

## Sopes i Cremes

Sopa de ceba gratinada	10
Crema de verdures	10

## Amanides

“Ceviche” de llagostins, mango & alvocat	15
Amanida de formatge de cabra	14
Tomàquets, burrata i alfàbrega	13
Amanida de tomàquet i bonítol	14
Xató de Sitges	15

## Carpaccios

Carpaccio de gambes	18
Carpaccio de vedella i parmesà	15
Carpaccio de carbassó amb parmesà i pinyons	13

Pa de coca amb tomàquet 4,5

Pa de pizza 4

Pa 1,50

Salsa extra 2,5

Pregunti'ns sobre possibles al·lèrgens

## Per començar

Anxoves del Cantàbric	14
Broxeta de calamar i gambes	14
<i>Sevillanos</i>	13
Gambes a l'allet	15
Tellerines	14
Croquetes de rostit	14
Croquetes de peix	14
Navalles a la planxa	19
Gamba vermella al grill	29
Foie mi-cuit d' ànec & pa de pizza	17
Cloïsses a la planxa	21
Cloïsses amb pernil i carxofes	22
Pernil ibèric de glà	21
Musclos al vapor	12
Fingers de pollastre & maionesa de curri.	13
Ostres Spéciale de Claire – 6 uni.	19
Ostres Spéciale de Claire – 1 uni.	3,5

## Carns & Grill

Steak Tartar	18
Filet de vedella de Girona	23
<i>Txuletón</i> (Madurat 30 dies)	27
Xai a baixa temperatura	21

## Arrossos

\*Mín. 2 persones / Preu per persona

Arròs de verdures *	18
Fideuà amb cloïsses i calamar *	18
Paella de secret ibèric i bolets *	19
Arròs de bacallà *	20
Arròs negre amb calamars i all i oli*	20
Paella marinera *	20
Paella del "senyoret" *	22
Paella de llamàntol *	24
Arròs caldós de llamàntol *	24

## Pastes

\*Mín. 2 persones / Preu per persona

Spaghetti al "aglio i olio" amb gambes	17
Spaghetti amb cloïsses, musclos & gambes *	19/x pers
Goccis & crema de tòfona	16
Raviolis d' espinacs al pesto vermell	16
Risotto de bolets	17

IVA INCL.

## Peix, marisc & Grill

Pop	19
Tàrtar de salmó i alvocat	17
Calamar	17
Tataki amb guacamole	18
Salmó & espàrrecs verds	18
Turbot a l'orio	21
Llobarro a l'Orio *(1Kg aprox)	23/x pers
Llenguado	23
Llamàntol	31
Mariscada *	46/x pers

## Pizzas (33 cm)

MARGARITA	13
BUFALA - Mozzarella de búfala i alfàbrega	15
CABRALE – Formatge de cabra i mel	15
REINA – Pernil i xampinyons	14
NAPOLITANA – Pernil, xampinyons i anxoves	15
CALABRAISE – Xoriço Ibèric	15
TONO - Tonyina i ceba	15
CLÀSSICA – Pernil i ou	15
TROPICAL – Pernil i pinya	15
FORMATGES – 4 Formatges	16
BARBACOA - Carn picada, bacó i bitxo	17
VEGETARIANA - Verduretes al forn	15
BUTIFARRA – Butifarra, gorgonzola i ceba	18
DIÁBOLA - Gorgonzola, bacó, xoriço, pebrot i ceba	18
FRUTTI DI MARE – Gambes, calamar...	18
TÒFONA – Tòfona, búfala, xampis i espàrr.	18
PESTO - Formatge de cabra, pesto & cherry	15
CAPRICCIO – Pernil Ibèric, parmesà i rúcula	18

\*Mín. 2 persones / Preu per persona

## Les Postres

Pastís d'Oreo	8
Tiramisú	7
Tatin de poma	7
Couland de xocolata amb gelat	8
Pastís de pastanaga	7
Cafè Irlandès	9
Trufes de xocolata	7

## Vins dolços

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