# Restaurant Mare Nostrum

## Fonoll

mín 10 persones

### Pica- Pica

Fuet de Vic

Amanida de Temporada
Ensalada de Temporada

Musclos al vapor amb picada d'all i julivert
Mejillones al vapor con picada de ajo y perejil

Bunyols de Bacallà Casolans
Buñuelos de Bacalao de la Casa

Calamarcets a la Andalusa de Pebrots del Padron
Calamarcitos a la Andaluza con Pimientos del Padrón

### Segons a Triar

Paella Parellada amb Gamba, Sèpia i Carxofes
Paella Parellada de Marisco, Sepia y Alcachofas
ó
Llom Baix de Vedella amb Patates Fregides
Lomo Bajo de Ternera con Patatas Fritas
ó
Suprema de Llobarro a la brasa amb Fonoll
Suprema de Llobarro a la brasa con Hinojo

### Postres Casolanes

Crema Llimona amb Crumble i Merengue

### Begudes

Aigües Minerals
Vi blanc, L'Hectàrea, Xarel·lo jove, Rossell Mir, DO Catalunya

Preu 49,50€ (iva inclòs)

MARE NOSTRUM SITGES 1950

Informació sobre els al·lèrgens disponible / información sobre los alérgenos disponible
Opcions Vegetarianes

# Restaurant Mare Nostrum

## Menú per a Grups l'Hectàrea

mín 10 persones

### Pica Pica

Croquetes de Gamba
Croquetas de Gamba

Amanida Rusa amb Ventresca de Tonyina
Ensalada Rusa con Ventresca de Atún

Musclos al Vi Blanc /Mejillones al Vino Blanco

Anxoves del Cantàbric amb Pa de Coca / Anchoas del Cantábrico con Pan de Coca

### Segons a Escollir /Segundos a Escoger

Paella Parellada amb Sípia i Carxofes
Paella Parellada con Sepia y Alcachofas

o

Arrossejat de Fideus amb Sepia
Fideuà con Sepia y Alcachofas

o

Calamarsets amb Rossinyols i Botifarra Negre
Calamarcitos con Setas y Morcilla

### Postres

Mousse de Xocolata / Mousse de Chocolate

### Begudes

Aigües Minerals
Vi blanc, L'Hectàrea, Xarel·lo jove, Rossell Mir, DO Catalunya

Preu 45,00€

MARE NOSTRUM SITGES 1950

Informació sobre els al·lèrgens disponible / información sobre los alérgenos disponible
Opcions Vegetarianes