






vermutear tapas... y mucho más

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
QUESO CURADO DE OVEJA 18 MESES DE CAN BORDIO	10,00
TABLA DE JAMÓN DE BELLOTA (100G) D.O.P	21,00
OSTRAS SPECIAL SORLUT Nº3 /UND	3,20

NAVAJAS DE TARRAGONA CON CÍTRICOS	9,50
MEJILLONES A LA BRASA DE NUESTRAS COSTAS	11,00
BOQUERONES EN VINAGRETA DE SOJA, CHILI, LIMA	9,50
CEVICHE DE GAMBAS A LA CARIBEÑA; LIMA, PIÑA Y CILANTRO FRESCO	10,50
TARTAR DE ATÚN ROJO CON TOQUE ASIÁTICO Y AGUACATE DE MÁLAGA	10,50
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO CON O SIN HUEVO... 120GRS	10,50
GAMBAS BLANCAS DE CÁDIZ BIEN SALPIMENTADAS...	9,50
CARPACCIO DE ÁNGUS CON SALSA DE PISTACHOS Y PARMESANO	9,00
BUÑUELOS DE BACALAO Y PATATA DE LA ABUELA MARIANA (4UND)	9,50
GUIISO DE CALAMARCITOS CON JUDÍAS BLANCAS Y BUTIFARRA NEGRA	11,00
GUIISO DE GARBANZOS , CHORIZO ASTURIANO Y CIGALITAS	11,00
CALABAZA A LA BRASA, QUESO TALLEGIO FUNDIDO Y CASTAÑAS	10,00
TORTILLA ABIERTA DE AJOS TIERNOS Y VELO DE PAPADA IBÉRICA	8,50
PULPO BRASEADO CON PIMENTÓN DE LA VERA Y CHUTNEY DE TOMATE 	12,50
CANELÓN DE CARNE RUSTIDA CON BECHAMEL DE FOIE	11,50
BOCADO DE TERNERA "VACA VIEJA" A LA BRASA CON FOIE - MICUIT CARAMELIZADO	10,00
MELOSO DE "RABO DE TORO" SOBRE MOUSSE DE CELERY	8,00
NUESTRAS BRAVAS CON SALSA DE ALIOLI PICANTITA 	8,50
HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS Y JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	12,50
HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS Y FOIE MICUIT	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 	14,50
LASAÑA CASERA DE VERDURAS Y BECHAMEL 	12,00
ARROZ MELOSO CON CALAMARCITOS Y AJOS TIERNOS	16,00
GAMBAS ROJAS DE LA COSTA A LA BRASA Y MAYONESA CITRICA	24,00
CURRY DE GAMBAS CON MANGO, ARROZ BASMATI Y PAPADAM 	19,00
PULPO A LA BRASA SOBRE LAMINAS DE PATATAS Y HIERBAS FRESCAS 120 GR	22,50
CUSCÚS DE POLLO Y VERDURAS AL ESTILO FEZ	17,50
SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA CON CHIMICHURRI Y PATATAS ASADAS	19,50
CARACOLES BOVER A LA "LLAUNA" ACOMPAÑADOS DE SUS SALSAS	17,00



tabla de pescado a la brasa

PULPO, ATÚN ROJO, GAMBAS ROJA, CALAMARES, NAVAJAS, MEJILLONES Y MAHONESA CÍTRICA	45,00
--	-------

"vaca vieja" txogitxu a la brasa Gosper

ENTRECÔTE ±300GRS. A LA PIMIENTA VERDE Y CALABAZA ASADA	21,00
CHULETÓN ±700GRS. SERVIDAS CON PATATAS ASADAS Y MOSTAZA AL ROMERO	45,00





vermutejar tapes... i molt més

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
PLATET DE FORMATGE CURAT OVELLA 18 MESOS DE CAN BORDIO	10,00
TAULA DE PERNIL DE GLA (100G) D.O.P	21,00
OSTRES SPECIAL SORLUT Nº3 /UND	3,20

