

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)	21,9€
Tartar de salmón con guacamole	12,9€
Salmon tartare with guacamole / Tartare de saumon au guacamole	
Alubia con almejas	8,9€
Bean with clams / Haricots aux palourdes.	
Garbanzos a la marinera (garbanzos, bacalao a la marinera)	8,9€
Chickpeas with cod and seafood sauce	
Pois chiches à la morue et sauce marinara	
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 - Deufs avec pommes de terre et jambon	10,8€
Chorizitos al brandy - Sausages « Chorizo » with brandy - Saucisses« Chorizo » au cognac	5,8€
Croquetas de pollo - Chicken croquette - Croquettes de poulet (4und)	8,6€
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 vinagrette 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

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€

100% Carne / Meat / Viande

Entrecote de ternera 300gr con patata y pimientos	21,90€
Beef entrecote 300gr with peppers and potatoes / Entrecôte de boeuf 300gr aux poivrons et pommes de terre	
½ pollo al horno a la dulce miel con patatas	15,80€
½ 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	
Milanesa de ternera con guarnición	17,90€
Veal milanese with garnish - Veau milanais avec garniture	
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€
Sépia a la plancha / grilled squid / seiche grillé	18,90€
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

LA CANTINA de Sitges

Arroces – Paellas / Rice – Paellas / Riz Paella

Paella marinera / Seafood paella / Paella aux fruits de mer	19,90€
Paella mixta de pollo y marisco Mixed Paella of chicken and seafood / Paella mixte poulet et fruits de mer	20,80€
Paella de cigalas / Crayfish paella / Paella à la langoustine	19,90€
Arroz negro / Black rice paella with sepia ink / Riz paella noire avec (encre sépia)	19,80€
Fideua / 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 Soupy rice with cuttlefish and crayfish / Bouillon de seiche et langoustine	22,90€
Arroz caldoso con bogavante Soupy rice with lobster / Riz bouillant avec homard	27,80€

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