



ENTRANTES – ENTRANTS

Starter – Entrées - Vorspeisen – Primi piatti

SOPA DE PESCADORES – SOPA DE PESCADORS...10,50 €
Fish Soup – Soup des pêcheurs - Fischersuppe – Brodo dei pescatori

ENSALADA CAPRECE – AMANIDA CAPRECCE...9,50 €
Caprecce Salad – Salade Capris - Caprecce – Salat – Insalata caprese

ENSALADA DE PASTA FRESCA CON GAMBAS – AMANIDA DE PASTA FRESCA AMB GAMBES...14,50 €
Fresh Pasta Salad with Prawns – Salade de pâtes fraîches au gambas – Frischer Nudel – Salat mit Garnelen – Insalata di pasta fresca con gamberi

ENSALADA DE BONITO Y CEBOLLA TIERNA – AMANIDA DE TONYINA I CEBA TENDRA...13,50 €
Tuna salad with Spring Onions – Salade de thon et d'ognions doux – Tunfisch mit zartem Zwiebel-Salat – Insalata di tonno e cipollina fresca

SARDINAS FRESCAS EN ESCABECHE – SARDINES FRESQUES EN ESCABETX...11,00 €
Fresh Sardines in Brine – Sardines fraîches à l'escabeche – Frische Sardellen, mariniert – Sardine fresche in carpione

ANCHOAS DE BERMEO – ANXOVES DE BERMEO...20,50 €
Bermeo Anchovies – Anchois de Bermeo – Anschovis aus Bermeo – Acciughe di "Bermeo"

CROQUETAS CASERAS DE PESCADO – CROQUETES CASOLANES DE PEIX...8,80 €
Homemade Fish Croquettes – Croquettes de poisson maison – Selbstermachte Fisch-Kroketten – Crocchette caserecce di pesce

ENSALADA DE LA HUERTA – AMANIDA DE L'HORTA...8,75 €
Mixed Salad – Salade variée – Frischer Salat – Insalata dell'orto

GAMBAS FRESCAS AL AJILLO – GAMBES FRESQUES AL AJILLO...23,10 €
Sautéed Prawns with Garlic – Gambas fraîches à l'ail – Frische Garnelen mit Knoblauch – Gamberi freschi all'aglio

BOQUERONES A LA BILBAINA – SEITONS A LA BILBAINA...9,90 €
Anchovies Bilbao Style – Harenes style Bilbao – Boquerones (eine Art Sardellen) auf Bilbao Art – Acciughe fresche alla Bilbaína

CALAMARES REBOZADOS A LA ANDALUZA – CALAMARS ARREBOSSATS A L'ANDALUSA...13,10 €
Battered Squid Andalusian Style – Calamars à l'andalouse – Tintenfisch paniert auf andalusische Art – Calamari fritti alla Andalusia

PESCADITOS DE LA LONJA FRITOS – PEIXETS DE LA LLOTJA FREGITS...9,90 €
Fish Fry from the market – Fritures de poissons du port – Gebratene kleine Fische – Pescettini del giorno fritti

XATÓ DE SITGES – XATÓ DE SITGES...10,50 €
Cod, Tuna and Anchovy Salad – Salade traditionnelle de Sitges – Kabeljau . Tunfisch – Salat – Insalata con tonno, acciughe e baccala

CHIPIRONES SALTEADOS CON HABITAS – CALAMARSONS SALTEJATS AMB FAVES PETITES...21,50 €
Sautéed Squid with Tender Beans – Petites pulpes sautées aux fèves – Kleine Tintenfische mit Saubohnen – Calamaretti saltati con fave

FOIE DE PATO CON FLOR DE SAL – FOIE D'ÀNEC AMB FLOR DE SAL...19,95 €
Duck Liver Foie with Rock Salt Crystals – Foie de canard à la fleur de sel – Entenleber mit Blumen-Salz – Foie con sal "Maldon"

JAMÓN DE JABUGO GRAN RESERVA – PERNIL DE JABUGO GRAN RESERVA...24,75 €
Jabugo Special Cured Ham – Jambon fumé grande réserve – Geräucherter Schinken aus Jabugo – Prosciutto di "jabugo" gran reserva

PULPITOS FRESCOS SALTEADOS – POPETS FRESCOS SALTEJATS...29,70 €
Sautéed Baby Octopus – Petits pulpes frais sautées – Kleine frische Polypen, gebraten – Polpetti freschi saltati

