
































MALV ASI A





Sopes, Cremes, Amanides i Entrants


- 400 Crema de pèsol de Llavanes amb dauet de bacallà amb tempura gruixut 5,00 €
   
- 401 Crema Vichyssoise de poma verda amb gamba saltada i oli de cibulet 5,40 €
  
- 402 Amanida de cuscús amb menta, maduixot i ascle de parmesà 7,00 €
 
- 403 Amanida César a l'estil de Dolce Sitges amb enciam romà, crostonet de pa d'all i formatge parmesà 8,00 €
 
- 404 + Amb pollastre a la graella afegit a l'amanida César 10,50 €
 
- 405 + Amb llagostí a la planxa afegit a l'amanida César 15,40 €
 
- 406 Amanida de meló Cantaloupe, *bocconcini* i tomàquet sec amb oliva negra d'Aragó 8,50 €
 
- 407 La nostra amanida Waldorf amb nou fregida amb mel i làmina de pernil cruixent 8,75 €
 
- 408 Amanida d'enciam de tres puntes amb taronja i pernil d'ànec amb vinagreta de taperot 12,25 €
   
- 409 Rosbif amb amanida de patata i mostassa amb torrada de pa de sègol 11,00 €

- 410 *Fondue* de Torta del Casar amb tomàquet Raf i torrada de coca d'oli 13,40 €
 
- 411 Dau de salmó marinat amb *wasabi* i patata palla 13,60 €
  
- 412 Pernil ibèric Joselito amb pa de vidre i tomàquet de penjar 25,60 €
  


 Vegetarià

 Lliure d'ous o derivats

 Amb ingredients locals




















 Lliure de fruits secs

 Lliure de lactosa











 Lliure de gluten o derivats

Aquest establiment té a disposició dels Clients la informació relativa a al·lèrgies o intoleràncies dels plats que ofereix. Si us plau, no dubteu en demanar el recull per consultar-ho al nostre Equip de Servei a Sala.

Sandvitxos i Entrepans





- 420 Bikini de pernil i formatge Edam amb xips de verdures 7,60 €
  
- 421 Torrada de pa d'espelta amb albergínia, espàrrec de marge i pesto amb oliva de Kalamata 8,00 €
   
- 422 Xapata amb truita de verdures i làmina fina de pernil ibèric 8,75 €
  
- 423 *Focaccia* amb romaní, tomàquet sec, formatge de cabra, pernil a la brasa i pasta d'oliva negra 8,75 €
 
- 424 Barreta de cinc cereals amb salmó fumat amb anet, salsa de fines herbes i ruca selvàtica 9,00 €
 
- 425 Bikini de Mozzarella de búfala amb pernil ibèric i oli de tòfona 9,40 €
 
- 426 Xapata rústica amb filet de bou, pebrot, anella de ceba i salsa de mostassa i mel 9,80 €
  
- 427 El sandvitx Club de Dolce Sitges: torrada de pa anglès, enciam romà, rodanxa de tomàquet Daniela, maionesa, ou dur, bacó i pollastre a la planxa amb patates fregides 12,00 €
 
- 428 Hamburguesa tradicional de vedella de 200 grams amb ceba caramel·litzada, bacó, formatge Cheddar i patates fregides 14,00 €
 







Postres i Dolços del Nostre Obrador

- 430 Amanida de fruita de temporada sobre carpaccio de pinya i meló blanc 3,50 €
   
- 431 Semifred de *gianduja* amb ametlla caramel·litzada 4,25 €
 
- 432 Cremós de fruita exòtica amb esponjós de xocolata blanca 4,25 €
 
- 433 Pastís de xocolata banyat amb *ganache* de cacau i gelat de Ferrero Rocher 5,40 €
 

