



## vermutejar

ALLIOLI CASSOLÀ AMB PA DE PAGÈS DE SITGES	4,00
PA DE COCA AMB TOMAQUET DE L'ESCALA	4,00
PA RÚSTIC AMB OLI D'OLIVA AOVE	4,00
PA SENSE GLUTEN AMB TOMÀQUET	4,00
OLIVES NEGRES KALAMATES	3,50
FUET ARTESÀ	8,00
PLATET DE FORMATGE CURAT OVELLA 18 MESOS DE CAN BORDIO	10,00
TAULA DE PERNIL DE GLA (100G) D.O.P	21,00
ANXOVES DE SANTOÑA 00 (5 UNT.)	13,00
SAITONS EN VINAGRETA ASIÀTICA	9,50
GAMBES SALADES DE CADIS	9,50
CARGOLS BOVER A LA "LLAUNA" ACOMPANYATS DE SALSSES	17,00

## tapes

del mar, tartar, ceviche... i molt més

NAVALLES DE TARRAGONA A LA BRASA	9,50
MUSCLOS GALLECS A LA BRASA DE LES NOSTRES COSTES	11,00
CALAMARÇETS ENCEBATS A LA BRASA	11,00
BUNYOLS DE BACALLÀ I PATAT DE L'ÀVIA MARIANA	9,50
POP A LA BRASA AMB PEBRE ROIG DE LA VORA I CHUTNEY DE TOMÀQUET	11,50
TARTAR DE TONYINA FRESCA, HUMMUS I UN TOC ASIÀTIC	9,50
CEVICHE DE GAMBES A LA CARIBENYA LLIMA, PINYA I CORIANDRE	9,50
CARPACCIO DE BOU AMB SALSA ORIENTAL; SOIA, CHILI, LLIMA I CORIANDRE FRESC 	8,00
STEAK TARTAR DE RELLOM AMB O SENSE OU ...	9,50
MOS DE "VACA VELLA" I FOIE-GRAS A LA BRASA CAMEL-LITZAT	10,00
CARABASSA A LA BRASA AMB PECORINO FUMAT I CASTANYES	9,50
NOSTRES BRAVES AMB SALSA D'ALLIOLI PICANTITA 	8,50
OUS ESTRELLATS AMB PATATES I PERNIL IBÈRIC DE GLA	12,50
OUS ESTRELLATS TRUFATS SOBRE LÀMINES DE CARXOFA	12,50



## els nostres clàssics



AMANIDA DE BROTS DE FULLES, LLAVORS, TOMÀQUET I VERDURES A LA BRASA	14,00
BURGUER VEGANA "BEYOND MEAT" A LA BRASA AMB HUMMUS I AMANIDA 	15,00
GAMBES A LA BRASA I SALSA ALLIOLI	18,00
CURRI DE GAMBES AMB MANGO, ARRÒS BASMATI I PAPADAM 	18,00
POP A LA BRASA SOBRE LÀMINES DE PATATES I HERBES FRESQUES	19,00
MAGRET D'ÀNEC A LA BRASA ACOMPANYAT DE CHUTNEY DE FIGUES I CORIANDRE	19,00
CUSCÚS DE POLLASTRE I VERDURES A L'ESTIL FES	17,00
SECRET IBÈRIC DE GLA AMB CHIMICHURRI I PATATES ROSTIDES	18,00



## taula de peix a la brasa

POP, TONYINA VERMELLA, GAMBES, CALAMARS, NAVALLES ... 38,00

SERVIDA AMB PATATES I SALSA ALL I OLI,  
A COMPARTIR

## txogitxu

### "vaca vieja" a la brasa al Gosper

ENTRECÔTE DE "VACA VIEJA" ±300GRS.	19,00
MITJANA DE "VACA VIEJA" ±700GRS.	38,00

LES NOSTRES CARNS SÓN SERVIDES AMB PATATES I SALSA DE MOSTASSA AI ROMANÍ, A COMPARTIR



PICANT



VEGETARIÀ





## vermutear

ALIOLI CASERO CON PAN DE PAYÉS DE SITGES	4,00
PAN DE COCA DE LA ESCALA CON TOMATE	4,00
PAN RÚSTICO CON ACEITE DE OLIVA AOVE	4,00
PAN SIN GLUTEN CON TOMATE	4,00
OLIVAS NEGRAS KALAMATES	3,50
FUET ARTESANO	8,00
QUESO CURADO DE OVEJA 18 MESES DE CAN BORDIO	10,00
TABLA DE JAMÓN DE BELLOTA (100G) D.O.P	21,00
ANCHOAS DE SANTOÑA 00 (5 UNT.)	13,00
BOQUERONES EN VINAGRETA ASIÁTICA	9,50
GAMBAS SALADAS DE CÁDIZ	9,50
CARACOLES BOVER A LA "LLAUNA" ACOMPAÑADOS DE SUS SALSAS	17,00

