

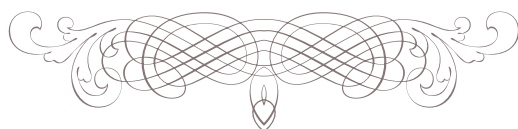


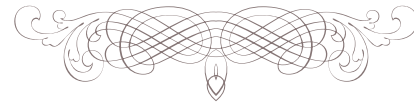
LETTRE



la familia
DE SITGES

**TOUS NOS PLATS SONT À PARTAGER.
NOUS VOS INFORMONS QUE LES PLATS SERONT
SERVIS SELON L'ORDRE D'ÉLABORATION.**





ENTRÉES

Petite tartine de sardine fumée
avec des flocons de parmesan



5,00€

Croquettes crémeuses de
crevettes rouges à base romesco.



10,00€

Croquettes de calamars à base d'aïoli



10,00€

Croquettes de côte de bœuf grillée



10,00€

Cheesebravas fait maison de La Punta



10,00€

Fleur d'artichaut grillée au sel de
Maldon et à l'HOEV (2 uts)



11,00€

Pain de cristal avec de la
tomate et de l'Huile d'Olive
Extra Verge (HOEV) Picual



5,00€

PLATEAU

Plateau de fromages Français
Brie, Tête de Moine, Morbier,
Comté 7 mois



21,00€

Foie gras mi-cuit "el Greco"
avec toasts et des
confitures



21,00€

Jambon ibérique 100% de
bellota de Huelva coupé à
la main



25,00€

SALADES

Salade de ventre de thon à la
crème de vinaigrette



14,00€

Salade de jambon ibérique avec de la
pomme et des fruits secs



14,00€

Salade de burrata avec pesto de
pistache et fromage croustillant



15,00€

PLATS FROIDS

Cœurs d'artichauts à la braise et
marinés avec de l'huile d'olive et
vinaigre, avec de la tomate demi-
sèche et des copeaux de parmesan
de 24 mois



12,00€

Escalivada du jardin potager au feu
de bois avec des anchois de
Santoña



14,00€

COLLER

Raviolis au homard avec de la crème de homard et parmesan



17,00€

Raviolis farcis au foie gras, à la crème de cèpes et à la truffe



19,00€

POISSON

Tartare de saumon mariné d'algue Nori et wasabi avec œuf frit



16,00€

Brochette de poulpe gratinée avec de l'all i oli



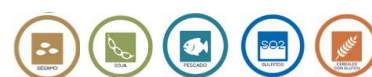
21,00€

Filet de cabillaud d'Alaska avec un fond de confiture à la tomate de "Paolo Petrilli" gratiné avec all i oli et miel de romarin



22,00€

Tartare de thon rouge avec de l'avocat et de la mangue



22,00€

Tataki de thon rouge (Bluefin) avec perles d'huile de sésame et croustillant d'algue Nori



22,00€

Poulpe avec base de parmentier de pommes de terre et de sel noir



26,00€

VIANDE

Petits cannellonis de rôti, foie et champignons avec de la crème de truffes



13,00€

Brochette de cerf mariné avec des fruits de la saison



17,00€

Tataki mariné de viande de bœuf affinée avec base de crème de tomate sèche, d'ail et d'herbes



17,00€

Joues sucrées à basse température avec parmentier de patate douce



22,00€

Cochon ibérique désossé avec des textures de mangue



22,00€

Gigot d'agneau de lait rôti au four avec sa garniture



29,00€

DESSERTS



Gâteau au fromage
D.O. Manchego ----- 7,50 €

Gâteau
à la carotte ----- 7,50 €

Tiramisú ----- 7,50 €

Crème glacée Sandro Desii
- Amandes grillées et nougat
- Citron et yuzu ----- 7,50 €

Figues au sirop avec
glace à la vanille ----- 7,50 €

Figues au marc de cava
Agustí Torelló avec
glace à la vanille ----- 7,50 €

Coulant au
Chocolat blanc ----- 7,50 €

Brownie au chocolat chaud
et glace à la vanille ----- 7,50 €

Pain doré
caramélisé avec glace ----- 8,50 €

Toblerone
avec glace à la vanille ----- 8,50 €

