ELS ENTRANTS I TAPES PER A COMPARTIR

LOS ENTRANTES Y TAPAS
PARA COMPARTIR

Braves Sa Gamba amb salsa de la Vera **8.5€**
Bravas Sa Gamba con salsa de la Vera

Pinxos de truita melosa de patates i ceba **11€**
Pinchos de tortilla melosa de patatas y cebolla

Croqueta casolana de pollastre rostit en el seu suc **3,5€/U**
Croqueta casera de pollo rustido en su jugo

Croqueta d'arròs negre de calamarsons en la seva tinta **3,9€/U**
Croqueta de arroz negro de chipirones en su tinta

Cruixents de pollastre amb salsa bbq **12€**
Crujientes de pollo con salsa bbq

Ous trencats amb patates i pernil ibèric **15€**
Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico

Cassoleta de gambes amb allada i guindilla suau **18€**
Cazuelita de gambas al ajillo y guindilla suave

Musclos Gallecs a la brasa a l'oli de cítrics **13,5€**
Mejillones Gallegos a la brasa al aceite de cítricos

Calamars a l'andalusa amb maionesa de coriandre **15€**
Calamares a la andaluza con mayonesa de cilantro

Pop a la brasa amb parmentier ibèrica **24€**
Pulpo a la brasa con parmentier ibérica

Delicies de brie amb chutney de tomàquet **11€**
Delicias de brie con chutney de tomate

Albergínies en tempura amb mel de canya **11,5€**
Berenjenas en tempura con miel de caña

Xató Sitgetà amb escarola, bacallà, anxoves, tonyina i olives **15€**
Xató de Sitges con escarola, bacalao, anchoas, atún y olivas

Mini Burrata D.O., remolatxa envinagrada i pesto de pinyons **15€**
Mini Burrata D.O., remolacha encurtida y pesto de piñones

Pernil ibèric de gla tallat a ma **24€**
Jamón ibérico de bellota cortado a mano

Pa de coca amb tomàquet de branca i oli d'oliva extra verge **4,5€**
Pan de coca con tomate de rama y aceite de oliva extra virgen

ELS ARROSSOS I FIDEUÀ min x2

LOS ARROCES Y FIDEUÁ min x2

Paella de marisc amb gamba vermella, musclos i calamar **21€ pp**
Paella de marisco con gamba roja, mejillón y calamar

Paella Valenciana amb pebrot, pollastre i costella **19€ pp**
Paella Valenciana con pimiento, pollo y costilla

Paella de verdures amb un toc de romesco **19€ pp**
Paella de verduras con un toque de romesco

Paella mixta mar i muntanya de carn i marisc **20€ pp**
Paella mixta mar y montaña de carne y marisco

Arròs negre d'escamarlans i calamar amb allioli de llimona **20€ pp**
Arroz negro de cigalas y calamar con allioli de limón

Arròs melós de gamba vermella a la cassola **22€ pp**
Arroz meloso de gamba roja a la cazuela

Fideuà marinera de peix i marisc amb allioli suau **19€ pp**
Fideuá marinera de pescado y marisco con allioli suave

Pasta del dia a la bolonyesa o a la carbonara **14€**
Pasta del día a la boloñesa o a la carbonara

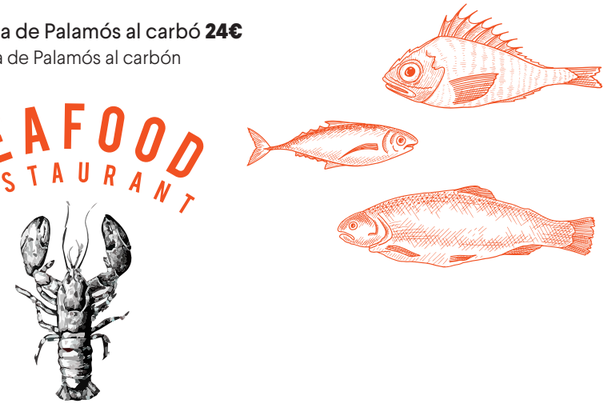
EL PEIX I MARISC DEL DIA

EL PESCADO Y MARISCO DEL DÍA

Peix del dia de la llotja de Vilanova **21€**
Pescado del día de la lonja de Vilanova

Gamba de Palamós al carbó **24€**
Gamba de Palamós al carbón

SEAFOOD RESTAURANT



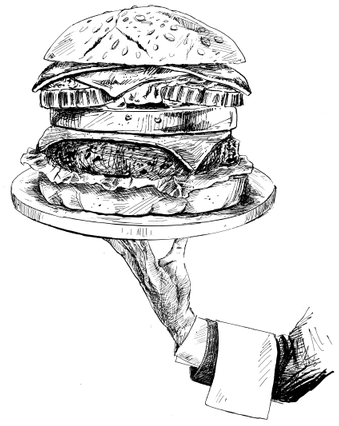
LES CARNS AL CARBÓ D'ALZINA

LAS CARNES AL CARBÓN DE ENCINA

Entrecot de vedella amb röti de patata i formatge emmental **23€**
Entrecot de ternera con röti de patata y queso emmental

Burger de vaca rossa a la BBQ, ceba vermella agredolça,
cruixent de cansalada i maionesa d'alvocat **16€**
Burger de vaca rubia a la BBQ, cebolla roja agridulce,
crujiente de panceta y mayonesa de aguacate

