

miramar

SITGES

APERITIVO APPETIZERS

Bolsa de chips Potato chips	2.00 €
Aceitunas de la abuela "aliñadas de Málaga" Olives "abuela", from Málaga	2.50 €
La Gilda La Gilda, [green pepper, olives and anchovies]	2.00 €
Sardina ahumada con mouse berenjena (ud) Smoked sardine with eggplant mousse	3.25 €
Boquerones del Cantábrico en vinagre Cantabrian anchovies in vinegar	6.00 €
Anchoas del Cantábrico Cantabrian anchovies	8.00 €
Aperitivo especial de la casa (patatas gruesas, olivas rellenas, mejillones y salsa espinaler) Special appetizer of the house (thick potatoes, stuffed olives and mussels)	5.00 €
Tapa de queso manchego Manchego cheese tapa	7.50 €
Pan cristal con tomate y aceite oliva virgen extra Crystal bread with with tomatoes and olive oil	3.75 €

NUESTRAS BRAVAS OUR BRAVAS

Miramar, con especias y hierbas frescas, la que nos da fama! Miramar, spices's mayo with fresh herbs, no hot. The best one!	6.50 €
Estilo Sitges, con all i oli y romesco Sitges Style, with all i oli and romesco	6.50 €
Muy bravas, all i oli y mojo de chile Very bravas, all i oli and chile mojo	6.50 €
Bravas para todos, solo con all i oli Bravas for everyone, with all i oli	6.50 €

LOS VERDES Y FRESCOS GREEN AND FRESH

Vaso de nuestro gazpacho casero Our homemade gazpacho	5.00 €
Hummus de berenjena ahumada, pan de pita y crudités Eggplant hummus with kalamatas and pita bread crudites	6.00 €
Escalivada a la leña con queso de cabra Roasted eggplant and pepper salad with goat cheese	8.00 €
Escalivada a la leña con anchoas del cantábrico Roasted Eggplant with cantabrian anchovies	10.00 €
Guacamole casero con nachos Nachos with Guacamole (homemade)	8.00 €
Ensalada Caesar a nuestra manera Our own way Caesar Salad	8.50 €
Burrata cremosa con tomate, rúcula, aceite de albahaca y kalamatas Creamy burrata with fresh tomatoes and kalamata's olives	10.00 €
Ensalada de tomate y ventresca con cebolla tierna Fresh tomatoes, belly tuna and spring onion	10.00 €

LOS CRUDOS FRÍOS THE RAW AND COLD

Ceviche de corvina con lima y cebolla morada Corvina ceviche with red onions and lime	12.50 €
Tartare de salmón, muy fresco con mango y fresa Salmon tartare with strawberry and mango	13.50 €
Steak tartare Miramar Steak tartare Miramar	14.50 €

PICOTEANDO... MIENTRAS TANTO PECKING, MEANWHILE

Croquetas de jamón ibérico o bacalao (ud) Iberian ham or codfish croquettes	1.85 €
Ensaladilla rusa natural casera - Homemade mayo russian salad with tuna	5.50 €
Chistorra auténtica de Iruña, Navarra Authentic chistorra from Navarra (sausage with paprika)	7.50 €
Camembert fundido con patata al caliu - Melted camembert with roasted potato	8.00 €
Tabla de jamón ibérico (100gr) con regañas Iberian ham board (100gr) with bread sticks	14.00 €
Tabla de embutidos ibéricos Assorted of Iberian sausages	14.50 €
Tabla mixta de jamón ibérico y queso manchego con regañas Assorted of Iberian sausages and manchego sheep cheese	12.00 €

HUEVOS ROTOS CON FRITAS CASERAS BROKEN EGGS, WITH FRENCH FRIES

Con bacalao y ajitos fritos - Codfish and garlic	8.50 €
Con jamón ibérico - Iberian ham	9.00 €
Pijos, con foie - Posh, with foie gras	10.00 €

