



• • **A M U S E - B O U C H E** • • • • •

- ✂ *Pan de coca* (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge **4,00€**
- ✂ Jambon ibérique *Marín Carretero* (portion -70g- ou demi-portion -35g-) **25,00€- 12,50€**
- ✂ La sélection de fromages de Casa Vilella **12,50€**
- ✂ Anchois du golfe de Gascogne « Sélection spéciale» , pan de coca (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge **18€**
- ✂ Burratina avec aubergine à la braise, pesto de tomates séchées, basilic et amandes **16€**
- ✂ *Patatas bravas* Casa Vilella: pommes de terre frites à l'aïoli, sauce piquante maison, brunoise de bacon et amandes grillées **9.50€**
- ✂ Croquettes de viande rôtie et jambon ibérique **2,50€ par unité**
- ✂ Beignets de morue **14,00€**
- ✂ Gambas sautées à l'ail (avec ou sans piment rouge) **16,50€**
- ✂ Moules au txacoli avec sauce curry rouge, gingembre et coriandre **15,50€**
- ✂ Foie gras mi-cuit avec pistaches, pâte de coing et toasts **18,00€**

• • **L E S E N T R É E S** • • • • •

- ✂ Tomates biologiques assaisonnées d'EVOO et de fleur de sel, avec oignon de printemps, ventre de thon et cornichons **17€**
- ✂ Poêlée de petits légumes de saison aux gambas, avec une touche de sauce romesco **16,50€**
- ✂ Aubergine rôtie, tzatziki et sauce miso, soja et miel de canne **14,50€**
- ✂ Gazpacho de pêches de l'Ordal, mozzarella, olives de Kalamata et pistaches **16,50€**
- ✂ Pâtes "Radiatori" avec bolognaise crémeuse aux crevettes, fromage Mahón et crevettes rouges de Vilanova **18€**
- ✂ Terre et mère de coquilles de Saint Jacques, poulpe, bacon et mousse de pomme de terre **18,50€**
- ✂ Cannelloni de poulet rôti, béchamel truffée et parmesan **16€**

• • **L E S P L A T S D E R I Z E T F I D E U Á** • • •

- ✂ Paella aux fruits de mer et seiche (min. 2 personnes) **22,50€/ personne**
- ✂ Fideuà (paëlla de vermicelles) aux palourdes et à l'aïoli (min. 2 personnes) **21,50€ /personne**
- ✂ Riz «*senyoret*» terre et mer avec crustacés et viande désossée et aïoli au safran (min. 2 pers) **29€ / personne**

• • **D E L A M E R** • • • • •

- ✂ Morue cuite à basse température et crémeux de pois chiches, épinards, *soubressade* et miel **23€**
- ✂ Maigre rôti à la mousse de céleri et panais, épaule ibérique de *bellota*, asperges et jus de rôti **24€**
- ✂ Ceviche du Coquilles Saint-Jacques, avocat et codium **27€**
- ✂ Tataki de thon rouge avec ail blanc aux noix de cajou, sauce ponzu et figes **31€**
- ✂ Gambas du côte grillées avec gros sel (6 pièces) **P.S.M.**

• • **L E S V I A N D E S** • • • • •

- ✂ Cochon de lait ibérique croustillant, compote de pommes et échalotes glasée **24€**
- ✂ Filet de bœuf AO Galice (160g), poivrons « del piquillo » confits et moutarde d'herbes **28€**
- ✂ Entrecôte de bœuf Galice AOP (280g) et mille-feuille du pommes de terre croustillantes, poivrons de Padrón et beurre Café de Paris **24€**
- ✂ Épaule de chevreau glacée à l'aubergine rôtie, olives Kalamata, yogourt et basilic **30€**

• Desserts maison •

<i>Tiramisù</i> « on the rocks » à la crème glacée au café	7,00€
Cheesecake, coing et sorbet à la framboise	8,00€
Crème de fruits de la passion avec ananas et fenouil au rhum, menthe et mousse de coco	7,00€
Texture de chocolat, caramel de lait de coco et glace au praliné	8,00€
La sélection de fromages de Casa Vilella	12,50€
Assortiment de fruits frais	5,00€
Assortiment de sorbets et glaces ¹	5,50€

• Vins doux •

Malvasia dolça del Hospital de Sitges	5,00€
Malvasia Seca del Hospital de Sitges	5,00€
Lustau Pedro Ximenez	5,00€
Nieeport Tawny Porto 10 ans	6,50€
Par vino de Naranja	6,50€
Moscatell Manuel Llopis i Bofill	5,00€

• Digestifs et spiritueux •

Nikka from the barrel, Japonais Whiskey	15,00€
Tequila Patrón Añejo	15,00€
Santa Teresa 1976, Ron de Solera	15,00€
Carlos I Brandy, Solera de Gran Reserva	12,50€
Patrón, X.O. café	10,00€
Limoncello GB Olivier	5,00€
Grappa Nonnino	5,00€

¹ avec Marc de Cava