



















Entrants / Entrantes

Anxoves del Cantàbric "o/o" amb Pa de Coca amb Tomàquet Anchoas del Cantábrico "o/o" con Pan de Coca con Tomate	13,80
 	
Amanida de Pera, Roncari Blúe i Pinyons amb vinagreta de Fruïts Vermells Ensalada de Pera, Roncari Blú y Piñones con vinagreta de Frutos rojos	15,00
  	
Xató de Sitges Xató de Sitges	17,30 11,50
   	
Pernil Ibèric de la D.O. Guíjuelo Jamón Ibérico del D.O. Guijuelo	21,90
Albergínies Arrebossades amb un Toc de Mel de Canya Berenjenas Rebozadas con un Toque de Miel de Caña	12,60 7,50
 	
Bunyols de Bacallà casolans Buñuelos de Bacalao hechos en casa	13,00 8,40
   	
Fritura de Peix de Platja Fritura de Pescadito de Playa	13,30 8,70
 	
Raviolis de Carbassó Ecològic amb Marisc Raviolis de Calabacín Ecológico con Marisco	14,50
  	
Cors de Carxofes guisats amb Pernil i Malvasia de Sitges Corazones de Alcachofas guisados con Jamón y Malvasia de Sitges	16,50 10,80
  	
Calamarsets fregits a l'Andalusia amb Pebrots del Padrón Calamarcitos fritos a la Andaluza con Pimientos del Padrón	16,50 10,80
 	
Calamars a la Romana casolans Calamares a la Romana de la casa	19,10 13,00
   	







SOPES / SOPAS

Crema de Verdúres del dia La Crema de Verduras del día	12,40
	
Sopa de Peix i Marisc Sopa de Pescado y Marisco	17,00
  	

MARISC / MARISCO

Musclos amb salsa Marinera de Tomàquet, Ametlles i Alfàbrega Mejillones con salsa marinera de tomate, almendras y albahaca	15,10 9,90
  	
Carpaccio de Gamba Vermella a la Duxelle i tàperes Carpaccio de Gamba Vermella a la Duxella y Alcaparras	22,00
 	
Gambes Vermelles de la costa del Garraf a la planxa Gambas Rojas de la costa del Garraf a la plancha	s.m.
	
Escamarlans oberts Gratínats amb Muselina d'Allioli Cigalas abiertas Gratinadas con Muselina de Alioli	26,80
   	
Cloïsses fines del Carril a la planxa Almejas finas del Carril a la plancha	29,00 18,00
	

ARROSSOS I ROSSEJAT DE FIDEUS / ARROCES Y FIDEUAS (min. 2 pers.)

Rossejat de Fideus amb Escamarlans, Sèpia i Alliolí <i>Fideuada con Sepia, Cigalas y Alioli</i>	21,50 p.p
	
Paella Parellada amb Marisc, Sèpia i Carxofes <i>Paella Parellada de Marisco, Sepia y Alcachofas</i>	21,80 p.p
	
Arròs Negre amb Sèpia i Marisc <i>Arroz Negro con Sepia y Marisco</i>	22,20 p.p
	
Paella a la Marinera amb Marisc i Sèpia <i>Paella a la Marinera con Marisco y Sepia</i>	22,80 p.p
	
Arròs Sucós de Galeres, Cloïsses i Carxofa <i>Arroz Meloso de Galeras, Almejas y Alcachofa</i>	24,00 p.p
	
Arròs Caldós amb Llamàntol <i>Arroz Caldoso con Bogavante</i>	35,20 p.p
	

PEIXOS / PESCADOS

Calamarcets a la Planxa amb Pebrots del Padrón <i>Calamarcitos a la Plancha con Pimientos de Padrón</i>	18,00
	
Orada al Forn amb Vi Blanc i Patates <i>Dorada al Horno con Vino Blanco y Patatas</i>	22,80
	
