

LA CANTINA de Sitges

Tapas, Arroces, Carnes, Pescados, platos Veganos, Menús

Reservas : +34 636 272 354

info@lacantinasitges.com

Passeig de la Ribera 41, Sitges 08870.



**SIGUENOS EN INSTAGRAM Y ENTERATE DE
NUESTRAS PROMOCIONES**



lacantinasitges

**RESERVA TU MESA
TELÉFONO**

www.lacantinasitges.com

+34 636 272 354

LA CANTINA de Sitges

TAPAS PARA PICAR - TAPAS FOR SNACKING - TAPAS À GRIGNOTER

| | | | |
|---|-------------|--|-------------|
| Olivas Gazpacha / Olives "Gazpacha" / Olives | 3,9€ | Autentic Nachos (Queso, pico de gallo y guacamole) | 8,9€ |
| Coca de pan tostado con tomate | 4,2€ | Nachos (Cheese, pico de gallo and guacamole) | |
| Toast with tomato / Pain grillé à la tomate | | Autentic Nachos (Fromage, bec de coq et guacamole) | |
| Las patatas bravísimas de La Cantina | 7,2€ | Fingers de mozzarella con mermelada de arándanos | 7,9€ |
| The wild potatoes of La Cantina | | Mozzarella fingers with blueberry jam | |
| Les pommes de terre de La Cantina | | Fingers de mozzarella avec confiture de myrtilles | |
| Pimientos de Padrón con sal maldon | 8,9€ | Alcachofa salteada al ajo y perejil | 6,8€ |
| Padron Peppers with sea salt | | Artichoke sautéed with garlic and parsley | |
| Poivrons Padron au sel de mer | | Artichaut sauté à l'ail et au persil | |
| Ensalada rusa con ventresca de atún y picos | 6,9€ | Pincho de tortilla de patatas | 8,9€ |
| Russian salad with tuna belly | | Patato omelette skewer | |
| Salade Russe au Ventre de Thon | | Brochette d'omelette aux pommes de terre | |

TAPAS DEL MAR - SEA TAPAS

| | |
|--|--------------|
| Calamar de playa a la andaluza | 13,9€ |
| Beach squid at "Andalusian style" | |
| Calamar de plage de "style andalou" | |
| Chipirones fritos / Fried baby squid / Calamar frit | 13,9€ |
| Mejillones de roca al vapor con cítricos o marinera | 13,2€ |
| Steamed rock mussels with citrus or seafood sauce | |
| Moules de roche cuites à la vapeur aux agrumes ou sauce marinera | |
| Gambas de costa al ajillo y guindilla | 15€ |
| Prawns with garlic and parsley with chilli | |
| cervettes à l'ail persil au piment | |
| Gambas a la plancha Nº 1 (x6) | 21,9€ |
| Grilled Prawns Nº 1 (x6) / Cervettes grillées Nº 1 (x6) | |
| Anchoas 00 con pimienta rosa y aceite de oliva extra. | 12,9€ |
| Anchovies 00 with pink pepper and olive oil | |
| Anchois 00 au poivre rose et huile d'olive | |

LES TAPAS DE LA MER

| | |
|--|--------------|
| Navajas a la plancha | 7,9€ |
| Grilled razor clams / Rasoir grillé | |
| Pulpo a la gallega | 23,9€ |
| Galician Octopus / Poulpe à la biscuiterie | |
| Fritura de Mar (boquerones fritos, clamares fritos, chipirones fritos) | |
| Sea fried Plate (fried anchovies, fried squid, baby fried squid) | |
| Assiette de Mer (anchois frits, calamars frits , petits calamar frit) | 23€ |
| Tartar de salmón con guacamole | 12,9€ |
| Salmon tartare with guacamole / Tartare de saumon au guacamole | |
| Croquetas de bacalao con cebolla caramelizada (4und) | 8,5€ |
| Cod croquette with caramelized onion | |
| Croquettes de morue avec oignon caramélisés. | |

