

Restaurant Picnic Sitges

MENÚ CARTA

Patates braves/Patatas brava (6.75€)

Talls cruixents de patata amb una salsa picant a base de maionesa



Croquetes casolanes de peix i marisc/Croquetas caseras de pescado y marisco (11.00€)



Gambes amb allada/Gambas al ajillo (11.90€)



Pop a la gallega/Pulpo a la gallega (16.50€)



Musclos al vapor/Mejillones al vapor (12.00€)



Tataki de tonyina Balfegó amb maionesa de gingebre i amanida de confitats/Tataki de atún Balfegó con mayonesa de jengibre y ensalada de encurtidos (19.75€)



Sípia a la planxa amb ceba caramel·litzada gratinada amb mantega d'all/Sepia a la plancha con cebolla caramelizada gratinada con mantega de ajo (10.95€)



Albergínia blanca Km 0 amb bocconcini i baba ganoush/Berenjena blanca Km 0 con bocconcini y baba ganoush (11.50€)



Tempura de verdures/Tempura de verduras (11.90€)



Sípia "chocos" l'andalusa/Chocos a la andaluza (10.50€)



Sardines marinades a casa, parmesà, maduixa i reducció de modena/Sardinas marinadas en casa, parmesano, fresa y reducción de modena (12.50€)



Espatlla ibèrica de gla/Paleta ibèrica de bellota (23.00€)

Els nostres calamars de temporada/Nuestros calamares de temporada (13.75€)



Pa de coca de vidre amb tomàquet/Pan de coca de cristal con tomate (4.00€)



--

Gaspaxo tradicional amb crostons/Gazpacho tradicional con picatostes (10.00€)



Amanida tèbia de formatge de cabra amb confitura de ceba/Ensalada tibia de queso de cabra con confitura de cebolla (13.00€)



Amanida de l'horta/Ensalada de la huerta (11.75€)



Pasta fresca amb infusió cremosa de parmesà, llagostins, ceps i oli de tòfona/Pasta fresca con infusión cremosa de parmesano, langostinos, ceps y aceite de trufa (14.00€)



--

Paella marinera/Paella marinera (20.30€)

Mínim 2 persones, preu per persona



Fideuà de sípia i gambes/Fideuá de sepia y gambas (19.40€)

Mínim 2 persones, preu per persona



Arròs de popets i carxofes/Arroz de pulpitos y alcachofas (20.30€)

Mínim 2 persones, preu per persona



Arròs negre de sípia i gambes/Arroz negro de sepia y gambas (19.50€)

Mínim 2 persones, preu per persona



Paella mixta/Paella mixta (19.70€)

Mínim 2 persones, preu per persona



Arròs Parellada/Arroz parellada (19.75€)

Mínim 2 persones, preu per persona



Arròs vegà de verdures/Arroz vegano de verduras (16.90€)

Mínim 2 persones, preu per persona



Arròs caldós de llamàntol a la marinera/Arroz caldoso de bogavante a la marinera (28.00€)

Mínim 2 persones, preu per persona



Arròs de porc ibèric amb ceps i trompetes de la mort i moixernons/Arroz de cerdo ibérico con ceps y trompetillas de la muerte y moixernons (19.20€)

Mínim 2 persones, preu per persona



Arròs caldós mariner/Arroz caldoso marinero (20.30€)



Paella de bacallà i zamburinyes amb maiones d'ajorriero/Paella de bacalao y zamburiñas con mayonesa d'ajorriero (23.00€)



--

Filet de vedella amb mussolina de ceps i foie/Solomillo de ternera con muselina de ceps y foie (24.50€)



Entrecot de vedella de Girona amb salsa de pebre negre tradicional/Entrecot de ternera de Girona a la pimienta negra tradicional (21.00€)



Espatlla de cabrit rostida i desossada a l'estil tradicional/Espalda de cabrito asada y deshuesada al estilo tradicional (24.50€)



Brinsa a la brasa amb chimichurri/Entraña a la brasa con chimichurri (16.00€)



--
Llenguado a la planxa/Lenguado a la plancha (23.50€)



Suquet de rap amb gamba i cloïsses/Suquet de rape con gambas y almejas (27.50€)



Rèmol al romesco amb cloïsses i musclos/Rodaballo al romesco con almejas y mejillones (22.70€)



Bacallà confitat amb salmorejo,ceba tendra,pernil i ou/Bacalao confitado con salmorejo,ceba tendra,pernil i ou (22.00€)



--

Fruita de la passió,te Earl Grey,maduixes,menta i farigola-llimona(Gràcies a David Yárnoz,del Rest.El Molino de Urdaniz).S'ha de provar!!/Fruta de la pasión,té Earl Grey,fresas,menta y tomillo-limón(Gracias a David Yárnoz,del Rest.El Molino de Urdaniz).!Hay que probarlo! (6.20€)



Tiramisú a la nostra manera/Tiramisú a nuestra manera (6.00€)



Trufes de llimona amb escuma de coco i fruits vermells/Trufas de limón con espuma de coco y frutos rojos (6.30€)



Gelat del dia/Helado del dia (6.00€)



Gelat Cristal gourmet:Ametlla torrada amb torró de xixona//Vainilla mexicana//Xocolata Grand Cru el 72% de cacau amb nou de pequen//Llimona espremuda/Helado Cristal gourmet;Almendra tostada con turrón de jijona//Vainilla Mexicana//Chocolate Grand Cru 72% de cacao con nuez de pecan//Limón exprimido (7.00€)



Barattolino de: Pastís sacher//Cheesecake amb dolç de llet/Tarta sacher//Cheesecake con dulce de leche (7.00€)



Escuma de crema catalana cremada/Espuma de crema catalana quemada (5.25€)



El nostre Lemon Pie/Nuestro Lemon Pie (7.00€)



Brownie amb gelat de xocolata blanca i fruits vermells/Brownie con helado de chocolate blanco y frutos rojos (6.20€)



--

Gaspatxo d'ou ferrat amb llagostí,ou i panses/Gazpacho de huevo frito con langostino,huevo y pasas (16.50€)



Poke bowl de tonyina,verdures de l'hort i arròs/Poke bowl de atún,verduras de la huerta y arroz (12.50€)



Poke bowl vegà/Poke bowl vegano (11.20€)



Amanida de tomàquet amb tonyina de sorra,alfàbrega,oliva i crema d'oli/Ensalada de tomate con atún de ijada,albahaca,aceituna y crema de aceite (14.00€)



Amanida malaguenya(bacallà,tonyina,patata,ou,ceba tendra i olivada)/Ensalada malagueña(bacalao,atún,patata,huevo,cebolla y olivada) (12.80€)



Caldereta de llamàntol/Caldereta de bogavante (38.00€)

