



RESTOBAR

APERITIVOS

Jamón ibérico cebo de campo con pan, tomate, aceite y sal _____	21,00 €
Olivas mixtas _____	4,90 €
Pan con tomate con aceite, ajo y sal _____	4,20 €
Patatas bravas con salsa casera y allioli _____	7,00 €
Berberechos _____	9,00 €
Chips caseras _____	4,00 €
Patatas chips con boquerones _____	7,90 €
Patatas chips Argente (bolsa 40g) _____	1,90 €
Champiñones rellenos de bacon, queso gorgonzola y cebolla caramelizada _____	7,50 €
Nats Croquetas de: asado / arroz negro y allioli / setas / queso y tomate - 6 unidades _____	6,50 €
Empanada de carne de vacuno, receta familiar argentina. _____	4,00 €
Empanada Natural con bacon, queso gorgonzola, nueces, higo marinado y cebolla caramelizada _____	4,00 €
Tapa de queso madurado de Maó (D.O. Menorca) 70g _____	5,90 €
Tapa de Vitello Tonnato _____	4,90 €

ENTRANTES

Provolone italiano (200g) _____	10,90 €
Queso derretido, con orégano, ají molido y salsa criolla o chimichurri.	
Tacos cochinita _____	7,90 €
Masa de trigo, cochinita pibil, crema de frijoles negros, cebolla encurtida, nata agria.	
Ensalada de Burrata _____	15,50 €
Burrata italiana con rúcula, albahaca, tomates semisecos confitados y piñones.	
Carpaccio de calabacín _____	12,90 €
Calabacín fresco en finas lonchas, burrata, tomate semi seco, albahaca, piñones y vinagreta agridulce. Opción vegana con queso vegano: suplemento 3€.	
Carpaccio de remolacha _____	12,90 €
Finas lonchas de remolacha, yogurt griego, piñones, almendras, vinagreta, lima. Opción vegana con queso vegano: suplemento 3€.	
Steak tartar _____	12,90 €
Carne fresca de ternera cortada a cuchillo aderezada a nuestra manera.	
Vitello Tonnato (130-140g) _____	13,90 €
Roastbeef con salsa de huevo, atún y anchoas.	
Carpaccio de Ternera _____	12,90 €
Finas lonchas de carne fresca de ternera aderezado con queso parmesano, almendras, aceite de oliva.	

CARNES

Entraña de ternera _____	19,50 €
Corte de ternera cocinado a la plancha acompañado de patatas, queso provolone y salsa chimichurri.	
Secreto Ibérico _____	21,90 €
Corte de carne de cerdo ibérico a la plancha acompañado de patatas, y verduras asadas.	
Choripán _____	10,50 €
Pan blanco relleno de chorizo criollo estilo argentino, salsa chimichurri y pico de gallo.	
Sandwich de entraña _____	15,50 €
Pan de focaccia con entraña, queso provolone y chimichurri fresco.	





RESTOBAR

PARA COMPARTIR

Fondue de queso Clarines de Borgoña - 200g	22,00 €
Nachos con carne	12,90 €
Con cochinita pibil, queso fresco, guacamole hecho al momento y pico de gallo. Opción vegana: Suplemento Heura: 3€ - Supl. queso vegano: 3€	
Tabla de quesos franceses	20,90 €
Brie de Meaux Fermier, Tomme de Cabra Cendrat, Saint Nectaire Fermier, Beaufort DOP Primavera, Fourme d'Ambert	
Tabla de quesos catalanes	20,90 €
Blanc de Sora, Puigpedrós, Servilleta de Cabra, Serrat i Azul Ceretà.	
Tabla de quesos italianos	20,90 €
Taleggio, Salva Cremasco, Ricotta de Oveja ahumada, Parmiggiano 24 meses, Gorgonzola cremoso.	
Tabla de quesos fuertes	20,90 €
Brie Meaux, Munster Afinat, Shrophshire, Cabrales, Afuega'l Pitu Roxu.	
Triple para dipear	16,50 €
Tres cremas perfectas para dipear acompañados de pan y crudités. Apto para veganos. Bol individual: 6 €	

HAMBURGUESAS

Hamburguesa especial Natural	14,90 €
Carne 100% ternera, cebolla caramelizada, queso gorgonzola, champiñones y bacon.	
Hamburguesa trufada	14,90 €
Carne 100% de ternera, parmesano, rúcula, salsa de trufa y <i>provola affumicata</i> .	
Hamburguesa de pollo crujiente	12,90 €
Pollo con rebozado crujiente, lechuga, tomate, cebolla y queso.	
Hamburguesa "carne" vegana	12,90 €
Hamburguesa de Heura ahumada, pimientos asados, cebolla confitada, mayonesa vegana.	
Hamburguesa "pollo" vegana	12,90 €
Hamburguesa de Heura, calabacín, aguacate, queso vegano y rúcula. Extra pan sin gluten: 1€	

PASTAS

Saquitos de gamba y ricotta	16,90 €
Pasta rellena de gambas y queso ricotta, con salsa de piñones, aceite de guindilla y tomate cherry.	
Cardenales	14,50 €
Pasta de sémola con tomate rellena de queso de cabra y berenjena.	
Triángulos de calabaza	11,90 €
Pasta rellena de setas y calabaza con salsa de queso y calabaza. Apto para veganos (sin huevo).	

