
































SEASONAL COURSES / SUGGESTIONS DE SAISON

<i>Cantabrian anchovies with catalan tomato bread</i>	13,50
<i>Anchois de Cantabrique avec pain aux tomates catalan</i>	
 	
<i>Fisherman's soup</i>	15,50
<i>Soupe de poisson avec fruits de mer</i>	
   	
<i>Hearts of artichokes sautee with ham and Malvasia of Sitges sweet wine</i>	15,00 9,90
<i>Cœurs d'artichauts sautés au jambon et Malvasia de vin doux de Sitges</i>	
  	
<i>Sitges Xató, salad with tuna, anchovies and cod</i>	15,50 10,45
<i>Xató du Sitges, saladé avec tuna, anchovies and morue</i>	
   	
<i>Juicy rice with squilla mantis, artichokes and clams (min. 2 pers.)</i>	22,00 p.p
<i>Riz juteaux de galères aux artichauts et palourdes (min.2 pers).</i>	
     	










STARTERS / APETIZERS / ENTRÉES

<i>Aubergines battered with a touch of cane honey</i>	11,00 6,60
<i>aubergines battues avec une touche de miel de canne</i>	
 	
<i>Homemade codfish fritters</i>	12,10 8,40
<i>Beignets de morue</i>	
   	
<i>Deep fried assortment of small fish</i>	12,25 8,25
<i>Friture de petits poissons</i>	
 	
<i>Small squids fried with flour served with baby sweet green peppers</i>	15,50 10,45
<i>Friture de calamar</i>	
 	
<i>Deep fried calamari rings</i>	18,25 12,65
<i>Calamar romana</i>	
   	
<i>Iberian cured ham from Guijuelo</i>	21,00
<i>Jambon de cochon noir (Guijuelo)</i>	

SHELLFISH / FRUITS DE MER

<i>Steamed mussels with garlic and parsley</i>	12,50 8,10
<i>Mules au vapoire avec ail</i>	
	
<i>"Marinera" mussels, tomato-based sauce with almonds, garlic, white wine and basil</i>	14,25 9,25
<i>Mules a la marinère</i>	
  	
<i>Grilled red local prawns</i>	a. m
<i>Crevette rouge grillée de la Méditerranée</i>	s. m
	
<i>Grilled open Dublin Bay prawns covered with a light garlic sauce</i>	24,20
<i>Langoustine grillée avec "allioli"</i>	
   	
<i>Grilled clams from Carril (GALICIA) with garlic and parsley oil</i>	26,50 16,50
<i>Palurdes de Galicia grillées avec huile d'olive et l'ail</i>	
	

RICE AND NOODLES / RIZ ET VERMICELLES (min 2 pers)

<i>Fideuà, small noodles cooked as a paella with Dublin Bay Prawns</i>	19,90 p.p
<i>Paella de vermicelle avec langoustine</i>	
     	
<i>Black paella with squid ink and served with garlic sauce</i>	20,00 p.p
<i>Paella noire avec langoustine et seche</i>	
  	



"Parellada" paella with artichokes, shellfish and sepia	20,60 p.p
Paella avec sèche, crevette décortiquée et artichokes	
Seafood paella	21,50 p.p
Paella a la marinier	
Juicy lobster rice	25,90 p.p
Marmite de riz avec homard	

FISH / POISSONS

Small grilled squid with baby green peppers, garlic and parsley oil	16,50
Petits calamars grillés avec poivrons verts et huile d'olive	
Sea bream baked in the oven with white wine and potatoes	21,50
Doradé au four avec vin blanc et pommes de terre	
Sole grilled with steamed vegetables	22,50
Sole grillée avec garnison	
Grilled turbot (min 2 persons)	25,75 p.p
turbot grillé	
Sea bass in salt, oven or grill	26,50
Loup de mer au sel, four, grill	
Monkfish donosty style	24,00
Lotte a la Donostiarra	
Monkfish Mare Nostrum style with prawns and garlic sauce	26,70
lotte avec crevettes gratinée à la mousseline d'allioli	

MEAT / VIANDE

Grilled fillet catalan beef with French fries and baby green peppers	24,70
Filet grillée garni avec frites et poivrons verts	

DESSERTS

Please ask for our daily selection of home-made desserts and pastries	8,50
Demandez notre sélection quotidienne de desserts faites à la maison	
Bread service / Service de pain	1,90

allergen information / informations allergènes

Api / Apio	Cereals / Cereales	Sulfites / Sulfitos	Ou / Huevo
Llet / Leche	Peix / Pescado	Mol·lusc / Moluscos	Sésam / Sésamo
Crustacis / Crustaceos	Fruita seca / Frutos secos	Soja / Soya	Tramussos / Altramuces
Mostassa / Mostaza	Caciuets / Cacahuetes		