

El Castell

Restaurante

La Carta



Our menu in your *language*

Scan this QR code, Nothing download!



elcastellidesitges.sensafood.es

Sugerencias / Suggeriments





Ensaladas / Amanides

ENSALADA BIANCO ROSO VERDI / AMANIDA BIANCO ROSO VERDI   11.90

Rodajas de tomate, mozzarella de bufala, olivas de Kalamata y vinagreta de albahaca.

Rodanxes de tomàquet, mozzarella i olives de Calamata vinagreta d'alfàbrega.

ENSALADA DE MANGO / AMANIDA DE MANGO 12.90

Mezcla de lechugas, cebolla caramelizada, mango y reducción de Módena.

Barreja d'enciams, ceba caramelitzada, mango i reducció de Módena.

XATÓ / XATÓ 12.50

Escarola, atún, bacalao, olivas arbequinas y una deliciosa salsa de Xató.

Escarola, tonyina, bacallà, olives arbequines i una deliciosa salsa de Xató.

Vegetarianos / Vegetarians

TABULÉ / TABULÉ  9.90

Ensalada de cuscús, olivas negras, mango y vinagreta de menta.

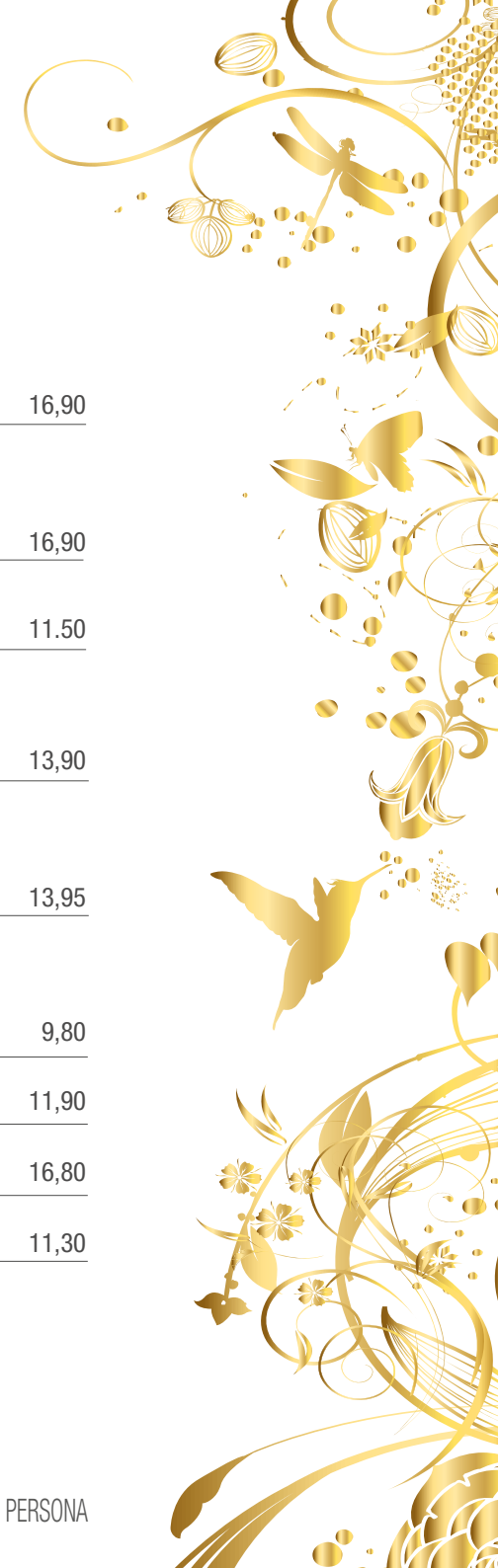
Amanida de cuscús, olives negres, mango i vinagreta de menta.