CIGALITAS FRESCAS ENCEBOLLADAS – PETITS ESCAMARLANS FRESCOS AMB CEBAS...18,15 €
Fresh Crayfish with Onions – Langoustines fraîches aux oignons – Frische Kaisergranaten mit Zwiebeln – Scampetti freschi con cipolla

PULPO A LA BRASA DE CARBÓN – POP A LA BRASA DE CARBÓN...23,10 €
Grilled Octopus – Pulpe à la braise – Krake auf Holzkohlenfeuer gegrillt – Polpo alla brace



PLATOS PRINCIPALES – PLATS PRINCIPALS

Main Dishes – Plats Principaux - Hauptgerichte – Secondi Piatti

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE – ARRÒS CALDÓS AMB LLAMÀNTOL...26,50 €

Braised Rice with Lobster – Riz au homard dans son jus – Reis mit Hummer in Brühe – Riso “brodoso” con astice

FIDEUÀ DE PESCADORES – FIDEUÀ DE PESCADORS...15,95 €

Seafood Noodles – Fideua du pêcheur – Fideua (Fadennudeln) Fischer Art – “Fideua” di pescatori (pasta alla marinara)

PAELLA A LA MARINERA – PAELLA A LA MARINERA...15,95 €

Seafood Paella – Paella aux fruits de mer – Paella mit Meeresfrüchten – Paella alla marinara

ARROZ NEGRO TRADICIONAL DE LA CASA – ARRÒS NEGRE TRADICIONAL DE LA CASA...15,95 €

Black Rice (with Squid Ink) – Riz noir traditionnel de la maison – Schwarzer Reis nach unserer Art – Riso nero della casa

ARROZ CALDOSO CON GAMBAS Y CIGALAS – ARRÒS CALDÓS AMB GAMBES I ESCAMARLANS...20,50 €

Braised Rice with Prawns & Crayfish – Riz aux langoustines et crevettes – Reis mit Garnelen & Kaisergranat – Riso “brodoso con gamberi e scampi

ARROZ CALDOSO CON CENTOLLA – ARRÒS CALDÓS AMB CENTOLLA...24,50 €

Braised Rice with Spider Crab – Riz au Crabe dan son jus – Reis mit hunner in Brühe – Riso “brodoso” con granzeola

RODABALLO DE COSTA A LA BRASA DE CARBÓN – RÈMOL DE COSTA A LA BRASA DE CARBÓ...21,95 €

Turbot, Chargrilled over an Oak Flame – Turbo à la braise – Steinbutt auf Holzkohlenfeuer gegrillt – Rombo alla brace di legno

DORADA DE ANZUELO A LA BRASA DE CARBÓN – DAURADA D’HAM A LA BRASA DE CARBÓ...21,95 €

Sea bream, Chargrilled over an Oak Flame – Daurade à la braise – Goldbrassen auf Holzkohlenfeuer gegrillt – Orata della costa alla brace di legno

TRONCO DE MERLUZA DE PINCHO A LA BRASA DE CARBÓN – TRONC DE LLUÇ DE BROQUETA A LA BRASA DE CARBÓ...20,95 €

Hake, Chargrilled over an Oak Flame – Colin à la braise – Seehecht – Lende auf Holzkohlenfeuer gegrillt – Trancio di merluzzo alla brace

COGOTE DE MERLUZA A LA BRASA DE CARBÓN – CLATELL DE LLUÇ A LA BRASA DE CARBÓ...18,95 €

Nape of Hake, Chargrilled – Nuque de colin à la braise – Seehecht Kopf auf Holzkohlenfeuer gegrillt – Nuca di merluzzo alla brace

LUBINA DE COSTA A LA BRASA DE CARBÓN – LLOBARRO DE COSTA A LA BRASA DE CARBÓ...21,95 €

Sea Bass, Chargrilled over an Oak Flame – Loup de mer à la braise – Wolfsbarsch auf Holzkohlenfeuer gegrillt – Branzino alla brace

SUQUET DE PESCADORES CON PATATAS – SUQUET DE PESCADORS AMB PATATES...26,50 €

Suquet (Fish Stew) with potatoes – Suquet de pêcheurs avec pommes de terre – Suquet (Fische in ihre Brühe) mit Kartoffeln – Suquet di pescatori