I. V. A. inclòs
























Sopas, Cremas, Ensaladas y Entrantes

- | | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 400 | Crema de guisante de Llavaneres con taquito de bacalao en <i>tempura</i> gruesa | 5,00 € |     |
| 401 | Crema Vichyssoise de manzana verde con gambita salteada y aceite de cebollino | 5,40 € |    |
| 402 | Ensalada de <i>cous-cous</i> con menta, fresón y parmesano en lasca | 7,00 € |   |
| 403 | Ensalada César al estilo de Dolce Sitges con lechuga romana, picatoste de pan de ajo y queso parmesano | 8,00 € |   |
| 404 | + Añadiéndole pollo a la parrilla a la ensalada César | 10,50 € |   |
| 405 | + Añadiéndole langostino a la plancha a la ensalada César | 15,40 € |   |
| 406 | Ensalada de melón Cantaloupe, <i>bocconcini</i> y tomate seco con aceituna negra de Aragón | 8,50 € |   |
| 407 | Nuestra ensalada Waldorf con nuez frita en miel y lámina de jamón crujiente | 8,75 € |   |
| 408 | Ensalada de lechuga de tres picos con naranja y jamón de pato aderezada con vinagreta de alcaparrón | 12,25 € |     |
| 409 | <i>Roast-beef</i> con ensalada de patata y mostaza con tostada de pan de centeno | 11,00 € |  |
| 410 | <i>Fondue</i> de Torta del Casar con tomate Raf y tostada de torta de aceite | 13,40 € |   |
| 411 | Taco de salmón marinado con <i>wasabi</i> y patata paja | 13,60 € |    |
| 412 | Jamón ibérico Joselito con pan de pan de cristal y tomate de colgar | 25,60 € |    |











- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Vegetariano |  Con productos locales |  Con productos locales |
|  Libre de huevos o derivados |  Libre de frutos secos |  Libre de frutos secos |

Este establecimiento tiene a disposición de sus Clientes la información relativa a alergias o intolerancias de los platos que ofrece. Por favor, no dude en solicitar dicha información para consulta a nuestro Equipo de Servicio en Sala.

Sandwiches y Bocadillos

- | | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 420 | <i>Sandwich</i> mixto caliente de jamón y queso Edam con <i>chips</i> de vegetales | 7,60 € |    |
| 421 | Tostada de pan de espelta con berenjena, espárrago triguero y <i>pesto</i> con aceituna Kalamata | 8,00 € |     |
| 422 | Chapata con tortilla de verduras y fina lámina de jamón Ibérico | 8,75 € |    |
| 423 | <i>Focaccia</i> con romero, tomate seco, queso de cabra, jamón braseado y pasta de aceituna negra | 8,75 € |   |
| 424 | Barrita de cinco cereales con salmón ahumado al eneldo, salsa a las finas hierbas y rúcula selvática | 9,00 € |   |
| 425 | <i>Sandwich</i> mixto caliente de Mozzarella de búfala con jamón ibérico y aceite de trufa | 9,40 € |   |
| 426 | Chapata rústica con solomillo de buey, pimiento, aro de cebolla y salsa de mostaza y miel | 9,80 € |    |
| 427 | <i>Sandwich</i> Club al estilo de Dolce Sitges: tostada de pan inglés, lechuga romana, tomate Daniela en rodaja, mahonesa, huevo duro, beicon y pollo a la plancha con patatas fritas | 12,00 € |   |
| 428 | Hamburguesa tradicional de ternera de 200 gramos con cebolla caramelizada, beicon, queso Cheddar y patatas fritas | 14,00 € |   |







Postres y Dulces de nuestro Obrador

- | | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 430 | Ensalada de frutas de temporada sobre <i>carpaccio</i> de piña y melón blanco | 3,50 € |     |
| 431 | Semifrío de <i>gianduja</i> con almendra caramelizada | 4,25 € |   |
| 432 | Cremoso de frutas exóticas con esponjoso de chocolate blanco | 4,25 € |   |
| 433 | Pastel de chocolate bañado en <i>ganache</i> de cacao con helado de Ferrero Rocher | 5,40 € |   |