NAVALLES DE TARRAGONA AMB CÍTRICS	9,50
MUSCLOS A LA BRASA DE LES NOSTRES COSTES	11,00
SAITONS EN VINAGRETA DE SOIA, CHILI, LIMA	9,50
CEVICHE DE GAMBES A LA CARIBENYA; LIMA, PINYA I CORIANDRE FRESC	10,50
TARTAR DE TONYINA VERMELLA AMB TOC ASIÀTIC I ALVOCAT DE MÀLAGA	10,50
STEAK TARTAR DE RELLOM AMB O SENSE OU... 120GRS	10,50
GAMBES BLANQUES DE CADIS BEN SALPEBRADES...	9,50
CARPACCIO DE ÀNGUS AMB SALSÀ DE FESTUCS I PARMESÀ	9,00
BUNYOLS DE BACALLÀ I PATATA DE L'ÀVIA MARIANA (4UND)	9,50
GUISAT DE CALAMARÇETS AMB MONGETES BLANQUES I BOTIFARRA NEGRA	11,00
GUISAT DE CIGRONS , XORIÇO ASTURIÀ I CIGALITAS	11,00
CARABASSA A LA BRASA, FORMATGE TALLEGIO FOS I CASTANYES	10,00
TRUITA OBERTA D'ALLS TENDRES I VEL DE PAPADA IBÈRICA	8,50
POLP A LA BRASA AMB PEBRE ROIG DE LA VERA I CHUTNEY DE TOMÀQUET 	12,50
CANELÓ DE CARN RUSTIDA AMB BEIXAMEL DE FOIE	11,50
MOS DE VEDELLA "VACA VIEJA" A LA BRASA AMB FOIE - MICUIT CAMEL·LITZAT	10,00
MELÓS DE "CUA DE TORO" SOBRE MOUSSE DE CELERY	8,00
NOSTRES BRAVES AMB SALSÀ D'ALLIOLI PICANTET 	8,50
OUS ESTRELLATS AMB PATATES I PERNIL IBÈRIC DE GLA	12,50
OUS ESTRELLATS AMB PATATES I FOIE MICUIT	12,50
OUS ESTRELLATS TRUFATS SOBRE LÀMINES DE CARXOFA 	12,50



els nostres clàssics



AMANIDA DE BROT DE FULLES, LLAVORS, TOMÀQUET I VERDURES A LA BRASA 	14,50
LASANYA CASOLANA DE VERDURES I BEIXAMEL 	12,00
ARRÒS MELÓS AMB CALAMARÇETS I ALLS TENDRES	16,00
GAMBES VERMELLES DE LA COSTA A LA BRASA I MAIONESA CÍTRICA	24,00
CURRI DE GAMBES AMB MANGO, ARRÒS BASMATI I PAPADAM 	19,00
POP A LA BRASA SOBRE LÀMINES DE PATATES I HERBES FRESQUES 120 GR	22,50
CUSCÚS DE POLLASTRE I VERDURES A L'ESTIL FES	17,50
SECRET IBÈRIC DE GLA AMB CHIMICHURRI I PATATES ROSTIDES	19,50
CARAGOLS BOVER A LA "LLAUNA" ACOMPANYATS DE LES SEVES SALSSES	17,00



taula de peix a la brasa

POP, TONYINA VERMELLA, GAMBES VERMELLES, CALAMARS, NAVALLES, MUSCLOS I MAIONESA CÍTRICA	45,00
---	-------

"vaca vella" de txogitxu a la brasa josper

ENTRECÔTE ±300GRS. AL PEBRE VERD I PARMENTIER DE CARABASSA	21,00
MITJANA ±700GRS. SERVIDES AMB PATATES ROSTIDES	45,00
I SALSÀ DE MOSTASSA AL ROMANÍ	



picant



vegetarià



vermutear tapes... et bien plus




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
FROMAGE MÛRI DE BREBIS 18 MOIS DE CHEZ CAN BORDIO	10,00
PLATEAU DE JAMBON D.O.P BELLOTA (100GR)	21,00
HUÎTRES SPECIAL SORLUT N°3 /UND	3,20