MORRO DE BACALAO A NUESTRA MANERA – MORRO DE BACALLÀ A LA NOSTRA MANERA...23,95 €

Cod Chef’s Style – Morue à notre façon – Kabeljau auf unsere Art – “Morro” di baccala al nostro modo



MARISCOS – MARISCOS

Seafood Menu – **Fruits de Mer** - **Seefrüchte** – **Frutti di mare**

VIEIRAS GRATINADAS AL ESTILO DEL CHEF – VIEIRES GRATINADES A L'ESTIL DEL XEF...13,50 €

Scallops / Saint James's shells Chef's Style – **Coquilles Saint-Jacques du Chef** – **Vieira (Große Muschel) Chef's Art** – **Capesante della casa**

GAMBAS DE VILANOVA A LA PLANCHA – GAMBES DE VILANOVA A LA PLANXA...P.S.M.

Sautéed Vilanova Prawns – **Gambas de Vilanova grillées** – **Garnelen aus Vilanova** – **Gamberi di Vilanova alla piastra**

CIGALAS TRONCO GRANDES (unidad) – ESCAMARLANS DE CUA GRAN8 (unitat)...13,50 €

Chargrilled Crayfish – **Queues de langoustines géantes (pièce)** – **Grosser Kaisergranat (Stück)** – **Scamponi (unità)**

CANAILLAS – CARGOLS DE MAR...18,50 €

Periwinkles, Sea Snails – **Escargots de mer** – **Seeschnecken** – **Chioccioline di mare**

TALLARINAS – TALLARINES...15,50 €

Tellins (long small white clams) – **Petites palourdes blanches** – **Kleinen Venusmuscheln** – **Vongole piccole bianco**

BERBERECHOS – ESCOPINYES...11,50 €

Cockles – **Côques** – **Grünling, gewöhnliche Herzmuscheln** – **Vongole piccole grigio**

MEJILLONES AL VAPOR – MUSCLOS AL VAPOR...10,50 €

Steamed Mussels – **Moules vapeur** – **Gedämpfte Miesmuscheln** – **Cozze al vapore**

BOGAVANTE DEL PAÍS – LLAMÀNTOL DEL PAIS...P.S.M./ peso – weight – poids - peso

Lobster (whole) – **Homard du pays (pièce)** – **Hummer aus Spanien (Stück)** – **Paese astice (unità)**

LANGOSTA ROJA O VERDE – LLAGOSTA VERMELLA O VERDA... P.S.M./ peso - weight – poids - peso

Red or green Lobster (whole) – **Langouste rouge ou verte** – **Rote oder grüne Languste** – **Aragosta rossa o verde**

CENTOLLA (unidad) – CABRA DE MAR (unitat)...22,00 €

Big Spider crab (whole) – **Araignée de mer (pièce)** – **Seespine (Stück)** – **Granzeola (unità)**

BUEY DE MAR (unidad) – BOU DE MAR (unitat)...22,00 €

Brown big Sea Crab (whole) – **Boeuf de mer (crabe géant) (pièce)** – **Grosser Seekreb (Stück)** – **Granchio gigante (unità)**

ALMEJAS DE CARRIL – CLOÏSSES DE CARRIL... P.S.M./ tamaño – size – taille - dimensione

Clams – **Amandes de mer extra** – **Miesmuscheln "carril"** – **Vongole "de carril"**



LOS PESCADOS ELABORADOS A LA BASA DE CARBÓN DE ENCINA SE SIRVEN CON:
REFRITO DE AJO, GUINDILLA Y VINAGRE; ACOMPAÑADOS DE PATATAS AL HORNO.

*ELS PEIXOS ELABORATS A LA BRASA DE CARBÓ D'ALZINA SE SERVEIX AMB:
SOFREGIT D'ALL, BITXO I VINAGRE; ACOMPANYATS DE PATATES AL FORN*

Chargrilled fish dishes are cooked over oak embrees and served with:
Garlic, chilli and Viniegra; accompanied with baked potatoes

Les poissons à la braise sont servis avec:
Fricasé d'ail, de piment rouge et de vinaigre; accompagnés de pommes de terrea u four

Die fische auf Holzkohlenfeuer gegrillt werden serviert mit:
Knoblauch, spanischen roten Pfeffer und Essig; begleitet mit Bratkartoffeln als Beilage

Il pesci cotti alla brace di carbone di legno di quercia si servono con:
Sofrito di olio aglio peperoncino e aceto; accompagnati da patate al forno.

