

PICNIC

RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT



Paelles



per emportar para llevar - take away



truca'ns
llámanos
call us
93 811 00 40

whatsapp
670 480 678

tria una paella
elige una paella
choose a paella

la pots recollir
la puedes recoger
you can collect it

te la portem a casa
te la llevamos a casa
we can deliver

entrants entrantes starters

Patates braves Patatas brava "Bravas", crispy potato wedges with a spicy, mayonnaise-based sauce	5,00€
Croquetes casolanes de peix i marisc Croquetas caseras de pescado y marisco Homemade fish and seafood croquettes	7,00€
Gaspatxo tradicional amb crostons Gazpacho tradicional con picatostes Traditional gazpacho with croutons	6,50€
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 Fresh pasta with cream of Parmesan cheese, prawns and wild cep mushrooms and truffle oil	12,00€
Amanida tèbia de formatge de cabra amb confitura de ceba Ensalada tibia de queso de cabra con confitura de cebolla Warm goat's cheese salad with onion confit	7,00€
Amanida de l'horta Ensalada de la huerta Garden salad	6,00€

arrossos arroces rice

(mínim 2 persones, preu per persona)
(mínimo 2 personas, precio por persona) (Price per person, minimum two people)

Paella marinera Paella marinera Seafood paella	PP* 17,90€
Fideuà de sípia i gambes Fideuà de sepia y gambas "Fideuà" (noodles) with cuttlefish and prawns	PP* 16,20€
Arròs de popets i carxofes Arroz de pulpitos y alcachofas Rice with baby octopus and artichokes	PP* 17,90€
Arròs vegà de verdures Arroz vegano de verduras Vegan vegetable rice	PP* 15,60€
* Per encàrrec amb 24 hores d'antelació por encargo con 24 horas de antelación order with 24 hours notice	
* Arròs caldós de llamàntol a la marinera Arroz caldoso de bogavante a la marinera Soupy rice mariniera casserole with lobster	PP* 26,00€
* Caldereta de llamàntol Caldereta de bogavante Lobster caldereta (traditional stew)	PP* 32,00€
* Suquet de rap amb gamba i cloïsses Suquet de rape con gamba y almejas Monkfish, shrimp and clam suquet (traditional Catalan stew)	PP* 24,50€

postres desserts



Gelat Cristal gourmet Ametlla torrada amb torrò 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 Ice cream Cristal gourmet Toasted almond with Jijona nougat candy!! // Mexican vanilla 72% Grand Cru chocolat with pecan // Squeezed lemon	4,75€
--	-------

vins vinos wine

VINS BLANCS VINOS BLANCOS WHITE WINES

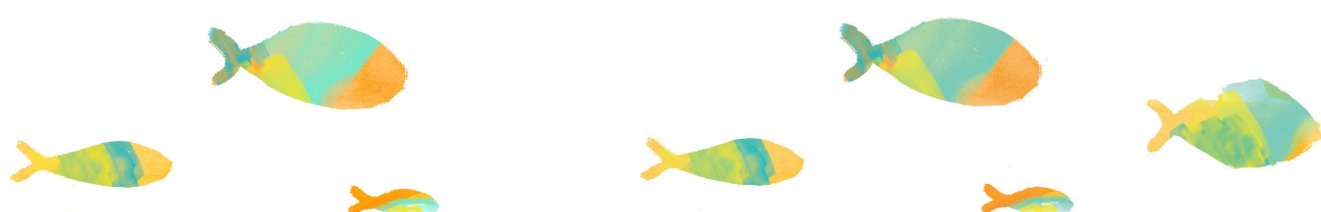
D.O. Penedès Viladellops Xarel·lo - Finca Viladellops // Xarel·lo	11,00€
D.O. Costers del Segre Blanc Pescador - Caves del Empordà // Macabeu, Xarel·lo i Parellada	9,00€
D.O. Rueda Valdubón Verdejo - Bodegas Valdubón // Verdejo	12,00€

VINS ROSATS VINOS ROSADOS ROSE WINES

D.O. Penedès Xino Xano - Oriol Rossell // Merlot i Syrah	10,50€
Segura Viudas - Segura Viudas // Garnatxa	10,00€

VINS NEGRES VINOS TINTOS RED WINES

D.O. Penedès Petit Caus - Can Rafols dels Caus // Ull de llebre, Syrah, Merlot	11,50€
D.O. Montsant Falset - Agrícola Falset-Marçà // Grenache, Mazuelo i Tempranillo	9,00€
D.O. Rioja Viña Salceda Crianza - Viña Salceda // Ull de llebre, Carinyena, Morastell	11,00€



Pregunta'ns pels al·lèrgens d'aliments de la carta
Consultanos para los alérgenos de alimentos de la carta Ask us about the food allergens in the menu

10% IVA inclòs 10% IVA incluido 10% VAT included

Passeig Marítim, s/n | 08870 SITGES (BCN)

m. 687 494 494 · Telf. 93 811 00 40 f. 93 894 97 67 · GPS: 41° 14' 01" N - 1° 48' 15" E

restaurantpicnic@matasarnalot.com www.restaurantpicnic.com

f RestaurantPicNic | @PicnicSitges | RestaurantPicNic