





























LA
PUNTA

Una de tapes selectes per compartir



200	Les nostres braves amb salsa Valentina picant	4,25 €	  
201	Croquetes casolanes de rostit i bolets – 4 unitats	4,50 €	
202	Sevillans amb fregitel·la de cervesa artesana i maionesa de cítrics	5,20 €	 
203	Pebrots del Piquillo farcits de cabra de mar amb suquet lleuger de nyora	6,75 €	  
204	Anxoves El Chillu de l'Escala amb pa de coca de vidre i escalivada – 4 unitats	9,40 €	  
205	Pernil ibèric Martín Raventós Reserva amb coca de vidre, tomàquet de penjar i oli d'oliva Arbequina	19,80 €	  



La nostra oferta d'entrants de temporada

210	Sopa de peix de roca amb bunyol de bacallà, fonoll a la graella i torrada d'allioli al safrà	8,75 €	 
211	Crema de carabassa rostida amb taronja, cardamom i pintada en escabetx	9,80 €	  
212	Wok de verdures i bolets amb guatlla cruixent, fideu <i>soba</i> i salsa <i>ponzu</i>	10,25 €	 
213	Xató clàssic de Sitges	13,40 €	 
214	Caneló d'espinaç amb pansa, pinyó i formatge blau	10,50 €	
215	Arròs cremós de cep amb formatge Idiazabal fumat i fetge d'ànec a la sal	13,80 €	 



IVA inclòs

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



























 Lliure de lactosa
 Lliure de fruits secs

 Lliure d'ous o derivats
 Lliure de gluten o derivats

Suggeriments vegetarians
















220	Espagueti <i>alla chitarra</i> amb tomàquet Cherry marinat, formatge Pecorino sard i <i>pesto</i> de festuc	10,75 €	
221	Ou a baixa temperatura amb minestra de verdures, terra d'Arbequina i vel de múrgola	13,80 €	 

Els nostres plats principals












230	Peix de la llotja de Vilanova i la Geltrú a la planxa amb patata al vapor, verduretes i oli d'oliva verge extra	15,80 €	  
231	Orada rostida amb carxofa, fonoll, patata Ratte i vinagreta d'avellana torrada	16,40 €	   
232	Llom de tonyina amb escalunya confitada, taperot i tomàquet sec	16,50 €	   
233	Lluç de palangre amb saltat d'espinaç tendre, rossinyol i crema de moniato rostit	16,75 €	  
234	Fricandó de vedella amb bolets de temporada i xips de patata i vegetals	14,25 €	  
235	Galta de porc ibèric amb figa, formatge Mascarpone i puré de colinap	14,60 €	 
236	Filet de vedella amb salsa cafè de París i patata <i>soufflée</i>	17,60 €	  
237	<i>Carré</i> de xai rostit amb farcellet de trinxat de la Cerdanya i salsa de menta	18,00 €	   

IVA inclòs

Una de tapas selectas para compartir

200	Nuestras bravas con salsa Valentina picante	4,25 €	  
201	Croquetas caseras de asado y seta – 4 unidades	4,50 €	
202	Sevillanos con fritura de cerveza artesana y mahonesa de cítrico	5,20 €	 
203	Pimientos del Piquillo rellenos de centollo con guiso marinero <i>suquet</i> ligero de ñora	6,75 €	  
204	Anchoas de El Chillu de l'Escala con pan de coca de cristal y escalibada – 4 unidades	9,40 €	  
205	Jamón ibérico Martín Raventós Reserva con coca de cristal, tomate de colgar y aceite de oliva Arbequina	19,80 €	  

