

## Suggeriments del Xef Sugerencias Chef

## Per picar a la taula Para picar en mesa

**Pica-pica Picnic:** .....19,95  
(mínim 2 persones, preu per persona)

**Seitons en vinagre, anxoves amb coulis de tomàquet natural, bunyols de bacallà, salmó marinat amb gel de cítrics, platet de pollastre amb curri i llagostins i musclos al vapor.**

Pica-pica Picnic (mínimo 2 personas, precio por persona):

Boquerones en vinagre, anchoas con coulis de tomate natural, buñuelos de bacalao, salmón marinado con gel de cítricos, platillo de pollo al curry con langostinos y mejillones al vapor.

**Pica-pica Mariner** .....19,75  
(mínim 2 persones, preu per persona)

**Sípia fregida, croquetes de peix i marisc, calamarsons a la planxa, farcellets de llagostí cruixents, 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 crujientes, almejas a la marinera y mejillones al vapor.

## Tapes

### Tapas

**Farcellets de llagostí cruixents** .....13,50  
Atadillos de langostinos crujientes

**Pernil ibèric 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** .....21,25  
Jamón ibérico 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal

**Musclos al vapor** .....10,75  
Mejillones al vapor

**Cloïsses a la marinera** .....18,25  
Almejas a la marinera

**Tempura de verdures** .....10,75  
Tempura de verduras

**Croquetes casolanes de peix i marisc** .....9,00  
Croquetas caseras de pescado y marisco

**Anxoves amb coulis de tomàquet natural** .....12,00  
Anchoas con coulis de tomate natural

**Pop a la gallega** .....11,75  
Pulpo a la gallega

**Morro de porc ibèric amb pebrots del padró** .....10,75  
Morro de cerdo ibérico con pimientos del padrón

**Bunyols de bacallà** .....10,75  
Buñuelos de bacalao

**Broquetes de mozzarella amb anxoves, tomàquet semisec i pesto** .....9,75  
Broquetas de mozzarella con anchoas, tomate semi-seco y pesto

**Fregitel·la de caçó adobat** .....9,00  
Fritura de cazón adobado

**Sandvitx cruixent de guacamole i cabra de mar** .....11,50  
Sándwich crujiente de guacamole y centollo

**Bonítol marinat amb gingebre** .....11,25  
Bonito marinado al jengibre

**Pa per persona** .....1,70  
Pan por persona

## Menú de la casa

## Menú de la casa

(mínim dues persones - preu per persona)  
(mínimo 2 personas - precio por persona)

### Seitons en vinagre

Boquerones en vinagre

### Bunyols de bacallà

Buñuelos de bacalao

### Anxoves sobre coulis de tomàquet natural

Anchoas sobre coulis de tomate natural

### Salmó marinat amb gel de cítrics

Salmón marinado con gel de cítricos

### Platet de pollastre amb curri i llagostins

Platillo de pollo al curry con langostinos

### Musclos al vapor

Mejillones al vapor

### Paella marinera

Paella marinera

### Crema catalana

Crema catalana

### Vi de la casa, cervesa, refresc o aigua mineral \*

Vino de la casa, cerveza, refresco o agua mineral\*

**35,50**

\* (el preu només inclou la primera beguda)

\* (el precio solo incluye la primera bebida)

## Els entrants Los entrantes

<b>Amanida de l'horta</b> .....9,95 Ensalada de la huerta
<b>Amanida tèbia de formatge de cabra amb confitura de ceba</b> .....11,60 Ensalada tibia de queso de cabra con confitura de cebolla
<b>Pasta fresca amb infusió cremosa de parmesà, llagostins i ceps</b> .....15,00 Pasta fresca con infusión cremosa de parmesano, langostinos y ceps
<b>Sopa de pescadors</b> .....10,40 Sopa de pescadores
<b>Gaspatxo tradicional amb crostonets</b> .....10,30 Gazpacho tradicional con picatostes
<b>Lacón a la gallega amb amanida de pebrots rostits</b> ....10,75 Lacón a la gallega con ensalada de pimientos asados
<b>Mussaca freda de carbassó i tonyina</b> .....12,50 Musaca fría de calabacín y atún
<b>Amanida de bacallà amb salmorejo</b> .....12,75 Ensalada de bacalao con salmorejo

