









































## Entrants

Amanida amb formatge de cabra amb fruits secs.....	  	14,25 €
Xató de Sitges amb anxoves, bacallà esqueixat, tonyina vermella i la nostra romesco	  	17,60 €
Carpacci de tonyina vermella estil japonès	   	16,10€
Carpacci de Gamba amb vinagreta de mostassa	 	17,55 €
Carpacci de bou angus (amb un punt de mostassa)	 	16,50 €
Canelons de carn gratinats (3 unitats)	   	13,50 €
Caneló de marisc.	      	15,95 €
Canyut del Delta de L'Ebre amb un "rajolí" d'all i julivert		18,00 €
Tellines de proximitat amb una picadeta suau d'all i julivert		15,20 €
Musclos de roca al vapor amb una miqueta de vi blanc i llorer.		14,00 €
Musclos amb "salsa Costa Dorada" tipus marinera més densa	     	16,50 €
Calamars de platja a la romana	    	19,55 €
Gaspatxo (estiu)		7,95 €
Crema del dia (hivern) (al·lèrgens depenent dels ingredients)		7,95 €

## Carns

Filet de vaca gallega a la planxa amb guarnició	26,50 €
Entrecot de Vedella de Girona a la planxa amb guarnició	25,00 €

## Paelles (Mínim 2) Preu per ració

Paella marinera amb sípia de platja, cloïsses, musclos, i marisc

    .....23,00 €

Paella mixta amb carn, peix i marisc (porc, pollastre, sípia, calamar, musclos...)     .....22,50 €

Arròs negre amb cloïsses, gambes pelades, sípia     22,50 €

Fideuà amb cloïsses, sípia, gambes      .....22,00 €

Fideuà negra, igual de bona que la fideuà, però amb un toc de tinta de calamar      ..... 22,50 €

## Peix i marisc

Sípia de platja a la planxa amb guarnició   .....17,25 €

Filets d'orada a la planxa amb guarnició  .....23,00 €

Llenguado de platja a la planxa amb guarnició  ..... 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\*











































Peix del dia (Preguntar al cambrer)  ..... SM\*

\*Segons Mercat

Pa ..... 1,30 €

Pa sense gluten ..... 1,70 €


## Entrantes

Ensalada con queso de cabra gratinado, frutos secos y vinagreta de reducción balsámica   	14,25 €
Xató de Sitges con anchoas, romesco de elaboración propia, aceitunas, bacalao de Islandia y atún rojo   	17,60 €
Carpaccio de atún rojo con vinagreta japonesa    	16,10 €
Carpaccio de gamba con vinagreta de mostaza  	17,55 €
Carpaccio de buey angus (con un toque de mostaza)  	16,50 €
Canelones de carne gratinados (3 unidades)    	13,50 €
Canelón de marisco       	15,95 €
Canyut del Delta del Ebro(Navaja) 	18,00 €
Tallarinas (coquinas) de proximidad 	14,75 €
Mejillones de roca al vapor con un toque de vino blanco y laurel 	14,00 €
Mejillones con salsa Costa Dorada      	16,50 €
Calamares de playa a la romana      	18,55 €
Gazpacho andaluz (verano) 	7,95 €
Crema del día (invierno) (Alérgenos dependiendo de los ingredientes) 	7,95 €

## Carnes

Filete de vaca gallega a la plancha con guarnición	26,50 €
Entrecot de ternera de Girona a la plancha con guarnición	25,00 €

## Paellas (Mínimo 2) Precio por ración

Paella marinera con sepia de playa, almejas, mejillones y marisco  
    ..... 23,00 €

Paella mixta con carne, pescado y marisco (costilla, pollo, sepia, calamar, mejillones...)     ..... 22,50 €

Arroz negro con almejas, gambas peladas, sepia...     ..... 22,50 €

Fideuá con almejas, sepia, gambas...      ..... 22,00 €

Fideuá negra, igual de rica que la fideuá, pero con un toque de tinta de calamar      ..... 22,50 €

## Pescado y marisco

Sepia de playa a la plancha con guarnición   ..... 17,25 €

Filetes de dorada a la plancha con guarnición  ..... 23,00 €

Lenguado de playa a la plancha  ..... 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\*

Pescado del día (Preguntar al camarero)  ..... SM\*

Precio Según Mercado








Pan ..... 1,30 €

Pan sin gluten ..... 1,70 €





















# Menú Mariner/Marinero 34,80 €

De lunes a sábados mediodía / de dilluns a dissabtes 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. 3€ x pax / min. 2 pax)    
- Paella mixta / Paella mixta (mínim. 2 pax)    
- Arròs negre / Arroz negro (sup. 3€ 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    
- Crems de formatges amb mermelada de fruits vermells i cruixent "crumble".
- Cremoso 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

## COSTADORADA

Si vostè té algun tipus d'al·lèrgia o intolerància alimentària, faci-ho saber al cambrer.

### LLEGENDA D'AL·LÈRGENS



\* Si té sensibilitat als sulfits si us plau consulti amb el cambrer, ja que es troben en el vi, en el vinagre i altres afegits que utilitzem per a cuinar.

\* No dubti a preguntar les guarnicions dels plats si té alguna al·lèrgia.

\* A la nostra cuina treballem amb diversos productes al·lèrgens.

És molt important que notifiquin la seva al·lèrgia i grau per a prendre mesures i evitar contaminació creuada.

Si usted tiene algún tipo de **alergia** o **intolerancia alimentaria**, hágalo saber al camarero.

### LEYENDA DE ALÉRGENOS



\* Si tiene usted alguna sensibilidad a los sulfitos por favor consulte con el camarero, porque se encuentran entre otros ingredientes, en el vino, en el vinagre y otros ingredientes que utilizamos para cocinar.

\* No dude en preguntar las guarniciones de los platos si tiene alguna alergia.

\* En nuestra cocina trabajamos con diversos productos alérgenos. Es muy importante que notifiquen su alergia y grado para tomar medidas y evitar la contaminación cruzada.