I. V. A. incluido

Soups, Creams, Salads and Starters

- | | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 400 | Cream of Llavaneres pea with chunk of cod coated in thick <i>tempura</i> | 5.00 € |      |
| 401 | Green apple Vichyssoise cream with <i>sautéed</i> prawn and chive oil | 5.40 € |    |
| 402 | <i>Cous-cous</i> salad with mint, strawberry and Parmesan flake | 7.00 € |   |
| 403 | César salad Dolce Sitges style with romaine lettuce, garlic bread crouton and Parmesan cheese | 8.00 € |   |
| 404 | + Add grilled chicken to the César salad | 10.50 € |   |
| 405 | + Add grilled shrimp to the César salad | 15.40 € |   |
| 406 | Cantaloupe melon, <i>bocconcini</i> and dried tomato salad with black Aragón olive | 8.50 € |   |
| 407 | Our Waldorf salad with walnut fried in honey and crunchy ham flake | 8.75€ |   |
| 408 | Three-peak lettuce salad with orange and duck ham flavored with caper vinaigrette | 12.25 € |      |
| 409 | Roast-beef with potato and mustard salad, served with rye bread toast | 11.00 € |  |
| 410 | <i>Fondue</i> of Torta del Casar cheese with Raf tomato and olive oil toast | 13.40 € |   |
| 411 | Salmon chunk marinated in <i>wasabi</i> with matchstick potato | 13.60 € |    |
| 412 | Joselito Iberian ham with glazed bread and vine tomato | 25.60 € |    |












- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Vegetarian |  With local ingredients |  Lactose-free |
|  Free of eggs or derivatives |  Nut-free |  Free of gluten or derivatives |

This Hotel has available to Guests and Clients the relevant information on allergies or dietary intolerances of the food offered. Please, do not hesitate to ask for such information in order to consult it to our Food and Beverage Team.

Sandwiches and Rolls



































- | | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 420 | Hot ham and Edam cheese sandwich with vegetable chips | 7.60 € |    |
| 421 | Spelt bread toast with eggplant, green asparagus and <i>pesto</i> of Kalamata olive | 8.00 € |    |
| 422 | <i>Ciabatta</i> of vegetable omelet and thin slice of Iberian ham | 8.75 € |    |
| 423 | <i>Focaccia</i> with rosemary, sun-dried tomato, goat cheese, braised ham and black olive paste | 8.75 € |   |
| 424 | Five-grain French bread loaf with smoked salmon in dill, fine herb sauce and wild arugula | 9.00 € |   |
| 425 | Grilled sandwich of buffalo Mozzarella and Iberian ham seasoned with truffle oil | 9.40 € |   |
| 426 | Rustic <i>ciabatta</i> with fillet of beef, pepper, onion ring and honey and mustard sauce | 9.80 € |    |
| 427 | Dolce Sitges Club Sandwich: toasted white sliced loaf, lettuce, sliced Daniela tomato, mayonnaise, boiled egg, bacon and grilled chicken, served with French fries | 12.00 € |   |
| 428 | Traditional 200-gram beef burger with caramelized onion, bacon, Cheddar cheese and French fries | 14.00 € |   |







Our Pastry Chef's Sweet Treats

- | | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 430 | Seasonal fruit salad on <i>carpaccio</i> of white melon and pineapple | 3.50 € |      |
| 431 | <i>Semifreddo</i> of <i>gianduja</i> with caramelized almond | 4.25 € |   |
| 432 | Cream of exotic fruits with fluffy white chocolate sponge | 4.25 € |   |
| 433 | Chocolate cake covered in ganache of cocoa with Ferrero Rocher ice cream | 5.40 € |   |