## tapas


del mar, tartares, ceviche ... y mucho más

NAVAJAS DE TARRAGONA A LA BRASA	9,50
MEJILLONES A LA BRASA DE NUESTRAS COSTAS	11,00
CALAMARCITOS ENCEBOLLADO A LA BRASA	11,00
BUÑUELOS DE BACALAO Y PATATA DE LA ABUELA MARIANA	9,50
PULPO BRASEADO CON PIMENTON DE LA VERA Y CHUTNEY DE TOMATE	11,50
TARTAR DE ATÚN FRESCO, HUMMUS Y UN TOQUE ASIÁTICO	9,50
CEVICHE DE GAMBAS A LA CARIBEÑA; LIMA, PIÑA Y CILANTRO	9,50
CARPACCIO DE BUEY CON SALSA ORIENTAL; SOJA, CHILI, LIMA Y CILANTRO FRESCO 	8,00
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO CON O SIN HUEVO...	9,50
BOCADO DE "VACA VIEJA" Y FOIE-GRAS A LA BRASA CARAMELIZADO	10,00
CALABAZA A LA BRASA CON PECORINO AHUMADO Y CASTAÑAS	9,50
NUESTRAS BRAVAS CON SALSA DE ALIOLI PICANTITA 	8,50
HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS Y JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	12,50
HUEVOS ESTRELLADOS TRUFADOS SOBRE LÁMINAS DE ALCACHOFA	12,50



## nuestros clásicos



ENSALADA DE BROTES DE HOJAS, SEMILLAS, TOMATE Y VERDURAS A LA BRASA	14,00
BURGUER VEGANA "BEYOND MEAT" A LA BRASA CON HUMMUS Y ENSALADA 	15,00
GAMBAS A LA BRASA Y SALSA ALIOLI	18,00
CURRI DE GAMBAS CON MANGO, ARROZ BASMATI Y PAPADAM 	18,00
PULPO A LA BRASA SOBRE LAMINAS DE PATATAS Y HIERBAS FRESCAS	19,00
MAGRET DE PATO BRASEADO ACOMPAÑADO DE CHUTNEY DE HIGOS Y CILANTRO	19,00
CUSCÚS DE POLLO Y VERDURAS AL ESTILO FEZ	17,00
SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA CON CHIMICHURRI Y PATATAS ASADAS	18,00



## tabla de pescado a la brasa

PULPO, ATÚN ROJO, GAMBAS, CALAMARES, NAVAJAS ...

38,00

SERVIDA CON PATATAS Y SALSA ALIOLI,  
A COMPARTIR

## txogitxu

### "vaca vieja" a la brasa al Gosper

ENTRECÔTE DE "VACA VIEJA" ±300GRS.	19,00
CHULETÓN DE "VACA VIEJA" ±700GRS.	38,00

NUESTRAS CARNES SON SERVIDAS CON PATATAS Y SALSA DE MOSTAZA AL ROMERO, A COMPARTIR



PICANTE



VEGETARIANO





## vermutear

ALIOLI MAISON AVEC PAIN CAMPAGNE DE SITGES	4,00
PAIN "COCA" DE "L'ESCALA" A LA TOMATE	4,00
PAIN CAMPAGNE AVEC L'HUILE OLIVE AOVE ET SEL	4,00
PAN SANS GLUTEN A LA TOMATE	4,00
OLIVES NOIRES DE KALAMATES	3,50
FUET" SAUCISSE CATALAN	8,00
FROMAGE MÛRI DE BREBIS 18 MOIS DE CHEZ CAN BORDIO	10,00
PLATEAU DE JAMBON D.O.P BELLOTA (100GR)	21,00
ANCHOIS DE SANTOÑA 00 (5PCS.)	13,00
ANCHOIS FRAICHES AU VINAIGRE ASIATIC	9,50
CREVETTES SALÉS DE CADIZ	9,50
ESCARGOTS BOVER À LA "LLAUNA" ACCOMPAGNÉS DE SAUCE	17,00

## tapes

de la mer, tartar, ceviche ... et d'autres choses

COUTEAUX DE TARRAGONA A LA BRAISE	9,50
MOULES A LA BRAISE DE NOS CÔTES	11,00
CALAMARS GRILLÉS ET AUX OIGNONS CONFITS	11,00
BEIGNETS DE MORUE ET DE POMMES DE TERRE AVEC SAUCE ALIOLI	9,50
POULPO BRAISÉ AVEC PAPRIKA DE LA VERA Y CHUTNEY DE TOMATES	11,50
TARTARE DE THON FRAIS, HUMMUS AVEC TOUCHE ASIATIQUE	9,50
CEVICHE DE CREVETTES DES CARAÏBES, CITRON VERT, ET ANANAS	9,50
CARPACCIO DE BŒUF À LA SAUCE ORIENTALE; SOJA, CHILI ET CORIANDRE FRAÎCHE 	8,00
STEAK TARTAR DE FILET DE BŒUF AVEC OU SANS OEUF	9,50
BOUCHÉE DE "VIEILLE VACHE" ET FOIE-GRAS CARAMÉLISÉ	10,00
POTIRON GRILLÉ AVEC PECORINO FUMÉ ET CHÂTAIGNES	9,50
NOS BRAVAS AVEC "ALLIOLI" ÉPICÉ 	8,50
ŒUF "ESTRELLADOS" SUR POMMES DE TERRE ET JAMBON IBÉRIQUE	12,50
ŒUF "ESTRELLADOS" TRUFÉES SUR TRANCHES D'ARTICHAUT	12,50