Llenguado a la Planxa amb Verdures al Vapor <i>Lenguado a la Plancha con Verduras al Vapor</i>	24,80
	
Suquet de Peix de Llotja amb Cloïsses i Romesco <i>Suquet de Pescado de Lonja con Almejas y Romesco</i>	25,00
	
Turbot a la Brasa (mínim 2 per.) <i>Rodaballo a la Brasa (mínimo 2 per.)</i>	27,60 p.p
	
Rap i Gamba Mare Nostrum, Gratinat amb Muselina d'Alliolí <i>Rape Mare Nostrum con Gamba, Gratinado con Muselina de Alioli</i>	28,50
	
Llobarro Brasa o a la Sal (mín 2 pax) <i>Lubina a la Sal o Brasa (mín 2 pax)</i>	29,00 p.p
	

CARNS I ROSTITS / CARNES Y ASADOS

Presa Ibèrica a la Malvasia de Sitges i Albercoc <i>Presa Ibérica con Malvasia de Sitges y Albaricoques</i>	24,00
	
Filet de Vedella de Girona a la Brasa amb la seva guarnició <i>Solomillo de Ternera de Girona con su guarnición</i>	28,50

PASSTISSERIA CASOLANA / PASTELERÍA DE LA CASA

Pregunti per les nostres suggerències i opcions vegetarianes del dia
Pregunti por nuestras sugerencias y opciones vegetarianas del día

Servei de pa / Servicio de pan

1,90

Disposem de pa sense gluten / disponemos de pan sin gluten

Informació sobre els al·lèrgens / información sobre los alérgenos

 Api / Apio	 Cereals / Cereales	 Sufits / Suffitos	 Ou / Huevo
 Llet / Leche	 Peix / Pescado	 Mol·lusc / Moluscos	 Sèsam / Sésamo
 Crustacis / Crustaceos	 Fruïta seca / Frutos secos	 Soja / Soya	 Tramussos / Altramuces
 Mostassa / Mostaza	 Cacuets / Cacahuetes		

Iva inclòs / incluido

Carta de Vins

ESCUMOSOS


D. O. Cava

 El Serralat Brut Nature, Rossell Mir	Macabeu, Parellada	18,50  4,40
Puré Brut Nature, Mascaró	Macabeu, Parellada	28,00
ADN Brut Nature, 2017 Canals Munné	Macabeu, Xarel·lo, Parellada	28,80
Milesimée Brut, 2017 Juvé y Camps	Chardonnay	41,50

Classic Penedès

 Monembasia Brut, 2017 Hospital St Joan Baptista	Malvasia Sitges	35,60
---	-----------------	-------

Corpinnat

 Salvatge Brut, 2015 Nadal	Macabeu, Xarel·lo, Parellada	31,00
 Imperial Brut, 2016 Gramona	Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada	36,50
 Terrers Brut Nature, 2018 Reçaredo	Xarel·lo, Macabeu, Monastrell, Parellada	44,00

A.O.C. Champagne (França)

Louis Roderer Brut Premier, 2017 Louis Roderer	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	80,40
---	---------------------------------------	-------

ESCUMOSOS ROSATS

D. O. Cava

Rubor Aurorae Brut Rosé , Mascaró	Garnatxa Negra	24,00
 Perles Roses Brut Nature 2020, Naveran	Pinot Noir	32,00
 Maria Casanovas Rosé Brut Nature, Maria Casanovas	Pinot Noir	34,50

A.O.C. Champagne (França)

Billecart-Salmon Rosé , Billecart - Salmon	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	99,50
---	---------------------------------------	-------

BLANCS

D.O. Alella

Can Matons , Can Matons	Pansa Blanca	25,10
--------------------------------	--------------	-------

D.O. Catalunya

L'Hectàrea , Rossell Mir	Xarel·lo	16,70  4,40
---------------------------------	----------	--