CARNES – CARNIS

Meat Dishes – Viandes - Fleischgerichte – Carne

SOLOMILLO DE BUEY CEBÓN – LLOM DE BOU D'ENCEBALL...25,50 €
Tenderloin Steak – Faux-filet de boeuf – Rinds Filet – Filetto di Vitellone

LIBRITOS DE CARNE CORDON BLUE – LLIBRETS DE CARN CORDON BLUE...12,00 €
Pork Cordon Bleu – Cordon bleu – Cordon Bleu – Cordon blue di maiale

ENTRECOTTE DE TERNERA – ENTRECOTTE DE VEDELLA...23,75 €
Fillet Steak – Entrecôte de veau – Kalbfleisch - Entrecôte – Entrecot di vitellone



POSTRES – POSTRES
Desserts – Desserts
NACHSPEISEN – Desserts

SURTIDO DE FRUTA DEL TIEMPO – <i>ASSORTIMENT DE FRUITA DEL TEMPS</i> Selection of Seasonal Fruit Assortiment fruits en Saison Obstplatte der saison Frutta di Stagione Assortita	9,50€
FRUTA DE TEMPORADA – <i>FRUITA DE TEMPORADA</i> Seasonal Fruit Fruit en Saison Tagesfrucht Frutta di Stagione	5,00€
TIRAMISÚ (RECETA CASERA) – <i>TIRAMISÚ (RECEPTA CASOLANA)</i> Tiramisú (homemade) Tiramisú (fait à la maison) Tiramisú (Nach Art des Hauses) Tiramisú (ricetta casereccia)	7,25€
HELADOS ARTESANOS – <i>GELATS ARTESANS</i> Homemade ice creams Glaces artesanales Selbstgemachtes Eis Gelati artigianali	7,25€
FRESITAS Y FRAMBUESAS AL GUSTO – <i>MADUIXETES I GERDS AL GUST</i> Strawberries and Raspberries prepared to order Fraises et framboises à vótre goût Erdbeeren und Himbeeren ihrer wahl Fragole e lamponi al gusto	9,50€
TARTA TATIN DE MANZANA – <i>TARTA TATIN DE POMA</i> Tarte Tatin, (A Classic French Apple Tart) Tarte tatin Apfelkuchen Tarta tatin di mela	7,25€
COULAN DE CHOCOLATE CALIENTE – <i>COULAN DE XOCOLATA CALENTA</i> Hot Chocolate Soufflé Fondant au chocolat chaud Heisses Schokoladen Soufflé Soufflé caldo di cioccolato	7,25€
CREMA CATALANA CASERA – <i>CREMA CATALANA CASOLANA</i> Homemade Cream Catalan Crème Catalan fait à la maison Crema Catalana nach Art des Hauses Crema Catalana ricetta casereccia	5,00€



BLANCOS SUAVES

Viña Sol – Torres (D.O. Penedés)	12,10 €	(1/2 botella)	7,59 €
Viña Esmeralda – Torres (D.O. Penedés)			15,95 €
Ermida d’Espiells – Juvé i Camps (D.O. Penedés)			16,39 €
Gramona Mustillant (D.O. Penedés)			13,75 €
Miranda d’Espiells Chardonnay (D.O. Penedés)			17,60 €
San Valentín – Torres (D.O. Penedés)			13,75 €
Clos Montblanc Sauvignon (D.O. Catalunya)			15,95 €
Torre del Veguer Muscat (D.O. Penedés)			16,50 €
Vino de la casa			10,56 €

BLANCOS CON CUERPO

Mar de Frades (D.O. Rias Baixas)			25,30 €
Belondrade y Lurton (D.O. Rueda)			48,95 €
Augustus Chardonnay (D.O. Penedés)			37,95 €
José Pariente (D.O. Rueda)			20,35 €
José Pariente fermentado en barrica (D.O. Rueda)			34,10 €
El Perro Verde (D.O. Rueda)			17,60 €
Terras Gauda (D.O. Rias Baixas)			29,15 €
Pazo San Mauro (D.O. Rias Baixas)			24,20 €
Waltraud – Torres (D.O. Penedés)			32,45 €
Palomo Cojo (D.O. Rueda)			17,60 €
Luis Cañas (D.O. La Rioja)			15,40 €
La Trucha (D.O. Rias Baixas)			20,90 €
Ramón de Casar (D.O. Ribeiro)			17,50 €
Harena (D.O. Rueda)			23,10 €
Clos Montblanc Chardonnay (D.O. Conca del Barberà)			18,15 €
Llàgrimes de Tardor (D.O. Terra Alta)			18,70 €

