

## Menú degustació Pic Nic Menú degustación Pic Nic

**Seitons amb vinagre**  
Boquerones en vinagre

**Anxoves sobre coulis de tomàquet natural**  
Anchoas sobre coulis de tomate natural

**Calamarsons amb la tinta**  
Chipirones en su tinta

**Esqueixada de bacallà**  
Esqueixada de bacalao

**Raviolis cruixents**  
Raviolis crujientes

**Musclos al vapor**  
Mejillones al vapor

**Fideuà de sípia i gambes amb allioli**  
Fideuà de sepia y gambas con allioli

**Escuma de crema catalana**  
Espuma de crema catalana

**(beguda no inclosa - mínim dues persones - preu per persona)**  
(bebida no incluida - mínimo 2 personas - precio por persona)

**37,00**

## Per picar a la taula Para Picar en mesa

**Pica-pica Picnic:**.....19,90  
(mínim 2 persones, preu per persona)  
**Seitons amb vinagre, anxoves amb coulis de tomàquet natural  
esqueixada de bacallà, calamarsons amb la tinta, raviolis  
cruixents i musclos al vapor.**

Pica-pica Picnic (mínimo 2 personas, precio por persona):  
Boquerones en vinagre, anchoas con coulis de tomate natural,  
esqueixada de bacalao, chipirones en su tinta, raviolis crujientes y  
mejillones al vapor .

**Pica-pica mariner** .....19,25  
(mínim 2 persones, preu per persona)  
**Sípia fregida, croquetes amb peix, calamarsons a la  
planxa, farcellets de llagostí cruixent, cloïsses a la  
marinera i musclos al vapor.**  
Pica pica Marinero  
(mínimo 2 personas, precio por persona):  
Chocos fritos, croquetas de pescado y marisco, chipirones a la  
plancha, Atadillos de langostino crujiente, almejas a la marinera y  
mejillones al vapor.

**Pa per persona** .....1,60  
Pan por persona

## Tapes Tapas

**Pernil ibèric** .....21,00  
Jamón ibérico

**Musclos al vapor** .....10,50  
Mejillones al vapor

**Cloïsses a la marinera** .....18,00  
Almejas a la marinera

**Anxoves amb coulis de tomàquet i caramel de Mòdena** ....11,90  
Anchoas con coulis de tomate y caramelo de Módena

**Terrina de pop rostit a la gallega** .....12,60  
Tarrina de pulpo asado a la gallega

**Tempura de verdures** .....10,50  
Tempura de verduras

**Farcellets de llagostí cruixent** .....13,00  
Atadillos de langostino crujiente

**Croquetes casolanes de peix i marisc** .....8,80  
Croquetas caseras de pescado y marisco

**Mini alberginies farcides (segons inspiracio)** .....9,75  
Mini berenjenas rellenas (según inspiración)

**Broquetes de magret amb pera i reducio de Mòdena** 10,50  
Brochetitas de magret con pera y reduccion de Módena

**Tarro de tomaquet, pesto i allioli** .....2,70  
Tarro de tomate, pesto y alioli

**Braç de gitano de pebrots del piquillo** .....10,50  
Brazo de gitano de pimientos del piquillo

## Els entrants

### Los Entrantes

**Amanida de l'horta** .....9,90  
Ensalada de la huerta

**Amanida tèbia de formatge de cabra amb  
confitura de ceba**.....11,35  
Ensalada tibia de queso de cabra con confitura de cebolla

**Gaspaxo tradicional del Luis amb timbal  
d'escopinyes i hortalisses** .....9,65  
El gazpacho tradicional de Luis con un timbal de berberechos y  
hortalizas

**Tres coques de sardines fredes, igual pero diferents**....9,75  
Tres cocas de sardinas frias,iguales pero diferentes

**Amanida d'algues sobre carpaccio de gambes** .....10,20  
Ensalada de algas sobre carpaccio de gambas

**Tàrtar de tonyina** .....13,50  
Tartar de atún

**Empedrat amb verat en escabetx** .....12,50  
Empedrat con caballa en escabeche

**Pasta fresca amb infusió cremosa de  
parmesà, llagostins i ceps** .....14,75  
Pasta fresca con infusión cremosa de parmesano, langostinos y ceps

## Els arrossos Los Arroces

(mínim 2 persones, preu per persona)