Cerdanya

 Dneu , Llivins	Sauvignon Blanc	36,50
---	-----------------	-------




D.O. Costers del Segre

Ekam , 2020, Castell d'Encús	Riesling, Albariño	41,00
-------------------------------------	--------------------	-------

D.O. Penedès

 Mustillan , Gramona	Chardonnay, Macabeu	19,00
 Can Feixes Selecció , Huguet de Can Feixes	Chardonnay, Parellada, Macabeu, Xarel·lo, Malvasia de Sitges	21,00
 Honeymoon , Parès Baltà	Parellada	22,00
 Blanc de Mayte , J Fortuny Fàbregas	Xarel·lo de Vinyes Velles	24,00
 Terraprima , Can Ràfols dels Caus	Xarel·lo, Riesling	24,00
 Maricel , Torre del Veguer	Malvasia de Sitges	24,50
 Gessamí , Gramona	Muscat, Sauvignon blanc, Gewürztraminer	24,60

Carta de Vins

 3055 Jean Leon , Jean Leon	Chardonnay	25,80
 Macabeo Extremo , 2019, J Fortuny Fàbregas	Macabeu amb Barrica	34,50
Fransola , Família Torres	Sauvingon Blanc	40,90
D.O. Rías Baixas		
Pazo Señorans , Pazo Señorans	Albariño	28,50 22,5 50cl
Torre Penelas , 2018, Pazo Torre Penelas	Albariño	45,60
D.O. Ribeiro		
A Flor d'Abella	Treixadura	23,50
D.O. Terra Alta		
Rebels de Batea , 7 Magnífics	Garnatxa Blanca	24,00
D.O. Ca La Rioja		
Gómez Cruzado , Gómez Cruzado	Viura, Tempranillo Blanco	22,50
D.O. Rueda		
ABCD , Pilar García	Verdejo	19,80  4,40
Alba de Miros , Bodegas Peñafiel	Verdejo	24,00
D. O. Valdeorras		
O Luar do Sil , Pago de los Capellanes	Godello	27,00
A.O.C. Chablis (França)		
Colette Gros Premier Cru Les Fourmaeaux , 2020, Domaine Colette Gros	Chardonnay	58,00
VDP Mosel-Saar-Ruwer (Alemanya)		
Markus Molitor Alte Reben , 2020, Markus Molitor	Riesling	28,50

ROSATS

D. O. Penedès

 Mas Uberni , Ros Marina	Cabernet Sauvignon, Merlot	18,50  4,40
 Ros Marina Rosé , Ros Marina	Ull de Llebre, C Sauvignon, Merlot i Carinyena	19,60

AOC Côtes de Provence (França)

Studio by Miraval , Chateau Miraval	Cinsault, Garnatxa Negra, Rolle, Tibouren	27,00
--	---	-------

NEGRES

D. O. Costers del Segre

Purgatori , 2020, Família Torres	Garnatxa Negra, Syrah, Carinyena	49,80
---	----------------------------------	-------

V. T. Mallorca

An/2 , 2020, Ànima Negra	Syrah, Manto Negro, Callet, Fogoneu	31,60
---------------------------------	-------------------------------------	-------

D. O. Montsant

 Dido , 2020, Venus la Universal	Garnatxa Negra, Merlot, Cabernet, Syrah	29,40
--	---	-------