Premium QUALITY BEEF



I ELS DOLÇOS RECORDS

Y LOS DULCES
RECUERDOS

Pastís de formatge i crumble d'ametlla **7€**
Tarta de queso y crumble de almendra

Brownie de xocolata amb gelat d'avellana **6,5€**
Brownie de chocolate con helado de avellana

Macedònia de fruites de temporada **6,5€**
Macedonia de fruta de temporada

STARTERS AND TAPAS TO SHARE
ENTRÉES ET TAPAS À PARTAGER

Bravas Sa Gamba with La Vera sauce **8,5€**
Bravas Sa Gamba à la sauce de La Vera

Creamy typical Spanish potato and onion omelette **11€**
Omelette Espagnole crémeuse aux pommes de terre et oignon

Homemade croquette of roasted chicken in its juice **3,5€/U**
Croquette maison de poulet rôti dans son jus

Black squid rice croquette in its ink **3,9€/U**
Croquette de riz au calamar noir dans son encre

Crispy chicken delights with bbq mayonnaise **12€**
Délices de poulet croustillants avec mayonnaise barbecue

Fried eggs with fries and Iberian ham **15€**
Oeufs frits avec pommes de terre et jambon ibérique

Casseroled garlic prawns with mild chili **18€**
Casserole de crevettes à l'ail et au piment doux

Grilled Galician mussels in citrus oil **13,5€**
Moules galiciennes grillées à l'huile d'agrumes

Battered squid andalusian style with coriander mayonnaise **15€**
Calmars frits à l´andalouse avec mayonnaise à la coriandre

Grilled octopus with Iberian parmentier **24€**
Poulpe grillé au parmentier ibérique

Crunchy brie cheese with tomato chutney **11€**
Brie Chips avec chutney aux tomate

Tempura eggplants with cane honey **11,5€**
Tempura d'aubergine au miel de canne

Xató of Sitges salad with escarole, cod, anchovies, tuna, olives and xató sauce **15€**
Xató de Sitges salade avec scarole, morue, anchois, thon, olives et sauce xató

Mini Burrata D.O., pickled beetroot and pine nut pesto **15€**
Mini Burrata D.O., pesto de betteraves marinées et pignons de pin

Iberian acorn-fed ham cut by hand **24€**
Jambon ibérique de gland coupé à la main

Flatbread with tomato and extra virgin olive oil **4,5€**
Pain de coca avec tomate de vigne et huile d'olive extra vierge

PAELLA AND FIDEUÁ MIN X2
PAELLA ET FIDEUÁ MIN X2

Seafood Paella with red shrimp, mussels and squid **21€ pp**
Paella de fruits de mer aux crevettes rouges, moules et calamars

Paella Valenciana with pepper, chicken and rib **19€ pp**
Paella Valencienne classique avec poivron, poulet et côte

Vegetable Paella with romesco mayonnaise **19€ pp**
Paella aux légumes avec mayonnaise romesco

Mixed Paella, surf and turf, with meat and seafood **20€ pp**
Paella mixte terre et mer avec viande et fruits de mer

Black Paella with langoustine and squid with lemon allioli **20€ pp**
Paella noire aux langoustines et calamars avec allioli au citron

Creamy rice with shrimps in casserole **22€ pp**
Riz crémeux aux crevettes en cocotte

Seafood fideuá with soft allioli **19€ pp**
Fideuá aux fruits de mer avec allioli moelleux

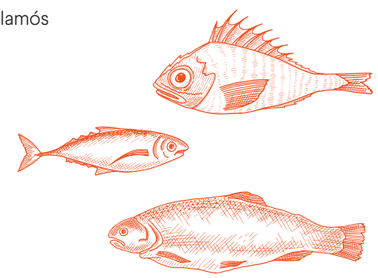
Bolognese or carbonara pasta of the day **14€**
Pâtes du jour à la bolognaise ou à la carbonara

THE FISH & SEAFOOD OF THE DAY
LES POISSONS ET FRUITS DE MER DU JOUR

Fish of the day from Vilanova fish market **21€**
Poisson du jour de la criée de Vilanova

Red shrimp from Palamós on charcoal **24€**
Crevettes rouges au charbon de Palamós

SEAFOOD RESTAURANT

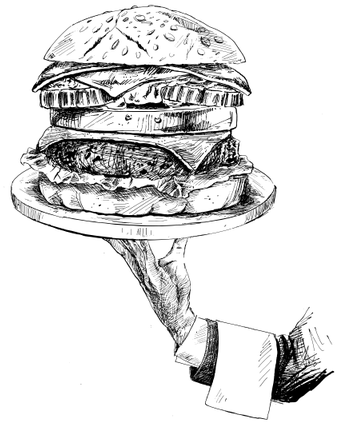


OAK CHARCOAL MEATS
VIANDES AU CHARBON DE CHÊNE

Beef entrecote with potato and emmental cheese rösti **23€**
Entrecôte de boeuf au rösti de pommes de terre et emmental

BBQ blond cow burger, sweet and sour red onion, crispy bacon and avocado mayonnaise **16€**
Burger de vache blonde BBQ, oignon rouge aigre-doux, bacon croustillant et mayonnaise à l'avocat

Premium QUALITY BEEF



AND THE SWEET MEMORIES
ET LES DOUCEURS INOUBLIABLES

Cheesecake and almond crumble **7€**
Cheesecake et crumble aux amandes

Chocolate brownie with hazelnut ice cream **6,5€**
Brownie au chocolat avec glace noisette

Seasonal Fruit Salad **6,5€**
Salade de fruits de saison