










































Entrants

| | | |
|---|---|---------|
| Amanida amb formatge de cabra i fruits secs..... |    | 16,50 € |
| Xató de Sitges amb anxoves, bacallà esqueixat, tonyina vermella i la nostra romesco |    | 19,50 € |
| Carpaccio de tonyina vermella estil japonès |     | 18,90 € |
| Carpaccio de Gamba amb vinagreta de mostassa |   | 20,75 € |
| Carpaccio de bou angus (amb un punt de mostassa) |   | 18,50 € |
| Canelons de carn gratinats (3 unitats) |     | 15,50 € |
| Caneló de marisc. |        | 18,50 € |
| Canyut del Delta de L'Ebre amb un "rajolí" d'all i julivert |  | 19,50 € |
| Tellines de proximitat amb una picadeta suau d'all i julivert |  | 18,50 € |
| Musclos de roca al vapor amb una miqueta de vi blanc i llorer. |  | 16,00 € |
| Musclos amb "salsa Costa Dorada" tipus marinera més densa |       | 18,15 € |
| Calamars de platja a la romana |      | 22,10 € |
| Sípia de platja trosejada amb un xic d'all i julivert |   | 20,00 € |

Carns

| | |
|---|---------|
| Filet de vaca gallega a la planxa amb guarnició | 29,00 € |
| Entrecot de Vedella de Girona a la planxa amb guarnició | 27,00 € |



Paelles (Mínim 2) Preu per ració

Paella marinera amb sípia de platja, cloïsses, musclos, i marisc
   24,50 €

Paella mixta amb carn, peix i marisc (porc, pollastre, sípia, calamar, musclos...)    24,00 €

Arròs negre amb cloïsses, gambes pelades, sípia     24,00 €

Fideuà amb cloïsses, sípia, gambes     24,00 €

Fideuà negra, igual de bona que la fideuà, però amb un toc de tinta de calamar      24,00 €

Peix i marisc

Sípia de platja a la planxa amb guarnició  20,00€

Filets d'orada a la planxa amb guarnició 24,00 €

Corvall salvatge a la planxa amb guarnició  SM*

Corvall a l'estil del xef (all, pebre vermell, vinagre, caiena)  SM*

Turbot a la planxa amb guarnició  SM*

Turbot a l'estil del xef (amb alls, pebre vermell, vinagre, caiena...) SM*

Gambes vermelles de platja a la planxa (±250 gr.)  SM*

Llenguado de platja a la planxa amb guarnició  SM*











































*Segons Mercat

Pa 1,50 €

Pa sense gluten 1,90 €

Pa amb tomàquet..... 3,00 €


Entrantes

| | |
|---|---------------|
| Ensalada con queso de cabra gratinado, frutos secos y vinagreta de reducción balsámica    |16,50 € |
| Xató de Sitges con anchoas, romesco de elaboración propia, aceitunas, bacalao de Islandia y atún rojo    | 19,50 € |
| Carpaccio de atún rojo con vinagreta japonesa     | 18,90 € |
| Carpaccio de gamba con vinagreta de mostaza   | 20,75 € |
| Carpaccio de buey angus (con un toque de mostaza)   | 18,50 € |
| Canelones de carne gratinados (3 unidades)     | 15,50 € |
| Canelón de marisco        | 18,50 € |
| Canyut del Delta del Ebro(Navaja)  | 19,50 € |
| Tallarinas (coquinas) de proximidad  | 18,50 € |
| Mejillones de roca al vapor con un toque de vino blanco y laurel  | ...16,00 € |
| Mejillones con salsa Costa Dorada       |18,15 € |
| Calamares de playa a la romana       | 22,10 € |
| Sepia troceada con un toque de ajo y perejil   |20,00 € |

Carnes

| | |
|---|---------|
| Filete de vaca gallega a la plancha con guarnición | 29,00€ |
| Entrecot de ternera de Girona a la plancha con guarnición | 27,00 € |

Paellas (Mínimo 2) Precio por ración

Paella marinera con sepia de playa, almejas, mejillones y marisco     24,50 €

Paella mixta con carne, pescado y marisco (costilla, pollo, sepia, calamar, mejillones...)     24,00 €

Arroz negro con almejas, gambas peladas, sepia...     24,00 €

Fideuá con almejas, sepia, gambas...      24,00 €

Fideuá negra, igual de rica que la fideuá, pero con un toque de tinta de calamar      24,00 €

Pescado y marisco

Sepia de playa a la plancha con guarnición   20,00 €

Filetes de dorada a la plancha con guarnición  24,00 €

Corvina salvaje a la plancha con guarnición  SM*

Corvina al estilo chef (ajo, pimentón, vinagre, cayena)  SM*

Rodaballo a la plancha con guarnición  SM*

Rodaballo al estilo del chef (con ajos, pimentón dulce, vinagre, cayena...)  SM*

Gambas rojas de playa a la plancha (±250 gr.)  SM*

Lenguado de playa a la plancha  SM*

Precio Según Mercado

Pan 1,50 €








Pan sin gluten 1,90 €

Pan con tomate 3,00 €

















Menú Mariner/Marinero 35,80 €

De lunes a viernes mediodía / de dilluns a divendres migdia

Entrants / Entrantes

- Amanida de tonyina / Ensalada de atún  
- Canalons gratinats / Canelones gratinados   
- Musclos al vapor / Mejillones al vapor 
- Saltejat de verdures i bolets / Salteado de verduritas y setas
- Gaspatxo (només temporada) / Gazpacho (sólo temporada) 
- Crema de verdures (hivern) / Crema de verduras (invierno)

Segons / Segundos



- Paella marinera / Paella marinera (sup. 4€ x pax / min. 2 pax)    
- Arròs negre / Arroz negro (sup. 4€ x pax / min. 2 pax)    
- Fideuà de marisc / Fideuá de marisco (mínim. 2 pax)     
- Orada a la planxa* / Dorada a la plancha* 
- Sepia a la planxa*  

*(Plats amb guarnició. Consultar al·lèrgens)/ (Platos con guarnición. Consultar alérgenos)





















Begudes / Bebidas

- Aigua 1/2 l / Refresc / Copa de vi / Cervesa
Agua 1/2 l / Refresco / Copa de vino / Cerveza

Postres / Postres

- Crema catalana / Crema catalana
Xarrup de llimona / Xarrup de llimona
Fruita del temps / Fruita del temps  

Postres del xef / Postres del Chef (Suplement /Suplemento+3€)

- Escuma de crema catalana / Espuma de crema catalana  
- Mousse de mascarpone al cafè / Mousse de mascarpone al café    
- Núvol cítric / Nube cítrica   
- Tiramisú / Tiramisú    
- Cremps de formatges amb mermelada de fruits vermells i cruixent "crumble".
- Cremsos de quesos, con mermelada de frutos rojos y crujiente "crumble"   
- Coulant de xocolata negra / Coulant de chocolate negro    

*Consultar toppings (al·lèrgens) / Consultar toppings (alérgenos)

SUP. DE TERRASSA 5% / SUP. DE TERRAZA 5%

Preus IVA inclòs / Precios IVA incluido