Nuestra oferta de entrantes de temporada

210	Sopa de pescado de roca con buñuelo de bacalao, hinojo a la parrilla y tostada de alioli al azafrán	8,75 €	 
211	Crema de calabaza asada con naranja, cardamomo y pintada en escabeche	9,80 €	  
212	Wok de verduras y setas con codorniz crujiente, fideo <i>soba</i> y salsa <i>ponzu</i>	10,25 €	 
213	La ensalada clásica Xató de Sitges	13,40 €	 
214	Canelón de espinaca con pasa, piñón y queso azul	10,50 €	
215	Arroz cremoso de seta botón con queso Idiazabal ahumado e hígado de pato a la sal	13,80 €	 

I. V. A. incluido

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



 Libre de lactosa

 Libre de frutos secos



























 Libre de huevo o derivados

 Libre de gluten o derivados

Sugerencias vegetarianas
















220	Espagueti <i>alla chitarra</i> con tomate Cherry marinado, queso Pecorino sardo y <i>pesto</i> de pistacho	10,75 €	
221	Huevo a baja temperatura con menestra de verduras, tierra de Arbequina y velo de colmenilla	13,80 €	 

Nuestros platos principales












230	Pescado de la Lonja de Vilanova i la Geltrú a la plancha con patata al vapor, verduritas y aceite de oliva virgen extra	15,80 €	  
231	Dorada asada con alcachofa, hinojo, patata Ratte y vinagreta de avellana tostada	16,40 €	   
232	Lomo de atún con chalota confitada, alcaparrón y tomate seco	16,50 €	   
233	Merluza de palangre con salteado de espinaca tierna, rebozuelo y crema de boniato asado	16,75 €	  
234	Fricandó de ternera con setas de temporada y <i>chips</i> de patata y vegetales	14,25 €	  
235	Carrillera de cerdo ibérico con higo, queso Mascarpone y puré de colinabo	14,60 €	 
236	Solomillo de ternera con salsa café de París y patata <i>soufflée</i>	17,60 €	  
237	<i>Carré</i> de cordero asado con atadillo de <i>trinxat</i> de la Cerdaña y salsa de menta	18,00 €	   

I. V. A. incluido

Selected tapas to share



200	Chef's hot potatoes <i>patatas bravas</i> with hot Valentina sauce	€ 4.25	  
201	Roasted meat and mushroom croquettes – 4 units	€ 4.50	
202	Coated squid <i>sevillanos</i> fried in real ale batter and citrus mayonnaise	€ 5.20	 
203	Piquillo peppers stuffed with crab, seafood stew <i>suquet</i> and a hint of N'ora pepper	€ 6.75	  
204	Anchovies from El Chillu de L'Escala with glazed coca flat bread and grilled vegetables – 4 units	€ 9.40	  
205	Martín Raventós Reserva Iberian ham with glazed flat coca bread, vine tomato and Arbequina olive oil	€ 19.80	  

Our selection of seasonal appetizers


210	Rockfish soup with cod fritter, grilled fennel and aioli toast with saffron	€ 8.75	 
211	Cream of roast pumpkin with orange, cardamom and pickled Guinea fowl	€ 9.80	  
212	Wok of vegetables and mushrooms with crispy quail, <i>soba</i> noodle and <i>ponzu</i> sauce	€ 10.25	 
213	Classic Xató de Sitges salad	€ 13.40	 
214	Spinach, raisin, pine nut and blue cheese <i>cannellone</i>	€ 10.50	
215	Creamy Porcini mushroom rice with smoked Idiazabal cheese and salt-cooked duck liver	€ 13.80	 

VAT included

Vegetarian suggestions



220	<i>Spaghetti alla chitarra</i> with marinated Cherry tomato, Sardinian Pecorino cheese and pistachio <i>pesto</i>	€ 10.75	
221	Low temperature egg with mixed vegetables, Arbequina olive crumb and veil of morel mushroom	€ 13.80	 



