

## POUR GRIGNOTER

---

**Nos amuse-gueules** 28 €

*Recommandé pour deux personnes comprend :*

**Petits pâtés au jambon ibérique**

**Sardines à la plancha** à l'ail et au persil ●

**Moules à la vapeur** ●

**Brandade de morue** aux miel fumé et œufs de truite

\* \* \*

**Gaspacho Classique** 8,5 €

**Dip de guacamole** à base d'avocat, crème aigre, piments *jalapeño*, tomate, oignon rouge, coriandre et nachos 15 € ●●

**L'airbag au jambon ibérique** (80g) 23 €

**Anchois de la mer Cantabrique** « 000 » accompagnés de pain de campagne et de tomate (4 filets) 22 €

**Ceviche de courbine** avec du lait de tigre pimenté, de la coriandre, du maïs *chulpe*, de la patate douce et des chips de banane 18 € ●

**Tartare de thon rouge à l'avocat** mariné dans une sauce *ponzu* avec du yuzu et du wasabi 15 €

**Brandade de morue** aux miel fumé et œufs de truite 13 €

**Calmars à la plancha** à l'ail et au persil 19 € ●

**Poulpe à la galicienne** 19 € ●

**Sardines à la plancha** à l'ail et au persil 16 € ●

**Crevette de plage à la plancha** 22 € ●

**Encornets et œufs au plat** avec jambon ibérique, parmesan et huile de basilic 24 €

● Plats végétariens ● Aptes pour les céliaques

*Demandez notre liste des ingrédients allergènes pour plus d'informations sur les plats figurant sur la carte*

PRIX EN € - TVA COMPRISE

## FRITURES

---

**Les bravas du Xiringuito** à la sauce *brava*, aux noisettes et à l'aïoli 9 € ●●

**Croquettes au jambon ibérique** servies sur une planche tic-tac-toe (9 unités) 19 €

**Assortiment de poissons frits** 13 €

**Calmars à l'andalouse** avec mayonnaise d'avocat et aïoli 19 €

**Beignets de morue** 16 €

**Encornets à l'andalouse** 21 €

## SALADES

---

**Quinoa tiède** sauté avec des crevettes, de l'avocat, de la mangue et une vinaigrette au fruit de la passion 16 € ●

**La salade du Xiringuito** à base de mesclun, tomate, carotte, oignon rouge, olive, céleri et vinaigrette à la moutarde 13 € ●●

**Festin de tomates** avec ventrèche de thon et oignon rouge 16 € ●

**Xatò de Sitges** avec morue, thon, anchois, scarole et sauce *romesco* 15 €

*Toutes nos salades peuvent être accompagnées de :*

- ventrèche de thon +3 €

- avocat +3 €

## COQUILLAGES ET FRUITS DE MER

---

**Moules à la vapeur ou marinières** 15 €

**Palourdes à la vapeur ou marinières** 24 €

**Le plateau de fruits de mer du Xiringuito\*** composé de crevettes, langoustines, poisson du jour à la plancha, calmars à l'andalouse, poisson frit, moules, palourdes à la vapeur et homard entier 60€

\* *Recommandé pour deux personnes*

## LE RIZ

---

*Prix par personne*

*Selon l'affluence, nous pouvons préparer un plat de riz pour une personne*

*Tous nos plats de riz sont adaptés pour les personnes intolérantes au gluten*

*Les fideuàs ne sont pas adaptés pour les personnes intolérantes au gluten*

**Paella ou fideuà (vermicelles) de l'Escrivà** de poissons 21,5 €

**Paella ou fideuà (vermicelles) mer et montagne** avec poulet, côtelettes, langoustines, moules, seiche, légumes et champignons 21,5 €

**Paella style valencienne** avec poulet, haricots blancs, haricots verts plats et poivron rouge 19,5 €

**Paella ou fideuà (vermicelles) aux champignons et aux asperges** 19,5 € ●

**Paella ou fideuà (vermicelles) de légumes verts** 18 € ●

**Riz ou fideuà (vermicelles) noir** avec poisson, crevette, seiche et palourdes 21,5 €

**Riz crémeux à la pieuvre** avec crevette et seiche 21,5 €

**Riz dans son jus au poisson** avec seiche, moules, crevette, palourdes et poisson 21,5 €

**Riz dans son jus de homard ou en paella** avec seiche, moules, palourdes et poisson 34 €

## POISSONS

---

**Poisson de saison au four ou à la plancha** accompagné de légumes 26 € ●

**Suquet** (plat à base de poisson, typique de Catalogne) de lotte, avec palourdes, moules, crevette et langoustine 26 €

## UN PEU DE VIANDE

---

**Filet de bœuf à la plancha** accompagné de frites 25 € ●

● Plats végétariens ● Aptes pour les céliaques

*Demandez notre liste des ingrédients allergènes pour plus d'informations sur les plats figurant sur la carte*

PRIX EN € - TVA COMPRISE

## POUR LES PLUS PETITS

---

**Macaroni à la sauce tomate** et parmesan râpé 8 € ●

**Poulet à la plancha** avec des pommes frites 9 € ●

## NOS PAINS ●

---

**Pain frotté à la tomate** 5,5 €

**Pain de campagne** 3,5 €

**Pain sans gluten** 3,5 € ●

## ET LES DESSERTS

---

**Notre plateau de desserts** (unité) 8,5 €/9 €

**Desserts sans gluten, sans lactose et adaptés aux diabétiques** 8,5 € ●

**Glace au choix** (boules) 4,5 €

**Fruits de saison** 5,5 €

## NOS SANGRIAS

---

**Verre** 8 €

**Carafe** (75cl) 16 €

**Carafe** (1.2l) 24 €

**Au cava**, aux fruits rouges et à la menthe

**Au vin blanc**, aux fruits de saison et aux agrumes

**Au vin rouge**, aux fruits de saison et aux agrumes