ROSADOS

Homenaje (D.O. Navarra)			12,65 €
Chivite Gran Feudo (D.O. Navarra)			12,65 €
Chivite Arzak (D.O. 3 Riberas)			15,95 €
Mateus Rosé (Portugal)			12,65 €
Quinta Clarisa Belondrade (D.O. Castilla y León)			22,55 €
Raventós i Blanc “La Rosa” (D.O. Penedés)			20,35 €
Ermida d’Espiells Rosé (D.O. Penedés)			15,95 €

TINTOS LIGEROS

Marqués de Cáceres Crianza (D.O. la Rioja)	21,45 €	(1/2 botella)	10,45 €
Camins del Priorat (D.O. Priorat)			30,25 €
Ceres Crianza (D.O. Ribera del Duero)			20,90 €
Torre del Veguer Eclectic (D.O. Penedés)			21,45 €
Luis Cañas Crianza (D.O. La Rioja)			18,15 €
Luis Cañas Reserva (D.O. La Rioja)			26,40 €
3055 Jean Leon (D.O. Penedés)			23,65 €
Azpilicueta Crianza (D.O. La Rioja)			13,75 €
Gobe (D.O. Montsant)			28,05 €
Pago de los Capellanes Roble (D.O. Ribera del Duero)			25,30 €
Vino de la casa			10,56 €

TINTOS POTENTES

Matarrromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)	34,65 €
Teofilo Reyes Crianza (D.O. Ribera del Duero)	26,95 €
Marqués de Riscal Reserva (D.O. Rioja)	30,25 €
Viña Ardanza Reserva (D.O. La Rioja)	34,65 €
Les Terrasses (D.O. Priorat)	43,45 €
Mauro (D.O. Castilla y León)	48,40 €
Silvanus Crianza (D.O. Ribera del Duero)	29,15 €
Pago de los Capellanes Crianza (D.O. Ribera del Duero)	33,55 €
Corral de Campanas (D.O. Toro)	20,35 €
Pago de Carraovejas Crianza (D.O. Ribera del Duero)	50,05 €
Pingus PSI (D.O. Ribera del Duero)	61,05 €
Alion (D.O. Ribera del Duero)	99,00 €
Vega Sicilia (D.O. Ribera del Duero)	198,00 €

CAVAS

Mestres Brut Nature	31,90 €
Recaredo Brut Nature	34,10 €
Torelló Brut Nature	30,25 €
Gramona Brut Imperial	32,45 €
Juvé i Camps Reserva de la Família	29,15 €
Juvé i Camps Brut Rosé	29,15 €
Juvé i Camps Mil.lésime	42,90 €
Coupage de Alicia Brut Nature	15,95 €
Castellroig Brut Nature	17,05 €
Cava de la casa Brut Nature	10,56 €

CHAMPAGNES

Ruinart Rosé	109,45 €
Ruinart Blanc de Blancs	107,25 €
Moët Chandon Brut Imperial	57,75 €
Dom Perignon	247,50 €
Billecard Salmón Rosé	121,00 €
Bollinger Especial Cuvé	88,00 €
Taittinger	57,20 €

VINOS DULCES

Gramona Vi de Gel		34,65 €
Pedro Ximénez (<i>Alvear 1927</i>)	(unidad copa)	4,95 €
Cyprés de Climents (<i>Sauternes</i>)		57,75 €
Cyprés de Climents (<i>Sauternes</i>)	(unidad copa)	7,51 €
Tokayi (<i>3 Puttonyos</i>)		42,35 €
Tokayi (<i>3 Puttonyos</i>)	(unidad copa)	6,05 €
Malvasía de Sitges		33,00 €
Malvasía de Sitges	(unidad copa)	5,50 €



La Taberna del Puerto

Passeig del Port d'Aiguadolç, nº 24 08870 – Sitges | +34 93 894 20 58
latabernadelpuerto.net | latabernadelpuerto@latabernadelpuerto.net