



STARTERS/ ENTRÉES

Sitges-style Xató – Traditional Catalan salad with tuna, anchovies, and flaked cod 19,00 12,50

Xató de Sitges – Salade typique catalane au thon, anchois et morue émietlée



Fresh Garden Salad with Avocado, Tomato and Pickled Onion 14,80

Salade fraîche du jardin avec avocat, tomate et oignon mariné



Shrimp Cebiche with Mango and Avocado 18,40

Ceviche de crevettes à la mangue et à l'avocat



Crispy Sliced Eggplant with a drizzle of cane honey 14,30 8,20

Aubergine croustillante tranchée, nappée d'un filet de miel de canne



Homemade Salt Cod Fritters, golden and fluffy 14,15 8,90

Beignets de morue faits maison, dorés et moelleux



Local Crispy Coastal Fish, deep-fried to perfection 15,40

Poissons côtiers locaux, frits à la minute



Baby Squid & Sweet Green Peppers, simply fried with sea salt 18,45 11,70

Petits calamars frits, servis avec poivrons verts doux de Padrón



Roman-style Calamari Rings, tender and crunchy 19,50 13,50

Rondelles de calamar à la romaine, tendres et croustillantes



SOUPS / SOUPES

Fisherman's Soup – Hearty seafood broth with coastal aromas 18,00

Soupe du pêcheur – Bouillon généreux aux fruits de mer



SEAFOOD AND COASTAL FLAVORS / FRUITS DE MER ET SAVEURS CÔTIÈRES

Marinera Mussels, Tomato-based Sauce, Almonds, Garlic, Basil 17,40 11,60

Moules Marinière



Grilled Red Prawns from the Coast a/m

Crevettes Rouges Grillées de la côte



Open Dublin Bay Prawns, lightly grilled with garlic emulsion 27,00

Langoustines ouvertes grillées, mousseline légère à l'ail



CURED MEATS AND CHEESES / CHARCUTERIES ET FROMAGES

Iberian Ham from Guijuelo, thinly sliced and cured to perfection 22,30

Jambon ibérique de Guijuelo, tranché finement et affiné

Catalan Cheese Board, a trio of local artisanal cheeses 12,30










Plateau de fromages catalans, sélection de trois spécialités artisanales








RICE AND "FIDEUA" / RIZ ET "FIDEUA" (2 persons min)

Fideuà with Dublin Bay Prawns – Tiny noodles, intense seafood broth and langoustines	23,60	p.p
Fideuà aux langoustines – Vermicelles dorés, fumet de fruits de mer intense et langoustines		
   		
Parellada Paella – Shelled prawns, artichokes and cuttlefish	24,60	p.p
Paella Parellada – Crevettes décortiquées, artichauts et seiche		
   		
Black Paella – With squid ink, shellfish and garlic cream	24,60	p.p
Paella noire à l'encre de seiche – Fruits de mer et sauce légère à l'aïoli		
  		
Country-Style Rice with Free-Range Chicken, Pork & Porcini	24,60	p.p
Riz Rustique au Poulet Fermier, Porc et Cèpes		
  		
Seafood Paella – Prawns, langoustines, mussels and cuttlefish	26,40	p.p
Paella de la mer – Gamba, langoustine, moules et seiche		
  		
Juicy Rice with Red Prawns with Cuttlefish and Clams	30,70	p.p
Riz juteaux avec Crevettes, Seiche et Palourdes		
  		
Juicy Lobster Rice – Creamy and rich, with whole lobster pieces	36,90	p.p
Riz au homard – Marmite crémeuse aux morceaux de homard entier		
   		

FISH / POISSONS

Grilled Small Squid with Padrón peppers and garlic-parsley oil	20,00	
Petits calamars grillés aux poivrons doux , huile d'olive à l'ail et au persil		
 		
Baked Cod with Samfaina – A Catalan ratatouille of peppers, aubergine and tomato	22,50	
Longe de morue au Samfaina – Ragoût catalan de légumes confits		
 		
Grilled Sole with steamed seasonal vegetables	30,20	
Sole grillée accompagnée de légumes vapeur		
		
Monkfish & Prawns "Mare Nostrum" style , with garlic emulsion	31,80	
Lotte et crevettes façon Mare Nostrum , avec sauce légère à l'aïoli		
   		

MEAT / VIANDE

Grilled Fillet Beef , with French fries	33,00	
Filet de bœuf grillé , servi avec frites maison		
		
Matured Entrecote (450 g)	44,00	
Entrecôte de bœuf maturée (450 g)		
		
Slow-Cooked Duck Magret with Morello Cherries	27,00	
Magret de Canard Basse Température aux Griottes		
  		

HOME MADE DESSERTS / DESSERTS MAISON 8,80

Bread / Pain (we have gluten free bread)	1,90
Coca Bread with Tomato and Extra Virgin Olive Oil	3,20