

tots els nostres plats estan cuinat  
amb carbó vegetal al Gosper

todos nuestros platos están cocinados  
con carbón vegetal al Gosper

all our dishes are cooked  
with Gosper's charcoal oven

tous nos plats sont cuits  
au charbon au four Gosper

### *cerveses*

MORITZ CANYA	1,80
MORITZ COPA	2,20
MORITZ MITJANA	2,20
MORITZ SENSE ALCOHOL	2,50
MORITZ CLARA SENSE ALCOHOL	2,50
MORITZ CLARA CANYA	2,00
MORITZ CLARA COPA	2,20
MORITZ PINTA	4,00
ALHAMBRA 1925	2,60

### *café SAULA 100% ECOLÒGIC / tes*

CAFÈ SOL	1,50
TALLAT	1,60
CAFÈ AMB LLET	1,80
CAFÈ DOBLE	2,30
CAFÈ AMERICÀ	1,60
CAPPUCCINO	3,50
CAFÈ AMB GEL	1,70
CIGALÓ DE BRANDY / WHISKY / RON / ANÍS	2,50
CIGALÓ DE BAILEYS	2,60
CAFÈ IRLANDÈS	5,60
TE DE DIFERENTS SABORS	2,40
TE AMB LLET	2,50

### *refrescs / refrescos*

VICHY CATALÀ	2,50
AGUA 1/2 L	2,40
COCA COLA	2,40
COCA COLA ZERO	2,50
CACAO LAT	2,50
REFRESC TARONJA - LLIMONA / TÓNICA	2,40
NESTEA	2,50
BITTER KAS	2,50
SUC DE PINYA - PRÈSSEC	2,20
COPA DE LLIMONADA FRESCA	4,00
COPA DE SANGRIA CASERA	4,80





## 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 OLIVA A.O.P I SAL	3,00
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



NAVALLES DE TARRAGONA A LA BRASA	9,50
MUSCLOS GALLECS A LA BRASA DE LES NOSTRES COSTES	11,50
CALAMARCETS A LA BRASA AMB CEBA	11,50
BUNYOLS DE BACALLÀ I PATATA AMB SALSA DE YOGURT A LAS HERBES	9,50
ARRÒS NEGRE AMB CALAMARCETS SALTATS	9,50

## tartar, ceviche i algo més

TÀRTAR DE TONYINA FRESCA, ALVOCAT AMB UN TOC ASIÀTIC	8,50
CEVICHE DE GAMBES A LA CARIBENYA "LLIMA, PINYA I OLI DE RAÏM"	8,50
CARPACCIO DE BOU AMB SALSA ORIENTAL; SOIA, CHILI, LLIMA I CORIANDRE FRESC 	8,00
BURRATA DE PUGLIA, SALSA ROMESCO I XIP DE XORIÇO	9,00
PEBROTS DE PADRÓ 	7,00
MOS DE "VACA VELLA" I QUATRE PATATAS	9,50
LES NOSTRES BRAVES AMB SALSA DE ALL I OLI PICANTET	8,50
OUS ESTRELLATS AMB PATATAS I PERNIL IBÈRIC DE BELLOTA	12,50
OUS ESTRELLATS TRUFATS SOBRE LLÀMINAS DE CARCHOFA	12,50



## amanides

GRAN AMANIDA DE BROTES DE HOJAS, LLAVORS, TOMÀQUET, VERDURES  A LA BRASA AL SEU AMANIMENT	14,00
POKE CON ARROZ, ATUN MACERADO, AGUACATE, PEPINO Y VINAGRETA DE MANGO I LIMA	15,00
VERDURES A LA BRASA DE TEMPORADA AMB AMANIMENT D' ALFÀBREGA 	15,00

## els nostres clàssics

HAMBURGUES VEGANA A LA BRASA CON SALTEADO DE VEGETALES	15,00
GAMBES A LA BRASA AMB SALSA ALIOLI	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
"PARPATANA" DE TONYINA VERMELLA A LA BRASA AMB TABOULÉ	19,00
CUSCÚS DE POLLASTRE I VERDURES AL ESTILO FEZ	17,00
SECRET IBÈRIC DE GLÀ AMB CHIMICHURRI I PATATES ASADES	18,00
ENTRECÔTE DE "VACA VIEJA" ±300GRS. SERVIT AMB PATATES I LA SEVA SALSA	19,00



## taula de peix a la brasa

POP, TONYINA VERMELLA, GAMBES, CALAMAR, NAVALLES ...	38,00
--	-------

SERVIDA AMB PATATES I SALSA, ALL I OLI

A COMPARTIR PER 2

## "vaca vie" a la brasa al Gosper

MITJANA DE "VACA VIEJA" ±700grs.