VAT included






Soupes, Crèmes, Salades et Entrées

- | | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 400 | Crème de pois de Lllavaneres avec dés de morue en tempura épaisse | 5,00 € |     |
| 401 | Vichyssoise de pomme verte avec crevette sautée à l'huile de ciboulette | 5,40 € |    |
| 402 | Salade de <i>cous-cous</i> à la menthe, fraise et parmesan en copeau | 7,00 € |   |
| 403 | Salade César au style de Dolce Sitges avec laitue romaine, croûton de pain à l'ail et fromage parmesan | 8,00 € |   |
| 404 | + En ajoutant poulet grillé à la salade César | 10,50 € |   |
| 405 | + En ajoutant crevette grillée à la salade César | 15,40 € |   |
| 406 | Salade de melon Cantaloupe, <i>bocconcini</i> et tomate séchée avec olive noire d'Aragón | 8,50 € |   |
| 407 | Notre salade Waldorf avec noix frite au miel et tranche de jambon croustillante | 8,75 € |   |
| 408 | Salade de laitue aux trois pics avec orange et magret de canard assaisonnée de vinaigrette de câpre | 12,25 € |     |
| 409 | <i>Roast-beef</i> avec salade de pomme de terre à la moutarde avec toast de pain de seigle | 11,00 € |  |
| 410 | Fondue de fromage de Torta del Casar avec tomate Raf et toast de gâteau à l'huile | 13,40 € |   |
| 411 | Dé de saumon mariné avec <i>wasabi</i> et pomme allumette | 13,60 € |     |
| 412 | Jambon ibérique Joselito avec pain croustillant et tomate | 25,60 € |     |











- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Végétarien |  Avec des ingrédients locaux |  Sans lactose |
|  Sans oeufs ou ses dérivés |  Sans fruits secs |  Sans gluten ou ses dérivés |

Cet établissement met à disposition de ses Clients l'information d'allergies ou d'intolérances concernant les plats proposés. S'il vous plaît n'hésitez pas à demander plus d'information à notre Équipe de Service Gastronomique.

Sandwichs et Casse-Croûte

































- | | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 420 | Croque-monsieur chaud de jambon et fromage Edam avec chips de légumes | 7,60 € |    |
| 421 | Toast de pain d'épeautre avec aubergine, asperge verte et pesto à l'olive Kalamata | 8,00 € |     |
| 422 | <i>Ciabatta</i> avec omelette de légumes et fine tranche de jambon ibérique | 8,75 € |    |
| 423 | <i>Focaccia</i> au romarin, tomate séchée, fromage de chèvre, jambon braisé et pâte à l'olive noir | 8,75 € |   |
| 424 | Baguette de cinq céréales avec saumon fumé à l'aneth sauce aux fines herbes et roquette sauvage | 9,00 € |   |
| 425 | Croque-monsieur chaud de Mozzarella de bufflonne avec jambon ibérique et huile de truffe | 9,40 € |   |
| 426 | <i>Ciabatta</i> rustique au filet de bœuf, poivre, rondelle d'oignon et sauce à la moutarde et au miel | 9,80 € |    |
| 427 | Le <i>sandwich</i> Club au style de Dolce Sitges: toast de pain anglais, laitue romaine, tomate Daniela en tranche, mayonnaise, œuf dur, bacon et poulet grillé avec frites | 12,00 € |   |
| 428 | Hamburger traditionnelle de veau de 200 grammes avec oignon caramélisé, bacon, fromage Cheddar et frites | 14,00 € |   |







Desserts et Douceurs faites Maison

- | | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 430 | Salade de fruits de saison sur <i>carpaccio</i> d'ananas et de melon blanc | 3,50 € |     |
| 431 | Parfait de <i>gianduja</i> à l'amande caramélisée | 4,25 € |   |
| 432 | Crèmeux aux fruits exotiques avec chocolat blanc moelleux | 4,25 € |   |
| 433 | Gâteau au chocolat imprégné de ganache de cacao avec glace au Ferrero Rocher | 5,40 € |   |

