

MENÚ DEL DÍA

13h - 16h

PRINCIPAL · POSTRES · BEBIDA
MAIN COURSE · DESSERT · DRINK

25

ENTRANTE · PRINCIPAL · POSTRES · BEBIDA
STARTER · MAIN COURSE · DESSERT · DRINK

32

Dilluns - Divendres
Lunes - Viernes
Monday - Friday

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

AMANIDA DE BURRATA, TOMÀQUETS CONFITATS & PARMESÀ

Ensalada de burrata, tomates confitados & parmesano

Burrata salad, candied tomatoes & parmesan

PASTA "AL OLEO" D'ALL & LLAGOSTINS

Pasta "al oleo" de ajos & langostinos

Pasta with "oleo" sauce of garlic & shrimps

POKE VEGÀ D'ARRÒS

Poke vegano de arroz

Rice vegan Poke

VICHYSOISE AMB CRUIXENT DE PERNIL

Vichyssoise con crujiente de jamón

Vichyssoise with crispy ham

PRINCIPALS PRINCIPALES MAIN COURSE

SALMÓ PLANXA AMB VERDURES

Salmón plancha con verduras

Grilled salmon with vegetables

BUNYOLS DE BACALLÀ & PATATES FREGIDES

Buñuelos de bacalao & patatas fritas

Cod friters & French fries

ARRÒS VEGÀ

Arroz vegano

Vegan rice

LLOM BAIX DE VEDELLA MADURADA AMB BRUNOISE DE PATATA (+4)

Lomo bajo de ternera madurada con brunoise de patatas (+4)

Beef striploin steak with potatoes brunoise (+4)

POSTRES · DESSERTS

AMANIDA DE FRUITA

Ensalada de fruta · Seasonal fruits salad

FORMATGE DE LA SETMANA

Queso de la semana · Cheese of the week

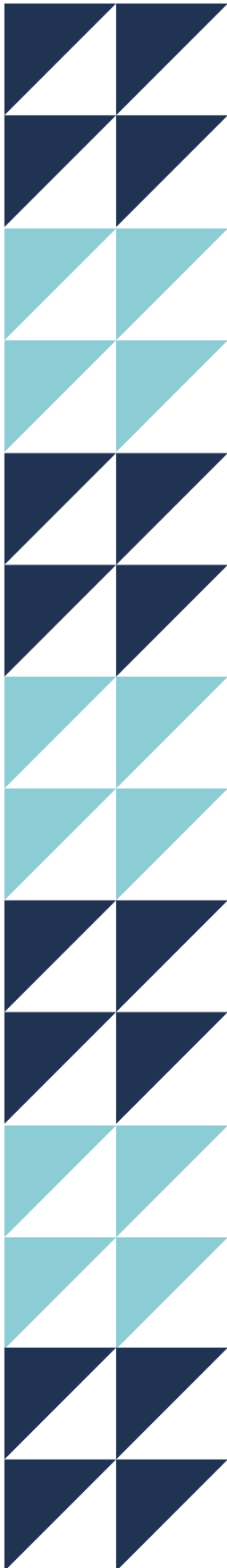
BROWNNIE AMB GELAT DE MENTA & XOCOLATA

Brownie con helado de menta & chocolate

Brownie with mint & chocolate ice cream

GELATS AL GUST

Helados al gusto · Choice of ice cream



MENÚ TRADICIONAL ARROZ · ARRÒS

Menú individual
49 euros p/p



APERITIVO DEL CHEF · APERITIU DEL CHEF

CROQUETA DE GAMBA ROJA · CROQUETA DE GAMBA VERMELLA
BUÑUELO DE BACALAO · BUNYOL DE BACALLÀ
TEMPURA DE MORCILLA

ENTRANTES · ENTRANTS

TACO DE XATÓ DE SITGES
TOSTADA DE ATÚN ROJO · TORRADA DE TONYINA

ARROZ A ELEGIR · ARRÒS A ESCOLLIR

ARRÒS DEL SENYORET
ARROZ VEGANO · ARRÒS VEGÀ
FIDEUÀ
ARROZ DE CHULETA DE VACA · ARRÒS DE COSTELLA
DE VACA (supl. 3,50 euros)

POSTRE A ELEGIR · POSTRE A ESCOLLIR

TARTA DE QUESO · PASTÍS DE FORMATGE
COULANT DE CHOCOLATE · COULANT DE XOCOLATA

MENÚ DEGUSTACIÓN DEL CHEF PEPE CALER

Mínimo 2 personas
Minim 2 persones
59 euros p/p



CALAMARES CRUJIENTES JAPOMEX · CALAMARS CRUIXENTS JAPOMEX

Salsa verde mexicana & salsa verde japonesa · Salsa verda mexicana i salsa verda japonesa

STEAK TARTAR

Huevo de codorniz, yema curada en limón y patata paja · Ou de guatlla, rovell curat a la llimona i patata palla

PORTEHOUSE DE ATÚN · PORTERHOUSE DE TONYINA

Salsa sambal, tomate, soja y mayonesa · Salsa sambal, tomàquet, soya i maionesa

LOMO BAJO DE VACA · LLOM BAIX DE VEDELLA

Maduración de 30 días acompañado de mantequilla café París - 30 dies de maduració amb mantega café París

MICTLAN

Mousse de café, cremoso de plátano, crujiente de avellana caramelizada y helado de vainilla mexicana · Mousse de café, cremós de plàtan, cruixent d'avellana caramelitzada i gelat de vainilla mexicana

PINYÓ I MATÓ

Mousse de piñón, bizcocho de tomillo, miel de lavanda, espuma de mató y helado de albahaca y lima · Mousse de pinyó, pa de pessic de farigola, mel de lavanda, escuma de mató i gelat d'alfàbrega i llima