

PER SPIZZICARE

Il nostro pica-pica (stuzzichino) 28€

Consigliato per due persone, comprende:

Mini airbag di prosciutto iberico

Sardine alla piastra con aglio e prezzemolo ●

Cozze al vapore ●

“Brandada di baccalà” con miele affumicato e uova di trota

* * *

Gazpacho Classico 8,5€

Salsa di guacamole con avocado, panna acida, peperoncini piccanti, pomodoro, cipolla rossa, coriandolo e tortillas di mais 15€ ●●

Airbag di prosciutto iberico (80g) 23€

Acciughe del Cantabrico “000” con pane rustico e pomodoro (4 filetti) 22€

Ceviche di ombrina al latte di tigre con peperoni, coriandolo, mais chulpe, patate dolci e banana a fettine 18€ ●

Tartare di tonno rosso con avocado, marinata in salsa di ponzu con yuzu e maionese di ravanello giapponese 15€

“Brandada di baccalà” con miele affumicato e uova di trota 13€

Calamari alla piastra con aglio e prezzemolo 19€ ●

Polpo alla galiziana 19€ ●

Sardine alla piastra con aglio e prezzemolo 16€ ●

Gambero di spiaggia alla griglia 22€ ●

Calamaretti a stella con prosciutto iberico, parmigiano e olio al basilico 24€

● **Piatti vegetariani** ● **Adatti per celiaci**

Richiedi la lista degli allergeni per i piatti del nostro menù

PREZZI IN € - IVA COMPRESA

FRITTURE

Patate “bravas del Xiringuito” con salsa brava, nocciole e alioli (salsa di aglio e olio) 9€ ●●

Crocchette di prosciutto iberico su una tavola Tic Tac Toe (9 unità) 19€

Fritto misto di pesce 13€

Calamari all’andalusa con maionese di avocado e alioli 19€

Frittelle di baccalà 16€

Calamaretti all’andalusa 21€

INSALATE

Quinoa tiepida saltata con gamberi, avocado, mango e vinaigrette al maracujia 16€ ●

L’insalata del Xiringuito con misticanza, pomodoro, carota, cipolla rossa, olive, sedano e vinaigrette alla senape 13€ ●●

Buffet di pomodori con ventresca di tonno e cipolle rosse 16€ ●

“Xató” di Sitges con baccalà, tonno, acciughe, scarola e salsa romesco 15€

Tutte le nostre insalate possono essere servite con:

- ventresca di tonno +3€

- avocado +3€

CONCHIGLIE E FRUTTI DI MARE

Cozze al vapore o alla marinara 15€

Vongole al vapore o alla marinara 24€

Grigliata di frutti di mare del Xiringuito* con gamberi, scampi, pesce del giorno alla griglia, calamari in stile andaluso, pesciolini fritti, cozze, vongole al vapore e astice intero 60€

** Consigliata per due persone*

IL RISO

Prezzo a persona

Dipendendo da quanto siamo occupati, cucineremo piatti di riso solo per una persona

Tutti i nostri piatti a base di riso possono essere consumati da persone celiache

La fideuá non è adatta per celiaci

Paella o fideuá (paella di pasta) dell'Escribà di pesce 21,5€

Paella o fideuá (paella di pasta) mare e monti con pollo, costole, scampi, cozze, seppie, verdure e funghi 21,5€

Paella valenciana con pollo, fagioli garofon, fagioloni e peperone rosso 19,5€

Paella o fideuá (paella di pasta) ai funghi e asparagi 19,5€ ●

Paella o fideuá (paella di pasta) di verdure verdi 18€ ●

Paella o fideuá (paella di pasta) nero con pesce, gambero, seppia e vongole 21,5€

Riso cremoso al polpo con gambero e seppia 21,5€

Riso brodoso di pesce con seppia, cozze, gambero, vongole e pesce 21,5€

Riso brodoso di astice o in paella con seppia, cozze, vongole e pesce 34€

IL PESCE

Pesce di stagione al forno o alla piastra con le verdure 26€ ●

"Suquet" (stufato) di coda di rospo con vongole, cozze, gambero e scampo 26€

UN PO' DI CARNE

Filetto di vitello alla piastra con patate fritte 25€ ●

● **Piatti vegetariani** ● **Adatti per celiaci**

Richiedi la lista degli allergeni per i piatti del nostro menù

PREZZI IN € - IVA COMPRESA

PER I PIÙ PICCOLI

Maccheroni con salsa di pomodoro e parmigiano grattugiato 8€ ●

Pollo alla piastra con patate fritte 9€ ●

IL NOSTRO PANE ●

Pane con pomodoro 5,5€

Pane rustico 3,5€

Pane senza glutine 3,5€ ●

E I DESSERT

Il nostro vassoio di dolci (all'unità) 8,5€/9€

Dolci senza glutine, senza lattosio e per diabetici 8,5€ ●

Gelato misto (in palline) 4,5€

Frutta di stagione 5,5€

LA NOSTRA SANGRIA

Calice 8€ Brocca (75cl) 16€ Brocca (1.2l) 24€

Di vino spumante con frutti rossi e menta

Di vino bianco con frutta di stagione e agrumi

Di vino rosso con frutta di stagione e agrumi