




























## ENTRANTS / ENTRANTES

	Plat	mitja
<b>Xató, la tradicional Amanida de Sitges amb el seu toc inconfusible</b> Xató, la tradicional Ensalada de Sitges con su toque inconfundible    	19,00	12,5
<b>Amanida fresca de l'Hort amb Alvocat, Tomàquet i Ceba encurtida</b> Ensalada fresca de la Huerta con Aguacate, Tomate y Cebolla encurtida 	14,80	
<b>Cebiche de Gamba amb Mango i Alvocat</b> Ceviche con Gamba, Mango y Aguacate 	18,40	
<b>Albergínies Arrebossades amb un Toc de Mel de Canya</b> Berenjenas Rebozadas con un Toque de Miel de Caña   	14,30	8,20
<b>Bunyols casolans de Bacallà, tendres per dins i daurats per fora</b> Buñuelos caseros de Bacalao, tiernos por dentro y dorados por fuera    	14,15	8,90
<b>Morralla de Peix de Platja: sabor autèntic fregit al punt</b> Fritura de Pescadito de Playa: sabor auténtico en su punto   	15,40	9,20
<b>Calamarsets fregits a l'andalusa amb Pebrots del Padrón saltats</b> Calamarcitos fritos al estilo andaluz con Pimientos del Padrón salteados  	18,45	11,70
<b>Calamars a la Romana casolans, amb arrebossat lleuger i cruixent</b> Calamares a la Romana caseros, con rebozado ligero y crujiente    	19,50	13,50



## SOPES / CREMES

<b>Sopa de Peix i Marisc infusionada amb aromes mariners</b> Sopa de Pescado y Marisco infusionada con aromas marinos    	18,00	
---	-------	--

## MARISCOS I SABORS DE COSTA / MARISCOS Y SABORES DE COSTA

<b>Musclos oberts amb salsa marinera, ametlles laminades i alfàbrega fresca</b> Mejillones abiertos con salsa marinera, almendras laminadas y albahaca fresca   	17,40	11,60
<b>Gambes Vermelles de la Costa a la planxa</b> Gambas rojas de la costa a la plancha 	s/m	
<b>Escamarlans oberts Gratinats amb Muselina d'Allioli, recepte del pare</b> Cigalas abiertas Gratinadas con Muselina de Alioli, receta del padre    	27,00	










## EMBOTITS I FORMATGES / EMBUTIDOS Y QUESOS

<b>Pernil ibèric D.O. Guijuelo, tallat fi per fondre al paladar</b> Jamón ibérico D.O. Guijuelo, cortado fino para fundirse en el paladar	22,30	
<b>Taula de tres formatges catalans artesans</b> Tabla de tres quesos catalanes artesanos  	12,30	

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

<b>Rossejat de Fideus amb Escamarlans, Sèpia i Alliola</b>	23,60	p.p
Fideuada con Sepia, Cigalas y Alioli		
   		
<b>Paella Parellada amb Marisc, Sèpia i Carxofes, a l'estil senyoret</b>	24,60	p.p
Paella Parellada de Marisco, Sepia y Alcachofas al estilo Señorito		
     		
<b>Arròs Negre amb Sèpia i Marisc</b>	24,60	p.p
Arroz Negro con Sepia y Marisco		
  		
<b>Paella de l'Horta amb Pollastre del Corral i Ceps</b>	24,60	p.p
Paella de la Huerta con Pollo de Corral y Boletus		
  		
<b>Paella a la Marinera amb Marisc i Sèpia, la clàssica que mai falla</b>	26,40	p.p
Paella a la Marinera con Marisco y Sepia, la clásica que nunca falla		
  		
<b>Arròs melòs de Gamba Vermella</b>	30,70	p.p
Arroz meloso de Gamba Roja		
   		
<b>Arròs caldós amb Llamàntol</b>	36,90	p.p
Arroz caldoso con Bogavante		
     		

## PEIXOS / PESCADOS

<b>Calamarcets a la Planxa amb Shitake saltat i alls tendres</b>	20,00
Calamarcitos a la Plancha con Shitake y Ajos Tiernos	
	
<b>Llom de Bacallà amb Samfaina</b>	22,50
Lomo de Bacalao con Sanfaina	
 	
<b>Llenguado a la Planxa amb Verdures al Vapor</b>	30,20
Lenguado a la Plancha con Verduras al Vapor	
	
<b>Rap i Gamba Mare Nostrum, gratinat amb Muselina d'Alliola</b>	31,80
Rape Mare Nostrum y Gamba, Gratinado con Muselina de Alioli	
    	

## CARNS I ROSTITS / CARNES Y ASADOS

<b>Filet de Vedella a la brasa amb Patates Fregides</b>	33,00
Solomillo de Ternera a la brasa con patatas fritas	
	
<b>Entrecot de Vaca madurada, 450g</b>	44,00
Entrecot de Vaca madurada, 450g	
<b>Magret d'Ànec a baixa temperatura amb Cireres griottes</b>	27,00
Magret de Pato a baja temperatura con Cerezas griottes	
  	

<b>PASTISSERIA DE LA CASA</b> pels més dolços / <b>PASTELERÍA CASERA</b>	8,80
Servei de pa / Servicio de pan (també sense gluten / también sin gluten)	1,90
Pa de Coca amb Tomàquet de Penjar i Oli d'Oliva Verge Extra	3,20