38,00

SERVIT AMB PATATES I SALSA DE MOSTASSA AL ROMANÍ A COMPARTÍ PER 2



PICANT



VEGETARIÀ



PLAT NOU





# 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 A.O.P Y SAL	3,00
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 SALSAS	17,00

## tapas del mar



NAVAJAS DE TARRAGONA A LA BRASA	9,50
MEJILLONES A LA BRASA DE NUESTRAS COSTAS	11,50
CALAMARCITOS A LA BRASA Y ENCEBOLLADOS	11,50
BUÑUELOS DE BACALAO Y PATATA CON YOGURT A LAS HIERBAS	9,50
ARROZ NEGRO CON SALTEADO DE CALAMARCITOS	9,50

## tartar, ceviche i algo más

TARTAR DE ATÚN FRESCO, AGUACATE CON UN TOQUE ASIÁTICO	8,50
CEVICHE DE GAMBAS A LA CARIBEÑA "LIMA, PIÑA Y ACEITE DE UVA"	8,50
CARPACCIO DE BUEY CON SALSA ORIENTAL; SOJA, CHILI, LIMA Y CILANTRO 	8,00
FRESCO	9,00
BURRATA DE PUGLIA, SALSA ROMESCO Y CHIP DE CHORIZO	7,00
PIMIENTOS DEL PADRÓN 	9,50
BOCADO DE "VACA VIEJA" Y CUATRO PATATAS	8,50
NUESTRAS BRAVAS CON SALSA DE ALIOLI PICANTITA	12,50
HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS Y JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	12,50
HUEVOS ESTRELLADOS TRUFADOS SOBRE LÁMINAS DE ALCACHOFA	12,50



## ensaladas

GRAN ENSALADA DE BROTES DE HOJAS, SEMILLAS, TOMATE, VERDURAS  A BRASA EN SU ALIÑO	14,00
POKE CON ARROZ, ATÚN MACERADO, AGUACATE, PEPINO Y VINAGRETA DE MANGO Y LIMA	15,00
VERDURAS A LA BRASA DE TEMPORADA CON ALIÑO DE ALBAHACA 	15,00

## nuestros clásicos

HAMBURGUESA VEGANA A LA BRASA Y SALTADO DE VEGETALES	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
"PARPATANA" DE ATÚN ROJO A LA BRASA Y TABOULÉ	19,00
CUSCÚS DE POLLO Y VERDURAS AL ESTILO FEZ	17,00
SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA CON CHIMICHURRI Y PATATAS ASADAS	18,00
ENTRECÔTE DE VACA VIEJA ±300GRS. SERVIDO CON PATATAS Y SU SALSA	19,00



## taula de peix a la brasa

PULPO, ATÚN ROJO, GAMBAS, CALAMAR, NAVAJAS...	38,00
---	-------

SERVIDA CON PATATES Y SALSA, ALIOLI

A COMPARTIR PARA 2

## "vaca vieja" a la brasa al Gosper

CHULETÓN DE "VACA VIEJA" ±700GRS



38,00

SERVIDA CON PATATAS Y SALSA DE MOSTAZA AL ROMERO, A COMPARTIR PARA 2



PICANTE



VEGETARIANO



PLATO NUEVO





## 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 A.O.P ET SEL	3,00
PAN SANS GLUTEN A LA TOMATE	4,00
OLIVES NOIRES DE KALAMATES	3,50
FUET" SAUCISSE CATALAN	8,00
FROMAGE MÛRI 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 SAUCES	17,00

## tapes de la mer



COUTEAUX DE TARRAGONA A LA BRAISE	9,50
MOULES A LA BRAISE DE NOS CÔTES	11,50
CALAMARS GRILLÉS ET AUX OIGNONS CONFITS	11,50
BEIGNETS DE MORUE ET DE POMMES DE TERRE À LA SAUCE ALIOLI	9,50
RIZ NOIRS AUX CALAMARS SAUTÉS	9,50

## tartar, ceviche et d'autres choses...

TÂRTAR DE TONYINA FRESCA, ALVOCAT AMB UN TOC ASIÀTIC	8,50
CEVICHE DE GAMBES A LA CARIBENYA "LLIMA, PINYA I OLI DE RAÏM"	8,50
CARPACCIO DE BOU AMB SALSAS ORIENTAL; SOIA, CHILI, LLIMA I CORIANDRE FRESC 	8,00
BURRATA DE PUGLIA, SALSAS ROMESCO I XIP DE XORIÇO	9,00
PEBROTS DE PADRÓ 	7,00
MOS DE "VACA VELLA" I QUATRE PATATAS	9,50
LES NOSTRES BRAVES AMB SALSAS DE ALL I OLI PICANTET	8,50
OUS ESTRELLATS AMB PATATAS I PERNIL IBÉRIC DE BELLOTA	12,50
OUS ESTRELLATS TRUFATS SOBRE LLÀMINAS DE CARCHOFA	12,50



