

Sopes i Cremes

Sopa de ceba gratinada	12
Crema de verdures	12

Amanides

“Ceviche” de llagostins, mango & alvocat	16
Amanida de formatge de cabra	15
Tomàquets, burrata i alfàbrega	14
Amanida de tomàquet i bonítol	15
Xató de Sitges	16

Carpaccios

Carpaccio de gambes	19
Carpaccio de vedella i parmesà	16
Carpaccio de carbassó amb parmesà i pinyons	14

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	15
Broxeta de calamar i gambes	15
<i>Sevillanos</i>	14
Gambes a l'allet	16
Tellerines de platja	15
Croquetes de rostit	15
Croquetes de peix	15
Navalles a la planxa	20
Gamba vermella al grill	29
Foie mi-cuit d' ànec & pa de pizza	18
Cloïsses a la planxa	22
Cloïsses amb pernil i carxofes	23
Pernil ibèric de glà	22
Musclos al vapor	13
Fingers de pollastre & maionesa de curri.	14
Ostres Spéciale de Claire – 6 uni.	20
Ostres Spéciale de Claire – 1 uni.	4

Carns & Grill

Steak Tartar	21
Filet de vedella de Girona	24
<i>Txuletón</i> (Madurat 30 dies)	27
Xai a baixa temperatura	23

Arrossos

*Mín. 2 persones / Preu per persona

Arròs de verdures *	20
Fideuà amb cloïsses i calamar *	20
Paella de secret ibèric i bolets *	21
Arròs de bacallà *	23
Arròs negre amb calamars i all i oli*	23
Paella marinera *	22
Paella del "senyoret" *	24
Paella de llamàntol *	26
Arròs caldós de llamàntol *	26

Pastes

*Mín. 2 persones / Preu per persona

Spaghetti al "aglio i olio" amb gambes	18
Spaghetti amb cloïsses, musclos & gambes (per a 2 persones)	42
Goccis & crema de tòfona	17
Raviolis d' espinacs al pesto vermell	17
Risotto de bolets	18

IVA INCL.

Peix, marisc & Grill

Pop	21
Tàrtar de salmó i alvocat	18
Calamar	18
Tataki amb guacamole	18
Salmó & espàrrecs verds	19
Turbot <i>a l'orio</i>	23
Llobarro a l'Orio (per a 2 persones)	52
Llenguado	24
Llamàntol	31
Mariscada (per a 2 persones)	92

Pizzas (33 cm)

MARGARITA	14
BUFALA - Mozzarella de búfala i alfàbrega	16
CABRALE – Formatge de cabra i mel	16
REINA – Pernil i xampinyons	15
NAPOLITANA – Pernil, xampinyons i anxoves	16
CALABRAISE – Xoriço Ibèric	16
TONO - Tonyina i ceba	16
CLÀSSICA – Pernil i ou	16
TROPICAL – Pernil i pinya	16
FORMATGES – 4 Formatges	17
BARBACOA - Carn picada, bacó i bitxo	18
VEGETARIANA - Verduretes al forn	16
BUTIFARRA – Butifarra, gorgonzola i ceba	19
DIÁBOLA - Gorgonzola, bacó, xoriço, pebrot i ceba	19
FRUTTI DI MARE – Gambes, calamar...	19
TÒFONA – Tòfona, búfala, xampis i espàrr.	19
PESTO - Formatge de cabra, pesto & cherry	16
CAPRICCIO – Pernil Ibèric, parmesà i rúcula	19

*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