

# miramar

## SITGES

### APERITIUS APÈRITIF

<b>Bossa de xips</b> Chips	2.00 €
<b>Olives "de l'àvia" de Màlaga</b> Olives assaisonnées du "Malaga"	2.50 €
<b>La Gilda</b> La Gilda, brochette de piment, d'olives et d'anchois	2.00 €
<b>Sardina fumada amb mouse d'albergínia (ud)</b> Sardine fumée à la mousse d'aubergine (ud)	3.25 €
<b>Boquerons del Cantàbric en vinagre</b> Anchois du "Cantàbrico" au vinaigre	6.00 €
<b>Anxoves del Cantàbric</b> Anchois cantabriques	8.00 €
<b>Combo maresme (patatas gruxudes, olives farcides, musclos i salsa espinaler)</b> Combo maresme (chips, olives farcies, moules et sauce)	5.00 €
<b>Un parell de formatges amb oli de tòfona i renyes (Ovella llet crua i cabra km0, Garraf)</b> Une paire de fromages à l'huile de truffe (brebis au lait cru et chèvre Garraf, km0)	7.50 €
<b>Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra</b> Pain cristal avec tomate et huile d'olive	3.75 €

### LES NOSTRES BRAVAS NOS BRAVAS

<b>Miramar, amb herbes i espècies fresques. Les que ens donen la fama!</b> Miramar, avec des épices et des herbes fraîches, celle qui nous rend célèbre!	6.50 €
<b>Estil Sitges, amb all i oli i romesco</b> Style Sitges, à l'ail et au romesco	6.50 €
<b>Molt braves, all i oli i mojo de bitxo</b> Très braves, à l'ail et de l'huile et épicé	6.50 €
<b>Bravas per a tots, només amb all i oli</b> Seulement avec de l'ail et de l'huile	6.50 €

### ELS VERDS I FRESCOS LE VERT ET FRAIS

<b>Got del nostre gaspatxo fet a casa</b> Verre de "gazpacho" fait maison (soupe froide tomato, poivres, oignon, ail)	5.00 €
<b>Hummus d'albergínia fumada, pa de pita i crudités</b> Houmous d'aubergines fumées, pain pita et crudités	6.00 €
<b>Escalivada a la llenya amb formatge de cabra</b> Aubergines et poivrons au fromage de chèvre	8.00 €
<b>Escalivada a la llenya amb anxoves del cantàbric</b> Aubergines et poivrons avec anchois du "Cantàbrico"	10.00 €
<b>Guacamole amb nachos fet a casa</b> Guacamole fait maison avec nachos	8.00 €
<b>Amanida Cèsar a la nostra manera</b> Salade Cèsar	8.50 €
<b>Burrata cremosa amb tomàquet, rúcula, oli d'alfàbrega i kalamatas</b> Burrata crémeuse aux tomates, rucula l'huile de basilic et kalamatas	10.00 €
<b>Ensalada de tomàquet i ventresca amb ceba tendre</b> Salade de tomates, ventre de thon aux oignons tendres	10.00 €

### ELS CRUS FREDS CRU ET FROID

<b>Ceviche de reig amb llima i ceba morada</b> Ceviche de poisson blanc au citron vert et à l'oignon violet	12.50 €
<b>Tàrtar de salmó, molt fresc amb mango i maduixa</b> Tartare de saumon frais avec fraise et mangue.	13.50 €
<b>Steak tàrtar Miramar</b> Steak tartare Miramar (veau)	14.50 €

## PICOTEJANT... MENTRESTANT QUELQUE CHOSE... EN ATTENDANT

<b>Croquetes de pernil ibèric (ud)</b> Croquette au jambon ibérique (ue)	1.75 €
<b>Ensaladilla rusa natural casolana</b> Salade ruse naturelle daite maison (pomme de terre, haricot vert, carottes pois, thon, mayonnaise)	5.50 €
<b>Chistorra autèntica d' Iruña, Navarra</b> Authentique chistorra de Navarra (saucisse)	7.50 €
<b>Camembert fos amb patata al caliu</b> - Camembert fondu avec pommes de terre et cornichons	8.00 €
<b>Taula de pernil ibèric (100gr)</b> Table de jambon ibérique (100gr) avec bâtons de pain	14.00 €
<b>Taula d'embotits ibèrics</b> Tableau de saucisses ibériques	14.50 €
<b>Taula mixta de pernil ibèric i formatge manxec</b> Table mixta de pernil ibérique et fromage Manchego avec bâtons de pain	12.00 €

## OUS TRENCATS amb patates fregides casolanes OEUFS CASSÉS.AVEC FRITES

<b>Amb bacallà</b> - Avec morue frite et pivrons verts et ail	8.50 €
<b>Amb pernil ibèric</b> - Avec jambon ibérique	9.00 €
<b>Pijos, amb foie</b> - Avec foie gras	10.00 €