Our main dishes

230	Fresh grilled fish from Vilanova i la Geltrú market with steamed potato, baby vegetables and extra virgin olive oil	€ 15.80	  
231	Roasted bream with artichoke, fennel, Ratte potato and toasted hazelnut vinaigrette	€ 16.40	   
232	Tuna loin with comfit shallot, caper and sun-dried tomato	€ 16.50	   
233	Longline hake with <i>sautéed</i> tender spinach, <i>chanterelle</i> mushroom and cream of roasted sweet potato	€ 16.75	  
234	Veal <i>fricassée</i> with seasonal mushrooms and potato and vegetable chips	€ 14.25	  
235	Cheek of Iberian pork with fig, Mascarpone cheese and rutabaga <i>purée</i>	€ 14.60	 
236	Veal sirloin with Café de Paris sauce and <i>soufflée</i> potato	€ 17.60	  
237	<i>Carré</i> of lamb roasted with potato and cabbage fritter <i>trinxat</i> from La Cerdanya and mint sauce	€ 18.00	   
















VAT included

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 our Food and Beverage Team for such information in order you can consult it












 Lactose-free
 Nut-free

 Free of eggs or derivatives
 Free of gluten or derivatives

Une sélection de tapas à partager



200	Nos pommes de terre <i>patatas bravas</i> avec sauce Valentine piquante	4,25 €	  
201	Croquettes de rôti maison et champignons – 4 unités	4,50 €	
202	Calmars frits <i>sevillanos</i> avec friture de bière artisanale et mayonnaise d'agrumes	5,20 €	 
203	Poivrons du Piquillo farcis à l'araignée avec ragoût de la mer <i>suquet</i> léger de poivron Ñora	6,75 €	  
204	Anchois d'El Chillu de L'Escala avec pain croustillant et légumes rôties au grill – 4 unités	9,40 €	  
205	Jambon ibérique Martín Raventós Reserva avec pain croustillant, tomate et huile d'olive Arbequina	19,80 €	  



Notre offre d'entrées de saison

210	Soupe de poisson de roche avec beignet de morue, fenouil grillé et toast d'aioli au safran	8,75 €	 
211	Crème de potiron rôti avec orange, cardamome et pintade marinée	9,80 €	  
212	Wok de légumes et champignons avec caille croustillante, nouille soba et sauce ponzu	10,25 €	 
213	La classique salade Xató de Sitges	13,40 €	 
214	<i>Cannellone</i> d'épinard au raisin sec, pignon et fromage bleu	10,50 €	
215	Riz crémeux de cèpe avec fromage Idiazabal fumé et foie de canard au sel	13,80 €	 



TVA comprise

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 en Salle
























 Sans lactose
 Sans fruits secs

 Sans fruits secs
 Sans gluten ou ses dérivés

Suggestions végétariennes

220	<i>Spaghetti alla chitarra</i> avec tomate Cherry marinée, fromage Pecorino sarde et pesto de pistache	10,75 €	
221	Œuf à faible température avec jardinière de légumes, terre d'Arbequina et voile de morille	13,80 €	 

Nos plats principaux

230	Poisson de la criée de Vilanova i la Geltrú grillé avec pommes de terre vapeur, petits légumes et huile d'olive vierge extra	15,80 €	  
231	Dorade rôtie avec artichaut, fenouil, pomme de terre Ratte et vinaigrette de noisette grillée	16,40 €	  
232	Filet de thon avec échalote confite, câpre et tomate séchée	16,50 €	  
233	Merlu de palangre avec sauté d'épinard tendre, chanterelle et crème de patate douce rôtie	16,75 €	  
234	Fricandeau de veau avec champignons de saison et <i>chips</i> de pomme de terre et légumes	14,25 €	  
235	Joue de porc ibérique avec figue, fromage Mascarpone et purée de rutabaga	14,60 €	 
236	Filet de veau avec sauce Café de Paris et pomme de terre soufflée	17,60 €	  
237	Carré d'agneau rôti avec pomme de terre et chou <i>trinxat</i> de La Cerdagne noué et sauce à la menthe	18,00 €	  

TVA comprise



LA
PUNTA