

## To start *Pour commencer*

Glass bread with tomato Pain de coca croustillant à la tomate	4,00 €
Iberian ham (80 gr.) with bread and tomato Jambon ibérique (80 gr.) avec pain à la tomate	23,00 €
Fried calamari with lime and garlic mayonnaise Calmars à l'andalouse avec mayonnaise au citron vert et à l'ail	14,00 €
Cod croquettes with honey garlic aioli (6 u.) Croquettes à la morue avec allioli au miel (6u.)	12,00 €
Ham croquettes with tomato jam and cured pork jowl (6u.) Croquettes au jambon avec confiture de tomate et joue de porc séchée (6u.)	12,00 €

## Starters *Entrées*

Steamed mussels Moules à la vapeur	12,50 €
Clams in marinara sauce Palourdes marinières	18,50 €
Grilled Delta razor clams with a tender garlic and parsley mix (12u.) Canyuts (couteaux) du Delta grillés avec une persillade d'ail tendre et de persil (12 u.)	14,00 €
Grilled Mediterranean prawns (10u.) Gambas de la Méditerranée grillées (10 u.)	20,50 €
Seasonal vegetable grill with tempura tender garlic and romesco sauce Légumes de saison grillés avec tempura d'ail tendre et sauce romesco	13,00 €
Roasted eggplant with marinated tofu, brandy figs, and beetroot emulsion Aubergine rôtie avec tofu mariné, figues au brandy et émulsion de betterave	12,50 €
Scallop and Iberian ham risotto Risotto aux coquilles Saint-Jacques et jambon ibérique	17,50 €
Tuna tataki Tataki de thon	17,00 €
Linguine with lobster Linguine au homard	24,00 €

## Salads *Salades*

Burrata salad with zucchini spaghetti, pesto, and avocado Salade de burrata aux spaghetti de courgette, pesto et avocat	15,50 €
Trio of tomato salad with tuna belly, capers, and arugula Salade de trio de tomates à la ventrèche de thon, câpres et roquette	16,50 €
Trio of cod, tuna, and salmon carpaccio with homemade pickles Trio de carpaccio de morue, thon et saumon avec pickles maison	16,00 €
Sitges-style Xató Xató de Sitges	14,00 €

\*You can ask for our allergens and intolerances menu

\*Vous pouvez demander notre carte des allergènes et des intolérances

## Rice *Riz*

Minimum 2 servings. Price per serving | Minimum 2 portions. Prix par portion

Fish and seafood paella Paella au poisson et fruits de mer	23,00 €
Squid and cuttlefish fideuà Fideuà aux petits calamars et seiche	22,00 €
Vegetable and seaweed rice Riz aux légumes et algues	20,00 €
Black rice with calamari Riz noir aux calamars	23,00 €
Beef cheek rice with mushrooms and fried tender garlic Riz aux joues de bœuf, champignons et ail tendre frit	23,00 €
Surf and turf rice Riz mer et montagne	23,00 €
Creamy crab rice Riz crémeux au crabe	24,00 €
Lobster rice (dry or with broth) Riz au homard (sec ou en bouillon)	27,00 €
Seasonal rice (ask our staff) Riz de saison (demandez à notre personnel)	

## Meats *Viandes*

French rack of lamb breaded with pistachio, pumpkin purée, tempura artichokes, and wine reduction Carré d'agneau à la pistache avec purée de courge, artichauts en tempura et réduction de vin	24,00 €
Rib-eye steak with potato millefeuille and Padrón peppers Entrecôte de bœuf avec millefeuille de pommes de terre et piments de Padrón	24,00 €
Braised beef cheek with mashed potatoes and mushrooms Joues de bœuf cuites à basse température avec purée de pommes de terre et champignons	23,00 €

## Fish *Poissons*

Turbot fillet with parsnip purée, and sautéed bimi Filet de turbot à la purée de panais, et bimi sautés	23,00 €
Cod loin with homemade tomato sauce, sobrasada, and fried tender garlic Suprême de morue à la sauce tomate maison, sobrasada et ail tendre frit	21,00 €
Monkfish loin with parsnip purée, pesto zucchini, and lemon Filet de lotte à la purée de panais, courgettes au pesto et citron	22,00 €
Grilled lobster with fries, fried eggs, and American sauce Homard grillé avec frites, œufs au plat et sauce américaine	26,00 €
Baked hake with American sauce, potatoes, and prawns Tronc de merlu au four à la sauce américaine, pommes de terre et crevettes	24,00 €
Seafood and fish grill (booking required). Price per serving Grillade de fruits de mer et poisson (réservation requise). Prix par portion	60,00 €

## Desserts *Desserts*

Cheesecake with raspberry ice cream Cheesecake avec glace à la framboise	7,00 €
Chocolate fondant with vanilla ice cream Coulant de chocolat et glace à la vanille	7,00 €
Classic crème catalana Crème catalane classique	7,00 €
Homemade strudel Strudel maison	7,00 €
Fresh fruit salad Salade de fruits frais	6,00 €
Our piña colada Notre piña colada	7,00 €
Homemade ice cream (2 scoops) Chocolate, strawberry, vanilla, lemon, or coconut Glace artisanale (2 boules) Chocolat, fraise, vanille, citron ou noix de coco	5,50 €