

Tapes i platets / Tapas y platillos

Patates braves 4,95

Patatas bravas / Spicy potatoes

Croqueta casera de bacallà 3,25

Croqueta casera de bacalao / Homemade salt cod croquette



Xistorretes de la casa 4,75

Chistorritas de la casa / Small Basque sausages

Bacallà estil Vikings (tapa) 6,95

Bacallà gratinat amb un suau allioli

Bacalao gratinado con un suave "all i oli" / Salt cod with garlic sauce au gratin

Pebrots de Padró 4,15

Pimientos de Padrón / Small green peppers of Padron

Fideuà (tapa) 4,75

Fideuà / Vermicelli paella with seafood

"Ensaladilla" russa amb tonyina (tapa) 4,25

Ensaladilla rusa con atún / Russian salad

Xató de Sitges (tapa) 5,00

Escarola, tonyina, bacallà anxova i salsa de xató / Escarola, atún, bacalao, anchoa y salsa de xató (tipo romesco) / Escarole, tuna, anchovie salt-cod with romesco sauce

Croquetes petites de pernil ibèric 5,75

Pequeñas croquetas de jamón ibérico/ Small iberic ham croquettes

Sípia a la planxa 6,75

Sepia a la plancha / Grilled cuttlefish

Petites gambetes saltades amb all i bitxo 12,10

Gambitas salteadas con ajo y cayena/ Casseroled of garlic prawns spicy

Musclos al vapor (tapa) 6,95

Mejillones al vapor / Steamed mussels

Carpaccio de vedella amb parmesà i nous (tapa) 7,75

Carpaccio de ternera con parmesano y nueces

Veal carpaccio with parmesan cheese and walnuts

Pernil de glà ibèric de Guijuelo 60grs.(tapa) 11,45

Jamón de bellota ibérico de Guijuelo

Iberic cured ham (Guijuelo)

Seitons 4,50

Boquerones en vinagre / Fresh anchovies in vinegar

Calamarcets fregits (tapa) 7,95

Calamares a la sevillana / Fried squids in sevillana style

Popets amb ceba (tapa) 5,50

Pulпитos encebollados (tomate y cebolla) / Baby octopus with onions and tomato sauce

Crispetes de pollastre amb una barbacoa diferent 4,95

Palomitas de pollo / Chicken popcorn



Hummus marroquí 5,50

Hummus / Hummus / Moroccan Hummus



Daus de salmó fumat a casa 6,95

Dados de salmón ahumado / Salmon squares

Olives de l'avia 3,20

Aceitunas de la abuela / House olives / Olives de la maison

Olives farcides (gust anxova) 3,20

Aceitunas rellenas / Stuffed olives / Olives farcies d'an-chois

Daus de formatge manxeg D.O. 5,80

Tacos de queso manchego / Cheese squares / Dés de fromage

Patates fregides 4,10

Patatas fritas / French fries / Pommes frites

Patates fregides gourmet 4,25

Patatas fritas gourmet / Special French fries

Pa de coca amb tomàquet 2.95

Pan de coca con tomate / Tomato bread

Entrants / Entrantes / Starters

Gaspatxo amb ensopecs 7,25

Gazpacho con picatostes / Cold soup of vegetables

Xató de Sitges 11,00

Escarola, tonyina, bacallà, anxova i salsa de xató/ Escarola, atún, bacalao, anchoa y salsa de Xató (tipo romesco) / Escarole, tuna, anchovie, salt-cod with Romesco sauce

Amanida Mediterrània (de la casa) 8,30

(Amanida variada amb esparrec, tonyina i ou dur) Ensalada Mediterrània (de la casa, variada con atún blanco, espárrago y huevo duro) / Salad with tomatoes, asparagus, tuna, onion and boiled egg