## TAPES DEL MAR... I LA MAR DE BONES DE LA MER... ET TRÈS BON

<b>Musclos a l'estil Sunsi o al vapor</b> - Moules "Sunki" ou à la vapeur	7.90 €
<b>Caçó en adob a la cordovesa</b> - Émissole mariné et frit	8.50 €
<b>Boqueron fregit de llotja (disponible segons mercat)</b> Anchois blanc frit du marché	8.00 €
<b>Calamar nacional a la andaluza</b> Calamars national Andolouse	14.00 €
<b>Calamar nacional a la planxa amb all i julivert</b> Calamars national grillés à l'ail et au persil	14.00 €
<b>Gambes vermelles a la planxa (8ud)</b> Crevettes rouges grillées (8ud)	16.50 €
<b>Tac de tonyina marinat en soja amb saltat d'alvocat i tomàquet</b> Thon mariné au soja avec avocat et tomates sautées	17.00 €
<b>Pota de pop a la graella i després a la gallega</b> Jambede (avec pommes de terre et du paprika)	19.00 €

## UN MICA DE CARN... amb patates fregides casolanes

UN PEU DE VIANDE... AVEC DES FRITES FAITES MAISON

<b>Fingers de pit de pollastre cruixents</b> Doigts de poulet croustillants	8.50 €
<b>Daus de filet de vedella a les fines herbes (150gr)</b> Des de surlonge aux fines herbes (150gr)	14.50 €
<b>Secret ibèric de gla, t'ho portem talladet</b> Porc ibérique nourri au gland grillé	16.00 €

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

<b>Gelats</b> - Glace (2 boules)	5.00 €
<b>Carpaccio de pinya natural amb gelat de llet de coco</b> - Carpaccio d'ananas naturel avec glace au lait de coco	5.50 €
<b>Cheese cake cremós a la nostre manera</b> - Gâteau au fromage dans notre style	5.75 €
<b>Gotet de compota de poma amb gelat de vainilla i crumble</b> - Verre de compote de pomme avec glace à la vanille et crumble	5.75 €
<b>Tiramisú tradicional</b> - Tiramisu traditionnel	6.00 €
<b>Trufes de xocolata (5ud)</b> - Truffes au chocolat	6.00 €
<b>Coulant de xocolata amb gelat de vainilla bourbon</b> - Coulant au chocolat et glace vanille <b>GLUTEN FREE</b>	6.00 €

Si us plau, si té algun tipus d'al·lèrgia avisi al nostre personal. S'il vous plaît laissez-nous savoir si vous avez quelque allergie.

# miramar

## SITGES

### CAFÈ NOVELL

<b>Cafè espresso</b>	1.50 €
<b>Cafè tallat</b>	1.60 €
<b>Cafè americà</b>	1.60 €
<b>Cafè amb llet</b>	1.80 €
<b>Cafè con gel</b>	1.80 €
<b>Cagalo normal</b>	2.50 €
<b>Cappuccino</b>	2.00 €
<b>Tes i Infusions HERBAL&amp;TEAS</b>	2.50 €

### BEGUDES

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

### CERVESES

<b>Zurito</b> 20cl	2.00 €
<b>Copa</b> 33cl	2.50 €
<b>gerra</b> 50cl	5.00 €
<b>Copa clara</b> 33cl	2.50 €
<b>Gerra clara</b> 50cl	5.00 €

### CERVESES D'AMPOLLA

<b>Voll Damm</b> 33cl - Doble malta	3.00 €
<b>Free Damm</b> 33cl - Sin alcohol	2.50 €
<b>Damm lemon free</b> 33cl	2.50 €
<b>Daura</b> 33cl - Gluten free	3.00 €
<b>Artesana La Sitgetana Pale Ale</b> 33cl	3.50 €
<b>Artesana La Sitgetana Brown Ale</b> 33cl (primer premi certamen artesanes Lyon 2018)	3.50 €

### SANGRIES I APERITIUS

<b>Sangria de vi</b>	15.00 €
<b>Sangria de Cava</b>	18.00 €
<b>Copa "Tinto de verano"</b>	4.50 €
<b>Aperol spritz</b>	5.50 €
<b>Frizzante La Mundial</b> Blanc/Rosat	4.50 €
<b>Vermut cassolà Chapo DO Alella</b>	4.50 €
<b>Martini Biaco o rosso</b>	4.50 €
<b>Campari tonic o taronja</b>	5.00 €

### LICORS I DIGESTIUS

<b>Xupito Normal</b>	3.00 €
<b>Xupito Premium</b>	5.00 €
<b>Copa Normal</b>	5.50 €
<b>Copa Premium</b>	8.00 €
<b>Combinado Normal</b>	5.50 €
<b>Combinado Premium</b>	8.50 €

### COCKTAILS

<b>Mojito / Mojito de fresa</b>	8.00 €
<b>Mojito sin alcohol</b>	8.00 €
<b>Caipirinha</b>	8.00 €
<b>Margarita</b>	8.00 €
<b>Caipiroska</b>	8.00 €

Vine a conèixer el nostre restaurant  
**Trenta-Tants Tapes i Vins al carrer Major 33 de Sitges**  
Venez rencontrer notre restaurant 'Treinta y Tantos Tapes y Vinos'  
dans Carrer Major 33 Sitges

treinta y  
TANTOS



treintaytrantossitges



treintaytantos\_sitges

Disposem d'un espai reservat per a grups i esdeveniments  
Nous avons un espace réservé pour groupes et événements