## Els arrossos Los arroces

(mínim 2 persones, preu per persona) (minimo 2 personas, precio por persona)

<b>Arròs de bacallà i verdures</b> .....18,95 Arroz de bacalao y verduras
<b>Arròs a la barca</b> .....18,95 Arroz a la barca
<b>Fideuà de sípia i gambes</b> .....16,90 Fideuá de sepia y gambas
<b>Paella mixta</b> .....18,50 Paella mixta
<b>Paella marinera</b> .....18,95 Paella marinera
<b>Arròs caldós mariner</b> .....19,30 Arroz caldoso marinero
<b>Arròs de verdures</b> .....16,00 Arroz de verduras
<b>Arròs negre de sípia i gambes</b> .....18,30 Arroz negro de sepia y gambas
<b>Arròs de popets i carxofes</b> .....19,50 Arroz de pulpos y alcachofas
<b>Arròs a la sitgetana (receta retrobada)</b> .....18,70 Arroz a la sitgetana (receta retrobada)
<b>Arròs de llagostins i ceps amb chimichurri</b> .....19,00 Arroz de langostinos y "ceps" con chimichurri
<b>Arròs fregit amb llamàntol i moixernons</b> .....23,55 Arroz frito con bogavante y "moixernons"
<b>Arròs Parellada</b> .....18,70 Arroz Parellada
<b>Arròs a banda</b> .....15,50 Arroz a banda

## Els peixos Los pescados

<b>Orada a la sal</b> .....22,25 Dorada a la sal
<b>Llenguado a la planxa</b> .....23,75 Lenguado a la plancha
<b>Caldereta de llamàntol</b> .....26,00 Caldereta de bogavante
<b>Bacallà ajoarriero de cranca i carbassa</b> .....19,95 Bacalao con ajoarriero de centollo y calabaza
<b>Rap amb romesco</b> .....23,75 Rape al romesco
<b>Llom de tonyina a la planxa amb arròs, soia i parmentier de wasabi</b> .....23,00 Lomo de atún a la plancha con arroz, soja y parmentier de wasabi
<b>Salmó amb pebre verd amb verdures i aire de mar</b> ....18,75 Salmón a la pimienta verde con verduras y aire de mar

## Les carns Las carnes

<b>Entrecot amb pebre negre</b> .....21,00 Entrecot a la pimienta negra
<b>Filet de vedella Stroganoff</b> .....23,00 Solomillo de ternera Stroganoff
<b>Llom de xai farcit a la milanesa</b> .....21,50 Lomo de cordero relleno a la milanesa
<b>Jarret de vedella amb bronze i guisat d'hortalisses</b> ....20,50 Jarret de ternera con bronce y guiso de hortalizas

## Les postres Los postres

<b>Biscuit de xocolata fluida</b> .....6,55 Bizcocho de chocolate fluido "Triguem 10 minuts en fer-lo · Tardamos 10 minutos en hacerlo"
<b>Escuma de crema catalana</b> .....5,25 Espuma de crema catalana
<b>Pastís Tatin tebi amb gelat de vainilla</b> .....5,25 Tarta Tatin tibia con helado de vainilla
<b>Irish coffee amb cullera</b> .....5,25 Irish coffee a la cuchara
<b>Tiramisú a la nostra manera</b> .....5,25 Tiramisú a nuestra manera
<b>Les postres de fruites i iogurt</b> .....5,25 El postre de frutas y yogur
<b>Irish Coffee</b> .....4,95
<b>Vins dolços i digestius</b> .....2,75 Vinos dulces y digestivos

## Suggestions

## Aperitif

### Apéritif sur la table

**Pica-pica Picnic:** .....19,95  
(Price per person, minimum two people)

**Fresh anchovies in vinegar, anchovies on a fresh tomato coulis, cod fritters, marinated salmon with citrus gel, Curry chicken dish with langoustines and steamed mussels.**

Pica-pica Picnic (Prix par personne, minimum pour deux personnes)  
Anchois au vinaigre, anchois au coulis de tomate naturelle, beignets de morue, saumon mariné à la gelée d'agrumes, Petite assiette de poulet au curry et aux grosses crevettes et moules à la vapeur.

