

MENÚ DEL DÍA

13h - 16h

Dilluns - Divendres
Lunes - Viernes
Monday - Friday

PRINCIPAL · POSTRES · BEBIDA
MAIN COURSE · DESSERT · DRINK

25

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

32

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

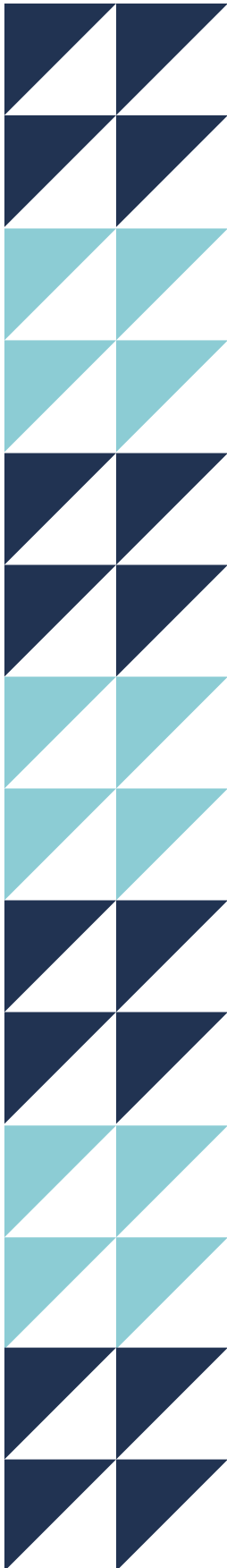
BROWNNIE AMB GELAT DE MENTA & XOCOLATA

Brownie con helado de menta & chocolate

Brownie with mint & chocolate ice cream

GELATS AL GUST

Helados al gusto · Choice of ice cream



TRADITIONAL MENU RICE · RIZ

Individuel menu
Menu individuelle
49 euros p/p

CHEF APPETIZER · APERITIF DU CHEF

RED SHRIMP CROQUETTE · CROQUETTE DE GAMBA ROUGE

COD FRITTERS · BEIGNETS DE MORUE

BLACK PUDDING TEMPURA BALLS · TEMPURA DE BOUDIN NOIR

STARTERS · ENTÉES

TACO XATÓ DE SITGES

RED TUNA TOAST · TARTINE DE THON ROUGE

MAIN COURSE OF YOUR CHOICE · PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

PAELLA

VEGAN RICE · RIZ VEGAN

FIDEUÀ

BEEF RIB RICE · RIZ CÔTES DE BEAU (+ 3,50 euros)

DESSERT OF YOUR CHOICE · CHOIX DE DESSERT

CHEESECAKE

CHOCOLATE COULANT · COULANT DE CHOCOLAT



TASTING MENU BY CHEF PEPE CALER

Minimum 2 persons
Minimum 2 personnes
59 euros p/p



JAPOMEX SQUID · CALAMARS JAPOMEX

Mexican green sauce & Japanese green sauce · Sauce verte mexicaine et sauce verte japonaise

STEAK TARTAR

Quail egg, lemon-cured egg yolk and potato straw · Oeuf de caille, jaune d'oeuf au citron et pommes de terre paille

TUNA PORTEHOUSE · PORTERHOUSE DE THON

Sambal sauce, tomato, soy and mayonnaise · Sauce sambal, tomate, soja et mayonnaise

BEEF STRIPLOIN STEAK · RUMSTECK DE BOEUF

Maduration for 30 days with café Paris butter - Affinage pendant 30 jours accompagné de beurre au café de Paris

MICTLAN

Coffee mousse, banana cream, caramelised hazelnut crunch and Mexican vanilla ice cream · Mousse au café, banane crémeuse, croustillant de noisettes caramélisées et glace à la vanille mexicaine

PINYÓ I MATÓ

Pine nut mousse, thyme sponge cake, lavender honey, mató foam and basil and lime ice-cream · Mousse aux pignons de pin, génoise au thym, miel de lavande, mousse de mató et glace au basilic et au citron vert