

MIM

SITGES  
**HOTEL**  
BOUTIQUE & SPA

SKYBAR

F&B Manager: Lluís Escrich | Chef: Paulo Góes | Maître: Joan Tamburini

# STARTERS ENTRÉES

---

|                                                                                                                                                                                                         |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>CRISPY BREAD / PAIN CROUSTILLANT</b><br>With tomato and olive oil - à la tomate et huile d'olive                                                                                                     | 3,90€               |
| <b>IBERIAN HAM / JAMBON IBÉRIQUE</b><br>100gr portion - portion de 100gr                                                                                                                                | 22€                 |
| <b>RUSSIAN SALAD / SALADE RUSSE</b><br>MIM style                                                                                                                                                        | 11 €                |
| <b>CROQUETTES</b><br>Iberian Ham / Stewed meat / Seafood / Vegan<br>Jambon ibérique / Pot-au-feu / Fruits de mer / Vegan                                                                                | 2€<br>unit<br>unité |
| <b>BRAVAS MIM</b>                                                                                                                                                                                       | 8,50€               |
| <b>GRILLED LEEKS / POIREAUX GRILLÉES</b><br>Lemon vinaigrette and flaked almonds - Vinaigrette au citron et amandes effilées                                                                            | 8,50€               |
| <b>PUMPKIN HUMMUS / HUMMUS DE CITROUILLE</b><br>Sunflower seeds and pita bread - grains de tournesol et pain pita                                                                                       | 11 €                |
| <b>ROASTED AUBERGINE / AUBERGINE RÔTIE</b><br>Sobrasada, parmesano slices, pine nuts and honey vinaigrette -<br>Sobrasada, parmesan flocons, pignons et vinaigrette de miel                             | 13 €                |
| <b>BATTERED SQUID / CALAMARS PANÉ</b><br>Mayonnaise with its own ink - avec mayonnaise de sa propre encre                                                                                               | 14 €                |
| <b>MOULES ET FRITES (MUSSELS AND FRENCH FRIES)</b>                                                                                                                                                      | 14 €                |
| <b>BURRATA (ITALIAN CHEESE / FROMAGE ITALIEN)</b><br>Candied cherry tomatoes, rocket and crumbs - tomates cerises confités, roquette et chapelure                                                       | 16 €                |
| <b>PRAWNS WITH GARLIC TACO / TACO DE CREVETTES À L'AIL</b><br>"Pico de gallo" (tomato, onion and coriander) of mango and avocado -<br>"pico de gallo" (tomate, oignon et coriandre) de mangue et avocat | 16€                 |
| <b>PRAWN AND SCALLOP CEVICHE / CEVICHE DE COQUILLES DE SAINT JACQUES ET CREVETTES</b><br>With coconut milk and pickled onions - lait de coco et oignons marinés                                         | 16 €                |
| <b>SALMON "TIRADITO" / "TIRADITO" DE SAUMON</b><br>avocado cream, lemon pearls and red onion - crème d'avocat, perles de citron et oignon rouge                                                         | 16 €                |

## RICE AND "FIDEUÀ" RIZ ET "FIDEUÀ"

---

### VEGAN RICE / RIZ VÉGÉTALIEN

19 €

The rice which you will forget about meat - le riz qui vous fera oublier la viande

### BLACK RICE / RIZ NOIR

22 €

"All i oli" (garlic mayonnaise) and prawns - "all i oli" et gambas

### PAELLA

23 €

Cuttlefish and mussels - seiche et moules

### FIDEUÀ

21 €

## FOR CHILDREN POUR LES PLUS PETITS

---

### MIM CHILDREN'S DISH / PLAT POUR ENFANTS MIM

15 €

The perfect combo for the little ones: pasta with pomodoro sauce, homemade chicken fingers and french fries -

Le combo parfait pour les petits : pâtes avec sauce pomodoro, doigts de poulet faits maison et des frites.

## SEA DISHES PLATS DE LA MER

---

### BLUEFIN TUNA TARTAR / TARTAR DE THON ROUGE

22€

Cherry and tomato cold soup - avec soupe froide de tomates et cerises

### FISH OF THE DAY / POISSON DU MARCHÉ

23€

Green sauce, roasted peppers and primor potatoe - sauce verte, poivrons grillés et pomme de terre primor

### GRILLED OCTOPUS / POULPE GRILLÉE

24€

Potato mousse, capers and paprika oil - Mousse de pommes de terre, câpres et huile au paprika

# MOUNTAIN PLATES

## PLATS DE LA MONTAGNE

---

**PREMIUM BEEF BURGER / BURGER DE BOEUF PREMIUM** 18€  
matured meat - viande maturée

**HOMEMADE BURGER OF CHICKEN BREAST / BURGER FAIT MAISON DE BLANC DE POULET** 18€

**NEBRASKA ENTRECÔTE** 30 €  
Smoked chimichurri, fried potato brounoise and burrata cream - chimichurri fumé, brounoise de pommes de terre frites et crème de burrata

**NEBRASKA BEEF TENDERLOIN / FILET DE BOEUF DE NEBRASKA** 32 €  
Potato parmentier and foie poelée - parmentier de pommes de terre et foie poelée

**T-BONE STEAK ( 1 KG )** 65 €  
With french fries and peppers - avec des frites et poivrons

## THE SWEETEST ENDING

## LA FIN LA PLUS DOUCE

---

**CARAMEL DELIGHT / DÉLICE AU CARAMEL** 7 €

**APPLE TATIN TART FROM GIRONA / TARTE TATIN AUX POMMES DE GIRONA** 7 €  
with vanilla ice cream - avec glace de vanille

**CHOCOLATE COULANT - COULANT DE CHOCOLAT** 7,50 €  
hazelnut praliné and vanilla ice cream - praliné de noisettes et glace de vanille

**CRISPY WHITE CHOCOLATE / CROQUANT AU CHOCOLAT BLANC** 7,50 €  
With mango and red fruits coulis - avec mangue et coulis de fruits rouges

**PIÑA COLADA** 8 €  
Cold pineapple soup, coconut ice cream, pineapple osmotised with malibu and rum syrup - soupe froide d'ananas, glace de coco, ananas osmotisé au malibu et sirope rhum