**Pica-pica Marinier** .....19,75  
(minim 2 personnes, preu per persona)

(Price per person, minimum two people)

**Cuttlefish Andalusian style, homemade fish and seafood croquettes, grilled small squids, crunchy langoustine parcels, clams a la marinere and steamed mussels.**

Pica pica Marinere  
(Prix par personne, minimum pour deux personnes):  
Seiche à l'andalouse, croquettes maison de poisson et de fruit de mer, petits calmars grillés, bouquet garni de grosses crevettes croustillant, clovisses marinière et moules à la vapeur

## Tapas Tapas

**Crunchy langoustine parcels** .....13,50  
Bouquet garni de grosses crevettes croustillant

**Iberian ham** .....21,25  
Jambon Ibérique

**Steamed mussels** .....10,75  
Moules à la vapeur

**Clams a la marinere** .....18,25  
Clovisses marinière

**Vegetable tempura** .....10,75  
Tempura de légumes

**Homemade fish and seafood croquettes** .....9,00  
Croquettes maison de poisson et de fruit de mer

**Anchovies on a fresh tomato coulis** .....12,00  
Anchois sur coulis de tomate fraîche

**Octopus "a la gallega"** .....11,75  
Poulpe à la galicienne

**Iberian pig snout with padrón peppers** .....10,75  
Museau de porc ibérique aux poivrons du padrón

**Cod fritters** .....10,75  
Beignets de morue

**Mozzarella kebabs with anchovies, semi-dried tomatoes and pesto** .....9,75  
Brochettes de mozzarella aux anchois, tomates demi-sèches et pesto

**Fried marinated dogfish** .....9,00  
Friture de rousette marinée

**Crunchy sandwich with guacamole and spider crab** .....11,50  
Sandwich croustillant au guacamole et à l'araignée de mer

**Bonito marinated with ginger** .....11,25  
Thon mariné au gingembre

**Bread per person** .....1,70  
Pain par personne

## Testing menu

### Menu dégustation

(Price per person, minimum two people)

(Prix par personne, minimum pour deux personnes)

#### Fresh anchovies in vinegar

Anchois frais au vinaigre

#### Cod fritters

Beignets de morue

#### Anchovies on a fresh tomato coulis

Anchois sur coulis de tomate fraîche

#### Marinated salmon with citrus gel

Saumon mariné à la gelée d'agrumes

#### Curry chicken dish with langoustines

Petite assiette de poulet au curry et aux grosses crevettes

#### Steamed mussels

Moules à la vapeur

#### Seafood paella

Paella Marinière

#### Catalan custard

Crème catalane

#### Wine house, beer, soft drink or mineral water\*

Vin maison, bière, rafraîchissement ou eau minérale\*

**35,00**

\* (price only includes the first drink)

\* (le prix inclut seulement la première boisson)

## Starters Entreés

<b>Garden salad</b> .....	9,95
Salade du potager	
<b>Warm goat's cheese salad with confitted onions</b> .....	11,60
Salade tiède au fromage de chèvre et confiture d'oignons	
<b>Fresh pasta with creamy infusion of parmesan, langoustines and wild mushrooms</b> .....	15,00
Pâtes Fraîches à la crème de Parmesan, aux grosses crevettes et aux champignons	
<b>Fisherman's soup</b> .....	10,40
Soupe des pechers	
<b>Gazpacho with croutons</b> .....	10,50
Gazpacho aux petits croûtons de pain grillé	
<b>Dry-cured ham, galician style, with fried pepper salad</b>	10,50
Jambonneau à la galicienne avec salade de poivrons grillés	
<b>Cold moussaka with courgette and tuna</b> .....	12,50
Moussaka de courgettes et de thon	
<b>Sallad with cod and salmorejo</b> .....	12,75
Salade à la morue au salmorejo (ail, tomates)	