EMPANADA DE MASA FILO / EMPANADA  9.50

Variedad de setas y otros vegetales / Varietats de bolets i altres vegetals

Entrantes / Entrants

FOIE MICUIT / FOIE MICUIT	16,90
Y crujiente de quicos, mermelada de pimiento rojo y manzana caramelizada. I cruixent de quicos , mermelada de pebrot vermell i poma caramelitzada.	
JAMON IBERICO / PERNIL IBERIC	16,90
Con pan de Coca de Vidrio / Amb pà de Coca de Vidre	
REVOLTILLO / REMENAT 	11.50
De espárragos trigueros, gambas y perfume de trufa blanca. D'esparrags triguers, gambes i perfum de trufa blanca	
CARPACCIO DE BACALAO / CARPACCIO DE BACALLA 	13,90
Marinado con pomelo y una suave vinagreta de jugo de limón y vinagreta de albahaca Marinat amb pomelo i una suau vinagreta de suc de llimona i vinagreta de alfàbrega	
CARPACCIO DE SOLOMILLO / CARPACCIO DE RELLOM 	13,95
Con parmesano, una suave vinagreta de jugo de limón, aceite de oliva y vinagre de módena Amb parmesà, una suau vinagreta de suc de llimona, oli d'oliva i vinagre de módena	
SOPA DE CEBOLLA / SOPA DE CEBA ¡Deliciosa!	9,80
SOPA DE PESCADO / SOPA DE PEIX Con sensaciones del mar.	11,90
PULPO A LA GALLEGA / POP A LA GALLEGA Sobre pizarra	16,80
RISSOTO / RISSOTO	11,30
De ceps con crujiente de parmesano y pipas /De ceps con crujiente de parmesano y pipas	





Pescados / Peixos

FILETE DE RAPE / FILET DE RAP

24,90

Con puerros y crujiente Ibérico / Amb porros i cruixent Ibèric

CASCADA DE GAMBAS / CASCADA DE GAMBES 

16,90

A la plancha y con piña flambeada / A la plancha i amb piña flamejada

ATUN / TONYINA 

18,60

Rebozado con pistacho, con mango y reducción de soja

Arrebossada amb festuc amb mango y reducció de soja

BACALAO / BACALLA

17,50

Gratinado con aglio olio y salsa de tomates secos deshidratados

Gratinat amb aglio olio i salsa de tomàquets secs deshidratats

Carnes / Carns

MEDALLONES / MEDALLONS 15,50

De solomillo de lechón con salsa de foie
De rellom de garri amb salsa de foie

ENTRECOTTE DE GALICIA / ENTRECOTTE DE GALICIA 18,80

A las finas hierbas al horno con parmesano y módena
A les fines herbes al forn amb parmesà i módena

POLLO AL CURRY / POLLASTRE AL CURRY 15,30

Con verduras salteadas, leche de coco y arroz salvaje
Amb verdures saltejades, llet de coco i arròs salvatge

SOLOMILLO DE CANGURO / RELLOM DE CANGUR 18,20

Flambeado con Pedro Jimenez
Flamejat amb Pedro Jimenez

LOMO DE CORDERO / LLOM DE XAI 15,90

Confitado en cítricos y chutney de mango
Confitat amb cítrics i chutney de mango

SOLOMILLO DE TERNERA / RELLOM DE VEDELLA 23,60

Con medallón de foie a la plancha
Amb medalló de foie a la planxa

El Castell

Restaurante

Menü

Primeros / Primers

Xató

o

Ensaladas de la carta / Amanides de la carta



Segundos / Segons

Arroz Caldos con Bogavante

Arròs Caldòs amb Llamantol

min. 2 pers. **26.50€** (IVA incl.)
Cubierto por persona 1,80€ / Cobert per persona 1,80€