Carta de Vins

D. O. Penedès

 *Vinyarets*, 2020, Família Torres

AB1, 2020, Anna Baqués

 *Finca Viladellops*, 2019, Viladellops

Can Feixes Tradició, 2012, Huguet de Can Feixes

 *Gran Caus*, 2016, Can Ràfols dels Caus

Tempranillo, Sumoll, Garnatxa Negra 21,90  5,30

Cabernet Sauvignon, Merlot 24,00

Garnatxa Negra, Syrah 26,00

Ull de llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot 27,00

Cabernet franc, Merlot, Cabernet Sauvignon 34,50

D.O.Q Priorat

 *90 minuts*, 2020, Trossos del Priorat

 *Ferrer Bobet*, 2019, Ferret Bobet

Garnatxa Negra, Carinyena, Cabernet Sauvignon 27,50  44,00
1,5l

Carinyena, Garnatxa, Syrah, Cabernet 49,90

D.O. Ca Rioja

Sierra Cantabria, 2018, Sierra Cantabria

Marqués de Riscal, 2017, Marqués de Riscal

El Puntido, 2017, Viñedos de Páganos

Tempranillo, Garnatxa, Graciano 24,00  19,50
50cl

Tempranillo, Graciano, Mazuelo 31,50

Tempranillo 52,30

D. O. Ribera del Duero

Miros de Ribera, 2018, Bodegas Peñafiel

Tempranillo 32,00

D. O. Terra Alta

 *Aucalà*, 2018, Serra i Barceló

Garnatxa Negra 21,50

Russian River Valley AVA (Califòrnia)

 *La Masia*, 2018, Marimar State

Pinot Noir 58,00

VINS DOLÇOS



Naturals

D.O. Penedès

Vi de Gel, Gramona

Gewürtztraminer 6,50 

Malvasia de Sitges, Hospital St Joan Baptista


Malvasia de Sitges 4,50 

Malvasia de Sitges, 125è aniversari, Hospital st Joan

Malvasia de Sitges 70,00  50cl

D. O. Montsant

Garnatxa Dolça Capçanès

Garnatxa Negra 4,50 

Jerez

D.O. Montilla-Moriles

PX 1927, Alvear

Pedro Ximénez 6,00 

D.O. Jerez-Xerès-Sherry

PX Viña 25, Grupo Caballero

Pedro Ximénez 4,50 

Oporto

D.O.C.Douro

Dow's Fine Ruby Port

Touriga Nacional 4,50 

Dow's Tawny Port

Touriga Nacional 4,50 



Aperitius i Vermuts

	<u>ppv</u>
<i>Campari , aperitiu italià, amarg</i>	7,20
<i>Malvasia Seca de l'Hospital de Sant Joan Baptista de Sitges</i>	6,50
<i>Manzanilla La Guita, vi generós de SanLúcar de Barrameda</i>	3,80
<i>Martini Rosso i Bianco, vermut des del 1863</i>	4,50
<i>Vermut Cala Morisca del celler Díaz de Sitges</i>	4,50
<i>Vermut Maladona del Celler Díaz fet amb Malvasia de Sitges</i>	5,25
<i>Vermut Siset de Mascaró, infusió de vi Parellada i holandès Ugni Blanc</i>	5,50

Cerveces

<i>Alhambra Reserva 1925 Extra</i>	5,00
<i>Ambar, sense gluten</i>	4,30
<i>La Sitgetana, Pale Ale Maricel, artesana local</i>	5,30
<i>Moritz 7, 100% malta</i>	5,00
<i>San Miguel 0,0</i>	4,80
<i>San Miguel Especial barril</i>	4,30

Còctels

<i>Aperol Spritz</i>	7,50
<i>Dry Martini, un dels còctels clàssics originat a San Francisco, ginebra amb un toc de martini sec</i>	9,40
<i>Digestiu cítric</i>	6,50
<i>Cafè Mare Nostrum</i>	5,90
<i>Bloody Mary</i>	8,80

Refrescs

<i>Coca Cola, Coca Cola 0, Fanta llimona i taronja, Nestea, Bitter Kas, Aquarius</i>	4,25
--	------

Sangria

<i>Vi negre</i>	20,50	6,50
<i>Vi blanc</i>	20,50	6,50
<i>Cava</i>	22,00	6,80
<i>Tinto de Verano</i>	7,20	

