

Sopas y Cremas

Sopa de cebolla gratinada	10
Crema de verduras	10

Ensaladas

Ceviche de langostinos con aguacate & mango	15
Ensalada de queso de cabra	14
Tomates, burrata y albahaca	13
Ensalada de tomate y bonito	14
Xató de Sitges	15

Carpaccios

Carpaccio de gambas	18
Carpaccio de ternera y parmesano	15
Carpaccio de calabacín con parmesano y piñones	13

Pan de coca con tomate 4,5
Pan de pizza 4
Pan 1,50
Salsa extra 2,5
Pregúntenos sobre posibles alérgenos

Para empezar

Anchoas del Cantábrico	14
Brocheta de calamar y gambas	14
Sevillanos	13
Gambas al ajillo	15
Tallarinas	14
Croquetas de cocido	14
Croquetas de pescado	14
Navajas a la plancha	19
Gambas al grill	29
Foie mi-cuit de pato y confitura	17
Almejas a la plancha	21
Almejas con jamón y alcachofas	22
Jamón ibérico de bellota	21
Mejillones al vapor	12
Finguers de pollo & mayonesa de curry	13
Ostras Spéciale de Claire – 6 uni.	19
Ostras Spéciale de Claire – 1 uni.	3,5

Carnes & Grill

Steak Tartar	18
Solomillo de ternera de Girona	23
Txuletón (Madurado 30 días)	27
Cordero a baja temperatura	21

Arroces

*Mín. 2 personas / Preu per persona

Arroz de verduritas *	18
Fideuá con almejas y calamar *	18
Paella de secreto ibérico y setas *	19
Arroz de bacalao *	20
Arroz negro de calamares*	20
Paella marinera *	20
Paella del "senyoret" *	22
Paella de bogavante *	24
Arroz caldoso de bogavante *	24

Pastas

Spaghetti al "aglio i olio" con langostinos	17
Spaghetti con almejas, mejillones & langostinos *	19/x pers
Gnoccis de patata y crema de trufa	16
Raviolis de espinacas al pesto rojo	14
Risotto de setas con reducción de trufa	17

Pescado & marisco

Pulpo al grill	19
Tartar de salmón y aguacate	17
Calamar al grill	17
Tataki con guacamole	18
Salmón & espárragos trigueros	18
Rodaballo al orio	21
Lubina al orio *(1Kg aprox)	23/x pers
Lenguado al grill	23
Bogavante al grill	31
Mariscada *	46/x pers

Pizzas (33cm)

MARGARITA	13
BUFALA - Mozzarella de búfala y albahaca	15
CABRALE – Queso de cabra y miel	15
REINA – Jamón y champiñones	14
NAPOLITANA – Jamón, champis y anchoas	15
CALABRAISE – Chorizo Ibérico	15
TONO - Atún y cebolla	15
CLÁSICA – Jamón y huevo	15
TROPICAL – Jamón y piña	15
4QUESOS	16
BARBACOA - Boloñesa, beicon y guindilla	17
VEGETARIANA - Verduritas al horno	15
BUTIFARRA – Butifarra, gorgonzola y cebolla	18
DIÁBOLA - Gorgonzola, beicon, chorizo, pimientos & cebolla	18
FRUTTI DI MARE – Gambas, calamar...	18
TRUFA – Crema de trufa, champis y espárr.	18
PESTO - Queso de cabra, pesto & cherry	15
CAPRICCIO – Jamón ibérico, parmesano y rúcula	18

IVA INCL.

*Mín. 2 personas / Precio por persona

Postres

Tarta de Oreo	8
Tiramisú	7
Tatín de manzana	7
Couland de chocolate con helado	8
Tarta de zanahoria	7
Café Irlandés	9
Trufas de chocolate	7

Vinos dulces

Malvasia de Sitges.	6,50
Pedro Ximenez Don PX	6,50
Marc de Moet	9,00