



. . 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€**
- ✂ Pernil ibèric de gla "Marín Carretero" (ració -70g- o mitja ració -35g-) **25€ -12,50€**
- ✂ La selecció de formatges de Casa Vilella **12,50€**
- ✂ Anxoves del Cantàbric Selecció Especial amb pa de coca i tomacons **18€**
- ✂ Burratina amb albergínia a la brasa, pesto de tomàquets secs, alfàbrega i ametlles torrades **16€**
- ✂ Les patates braves de Casa Vilella (ametlles, bacó, cibulet, salsa brava i allioli) **9,50€**
- ✂ Croquetes de carn d'olla i pernil ibèric **2,50€ /unitat**
- ✂ Bunyols de bacallà **14€**
- ✂ Gambes amb allada amb o sense bitxo **16,50€**
- ✂ Musclos al Txakolí amb salsa de curri vermell, gingebre i coriandre **15.50€**
- ✂ Foie mi-cuit amb festucs, codony i torradetes **18€**

. . E N T R A N T S

- ✂ Tomàquets ecològics amanits amb AOVE i flor de sal, amb ceba tendra, ventresca de tonyina i confitats **17€**
- ✂ Saltat de verdures Km0 amb gambes i un toc de romesco **16,50€**
- ✂ Albergínia rostida, tzatziki i salsa de miso, soja i mel de canya **14,50€**
- ✂ Gaspatxo de préssecs de l'Ordal, mozzarella, olives de Kalamata i festucs **16,50€**
- ✂ Pasta "Radiatori" amb bolonyesa cremosa de gambes, formatge de Maó i gamba vermella de Vilanova **18€**
- ✂ Mar i muntanya amb petxines de pelegrí, pop, cansalada i escuma de patata **18,50€**
- ✂ Caneló de pollastre rostit i foie, beixamel trufada i Parmesà **16€**

. . 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€/persona**

. . D E L M A R

- ✂ Bacallà a baixa temperatura amb cremós de cigrons, espinacs, sobrassada i mel **23€**
- ✂ Corball rostit amb escuma de céleri i xirivia, espatlla ibèrica de gla, espàrrecs i suc de rostit **24€**
- ✂ Ceviche de petxines de pelegrí, alvocat i codium **27€**
- ✂ Tataki de tonyina vermella amb all blanc d'anacard, salsa ponzu i figues **31€**
- ✂ Gambes de la costa a la planxa amb sal grossa (6 unitats) **P.M.S.**

. . L E S C A R N S

- ✂ Garrí ibèric cruixent amb compota de poma i escalunyes glasejades **24€**
- ✂ Filet de vedella D.O. Galícia (160g), pebrots del piquillo confitats i mostassa d'herbes **28€**
- ✂ Entrecot de vedella D.O. Galícia (280g) milfulls cruixent de patata, pebrots de Padrón i mantega Café de París **24€**
- ✂ Espatlla de cabrit glacejada amb albergínia escalivada, olives de Kalamata, iogurt i alfàbrega **30€**



• Postres casolanes •

<i>Tiramisú</i> servit en got amb gelat de cafè	7€
Pastís de formatge, codony i sorbet de gerds	8€
Crema de maracujà amb pinya i fonoll al rom, menta i escuma de coco	7€
Textures de xocolata, dolç de llet de coco i gelat de praliné	8€
La selecció de formatges de Casa Vilella	12,50€
Fruita fresca variada	5€
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 café	10,00€
Ratafia Russet	5,00€
Grappa Nonnino	5,00€

¹ amb Marc de Cava