






Per començar

Crema de verdures 	12
Sopa de ceba 	12
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




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 d'albergínia  amb pesto, tomàquet i parmesà	14

Pastes


Spaghetti al “ <i>aglio e olio</i> ” 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

Peix, marisc & Grill








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

Arrossos

Mínim 2 persones / Preu per persona

Arròs de verdures 	20
Fideuà amb gamba i calamar	20
Paella de secret ibèric i bolets	21
Arròs de bacallà	23
Arròs negre amb calamars	23
Paella de peix i gamba roja	22
Paella del <i>senyoret</i>	24
Paella de llamàntol	26
Arròs caldós de llamàntol	26

Pizzes (33 cm)

MARGARITA 	14
BUFALA - 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 - Verdurettes al forn 	16
BUTIFARRA – Butifarra, gorgonzola i ceba	19
DIÁBOLA - Gorgonzola, bacó, xoriço, pebrot i ceba	19
FRUTTI DI MARE – Gambes, calamar...	19
TÒFONA – búfala, xampis i espàrr 	19
PESTO - cabra, pesto & cherry 	16
CAPRICCIO – Pernil Ibèric, parmesà i rúcula	19

Carns & Grill

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

Pa de coca amb tomàquet 4,5

Pa de pizza 4

Pa 1,50

Salsa extra 2,5

Pregunti'ns sobre possibles al·lèrgens

Les Postres



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

Vins dolços

Malvasia de Sitges.	6,5
Pedro Ximenez Don PX	6,5
Marc de Moet	9