Amanida Cèsar 11,60

(Pollastre, ensopecs, anxoves, parmesà, bacò i salsa Cèsar) Ensalada César (pollo, picatostes, anchoas, parmesano, bacon y salsa César) / Caesar salad (chicken, anchovies, parmesan cheese, bacon and Caesar sauce)

Amanida de salmó fumat a casa 12,10

Ensalada de salmón ahumado por nosotros / Home made Salmon salad

Carpaccio de vedella amb parmesà i nous 12,60

Carpaccio de ternera con parmesano y nueces / Veal carpaccio with parmesan cheese and walnuts

Pernil de glà ibèric de Guijuelo 100grs 18,45

Jamón de bellota ibérico de Guijuelo
Iberic cured ham (Guijuelo)



Les nostres coques d'oli

Cocas de aceite / Catalan flat cake

Coca de pernil serrà amb formatge brie i ruca 11,10

Coca de jamón serrano queso brie y rúcula / Catalan flat cake with cured ham, brie and arugula /

Coca d'oli amb pernil de glà 11,10

Coca de aceite con jamón de bellota / Catalan flat cake with iberian cured ham / Pain de

Coca d'escalivada amb formatge de cabra 11,10

Coca de escalivada con queso de cabra / Catalan flat cake with "escalibada" and goat cheese



Paelles / Paellas / Rices

Fideuà (de fideu fi) 16,00*

Fideuada de fideo fino / "Fideuà" Vermicelli paella with seafood

Paella "Parellada" 16,50*

Paella de marisc (amb tot pelat)/ Paella de marisco (con todo pelado) / Paella with peeled seafood

Paella de marisc 17,50*

Paella de marisco / Paella with seafood

Arròs negre 16,50*

Arroz negro / Black rice with seafood,

Paella mixta 16,50*

(carn i marisc)

Paella mixta (carne y marisco) / Mixte paella (meat and seafood)

Paella valenciana del "senyoret" 16,50*

(Pollastre, porc i vegetals)

Paella valenciana del "senyoret", sin huesos (pollo, cerdo y vegetales) / Paella with chicken, pork and vegetables

Paella amb verdures 15.75*

Paella de verduras / Paella with vegetables

📌 Minim 2 persones / Mínimo 2 personas / Minimum 2 people

📌 Preu per persona / Precio por persona / Price per person

Peixos / Pescados / Fish

Rèmol al forn al perfum de romaní 14,95

Rodaballo al horno al perfume de romero/ Baked turbot flavored with rosemary



Bacallà estil Vikings 12,70

Bacallà gratinat amb un suau allioli

Bacalao gratinado con un suave "all i oli" / Salt cod with garlic sauce au gratin

Calamarcets fregits 13,10

Calamars a la sevillana / Fried squids in sevillana style

Musclos al vapor 10,20

Mejillones al vapor / Steamed mussels

Cassola de gambes al all 12,10

Gambas al ajillo / Casseroled of garlic prawns



Carnes

Entrecot de vedella de Girona (250/300 grs) 13,95

Entrecot de ternera de Girona / Grilled veal

Entrecote

Costellar de porc fumat amb salsa barbacoa 12,50

Costillar de cerdo ahumado y con salsa barbacoa smoked pork ribs with barbecue sauce

Pluma ibérica 12,45

Pluma ibérica/ Iberian pork with chimichurri sauce



Hamburgueses Gourmet

Gourmet burgers 200 gr de la millor carn de vaca gallega / Hamburguesas gourmet "Luismi" 200 gr de la mejor carne de vaca gallega

Hamburguesa Clàssica "Luismi" 10,95

Servida amb formatge, bacó, tomàquet, ruca, i la nostre salsa tàrtara/ Servida con queso, beicon, tomate, rúcula, y nuestra salsa tàrtara/ Served with cheese, bacon, tomato, arugula and our tartar sauce

Hamburguesa de magret d'ànec 11,95

Servida amb ceba caramelitzada, rúca, mostassa-mel salsa barbacoa / Hamburguesa de magret de pato servida con rúcula, cebolla caramelizada, mostaza- miel y salsa barbacoa/ Duck's magret burger with arugula, caramelized onion, tomato and home made

Hamburguesa Premium "Luismi" 15,65

Servida amb el millor foie gras de les Landes, ceba caramelitzada / Servida con el mejor foie gras de las Landas y cebolla caramelizada especiales / Served with the best of the Landes foie gras and caramelized onion sauce.