(minimo 2 personas, precio por persona)

<b>Fideuà de sípia i gambes</b> .....	16,45
Fideuà de sepia y gambas	
<b>Paella mixta</b> .....	17,90
Paella mixta	
<b>Paella marinera</b> .....	18,50
Paella marinera	
<b>Arròs caldós mariner</b> .....	18,70
Arroz caldoso mariner	
<b>Arròs de verdures</b> .....	15,85
Arroz de verduras	
<b>Arròs negre de sípia i gambes</b> .....	17,65
Arroz negro de sepia y gambas	
<b>Arròs de popets i carxofes</b> .....	18,70
Arroz de pulpitos y alcachofas	
<b>Arròs a la sitgetana (receta retrobada)</b> .....	18,45
Arroz a la sitgetana (receta retrobada)	
<b>Arròs de llagostins i ceps amb chimichurri</b> .....	18,65
Arroz de langostinos y "ceps" con chimichurri	
<b>Arròs fregit amb llamàntol i moixernons</b> .....	23,20
Arroz frito con bogavante y "moixernons"	
<b>Arròs Parellada</b> .....	18,40
Arroz parellada	
<b>Arròs a banda</b> .....	15,35
Arroz a banda	
<b>Arròs de columi i múrgoles</b> .....	18,70
Arroz de pichon y colmenillas	

## Els peixos Los pescados

<b>Orada a la sal</b> .....	22,15
Dorada a la sal	
<b>Llenguado a la planxa</b> .....	23,50
Lenguado a la plancha	
<b>Caldereta de llamàntol perfumat amb estragó</b> .....	30,60
Caldereta de bogavante perfumado al estragón	
<b>Turbot guisat com un suquet de pescadors</b> .....	21,95
Rodaballo guisado como un rancho de pescadores	
<b>Bacallà amb un sofregit tradicional d'allioli de codony</b> ..	25,00
Bacalao con un sofrito tradicional de alioli de membrillo	
<b>Tonyina a la planxa amb escabetx suau de verdures</b>	19,50
Atún a la plancha con escabeche suave de verduras	

## Les carns Las carnes

<b>Filet de porcell a la sal amb pinya escalivada</b> .....	19,00
Solomillo de porcel a la sal con piña escalivada	
<b>Entrecot amb pebre negre</b> .....	20,95
Entrecote a la pimienta negra	
<b>Filet de vedella farcit</b> .....	22,90
Solomillo de ternera relleno	
<b>Pollastre de Vilafranca amb gambots, préssec i aire de quicos</b> .....	21,00
Pollo de Vilafranca con carabineros, melocotón y aire de "quicos"	

## Les postres Los postres

<b>Bescuit de xocolata fluida</b> .....	8,45
Bizcocho de chocolate fluido "Triguem 10 minuts en fer-lo · Tardamos 10 minutos en hacerlo"	
<b>Escuma de crema catalana</b> .....	6,20
Espuma de crema catalana	
<b>Pastís Tatin tebi amb gelat de vainilla</b> .....	6,20
Tarta tatin tibia con helado de vainilla	
<b>Sota una terra de xocolata, coco, platan i toc de curri</b> ....	6,00
Bajo una tierra de chocolate, coco, plátano y toques de curry	
<b>La Blanca Subur postre dedicat a Sitges</b> .....	6,00
La Blanca Subur postre dedicado a Sitges	
<b>Comtant amb le seva complicitat</b>	
<b>Iogurt, remolatxa, romani i idiazabal fumat</b> .....	6,00
Contando con su complicidad... Yogurt, remolacha, romero y idiazabal ahumado	

## Vins dolços i digestius Vinos dulces y digestivos

<b>Malvasia de Sitges</b> .....	2,95
Malvasía de Sitges	
<b>Vi dolç Pedro Ximénez</b> .....	2,95
Vino dulce Pedro Ximénez	
<b>Xopet de fruites</b> .....	2,95
Chupitos de frutas	
<b>Crema catalana</b> .....	2,95
Crema catalana	
<b>Marc de Cava</b> .....	2,95
Marc de Cava	
<b>Patxaran</b> .....	2,95
Pacharán	
<b>Orujo d'herbes</b> .....	2,95
Orujo de Hierbas	
<b>Baileys o Whisky</b> .....	2,95
Baileys o Whisky	
<b>Irish coffee</b> .....	4,75