PESCADO

Carpaccio de gambas	22,00 €
Fina capa de gambas con aderezo de pistachos y vinagreta de manzana y lima.	

EXTRAS

Ración de pan rústico de cebada malteada	2,10 €
Chimichurri - Salsa Valentina - Mayonesa - Allioli - Aceite de oliva	1,50 €
Pan sin gluten	1,50 €





RESTOBAR

BEBIDAS FRÍAS

Coca-Cola sabor original 350 ml	2,90 €	Royal Bliss tónica	2,80 €
Coca-Cola zero 350ml	2,90 €	Bitter Kas	2,60 €
Coca-Cola zero-zero 350ml	2,90 €	Agua mineral 500ml	2,20 €
Fanta limón 350ml	2,90 €	Vichy Catalán	2,30 €
Fanta naranja 350ml	2,90 €	Ladrón de Manzanas	2,60 €
Aquarius limón	2,80 €	Zumo Natural Cal Valls 200 ml sin azúcares añadidos. Consulta sabores	3,25 €
Aquarius naranja	2,80 €	Kombucha Flaxe & Kale 400 ml- Consulta sabores	5,50 €
Nestea limón	2,80 €		
Royal Bliss tónica limón	2,80 €		

CERVEZAS

18/70 caña 330ml	2,60 €	Aguila sin filtrar 330ml	2,60 €
18/70 pinta 470ml	3,70 €	Una Lager Especial sin filtrar, tradicional, inspirada en sus orígenes, sabor intenso con notas cítricas	
Radler Amstel copa 330ml	2,60 €	Amstel Oro 330ml	2,60 €
Radler Amstel pinta 470ml	3,70 €	Una lager oscura de malta tostada 100% con notas frutales	
Aguila Dorada 330ml	2,60 €	Amstel Oro 0.0% 330ml	2,60 €
Fácil de beber, equilibrada, tipo lager. Malta de cebada, lúpulo, maíz y agua		Refrescante, con sabor a malta tostada, sin alcohol	

CERVEZAS ARTESANAS



LA SITGETANA PLATJA D'OR - Blonde Ale - 33 IBU 330ml - Sin gluten	4,00 €
De baja fermentación, alta carbonatación ligera, suave. Notas cítricas y florales	
LA SITGETANA WEISS SUBUR 12 IBU 330ml	4,00 €
Tradicional receta de trigo y malta, refrescante con aromas de plátano. Carbonatación media	
LA SITGETANA MARICEL APA 35 IBU 330ml	4,50 €
Alta fermentación, de cuerpo medio, aromática, afrutada, carbonatación media. Equilibrada	
LA SITGETANA TRINITAT IPA 75 IBU 330ml	4,50 €
Muy aromática, amargor moderado, cuerpo medio y baja carbonatación	





RESTOBAR

CERVEZAS ARTESANAS

OGHAM

CLÁSICAS

OGHAM GOLDEN ALE 18 IBU 44cl - Sin gluten _____ 5,00 €

Cerveza dorada de fermentación alta en la cual se destacan las notas frutadas

OGHAM RED ALE 17 IBU 44 cl. _____ 5,00 €

Cerveza Ale de color rubí, elaborada con 6 diferentes tipos de maltas que le aportan una maltosidad completa. Es de amargor moderadamente bajo y bien balanceada

OGHAM PORTER 22 IBU 44 cl. _____ 5,00 €

Cerveza de origen inglés, de buen cuerpo, en la cual las maltas tostadas son protagonistas, impartiendo un carácter intenso de chocolate, café y nuez

ESPECIALES

OGHAM HONEY 16 IBU 44cl. _____ 5,00 €

Cerveza dorada elaborada a base de miel, con notas dulces y florales que se perciben en aroma y permanecen en un retrogusto dulce y agradable

LUPULADAS

OGHAM APA 32 IBU 44cl. _____ 5,00 €

Cerveza dorada a rojiza, suave, fresca y frutal, con un marcado aroma a lúpulo y un final agradable. De excelente tomabilidad

OGHAM IPA 51 IBU 44cl. _____ 5,30 €

Cerveza fuerte de color ámbar con un aroma intenso floral y frutal, de lúpulos seleccionados en su elaboración. Amargor elevado, se encuentra en balance con el dulzor aportado por las maltas. Muy sabrosa y compleja.

OGHAM AMERICAN IPA 69 IBU 44cl. _____ 5,30 €

La American IPA intensifica los sabores y aromas de nuestra IPA clásica, llevándola a otro nivel. Se percibe en aroma, frutos de carozo, resina y un final cítrico. De carácter intenso y complejo en boca, logra un justo equilibrio entre el alcohol y soporte de malta

OGHAM HAZY IPA 44cl _____ 5,30 €

Rubia, turbia, afrutada y sedosa. Explosión de aromas y sabores cítricos debido a la alta carga de lúpulos