Hamburguesa de pollastre de pagès 9,95

Servida amb tomàquet, ruca, la nostre salsa curry i Hamburguesa de pollo servida con tomate, rúcula, nuestra salsa curry / Chicken Burger served with tomato, arugula, our curry sauce

Hamburguesa Vegetal Beyond 11,95

(sense transgènics, auten/c sabor a carn) (sin transgénicos, auten/con sabor a carne)

Servida amb enciam, ceba, tomàquet i tàrtara / Hamburguesa vegetal servida con cebolla, lechuga, tomate y nuestra salsa tàrtara Vegetarian Gourmet Burguer with LeZuce, onion, tomato, our tartar sauce



Les nostres pizzes / Pizzas

¡¡¡Ara les nostres pizzes de sempre amb MASSA MARE!!!

¡¡¡Ahora nuestras pizzas de siempre con MASA MADRE!!!

Margarita 10,60

Mozzarella, tomàquet, orenga i olives / Mozzarella, tomate, orégano, olivas / Mozzarella cheese, tomato, oregano, olives

Pernil dolç 11,70

Pernil dolç, tomàquet, orenga, olives i mozzarella / Jamón york, tomate, orégano, olivas, mozzarella / Cooked ham, tomato, oregano, olives, mozzarella

Siciliana 11,70

Pernil, tonyina, xampinyons, ceba, tomàquet i mozzarella / Jamón, atún, champiñones, cebolla, tomate, mozzarella, olivas/ Ham, tuna fish, mushrooms, onion, tomato, mozzarella, olives

Quatre estacions 11,70

Pernil, carxofes, xampinyons, anxoves, tomàquet, mozzarella, olives / Jamón, alcachofas, champiñones, anchoas, tomate, mozzarella, olivas / Ham, artichokes, mushrooms, anchovies, tomato, mozzarella, olives, Oregano, Mozzarella

Vesuvio 12,10

Pernil, xampinyons, carxofes, pebrot, ou, tomàquet, mozzarella, olives /

Jamón, champiñones, alcachofas, pimiento, huevo, tomate, mozzarella, olivas / Ham, mushrooms, artichokes, peppers, egg, tomato, mozzarella, olives

Tropical 12,10

Pernil dolç, pinya, tomàquet, orenga i mozzarella, olives

Jamón York, piña, mozzarella, tomate orégano, olivas /

Cooked ham, Pineapple, tomato, oregano, olives, mozzarella

Calzone 12,60

Pernil serrà, ou dur, tomàquet i mozzarella / Jamón serra- no, huevo duro, tomate, mozzarella /

Cured ham, hardboiled egg, tomato and mozzarella

Vegetal 12,10

Espàrrecs, carxofes, xampinyons, margalló, blat de moro, tomàquet, pebrot i mozzarella /

Espàrragos, alcachofas, champiñones, palmito, maíz, tomate, pimiento y mozzarella / Asparagus, palm heart, corn, artichokes,, mushrooms, tomato, pepper, mozzarella

Salmó fumat 13,50

Salmó fumat, tomàquet, orenga i mozzarella Salmón ahumado, tomate, orégano, mozzarella / Smoked salmon, tomato, oregano, mozzarella

Quatre formatges 12,60

Holanda, rocafort, parmesà, mozzarella, tomàquet / Holanda, roquefort, parmesano, mozzarella, tomate / Dutch cheese, roquefort, parmesan, mozzarella, tomato