TAPAS DE CARNE - MEAT TAPAS - TAPAS DE VIANDE

| | |
|--|--------------|
| Fingers de pollo al estilo "fried chicken" - Frie chicken fingers - Doigts de Poulet | 10,8€ |
| Tabla Jamón Ibérico (80gr) con picatostes - Iberian Ham (80gr) with croutons - Jambon Ibérique (80gr) avec croûtons | 19,8€ |
| Alitas de pollo braseadas con soja y miel - Grilled chicken wings with soy and honey - Ailes de poulet grillées au soja et miel | 10,5€ |
| Huevos de corral rotos con jamón - Broken eggs with potatoes and ham - Oeufs avec pommes de terre et jambon | 10,8€ |
| Chorizitos al brandy - Sausages « Chorizo » with brandy - Saucisses« Chorizo » au cognac | 5,8€ |
| Croqueta de Jamón Ibérico - Iberian ham croquette - Croquette de jambon ibérique (4und) | 9,5€ |
| Albóndigas en su salsa - Meatballs in their sauce - Boulettes de viande avec sauce | 7,9€ |

LA CANTINA de Sitges

Vegan Special

| | |
|---|--------------|
| Verduras a la plancha / Grilled vegetables / Légumes grillés | 8,9€ |
| Falafel casero con salsa de yogurt / Home- made falafel with yogurt sauce / Falafel avec sauce au yaourt | 9,5€ |
| Bol vegano (espinacas , zanahoria, calabacín, aguacate, rábano, maíz quinoa, falafel) | 13,9€ |
| Vegan Bowl (spinach, carrot, zucchini, avocado, radish, corn, quinoa and falafel) | |
| Bol végétalien (épinards , carotte, courgette, avocat, maïs quinoa, falafel) | |
| Hummus de garbanzos con pan pita | 8,7€ |
| Hummus chickpea with pita bread / Houmous de pois chiches avec pain pita | |

Ensaladas – Salads – Salades

| | |
|--|--------------|
| Ensalada de mozzarella de búfala con pesto verde y tomate | 11,9€ |
| Mozzarella salad with tomato and green pesto | |
| Salade de mozzarella de bufala avec de pesto vert et de tomate | |
| Xato de Sitges (escarola, anchoas, bacalao, romesco) | 14,8€ |
| Sitges Xato Salad (endive, anchovy, cod, romesco sauce) | |
| Xato de Sitges (scarole, anchois, morue, romesco) | |
| Ensalada de tomate con cebolla tierna , olivas “Kalamata” y ventresca de atún | 12,9€ |
| Tomato salad with tender onions , olives “Kalamata” and tuna belly | |
| Salade de Tomates avec oignon nouveau olives Kalamata et ventre de thon | |
| Ensalada crujiente de queso de cabra y vinagreta de miel y nueces | 13,9€ |
| Crunchy salad with goat cheese and honey and walnut vinagrete | |
| Salade croustillante de fromage de chèvre et vinaigrette au miel et aux noix | |

Menú Infantil / Kids Menu / Menu Enfant **15€**

Spaguetis a la Napolitana, Carbonara / Spaghetti a la Napolitana, Carbonara / Spaghetti à la Napolitaine, Carbonara

Croquetas de cocido/ Stewed croquettes / Cuit croquettes

Escalopa de pollo con patatas o ensalada / Breaded chicken with potatoes or salad / Poulet pané aux pommes de terre ou salade

Fileté de pescado empanado / Fish & chips / Filet de poisson pané

+ Agua o zumo + postre - Water or juice + dessert - Eau ou jus + dessert

Menu for children up to 12 years* / *Menu pour les enfants de moins de 12 ans

100% Carne / Meat / Viande

| | |
|---|---------------|
| Entrecote de ternera 300gr con patata y pimientos | 22,90€ |
| Beef entrecote 300gr with peppers and potatoes / Entrecôte de boeuf 300gr aux poivrons et pommes de terre | |
| ¼ pollo al horno a la dulce miel con patatas | 15,80€ |
| ¼ baked chicken with sweet honey with potatoes / ½ Poulet au four au miel sucré avec pommes de terre | |
| Escalopa de pollo con patata frita | 15,80€ |
| Chicken escalope with fried potatoes / Escalope de poulet avec pommes de terre frites | |
| Hamburguesa de vaca 200gr con patatas | 15,90€ |
| Cow burger 200gr with potatoes / Burguer de vache 200gr aux pommes de terre | |