## nos classiques



GRANDE SALADE DE FEUILLES VERTES, GRAINES, TOMATE, LÉGUMES GRILLÉS	14,00
BURGUER VEGAN "BEYOND MEAT" À LA BRAISE AVEC RIZ ET LÉGUMES 	15,00
CREVETTES GRILLÉES ET SAUCE ALIOLI	18,00
CURRI DE CREVETTES AVEC MANGUE, RIZ BASMATI ET PAPADAM 	18,00
POULPE GRILLÉ SUR UN LIT DE POMMES DE TERRE ET D'HERBES FRAÎCHES	19,00
MAGRET DE CANARD ACOMPAGNÉ DE CHUTNEY DE TOMATE	19,00
COUSCOUS DE POULET ET LÉGUMES DANS LE GOÛT DE FÈS	17,00
"SECRET" IBÉRIQUE DE PORC, SAUCE CHIMICHURRI ET POMMES DE TERRE RÔTIE	18,00



## plateau poissons grillés

POULPE, THON ROUGE, CREVETTES, CALMARS, COUTEAUX ... 38,00

SERVI AVEC DES POMMES DE TERRE ET SAUCE ALIOLI,  
À PARTAGER

## txogitxu

### "vaca vieja" a la brasa al josper

ENTRECÔTE DE "VACA VIEJA" « ±300GRS.	19,00
CÔTE DE "VACA VIEJA" ±700GRS.	38,00

NOS VIANDES SONT SERVI AVEC DES POMMES DE TERRE ET SAUCE MOUTARDE AU ROMARIN, À PARTAGER



ÉPICÉ



VÉGÉTARIEN



vermutear



our classics



HOME "ALIOLI" WITH SITGES COUNTRY BREAD	4,00
"L'ESCALA" COCA BREAD AND TOMATO	4,00
COUNTRY BREAD WITH OLIVE AOVE OIL	4,00
GLUTEN FREE BREAD AND TOMATO	4,00
BLACK KALAMATA OLIVES	3,50
"FUET" CATALAN SAUSAGE	8,00
CURED SHEEP CHEESE 18 MONTHS " CAN BORDIO"	10,00
TABLE OF BELLOTA HAM (100GR) DOP	21,00
SANTOÑA ANCHOVIES 00 (5PCS.)	13,00
FRESH ANCHOVIES WITH ASIATIC VINEGAR	9,50
CÁDIZ SHRIMPS SALTED	9,50
BOVER SNAILS "LLAUNA" STYLE WITH SAUCES	17,00

## tapes

from sea, tartar, ceviche ... something else

TARRAGONA RAZOR CLAMS AT THE BRAISE	9,50
MUSSELS BRAISED FROM OUR COASTS	11,00
GRILLED CALAMARI OVER CONFITED ONIONS	11,00
"BUÑUELOS" OF COD AND POTATO WITH HERBS YOGURT	9,50
BRAISED OCTUPUS WITH PAPRIKA FROM LA VERA AND TOMATO CHUTNEY	11,50
TUNA TARTAR, HUMMUS AND AN ASIAN TOUCH	9,50
CARIBBEAN SHRIMPS CEVICHE, LIME, PINNEAPPLE AND GRAPE OIL	9,50
BEEF CARPACCIO WITH ORIENTAL SAUCE; SOY, CHILI, LIME AND FRESH CORIANDER	8,00
SIRLOIN STEAK TARTARE WITH OR WITHOUT EGG	9,50
A BITE OF "OLD COW" MEAT AND CARAMELIZED FOIE-GRAS	10,00
GRILLED PUMPKIN WITH SMOKED PECORINO AND CHESTNUTS	9,50
OUR BRAVAS WITH SPICY AIOLI	8,50
EGGS "ESTRELLADOS" WITH POTATOES AND IBÈRIAN HAM	12,50
EGGS "ESTRELLADOS" TRUFFLEDS ON ARTICHOKE SLICES	12,50



## grilled table fish

OCTOPUS , RED TUNA, PRAWNS, SQUIDS, RAZOR CLAMS ...

38,00

SERVED WITH POTATOES AND ALIOLI SAUCE,  
TO SHARE

## txogitxu grilled "old cow" at josper

ENTRECÔTE "VACA VIEJA " ±300GRS.

19,00

RIBEYE OF "VACA VIEJA" ±700GRS.

38,00

LOUR MEAT ARE SERVED WITH POTATOES AND ROSEMARY MUSTARD, TO SHARE

HOT SPICY VEGETARIAN