Armagnac, aiguardent de vi elaborat a la Gascunya

<i>Saint vivant, aiguardent de vi elaborat a la Gascunya</i>	7,00
--	------

Brandy

<i>Cardenal Mendoza</i>	7,50
<i>Carlos I</i>	8,50
<i>Larios 1866</i>	14,00
<i>Magno</i>	5,50
<i>Mascaró Pure XO</i>	13,50
<i>Mascaro VO</i>	5,50
<i>Mascaró Ego</i>	13,50
<i>Peinado 20</i>	15,50
<i>Torres 10</i>	5,90
<i>Torres 20 Hors D'age</i>	14,50



Calvados, destil·lat de la sidra

<i>Pere Magloire V.S.O.P</i>	7,00
<i>Pere Magloire XO</i>	16,00

Cognac, aiguardent elaborat a partir del vi blanc

<i>Remy Martin</i>	14,50
<i>Hennessy vsop</i>	13,50

Gin & Tonics: la ginebra com a protagonista, originada al sXVI,

tònica: Fever Tree, amb aroma a cítrics

<i>Hendrick's, destil·lat al vapor de cogombre i pètals de rosa</i>	12,25
<i>Martin Miller's, aromàtica amb aigua d'Islàndia</i>	12,25
<i>Pao de Sitges Gin, herbes locals, espècies globals</i>	12,25
<i>Seagram's Dry Gin Premium aromatitzada amb espècies globals i diversos olis essencials</i>	12,25
<i>Tanqueray Rangpur, amb limes Rangpur</i>	12,25
<i>The Botanical's, 3 botànics 3 espècies</i>	13,40

Rom: el destil·lat de canya de sucre de l'Amèrica

<i>Bacardi Blanc</i>	9,35
<i>Habana Club</i>	8,00
<i>Matusalem Anys</i>	9,00
<i>Santa Teresa Añejo</i>	9,35
<i>Santa Teresa Antiguo 1976</i>	12,70
<i>Zacapa 23 anys</i>	14,00

Licors

<i>Anís del Mono, la marca de Badalona, fundada al sXIX</i>	4,35
<i>Bayleys Irish Cream, licor de whisky irlandès i crema de llet</i>	6,50
<i>Cointreau</i>	6,50
<i>Cassís, licor de grosella negra</i>	4,35
<i>Drambui</i>	7,00
<i>Disaromo, licor d'ametlla amarga</i>	4,35
<i>Fernet Branca, licor d'herbes italià</i>	5,50
<i>Frangelico, licor d'avellanes</i>	4,35
<i>Grand Marnier, destil·lat de cognac i taronja</i>	6,00
<i>Grappa Libarna Invecchiata, la grappa italiana</i>	5,00
<i>Kahlúa, licor de cafè mexicà</i>	4,35
<i>Licor 43, licor espanyol elaborat amb 43 cítrics, fruites i espècies</i>	4,35
<i>Limoncello, Villa Massa</i>	5,00
<i>Mare Nostrum, macerat a casa amb cítrics</i>	4,35
<i>Marc de Cava de Mascaró</i>	5,50
<i>Orujo blanc</i>	4,35
<i>Orujo d'herbes</i>	4,25
<i>Pacharán Etxekeo</i>	4,50



Scotch Whisky

<i>Cutty Sark, blended</i>	6,00
<i>Ballantine's, blended</i>	8,00
<i>Dewar's White Label, blended</i>	6,90
<i>J&B, blended</i>	6,90

Scotch Whisky de Malta

<i>Cardhu 12 anys</i>	7,50
<i>The Glenrothes 12 anys</i>	14,50
<i>Knocando 12 anys</i>	10,50
<i>Lagavulin 16 anys</i>	17,50
<i>Lagavulin 8 anys</i>	15,50
<i>Macallan 12 anys</i>	17,00

Bourbon

<i>Jack Daniel's</i>	7,00
----------------------	------

Vodkas

<i>Absolut, destil·lat suec</i>	9,35
---------------------------------	------