TVA comprise























Suppen, Cremes, Salate und Vorspeisen

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 400 | Erbсенcreme aus Llavanares mit Kabeljau-Stücken in Tempura | 5,00 €
    |
| 401 | Vichyssoise aus grünen Äpfeln mit sautierten Krabben und Schnittlauch-Öl | 5,40 €
   |
| 402 | Couscous-Salat mit Minze, Erdbeeren und Parmesankäse-Streifen | 7,00 €
  |
| 403 | César Salad Dolce Sitges mit Römersalat, Knoblauch-Croûtons und Parmesankäse | 8,00 €
  |
| 404 | + César Salad mit gegrilltem Hähnchenfleisch | 10,50 €
  |
| 405 | + César Salad mit gegrillten Riesengarnelen | 15,40 €
  |
| 406 | Cantaloupe Melonen-Salat, Bocconcini und getrocknete Tomaten mit schwarzen Oliven aus Aragón | 8,50 €
  |
| 407 | Unser Waldorf-Salat mit frittierten Honig-Nüssen und knusprigen Schinkenstreifen | 8,75 €
  |
| 408 | Gemischter Blattsalat mit Orange, Entenschinken und Kapern-Vinaigrette | 12,25 €
    |
| 409 | Roast-beef mit Kartoffelsalat und Senf mit geröstetem Roggenbrot | 11,00 €
 |
| 410 | Käsefondue aus Torta del Casar mit Raf Tomaten und in Öl geröstetem Brot | 13,40 €
  |
| 411 | Marinierter Thunfisch mit Wasabi und Strohkartoffeln | 13,60 €
   |
| 412 | Iberischer Joselito Schinken mit Knusperbrot und Strauchtomaten | 25,60 €
   |











- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Vegetarisch |  Mit regionale Zutaten |  Laktosefrei |
|  Enthält kein Ei oder Eiderivate |  Enthält keine Trockenfrüchte |  Enthält klein Gluten oder dessen Derivate |

Wir stellen unseren Gästen gerne Informationen bezüglich der Allergien und Intoleranzen auslösenden Stoffe in unseren Speisen zur Verfügung. Bitte zögern Sie nicht, unser Serviceteam im Restaurant um diese Informationen zu bitten.