## Els arrossos Los arroces

(mínim 2 persones, preu per persona) (mínimo 2 personas, precio por persona)

<b>Rice with cod and vegetables</b> .....	18,95
Riz à la morue et aux légumes	
<b>Rice "a la barca"</b> .....	18,95
Riz à la barca	
<b>"Fideuà" (noodles) with cuttlefish and prawns</b> .....	16,90
Fideuà (paella de vermicelles) de seiche et crevettes roses	
<b>Mixed paella</b> .....	18,50
Paella mixte	
<b>Seafood paella</b> .....	18,95
Paella Marinière	
<b>Rice stew</b> .....	19,30
Riz en sauce	
<b>Rice with vegetables</b> .....	16,00
Riz aux légumes	
<b>Black rice with cuttlefish and prawns</b> .....	18,35
Riz noir à la seiche et aux crevettes roses	
<b>Rice with baby octopus and artichokes</b> .....	19,50
Riz aux petites pieuvres et aux artichauts	
<b>Rice "a la Sitgetana"</b> .....	18,70
Riz à la Sitgetana	
<b>Rice with langoustines and Ceps with Chimichurri sauce</b> .....	19,00
Riz aux grosses crevettes et aux champignons et au Chimichurri	
<b>Fried rice with lobster and Moixernons (small wild mushrooms)</b> .....	23,55
Riz frit au homard et aux Moixernons (champignons)	
<b>Rice Parellada</b> .....	18,70
Riz Parellada	
<b>Rice a Banda</b> .....	15,50
Riz au bouillon	

## Fish Poissons

<b>Gilthead sea bream in salt</b> .....	22,25
Dorade au Sel	
<b>Grilled sole</b> .....	23,75
Sole grillée	
<b>Lobster caldereta (stewed lobster casserole)</b> .....	26,00
Caldereta de homard (sorte de cassolette de homard cuisiné)	
<b>Cod with ajorriero (basque specialty), spider crab and squash</b> .....	19,95
Morue à l'ail avec araignée de mer et citrouille	
<b>Monkfish with romesco sauce</b> .....	23,75
Lotte à la sauce romesco	
<b>Grilled tuna fillet served with rice, soja and parmentier with wasabi</b> .....	23,00
Filet de thon grillé au riz, soja et parmentier de wasabi	
<b>Salmon with green pepper sauce, vegetables and seafood foam</b> .....	18,75
Saumon au poivre vert aux légumes et air marin	

## Meat Viandes

<b>Sirloin steak with black pepper sauce</b> .....	21,00
Entrecôte au poivre noir	
<b>Tenderloin steak Strogonoff</b> .....	23,00
Filet de veau Strogonoff	
<b>Loin of lamb, filled milanese style</b> .....	21,50
Filet d'agneau farci à la milanaise	
<b>Veal shank with vegetable stew</b> .....	20,50
Jarret de veau et ragoût de légumes	

## Desserts Desserts

<b>Fluid chocolate sponge cake</b> .....	6,55
Gâteau au chocolat liquide	
<i>"We take 10 minutes to prepare them" · 10 minutes de préparation"</i>	
<b>Catalan cream mousse</b> .....	5,25
Mousse de crème catalane	
<b>Warm apple tarte "tatin" with vanilla ice cream</b> .....	5,25
Tarte tatin tiède et glace à la vanille	
<b>Irish coffee by the spoonful</b> .....	5,25
Irish coffee à la cuiller	
<b>Our version of tiramisu</b> .....	5,25
Tiramisu à notre manière	
<b>The fruit-and-yoghurt dessert</b> .....	4,95
Le dessert de fruits et de yaourt	
<b>Irish Coffee</b> .....	2,75