D.O Penedès

AUGUSTUS - 12 meses | *12 mesos* | *12 months* 16,90

Celler Avgvstvs - Forvm. Cabernet Sauvignon Merlot

INDÍGENA - 5 meses | *5 mesos* | *5 months* 17,50

Celler Parés Baltà - Granatxa

JEAN LEON - 12 meses | *12 mesos* | *12 months* 18,95

Merlot Petit - Verdot

TORRE DEL VEGUER 17,90

Ecléptic Cabernet Sauvignon. Comarca del Garraf

D.O Priorat

BELLMUN - Crianza 10 meses | *Criança 10 mesos* | *10 months* 22,20

Garnatxa Tinta y Cariñera

D.O Montsant

BRUNUS - 8 meses | *8 mesos* | *8 months* 16,90

Portal del Priorat. Cariñera, garnacha, Syrah



*D.O Illes Balears***AN/2** - Crianza | *Criança*

22,40

Callet, C/S, Garnatxa, Merlot, Syra

*D.O Rioja***EL NOMADA** - Crianza 14 meses | *Criança 14 meses* | 14 months

18,90

En barrica de roble Francés

LUIS CAÑAS - Crianza | *Criança*

17,80

Tempranillo

LUIS CAÑAS ½ - Crianza | *Criança* |

12,90

Tempranillo

MUGA - Crianza | *Criança*

24,70

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Gracia

RAMON BILBAO - Reserva | *Reserva*

27,60

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Gracia

D.O Ribera del Duero

ENTRELOBOS - 10 meses | *10 meses* | *10 months* 19,80

Viñedos Singulares. Tinto fino, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

CARMELO RODERO - 9 meses | *9 meses* | *9 months* 25,60

Bodegas Roderos. Tempranillo

PROTOS - Crianza | *Criança* 26,90

Bodegas Protos. Tinta del País

D.O Toro

CORRAL DE CAMPANAS - 5 meses | *5 meses* | *5 months* 19,50

Bodega Quinta la Quietud. Tinta Toro

D.O Somontano

ENATE - 6 meses | *6 meses* | *6 months* 19,80

Bodegas Enate. Cabernet Sauvignon, Merlot

D.O Valle de Curicó

SANTA DIGNA - 18 meses | *18 meses* | *18 months* 21,70

Bodegas Miguel Torres. Cabernet Sauvignon



D.O Penedès

PETIT CAUS - Massís del Garraf 15,90

Bodegas Can Rafòl dels Caus. Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Moscatell

GESSAMI - Bodegas Garmona 17,80

Muscat, Gewurztraminer, S/Blanc

BLANC SUBUR - Massís del Garraf 16,90

Hospital Sant Joan Baptista. Malvasia de Sitges

JEAN LEON 18,95

Chardonnay

D.O Somontano

IDRIAS - 4 meses | 4 mesos | 4 months 18,70

Bodegas Sierra de Guara. Chardonnay

D.O Rías Baixas

PACO & LOLA 19,60

Bodegas Paco. Albariño

MARTÍN CODAX 18,70

Albariñ

D.O. Rueda

K-NAIA

17,60

Bodegas Naia. Verdejo

D.O. Valle Central

D.O. CURICÓ - SANTA DIGNA Bodegas Miguel Torres

18,70

Sauvignon Blanc



D.O Penedès

AUGUSTUS - Cellers Avgvstvs - Forvm 17,70

Cabernet Sauvignon

ROSADENC - Cellers Mas Can Colomé 16,70

Garnatxa, Syrah, Pinot Noir

GRAN CAUS - Massís del Garraf 21,40

Cellers Can Rafòls del Cau. Merlot

JEAN LEON 19,70

Cabernet Sauvignon, Merlot

D.O Costers del Segre

VIÑA SIÓS - Cellers Costers del Sió 17,60

Garnatxa, Syrah

D.O Portugal

MATEUS ROSE 15,90

Vino espumoso

Cava

ROGER DE FROR - Brut Nature 15,60

Macabeu, Parellada, Xarel·lo

GRAMONA IMPERIAL - Brut Reserva 27,40

Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay

JUVE I CAMP - Brut Reserva Familia 26,70

ORIOL ROSE - Cava Rosado 19,90

Trepal

Champagne

MOET & CHANDON 45,50

Chardonnay, Pinoit Noir, Pinot Menunier

Sangría

SANGRÍA DE CAVA 16,50

SANGRÍA DE VINO 15,80



El Castell
Restaurante