Mexicana 13,10

Mozzarella, xile amb carn (vedella) i un punt picanteta / Mozzarella, chile con carne (ternera) y un toque picante / Mozzarella, chilli with veal meat and "jalapeños"

Barbacoa 13,20

Carn de vedella, bacó, mozzarella i salsa barbacoa / Carne de ternera, bacon, salsa barbacoa y mozzarella /

Veal meat, bacon, mozzarella and barbecue sauce

Pavoroti 12,60

Formatge de cabra, pernil dolç, tomàquet, mozzarella i ceba / Queso de cabra, jamón, tomate, cebolla, mozzarella / Goat cheese, ham, tomato, mozzarella, onion

Salami 12,10

Salami, tomàquet, orenga, olives i mozzarella / Salami, tomate, orégano, olivas, mozzarella / Salami, tomato, oregano, olives, mozzarella

Suplement extra 2,25**Suplement especial 2,75**

Tapa / Postres

	Tapa	Raciò
Tiramisú de la casa	4,10	5,40
Brownie de xocolata i nous	4,10	6,10
Brownie de chocolate y nueces		
Tarta de formatge	4,10	
Tarta de queso / Cheese kake		
Trufes artesanes	4,10	5,40
Trufas artesanas/chocolate truffles	(3 un)	(5 un)
Sorbet de llimona	3,50	5,10
Sorbete de limón / Lemon sherbet		
Sorbet de mojito	3,85	6,00
Sorbete de mojito /Mojito sherbet		
Gelat de turró	3,95	6,00
Helado de turrón /Nugat ice cream		

Gelats / Helados / Glace / Ice-cream / Eis

1bola / 1 bola 3,50

2boles / 2 bolas 4,75

Gelat variat amb nata 5,75

Helado variado con nata/ 3 scoops of ice cream with whipped cream

Sabors a triar /Sabores para escoger /Flavors to choose

Xocolata / Vainilla / Maduixa / Caf 

Chocolate / Vainilla / Fresa / Caf 

Chocolate / Vanilla / Strawberry / Coffee



Postres

Copa crocanti 5,75

Xocolata, vainilla, torr , nata i ametlla crocanti / Chocolate, vainilla, turrón, nata y almendra crocanti / Crocante coupe (chocolate, vanilla, nougat, whipped cream and almond)

Copa tartufo 5,95

Xocolata cruixent, vainilla i xocolata Chocolate cruixente, vainilla y chocolate / Chocolate and vanilla/ Chocolat aux vanille

"Federico" 5,85

Milfulls amb gelat de vainilla i xocolata calenta / Hojaldre con helado de vainilla y chocolate caliente / Milefeuille, vanilla ice cream and chocolate

Cookie amb gelat de vainilla i xocolata calenta 5,50

Cookie con helado de vainilla y chocolate caliente / Cookie, vanilla ice cream and chocolate

Braç de gitano 5,50

Brazo de gitano / Swiss roll / Nata / Crema / chocolate



Cafés / Cafés / Coffee

Café exprés 1,85

Cafè exprés / Espresso

Batut de café 5,35

Batido de café / Coffee milk shake / Milk-Shake au café

Cigaló 2,80

Carajillo / Coffee laced / Café arrosé

Cafè irlandès 5,65

Café irlandés con whisky y nata / Irish coffee

Bombó (amb llet condensada) 2,15

Café con leche condensada / Coffee with condensed milk

Cafè escocès (amb whisky i gelat de vainilla) 5,65

Café escocés con whisky y helado de vainilla / Coffee with whisky and vanilla ice-cream