COUTEAUX DE TARRAGONA AUX AGRUMES	9,50
MOULES A LA BRAISE DE NOS CÔTES	11,00
ANCHOIS FRAICHES AVEC VINAIGRETTE DE SOJA, CHILI, ET CITRON VERT	9,50
CEVICHE DE CREVETTES DES CARAÏBES, CITRON VERT, ET ANANAS	10,50
TARTARE DE THON ROUGE A LA TOUCHE ASIATIQUE ET AVOCAT DE MALAGA.	10,50
STEAK TARTAR DE FILET DE BOEUF AVEC OU SANS OEUF... 120GRS	10,50
SAUTÉE DE CREVETTES BLANCHES DE CADIZ	9,50
CARPACCIO D'ANGUS À LA SAUCE DE PISTACHES ET PARMESAN	9,00
BEIGNETS DE MORUE ET POMME DE TERRE DE LA GRAND-MÈRE MARIANA (4U)	9,50
MIJOTÉ DE PETITS CALAMARS AVEC HARICOTS BLANCS ET BOUDAIN NOIR	11,00
RAGOÛT DE POIS CHICHES, CHORIZO ET ÉCREVISSES	11,00
CITROUILLE GRILLÉE, FROMAGE TALLEGIO FONDU ET CHÂTAIGNES	10,00
TORTILLA OUVERTE AUX AILS TENDRES ET BACON IBÉRIQUE	8,50
POULPE GRILLÉ AU PIMENT DE LA VERA ET CHUTNEY DE TOMATE 	12,50
CANNELONI DE VIANDE RÔTIE AVEC BECHAMEL DE FOIE-GRAS	11,50
BOUCHÉE DE BŒUF "VACA VIEJA" GRILLÉ AU FOIE CARAMÉLISÉ	10,00
MOEULLEUX DE BŒUF « RABO DE TORO » SUR MOUSSE DE CÉLERI	8,00
NOS BRAVAS AVEC "ALLIOLI" ÉPICÉ	8,50
ŒUF "ESTRELLADOS" SUR POMMES DE TERRE ET JAMBON IBÉRIQUE 	12,50
ŒUF "ESTRELLADOS" SUR POMMES DE TERRE ET FOIE-MICUIT	12,50
ŒUF "ESTRELLADOS" TRUFÉES SUR TRANCHES D'ARTICHAUT 	12,50



nos classiques



GRANDE SALADE DE POUSSÉS VERTS, GRAINES, TOMATE, LÉGUMES GRILLÉS 	14,50
LASAGNE MAISON AUX LÉGUMES ET BÉCHAMEL 	12,00
RIZ MOEULLEUX AVEC CALAMAR ET AILS TENDRES	16,00
CREVETTES ROUGE GRILLÉES AVEC MAYONNAISE AU CITRON VERT	24,00
CURRY DE CREVETTES AVEC MANGUE, RIZ BASMATI ET PAPADAM 	19,00
POULPE GRILLÉ SUR UN LIT DE POMMES DE TERRE ET D'HERBES FRAÎCHES 120GR	22,50
COUSCOUS DE POULET ET LÉGUMES DANS LE GOÛT DE FÈS	17,50
"SECRET" IBÉRIQUE DE PORC, SAUCE CHIMICHURRI ET POMMES DE TERRE RÔTIE	19,50
ESCARGOTS BOVER À LA "LLAUNA" ACCOMPAGNÉS DE SAUCE	17,00



plateau de poissons grillés

POULPE, THON ROUGE, CREVETTES ROUGE, CALAMAR, COUTEAUX, MOULES	45,00
AVEC MAYONNAISE AU CITRON VERT	

"vieille vache" txogitxu au josper grillé

ENTRECÔTE ±300GRS. À LA SAUCE DE POIVRE VERT	21,00
FAUX-FILET ±700GRS. SERVI AVEC POMMES DE TERRE RÔTIES	45,00
ET MOUTARDE AU ROMARIN	



épicé



végétarien



vermutear tapes... and much more




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
CURED SHEEP CHEESE 18 MONTHS "CAN BORDIO"	10,00
TABLE OF BELLOTA HAM (100GR) DOP	21,00
OYSTERS SPECIAL SORLUT N°3 /UND	3,20

