

STARTERS ENTRÉES

CRUSTY BREAD / PAIN CROUSTILLANT	4,60€
With tomato and olive oil - Avec tomate et huile d'olive	
IBERIAN HAM 5J / JAMBON IBERIQUE 5J	29€
Hand cut (80 gr) - Coupée à la main (80gr)	
THE BEST "GILDA" OF THE WORLD / LA MEILLEUR "GILDA" DU MONDE	5,50 €
GARLIC & ALMONDS SOUP / SOUPE D'AIL ET AMANDES	14,50 €
With green apple smoked salmon and melon - Avec pomme, saumon fumée et melon	
CROQUETTES	3 €
Iberian Ham/ Beef stew / Seafood / Vegan Jambon ibérique / Pot-au-feu / Fruits de mer / Vegan	
BRAVAS MIM	9,50 €
MUSSELS / MOULES	15,50 €
Leek, chili, parsley and Malvasia de Sitges - Poireaux, piment, persil et Malvasia de Sitges	
CHARD ROLLS/ ROULEAUX DE BETTE À CARDE	12,50 €
Stuffed with cheese, pine nuts and anchovies - Farci au fromage, pignons et anchois.	
BLACK PUDDING TEMPURA BALLS / TEMPURA DE BOUDIN NOIR	13,50 €
5 units 5 unités	
With Apple and thyme jam - Avec sa confiture de pomme et thym	
SQUID / CALAMAR	19,50 €
Stuffed with iberian pork and gribiche sauce - Farcies au porc iberique et sauce gribiche	
RUSSIAN SALAD / SALADE RUSSE	14,50 €
COD SALAD / SALADE DE MORUE	17,50 €

CRUDO BAR

STEAK TARTAR	26 €
CEVICHE	21 €
Cod with coconut "leche de tigre" - Morue avec sa "leche de tigre" à la noix de coco	
SALMON TIRADITO / TIRADITO DE SAUMON	23 €
Jalapeños aguachile / aguachile de jalapeños	
PRAWNS TARTAR / TARTARE DE CREVETTES	24,50€
Marinated with citrus and avocado - Marinée au citron et avocat	

SALADS SALADES

MANGO SALAD / SALADE À LA MANGUE	16,50 €
Avocado, walnuts and mango vinaigrette - avocat, noix et vinaigrette à la mangue	
BURRATA	17,50 €
Confit tomatoes with parmesan - Tomate au confit et parmesan	
XATÓ DE SITGES	18,50 €
Cod, tuna, anchovies and tomato - Morue, thon, anchoiset tomate	

KIDS MENU MENU ENFANT

KIDS MENU MIM / MENU ENFANTS MIM	18 €
Pasta with pomodoro sauce and homemade chicken fingers with french fries - Pâtes avec sauce pomodoro et fingers de poulet fait maison avec frites.	

RICS & FIDEUÀ RIZ & FIDEUÀ

INDIVIDUAL / INDIVIDUELLE

VEGAN RICE / RIZ VEGAN	22 €
BLACK RICE / RIZ NOIR	24,50 €
"All i oli" sauce and prawns - Avec crevettes et sauce "all i oli"	
PAELLA	25,50 €
With cuttlefish and mussels - avec sépia et moules	
BEEF RIB RICE / RIZ DE CÔTES DE BEAU	32 €
TRADITIONAL "FIDEUÀ" / FIDEUÀ TRADITIONELLE	24 €

FISH POISSONS

RIGATONI MARE E TERRA	24,50€
Stuffed with seafood and roasted chicken with mantis shrimp broth - Farci aux fruits de mer et poulet rôtie avec jus de squille	
OCTOPUS / POULPE	27,50€
With spring onions and baked potatoes - Avec oignon nouveau et pommes de terre au four	
SCALLOPS / COQUILLES ST. JACQUES	32 €
Asparagus, bigarade sauce and seafood demiglace- Asperges, sauce bigarade et demi-glace de fruits de mer	
MARKET FISH / POISSON DU MARCHÉ	
Sea Bass - Basse	26,50 €
John Dory Fish - Saint-Pierre	30,50 €
Codfish - Cabillaud	31,50 €
Turbot	33,50 €

MEAT LES VIANDES

BURGER PREMIUM	15,50 €
MIMLANESA A LA NAPOLITANA	28 €
The favourite dish of Leo Messi - Le plat préférée de Leo Messi	
ENTRAÑA & CHORIZO CRIOLLO	24,50 €
IBERIAN PORK SHOULDER / ÉPAULE DE PORC IBÉRIQUE	26,50 €
Marinated in paprika, piquillo pepper sauce and manchego mole - Mariné au poivron rouge, sauce au piquillo et mole manchego	

BEEF STRIPLOIN STEAK / RUMSTECK DE BOEUF	29,50 €
Maturation for 30 days accompanied by Paris coffee butter - Affinage pendant 30 jours accompagné de beurre au café de Paris	

SIDES PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

"PAPAS ARRUGADAS"	6,50 €
LETTUCE & ONION SALAD / SALADE DE LAITUE ET OIGNONS	6,50 €
SALTED SPRING ONION / OIGNONS VERTS SALÉS	6,50 €
FRENCH FRIES / FRITES	7,50 €