



· · P E R P I C A R I C O M P A R T I R · · · · ·

- ✂ Pa de coca amb tomacons i oli d'oliva verge extra **4,00€**
- ✂ Pernil ibèric de gla "Marín Carretero" (ració -70g- o mitja ració -35g-) **25,00€ 12,50€**
- ✂ Anxoves del Cantàbric Selecció Especial amb pa de coca i tomacons **18,00€**
- ✂ Burratina amb albergínia a la brasa, pesto d'alfàbrega i ametlles **15,50€**
- ✂ Les patates braves de Casa Vilella **9,50€**
- ✂ Croquetes de carn d'olla i pernil ibèric **2,50€ /unitat**
- ✂ Bunyols de bacallà **14,00€**
- ✂ Gambes amb allada amb o sense bitxo **16,50€**
- ✂ Foie mi-cuit amb festucs, codony i torradetes **18,00€**

· · E N T R A N T S · · · · ·

- ✂ Amanida de brots tendres amb magrana, castanyes, formatge blau i ceba de Figueres **14,00€**
- ✂ Saltat de verduretes Km0 amb gambes i un toc de romesco **16,50€**
- ✂ Crema de carabassa, formatge de cabra, anguila fumada i sàlvia **15,00€**
- ✂ Mar i muntanya amb petxines de pelegrí, pop, cansalada i escuma de patata **18,50€**
- ✂ Pasta "trofie" saltada amb bolets, calamar i botifarra **14,50€**
- ✂ Caneló de pollastre rostit i foie, beixamel trufada i Parmesà **16,00€**
- ✂ Sopa d'escudella amb galets i pilota **14,50€**

· · · A R R O S S O S I F I D E U À · · · · ·

- ✂ Paella de marisc i sípia de platja (mín. 2 persones) **22,50€/persona**
- ✂ Fideuà amb cloïsses i allioli (mín. 2 persones) **21,50€/persona**
- ✂ Arròs del "senyoret" mar i muntanya amb allioli d'herbes (mín. 2 persones) **29,00€/persona**

· · · D E L M A R · · · · ·

- ✂ Bacallà a baixa temperatura amb cremós de cigrons, espinacs, sobrassada i mel **22,00€**
- ✂ Corball salvatge, céleri, alfàbrega i llimona **23,00€**
- ✂ Cebiche de petxines de pelegrí, alvocat i codium **25,00€**
- ✂ Ventresca de tonyina, escabetx de rostit, fruites i sèsam **32,00€**
- ✂ Gambes de la costa (6 unitats) a la planxa amb sal grossa **30,00€**

· · · L E S C A R N S · · · · ·

- ✂ Garrí ibèric cruixent amb compota de poma i escalunyes glasejades **24,00€**
- ✂ Filet de vedella D.O. Galícia (160g), pebrots del piquillo confitats i mostassa d'herbes **28,00€**
- ✂ Entrecot de vedella D.O. Galícia (280g) milfulls cruixent de patata, pebrots de Padrón i mantega
Café de París **24,00€**
- ✂ Galta de vedella amb cremós de moniato i envinagrats **23,00€**

• Postres casolanes •

<i>Tiramisú</i> servit en got amb gelat de cafè	7,00€
Textures de xocolata, dolç de llet de coco i gelat de cacahuet	8,00€
Crema de maracujà, gelat de coco, menta i escuma de Pisco Sour	7,50€
Pastís de formatge, fruits vermells i alfàbrega	8,00€
La Selecció de formatges de Casa Vilella	12,50€
Fruita fresca variada	5,00€
Sorbets i gelats variats ¹	5,50€

• Vins Dolços •

Malvasia dolça del Hospital de Sitges	5,00€
Malvasia Seca del Hospital de Sitges	5,00€
Lustau Pedro Ximenez	5,00€
Nieeport Tawny Porto 10 anys	6,50€
Par vino de Naranja	6,50€
MoscateLL Manuel Llopis i Bofill	5,00€

• Digestius i destil·lats •

Nikka from the barrel, Whiskey japonès	15,00€
Tequila Patrón Añejo	15,00€
Santa Teresa 1976, Ron de Solera	15,00€
Carlos I Brandy, Solera de Gran Reserva	12,50€
Patrón X.O. licor de cafè	10,00€
Ratafia Russet	5,00€
Grappa Nonnino	5,00€

¹ amb Marc de Cava

+2,50€