CITRUS TARRAGONE'S RAZOR CLAMS	9,50
MUSSELS BRAISED FROM OUR COASTS	11,00
FRESH ANCHOVIES WITH SOJA, CHILLY AND LIME VINAGRETTE	9,50
CARIBBEAN SHRIMPS CEVICHE, LIME, PINNEAPPLE AND GRAPE OIL	10,50
RED TUNA TARTAR WITH ASIAN TOUCH AND AVOCADO FROM MALAGA.	10,50
SIRLOIN STEAK TARTAR WITH OR WITHOUT EGG ... 120GRS	10,50
SALTED WHITE CADIZ PRAWNS	9,50
ANGUS CARPACCIO WITH PISTACHIO AND PARMESAN SAUCE	9,00
COD AND POTATO FRITTERS FROM GRANDMOTHER MARIANA (4U)	9,50
SQUID STEW WITH WHITE BEAN AND BLACK SAUSAGE	11,00
CHICKPEAS STEW, ASTURIAN CHORIZO AND CRAWSHIF	11,00
GRILLED PUMPKIN, MELTED TALLEGIO CHEESE AND CHESTNUTS	10,00
OPEN TORTILLA WITH TENDER GARLIC AND IBERIAN BACON	8,50
GRILLED OCTOPUS WITH PAPRIKA DE LA VERA AND TOMATO CHUTNEY 	12,50
ROASTED MEAT CANNELONI WITH FOIE- GRAS BECHAMEL	11,50
GRILLED "VACA VIEJA" BEEF SNACK WITH FOIE CARAMELIZED	10,00
MELLOW BEEF DE "RABO DE TORO" ON CELERY MOUSSE	8,00
OUR BRAVAS WITH SPICY AIOLI	8,50
EGGS "ESTRELLADOS" WITH POTATOES AND IBERIAN HAM 	12,50
EGGS "ESTRELLADOS" WITH POTATOES AND FOIE-MICUIT	12,50
EGGS "ESTRELLADOS" TRUFFLED ON ARTICHOKE SLICES 	12,50



our classics



GREAT GREEN LEAVES SALAD WITH SEEDS, TOMATO, GRILLED VEGETABLES 	14,50
HOMEMADE LASAGNA WITH VEGETABLES AND BECHAMEL 	12,00
MELLOW RICE WITH SQUID AND TENDER GARLIC	16,00
GRILLED OR SALTED RED PRAWNS AND LIME MAYONNAISE	24,00
CURRY SHRIMP WITH MANGO, BASMATI RICE AND PAPADAM 	19,00
GRILLED OCTOPUS ON SLICES OF POTATOES AND FRESH HERBS 120GR	22,50
CHICKEN COUSCOUS WITH FLAVORS OF FEZ AND VEGETABLES	17,50
IBERIAN PORK "SECRET" WITH CHIMICHURRI AND ROASTED POTATOES	19,50
BOVER SNAILS "LLAUNA" STYLE WITH SAUCES	17,00



grilled table fish

PULPO, RED TUNA, RED PRAWNS, SQUID , RAZOR, MUSSELS	45,00
AND LIME MAYONNAISE	

"old cow" grilled txogitxu al josper

ENTRECÔTE ±300GRS. WITH GREEN PEPPER SAUCE AND ROASTED PUMPKIN	21,00
STEAK ±700GRS. SERVED WITH ROASTED POTATOES AND ROSEMARY MUSTARD	45,00



hot spicy



vegetarian

CARTA DE VINS
CARTA DE VINOS
WINES LIST



BLANCS / BLANCOS / WHITE

D.O.P



ABCD	VERDEJO	RUEDA	3,50	18,00
O LUAR	GODELLO	VALDEORRAS	—	26,50
MASIA FREYÉ	PARELLADA MUSCAT	PENEDÉS	3,60	20,00
12 LUNAS	CHARDONNAY /GEWURZTRAMINER	SOMONTANO	4,50	25,50
MARQUEZ DE VIZHOJA	ALBARIÑO	R.BAIXES	3,20	16,50

NEGRES / TINTOS / RED

LAN D.12 CRIANZA 19 MESES	TEMPRANILLO	RIOJA	3,90	23,50
90 MINUTOS	GARNACHA/CABERNET	PRIORATO	4,50	25,50
BLAU	GARNACHA/SYRAH	MONTSANT	3,90	18,50
PORTIA CRIANZA 19 MESES	TEMPRANILLO	RIBERA DEL DUERO	—	26,50

CAVES / CAVAS

MASIA SALAT ARTESANAL		PENEDÉS	3,50	18,00
MARIA CASANOVAS. GLAÇ ROSÉ		PENEDÉS	—	27,50

CHAMPAGNE

VEUVE CLIQUOT	PREMIER CRU	PINOT NOIR	—	64,50
---------------	-------------	------------	---	-------

VI DE LA CASA

TINTO / BLANCO / ROSADO		PENEDÉS	2,50	15,00
-------------------------	--	---------	------	-------