

PER COMPARTIR

PA DE COCA CRUIXENT <i>amb tomàquet i oli d'oliva</i>	 	3,5
NATXOS <i>amb guacamole casolà, ceba morada i jalapenyos</i>		10
ENSALADILLA RUSSA <i>amb ventresca de tonyina i maionesa de soja</i>		9,5
HUMMUS <i>amb crudités vegetals i crackers</i>	 	9
PERNIL IBÈRIC de gla (80 gr) <i>pa amb tomàquet</i>		24
ANXOVA DEL CANTÀBRIC (Unitat)		2,9
XIPS D'ALBERGÍNIA <i>amb mel del Penedès</i>	 	8
BRAVAS MIM <i>amb salsa casolana picant</i>	 	8,5
TRIKINI TRUFAT <i>de pernil i formatge amb patates xips</i>		12
CROQUETES VEGGIES MIM (6u) <i>selecció vegetariana</i>		8
CROQUETÓ DE PERNIL IBÈRIC (unitat)		3,6
CROQUETES "POP MAIZ"		8
FINGERS DE POLLASTRE <i>amb salsa barbacoa MIM</i>		10
BUNYOLS DE BACALLÀ		8
PEBROTS DEL PADRÓN <i>amb sal gorda fumada</i>	 	9
FISH & CHIPS <i>selecció de la Llotja de Vilanova</i>		13
MÚSCLOS AL VAPOR <i>a la Malvasia Sitgetana</i>		12

AMANIDES I PASTES






AMANIDA DE L'HORT MIM	  	11
XATÓ DE SITGES <i>amb escarola, bacallà esqueixat, anxova, olives negres i ventresca de tonyina</i>	 	12,5
BURRATA <i>amb cremós de pesto, crostons de romaní i tomàquets secs</i>		16
AMANIDA D'ESPINACS BABY <i>amb formatge de cabra, pipes de carbassa, nous i vinagreta de maduixes</i>	  	11
TABOULÉ DE QUINOA <i>amb alvocat, tomàquet, cogombre, oliva d'Aragó, menta i llagostí</i>	  	14
NYOQUIS <i>amb salsa llima kafir i salmó marinat</i>		13
RIGATTONI <i>a la bolonyesa tradicional, a la napolitana o al pesto</i>		12

CAT




ENTRANTS

SOPA FREDA DE LA SETMANA GASPATXO DE CIRERES o SALMOREJO DE MANGO	 	10
CEVICHE DE PEIX DE LLOTJA <i>amb ceba morada, maduixes i alvocat</i>		17
OUS ESTRELLATS <i>amb pernil ibèric i pebrots del padrón</i>		12

DEL MAR




POP A LA BRASA <i>amb parmentier de patata i oli de pimentón de la Vera</i>		21
LLUÇ DE PALANGRE <i>amb pilpil d'alfàbrega i pisto de verdures</i>		17
TATAKI DE TONYINA <i>amb amanida wakame i caviar cítric</i>	 	19
LLOBARO AU BEURRE BLANC <i>amb patata panadera al forn</i>		20

DE LA TERRA

CARPACCIO DE VEDELLA <i>amb encenalls de parmesà i ruca</i>		14
COSTELLAM DE PORC <i>cuinat a baixa temperatura, papas arrugàs i mojo picón</i>		17
PIT DE POLLASTRE DE CORRAL <i>cuinat en dues coccions i wok de verdures</i>	 	19
ENTRECOT DE VEDELLA A LA BRASA (300gr) <i>amb patates trufades i pebrots del padrón</i>		22
HAMBURGUESA DE VEDELLA GALLEGA (200gr) <i>pa de llavors, formatge cheddar, bacó cruixent i ceba caramel·litzada</i>		18

POSTRES

ESCUMA DE CREMA CATALANA <i>amb crumble de carquinyolis</i>		5
PANACOTA CASOLANA DE FRUITS VERMELLS		4,5
AMANIDA DE FRUITA DE TEMPORADA	 	8
TRIO DE GELATS ARTESANS <i>mango / vainilla / xocolata / sorbet / coco / festuc / maduixa</i>	 	6
COULANT DE PRALINÉ DE XOCOLATE <i>amb gelat de vainilla de Madagascar</i>		7
TARTA TATÍN <i>amb gelat de vainilla</i>		8

Sense Gluten 
 Producte de proximitat 
 Vegetarians 

IVA Inclòs