## salades

GRANDE SALADE DE FEUILLES VERTES, GRAINES, TOMATE, LÉGUMES  GRILLÉS ET VINAIGRETTE	14,00
POKE AVEC RIZ, MARINÉ DE THON ROUGE, AVOCA, CONCOMBRE ET VINAIGRETTE DE MANGO ET CITRON VERT	15,00
LÉGUMES GRILLÉS DE SAISON AVEC VINAIGRETTE AU BASILIC 	15,00

## nos classiques

BURGUER VEGAN À LA BRAISE AVEC SAUTÉS LÉGUMES	15,00
CREVETTES GRILLÉES ET SAUCE ALIOLI	18,00
CURRI DE CREVETTES AVEC MANGUE, RIZ BASMATI ET PAPADAM	18,00
"PARPATANA" DE THON ROUGE GRILLÉ AVEC TABOULÉ	19,00
POULPE GRILLÉ SUR UN LIT DE POMMES DE TERRE ET D'HERBES FRAÎCHES	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
ENTRECÔTE DE "VACA VIEJA" « ±300GRS. SERVI AVEC DES POMMES DE TERRE ET SAUCE MOUTARDE	19,00



## plateau poissons grillés

POULPE, THON ROUGE, CREVETTES, CALMAR, COUTEAUX...	38,00
--	-------

SERVI AVEC DES POMMES DE TERRE ET SAUCE ALIOLI

À PARTAGER POUR 2

## "vaca vieja" a la brasa al Gosper

CÔTE DE "VACA VIEJA" ±700GRS.



38,00

SERVI AVEC DES POMMES DE TERRE ET SAUCE MOUTARDE AU ROMARIN, À PARTAGER POUR 2



ÉPICÉ



VÉGÉTARIEN



NOUVEAU PLAT



# vermutear

HOME "ALIOLI" WITH SITGES COUNTRY BREAD	4,00
"L'ESCALA" COCA BREAD AND TOMATO	4,00
COUNTRY BREAD WITH OLIVE OIL A.O.P & SALT	3,00
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

## tapas from sea



TARRAGONA RAZOR CLAMS AT THE BRAISE	9,50
MUSSELS BRAISED FROM OUR COASTS	11,50
GRILLED CALAMARI OVER CONFITED ONIONS	11,50
"BUÑUELOS" OF COD AND POTATO WITH HERBS YOGURT	9,50
BLACK RISE WITH SAUTEED CALAMARIS	9,50

## tartar, ceviche and some things...

TUNA TARTAR, AVOCADO AND AN ASIAN TOUCH	8,50
CARIBBEAN SHRIMPS CEVICHE, LIME, PINNEAPPLE AND GRAPE OIL	8,50
BEEF CARPACCIO WITH ORIENTAL SAUCE; SOY, CHILI, LIME AND FRESH 	8,00
CORIANDER	9,00
PUGLIA BURRATA, ROMESCO SAUCE AND CRISPY CHORIZO	7,00
PADRON'S GREEN PEPPERS 	9,50
A BITE OF "OLD COW" MEAT WITH SOME POTATOES	8,50
OUR BRAVAS WITH SPICY AIOLI	12,50
EGGS "ESTRELLADOS" WITH POTATOES AND IBÉRIAN HAM	12,50
EGGS "ESTRELLADOS" TRUFFLED ON ARTICHOKE SLICES	12,50



## salads

GREAT GREEN LEAVES SALAD WITH SEEDS, TOMATO, GRILLED VEGETABLES  AND VINAGER	14,00
POKE WITH RICE, MARINATED TUNA, AVOCADO, CUCUMBER AND MANGO AND LIMA VINAGER	15,00
SEASONAL GRILLED VEGETABLES WITH BASIL DRESSING 	15,00

## our classics

VEGAN BRAISED BURGUER WHITE SAUTEED VEGETABLES	15,00
GRILLED SHRIMP WITH ALIOLI SAUCE	18,00
CURRY SHRIMP WITH MANGO, BASMATI RICE AND PAPADAM	18,00
GRILLED OCTOPUS ON SLICES OF POTATOES AND FRESH HERBS	19,00
"PARPATANA" GRILLED FRESH RED TUNA WITH TABOULÉ	19,00
CHICKEN COUSCOUS WITH FLAVORS OF FEZ AND VEGETABLES	17,00
IBERIAN PORK "SECRET" WITH CHIMICHURRI AND ROASTED POTATOES	18,00
STEAK " VACA VIEJA " ENTRECÔTE ±300GRS. SERVED WITH POTATOES AND SAUCE	19,00



## grilled table fish

OCTOPUS , RED TUNA, PRAWNS, SQUID, RAZOR CLAMS ...	38,00
--	-------

SERVED WITH POTATOES AND ALIOLI SAUCE

TO SHARE FOR 2

## "vaca vieja" a la brasa al Gosper

RIBEYE OF "VACA VIEJA" ±700GRS.



38,00

SERVED WITH POTATOES AND ROSEMARY MUSTARD, TO SHARE FOR 2



HOT SPICY



VEGETARIAN



NEW DISH