Guarnición: huevo . . 1,5€/cebolla caramelizada . . 1€/queso de cabra . . 2€
 Fried egg . . 1,5€/caramelized onion . . 1€/goat cheese . . 2€
 Oeuf frit . . 1,5€ / oignon caramélisé . . 1€ / fromage de chèvre . . 2€

Pescados / Fish / Poisson

| | |
|--|-------------------|
| Dorada a la donostiarra con patatas panadera | 18,60€ |
| Sea bream with baked potato, garlic and pepper / Dorade à la donostiarra avec pommes de terre boulangères | |
| Salmón con navarín de verduras / Salmon with vegetables / Salmon à avec navarin de légumes | 21,90€ |
| Fish & chips (pescado empanado con patatas) | 15,80€ |
| Merluza a la marinera (con almeja y salsa marinera) | 17,90€ |
| Seafood hake (with clam and seafood sauce) - Colin aux fruits de mer (avec sauce aux palourdes et fruits de mer) | |
| Parrillada de pescado y mariscos | 28,80€p.p. |
| (mejillones, almejas, tellinas, navajas, gambas, calamres, cigalas, merluza empanada) | |
| Grilled fish and seafood (mussels, clams, razor clams, razor clams, prawns, squid, crayfish, breaded hake) | |
| Poissons et fruits de mer grillés (moules, palourdes, coqueaux, crevettes, calmars, langoustines, merlu pané) | |

(PRECIO X PERSONA)

Price for person .minimum 2 persons, / Prix par personne minimum 2 personnes
 Waiting time 20 minutes / Temps d'attente 20 min

Postres Caseros / Homemade Desserts / Desserts Maison

| | |
|--|--------------|
| Tiramisú | 6,20€ |
| Brownie con helado vainilla / Handmade brownie with ice cream vanilla / Brownie maison avec glace vanille | 7,50€ |
| Tarta de queso / Cheesecake | 6,90€ |
| Crema catalana / Catalan cream / Crème brûlée catalane | 6,20€ |
| Fruta de temporada / Seasonal fruits / Fruits de saisons | 6,20€ |

Arroces – Paellas / Rice – Paellas / Riz Paella

| | |
|--|---------------|
| Paella marinera / Seafood paella / Paella aux fruits de mer | 20,90€ |
| Paella mixta de pollo y marisco | 21,80€ |
| Mixed Paella of chicken and seafood / Paella mixte poulet et fruits de mer | |
| Paella de cigalas / Crayfish paella / Paella à la langoustine | 19,90€ |
| Arroz negro “ el Senyoret” / Black rice paella with sepia ink / Riz paella noire avec (encre sépia) | 20,80€ |
| Fideua “ el senyoret” / Paella style noodles / Nouilles style paella | 19,80€ |
| Paella de verduras y hortalizas / Vegetable paella / Paella de légumes | 18,80€ |
| Paella de pollo / Chicken paella / Paëlla ou poulet | 20,80€ |

(PRECIO X PERSONA)

Price for person it is also served individually / Prix par personne, également servi individuellement

Arroces caldosos / Rice stew dishes / Riz bouillant

| | |
|---|---------------|
| Caldoso de sepia y cigalas | 22,90€ |
| Soupy rice with cuttlefish and crayfish / Bouillon de seiche et langoustine | |
| Arroz caldoso con bogavante | 27,80€ |
| Soupy rice with lobster / Riz bouillant avec homard | |

(PRECIO X PERSONA)

Price for person, minimum 2 persons. / Prix par personne minimum 2 personnes
Waiting time 20 minutes / Temps d'attente 20 min

Pasta

| | |
|---|---------------|
| Tallarines salteados al estilo wok con verduras y pollo | 14,90€ |
| Wok style stirfried noodles with vegetables and chicken Nouilles sautées façon wok avec légumes et poulet | |
| Espaguetis a la Marinera con gambas, mejillones y almejas | 17,90€ |
| Seafood spaghetti with prawns, mussels and clams Spaghetti de fruits de mer aux crevettes, moules et palourdes | |
| Spaguetis Carbonara, Pesto, Napolitana, Boloñesa | 14,90€ |
| Spaghetti Carbonara, Pesto, Napolitana, Bolognese / Carbonara, Pesto, Napolitana, Bolognaise | |

LA CANTINA de Sitges