Caputxí (amb llet espumada) 2,35

Capuchino con leche espumada / Cappuccino

Xocolata desfeta 4,20

Chocolate a la taza / Hot chocolate

Cafè vienès (amb nata) 2,70

Café con nata / Coffee with whipped cream

Xocolata suís amb nata 4,75

Chocolate suizo con nata / Swiss chocolate

Cafè cervino (amb gelat de vainilla) 4,75

Café con helado de vainilla / Coffee with vanilla ice-cream /

Tes i infusions / Tés e infusiones

Te, Ceylán 2,75

Te verd, gessamí 2,75

Te verde jazmín / Jasmine green tea

Te vermell, Pu-erh 2,75

Te rojo / Red tea

Fruits del bosc 2,75

Frutos del bosque / Wild fruit tea

Darjeeling (considerat el millor del mon) 2,75

Darjeeling (considerado el mejor del mundo)

Infusions/ Tisane 2,75

Poleo menta / Pennyroyal mint

Camamilla / Manzanilla / Camomille

Til-la / Tila / Linden

Vins a copes / Vinos a copas / Glass of wine

Viña Sol (Catalunya) 3,00
Malvasía de Sitges (Garraf) 3,00

De Casta (Catalunya) 3,00
Fragancia de Marta Rosat pál.lid (Penedés) 3,25
Jean León 3055 rose 3,75

Lágrimas de María (Rioja) 3,00
Celeste Roble, (Ribera del Duero) 3,25
Atrium (Penedés) 3,35

Nuestras sangrías

Copa de sangría/verre/ Glas	3,45
Sangría de vino	9,55 13,75
Sangría de cava Brut Nature	11,15 16,60



Vins Blancs / Vinos Blancos / White wines

Masía Pau, (Penedès) 10,75
Blanc Pescador (Empordà-Costa Brava) 11,50
Viña Sol (Penedès) 12,70
Viña Sol (1/2) (Catalunya) 6,95 (37 cl)
Malvasía de Sitges 100% (Penedès) 13,75
Verdejo (Rueda) 13,50
Viña Esmeralda (Penedès) 14,65
Ermita d'Espiells (Penedès) 15,75
Blanc Subur 100% Malvasía de Sitges (Penedès) 19,75

Vins Rosats / Vinos rosados/ Rosé wines

Masía Pau, (Penedès) 10,75
Lambrusco (Italia) 10,65
Fragancia de Marta Rosat pál.lid (DO Penedes) 16,35
De Casta (Catalunya) 11,55 (75 cl)
De Casta (1/2) (Catalunya) 6,95 (37 cl)
Cresta Rosa (Empordà-Costa Brava) 14,70
Jean Leon 3055 Rosé (Penedès) 19,20

Vins Negres / Vinos Tintos / Red wines

Masía Pau, (Penedès) 10,75
Mas Torroné (Terra alta) 11,50
Lágrimas de María (Rioja) 12,50
Rabels de Batea (Terra Alta) 15,30
Celeste Roble, (Ribera del Duero) 17,50
Coronas, Tempranillo (Catalunya) 14,10
Coronas (1/2), Tempranillo (Catalunya) 7,70 (37 cl)
Atrium (Penedès) 17,75
El Senat del Monsant, (Montsant) 17,85
Luis cañas (1/2), (Rioja) 16,50 (50 cl)
Ramón Bilbao, Edición Limitada (Rioja) 22,75
Pago de los Capellanes, Roble 22,75
(Ribera del Duero)

Caves

Copa de cava Brut Nature Reserva 2,95

Torres Prunera Reserva (Nuestro Cava de la Casa) 13,75

Torres Prunera Gran Reserva 17,85

Aina de Jaume Llopart Alemany Brut Rosat 20,95

Torelló, Brut Reserva (Special Edition) 21,40

Gramona Imperial Brut 27,85

Llopart Integral, Brut Nature 21,35

Cerveses / Cervezas / Biers

Barril	250ml	350ml	550ml
Amstel barril	2,50	3,00	3,85
Amstel Radler barril	2,50	3,00	3,85