TAPITAS DEL MAR... Y LA MAR DE BUENAS FROM THE SEA... VERY TASTY

Mejillón al estilo Sunsi (un poco picantes) o al vapor - Sunsi's style mussels (little spicy) or steamed	7.90 €
Cazón en adobo a la cordobesa, en bienmesabe - Fried fish marinated in Cordobesa seasoning	8.50 €
Boqueron frito de lonja (disponible según mercado) Fried fresh anchovies from harbour (available according to market)	8.00 €
Calamar nacional a la andaluza Fried squid	14.00 €
Calamar nacional a la plancha con ajo y perejil Squid grilled with garlic and parsley	14.00 €
Gambas rojas a la plancha (8ud) Grilled red prawns (8ud)	16.50 €
Taco de atún marinado en soja con salteado de aguacate y tomate Soy marinated tuna with sautéed tomatoes and avocados	17.00 €
Pata de pulpo a la parrilla y después a la gallega Grilled octopus and then Galician style	19.00 €

UN POCO DE CARNE... con fritas caseras MEATS... WITH HOMEMADE FRENCH FRIES

Fingers de pechuga de pollo crujientes Crunchy chicken fingers	8.75 €
Dados de solomillo de ternera a las finas hierbas (150gr) Sirloin dices cooked in fine herbs (150gr)	14.50 €
Secreto ibérico de bellota, te lo traemos cortadito Acorn-fed iberian meat, it's served cut	16.00 €

NUESTROS POSTRES CASEROS... OUR HOMEMADE DESERTS...

Helados - Delicious ice cream	4.95 €
Piña natural con helado de leche de coco - Natural pineapple with coconut milk ice cream	5.50 €
Cheese cake cremoso a nuestra manera - Cheese cake, creamy, Miramar's style	5.75 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla - Chocolate culant with vanilla ice cream GLUTEN FREE	6.00 €
Tiramisú tradicional - Real tiramisu	6.00 €
Trufas (5ud) - Chocolate truffles	6.00 €

Por favor, si tiene algún tipo de alergia avise a nuestro personal. Please let us know if you suffer from any type of allergies

miramar

SITGES

CAFÉ NOVELL

Café espresso	1.50 €
Café cortado	1.60 €
Café americano	1.60 €
Café con leche	1.80 €
Café con hielo	1.80 €
Carajillo normal	2.50 €
Cappuccino	2.00 €
Té e Infusiones	2.20 €

BEBIDAS

Refrescos 35 cl / Sodas	2.50 €
Zumos / Juices	2.50 €
Agua 0,5 l / Water	2.10 €
Agua con gas / Sparkling water	2.50 €

CERVEZAS

Zurito 20cl	2.00 €
Copa 33cl	2.50 €
Jarra 50cl	5.00 €
Copa clara 33cl	2.50 €
Jarra clara 50cl	5.00 €

CERVEZAS EN BOTELLA

Voll Damm 33cl - Doble malta	3.00 €
Free Damm 33cl - Sin alcohol	2.50 €
Damm lemon free 33cl	2.50 €
Daura 33cl - Gluten free	3.00 €
Artesana La Sitgetana Pale Ale 33cl	3.50 €
Artesana La Sitgetana Brown Ale 33cl (primer premio certamen artesanas Lyon 2018)	3.50 €

SANGRIAS Y APERITIVOS

Sangria de vino	15.00 €
Sangria de Cava	18.00 €
Copa Tinto de verano	4.50 €
Aperol spritz	5.90 €
Frizzante La Mundial Blanco/Rosado	4.50 €
Vermut casero Chapo DO Alella	4.50 €
Martini Biaco o rosso	4.50 €
Campari tonic o naranja	5.00 €

LICORES Y DIGESTIVOS

Chupito Normal	3.00 €
Chupito Premium	5.00 €
Copa Normal	5.50 €
Copa Premium	8.00 €
Combinado Normal	8.00 €
Combinado Premium	10.00 €

COCKTAILS

Mojito / Mojito de fresa	8.00 €
Mojito sin alcohol	8.00 €
Caipirinha	8.00 €
Margarita	8.00 €
Caipiroska	8.00 €

Ven a conocer nuestro restaurante
Treinta y Tantos Tapas y Vinos en la calle Mayor 33 de Sitges
Come and visit our restaurant 'Treinta y Tantos Tapas y Vinos'
in Carrer Major 33 in Sitges

treinta y
TANTOS



treintaytantossitges



treintaytantos_sitges

Disponemos de un espacio reservado para grupos y eventos
We have a private space for events and groups