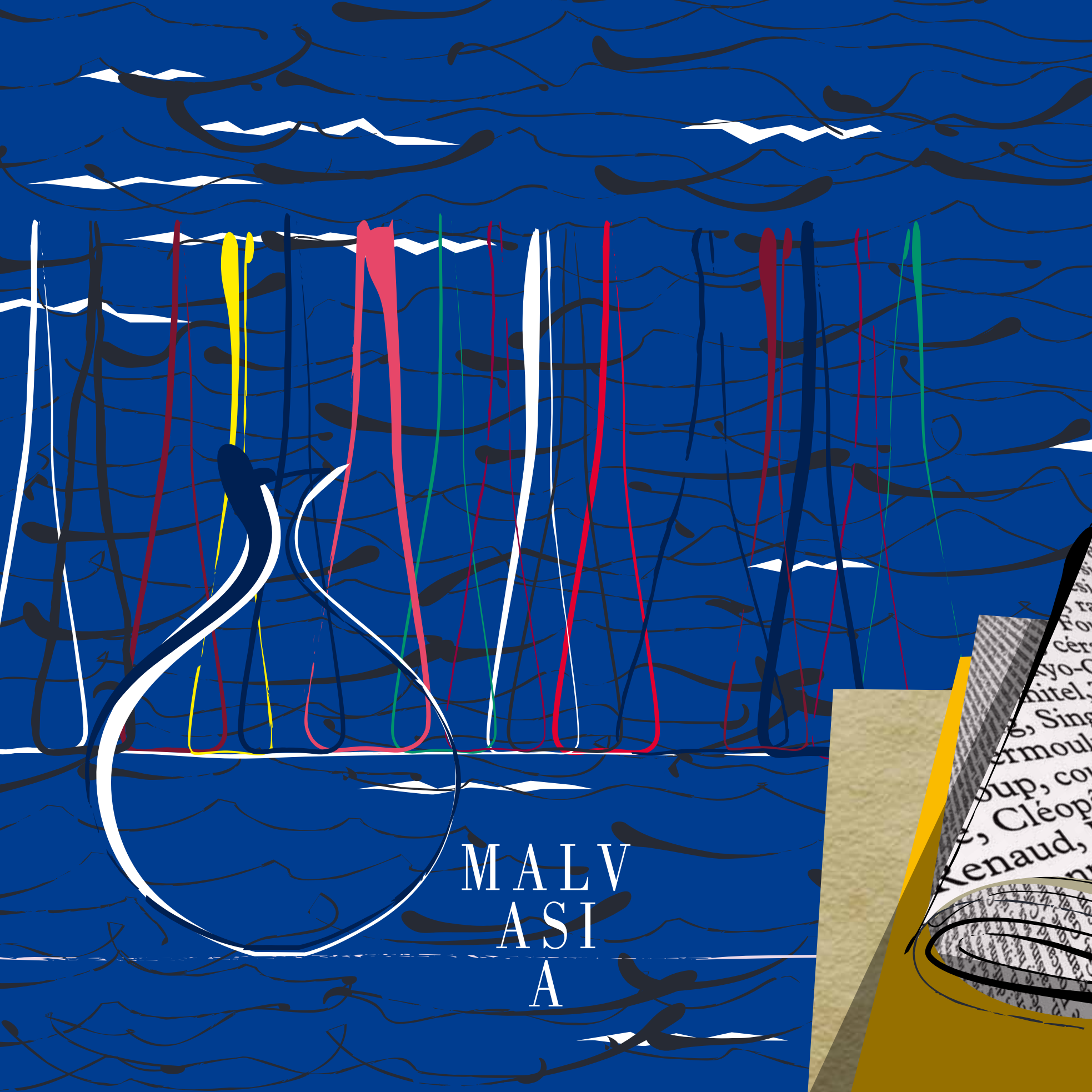
Sandwichs und belegte Brötchen

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 420 | Warmes Sandwich mit Kochschinken, Edamer und Gemüsechips | 7,60 €
   |
| 421 | Geröstetes Dinkelbrot mit Auberginen, grünem Spargel und Pesto mit Kalamata Oliven | 8,00 €
   |
| 422 | Ciabatta-brot mit Gemüse-Tortilla und dünnen iberischen Schinkenstreifen | 8,75 €
   |
| 423 | Focaccia-brot mit Rosmarin, getrockneten Tomaten, Ziegenkäse, gegrilltem Schinken und schwarzer Olivenpaste | 8,75 €
  |
| 424 | Fünf-Körnerbrot mit geräuchertem Lachs mit Dill, Kräutersauce und wildem Rucola | 9,00 €
  |
| 425 | Warmes Sandwich mit Büffelmozzarella, iberischem Schinken und Trüffelöl | 9,40 €
  |
| 426 | Ciabatta-brot rustica mit Rinderfilet, Paprika, Zwiebelringen und Honig-Senf-Sauce | 9,80 €
   |
| 427 | Sandwich Club im Dolce Sitges Stil: Geröstetes Toastbrot, Römersalat, Daniela Tomaten in Scheiben, Mayonnaise, Eier, Speck und gegrilltes Hähnchenfleisch mit Pommes frites | 12,00 €
  |
| 428 | Traditioneller Hamburger aus Kalbsfleisch, 200 Gramm, mit karamellisierten Zwiebeln, Speck und Cheddar-Käse und Pommes frites | 14,00 €
  |

Desserts und Süßes aus unserer Konditorei

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 430 | Obstsalat der Saison auf einem Carpaccio aus Ananas und weißer Melone | 3,50 €
    |
| 431 | Lauwarmer Nougat mit karamellisierten Mandeln | 4,25 €
  |
| 432 | Creme aus exotischen Früchten mit weißem Schokoladenschaum | 4,25 €
  |
| 433 | In Ganache gebadeter Schokoladenkuchen mit Ferrero Rocher Eis | 5,40 €
  |

MwSt. inbegriffen



MALV
ASI
A

... ra
Fo
cér
yo-O
nitel
, Sing
ermoul
oup, co
, Cléop
Renaud,
n