Botella

Amstel Oro 3,10

Amstel Oro 0.0 3,25

Heineken 3,25

Heineken 0,0 3,25

Cruz Campo (sin gluten) 3,50

Coronita 3,50

Budweiser 3,50

Bock Damm 3,10

Guinness Draught 3,65

Cervezas Artesanas

Maricel (La Sitgetana) 3,50

Lagunitas IPA 3,75

Begudes / Bebidas / Drinks

Agua 500cc, 2,10

Vichy Catalán 2,60

Coca Cola original 2,60 2,85

Coca Cola Ligth 2,60 ---

Coca Cola Zero --- 2,85

Coca Cola sin cafeína --- 2,85

Fanta Naranja 2,60 2,85

Fanta Limón 2,60 2,85

Nestea --- 2,85

Aquarius --- 2,85

Sprite 2,60

Trinaranjus naranja 2,75

Trinaranjus limón 2,75

Gaseosa 2,65

Tinto de verano 2,65

Biter Kas 2,75

Cacaolat 3,00

Granizado de limón 3,75

Soda 2,60

Ginger Ale	2,70
Tónica Nordic	2,60
Tónicas premium	3,30

Cocktails

Mojito 7,45

Sucre morena, llima, menta, soda, ron i gel picat Azúcar moreno, lima, menta, soda, ron y hielo picado



Caipirinha 7,45

Sucre blanca, llima, cachaça i gel picat Azúcar blanco, lima, cachaça y hielo picado

Pinya colada 7,45

Ron Bacardí, suc de pinya i crema de coco Ron Bacardí, zumo de piña y crema de coco

Aperol Spritz Aperol, cava y soda 7,45



Mojito sense alcohol 6,95

El nostre Mojito sense ron i amb licuor de préssec sense alcohol / Nuestro Mojito sin ron y con licor de melocotón sin alcohol

Sanfrancisco (sense alcohol) 6,95

Sucs de fruites i grosella / Zumos de frutas y grosella



Sucs naturals / Zumos naturales

Suc de Taronja 3,60

Zumo de naranja / Orange juice

Sucs de fruites 5,35

Zumos naturales / Smoothies

Mango / Mangue / **Meló** / Melón / Melone

Maduixa / Fresa / Strawberry

Pinya / Piña / Pineapple

Kiwi / Kiwi /kiwi

Zumos envasados

Minute Maid Melocotón 2,75

Minute Maid Piña 2,75

Minute Maid Tomate 2,75

Batuts / Batidos / Smoothies

Batut de Cafè 5.35

Batido de Café / coffee-Shake

Batut de gelat 5.35

Batido de helado / Milk-Shakes

Batuts de fruites naturals 5,95

Batidos de frutas naturales / Fruit-Shakes

Gins & Tonics

Giró, 6,00

Romero y piel de limón

PREMIUM

Seagram's 8,00

Cardamomo, canela, rodaja de naranja y rodaja de limón

Seagram's 8,00

Cardamomo, canela, rodaja de naranja y rodaja de limón

Bombay Sapphire 9,00

Romero y piel de limón

Bulldog 9,00

Regalíz y twist de limón

Tann's ~~9,99~~ **PROMO 6,00**

Regalíz y twist de limón

Mascaró 9 9,00

Romero y piel de naranja

Hendrik's 10,00

Enebro y pepino

Gin Mare 10,00

Albahaca

G'vine 10,00

Láminas de Kiwi

Citadelle, 10,00 **PROMO 8,00**

Anís estrellado y piel de limón

The London 1 10,00

Anís estrellado y piel de lima

The Botanist 10,00

Menta y piel de lima

*Todas servidas con Nordic Mist
o combínalas con...*

Fever tree

Schweppes premium

Royal Bliss Tonic Wáter

Royal Bliss Zero

Royal Bliss Berry Sensation

Royal Bliss Yuzu Sensation

Royal Bliss Elegant Soda

Royal Bliss Ginger Ale+ 1€

Todos las Gins premium se elaboran en la barra
Para cualquier cambio consultar al camarero

