

HORA DEL VERMUT

OLIVES GORDAL XL 4,2€ <i>Sense pinyol i amanides.</i>	GILDA 4€ <i>Anxova i bitxo.</i>	TAULA DE FORMATGES 17€ <i>Selecció. Brie, Edam, curat d'ovella i blau.</i>
PATATES XIPS DE SITGES 3,5€ <i>De la bodega Díaz.</i>	SEITÓ DEL CANTÀBRIC 3,2€ <i>Gegant, en vinagre. Preu per unitat.</i>	TAULA DE PALETA IBÈRICA 23,5€ <i>Amb bastonets de pa.</i>
PA DE COCA AMB TOMÀQUET 4€ <i>També disponible pa de pagès sense tomàquet.</i>	ANXOVA CANTÀBRICA 4€ <i>En salaó. Preu per unitat.</i>	TAULA D'EMBOTITS IBÈRICS 21€ <i>Amb bastonets de pa.</i>

OSTRES *LOUIS ESPECIAL NÚM. 3 - Fresques cada dia, al teu gust*

AL NATURAL 4€ <i>Amb llimona i tabasco.</i>	BLOODY MARY 4,60€ <i>Amb verdures crues d'api.</i>	NELLY 4,6€ <i>Amb xalotes i vinagreta.</i>	4 OSTRES NATURALS + 2 COPES DE CAVA 18€
---	--	--	---

PER COMPARTIR

CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC 4€ <i>Amb maionesa cítrica i encenall de pernil. Preu per unitat.</i>	LES PATATES BRAVES DEL PK2 8,5€ <i>Salsa brava i maionesa d'all negre.</i>	AMANIDA RUSSA 9€ <i>L'original, amb ventresca de tonyina i bitxo.</i>
TÀRTAR DE SALMÓ 15€ <i>Marinat en soja i cítrics, guacamole, chutney de mango i caviar wasabi.</i>	ALETES DE POLLASTRE 12€ <i>Desossades, a la planxa amb salsa coreana.</i>	CALAMARSONS A L'ANDALUSA 15€ <i>Amb maionesa de coriandre.</i>
TRUITA DE PATATA 13€ <i>Feta al moment, amb vel de cansalada ibèrica curada.</i>	SANDWICH TOFONAT 9€ <i>De pernil ibèric i mozzarella.</i>	OUS ESTRELLATS AMB PERNIL 16€ <i>Amb pernil ibèric i patata confitada.</i>

AMANIDES I COSES DE L'HORT

AMANIDA DE BURRATA 15€ <i>Ruca i oli d'alfàbrega amb melmelada de tomàquet, nous i pernil ibèric.</i>	AMANIDA DE TOMÀQUET "COR DE BOU" 14€ <i>Amb ventresca de tonyina, bitxos i carrasquetes.</i>
FLOR DE CARXOFA 15€ <i>Confitada i a la planxa amb salsa romesco, núvol de parmesà i encenall de pernil ibèric.</i>	ALBERGÍNIA ESCALIVADA 12€ <i>Amb sobrassada i parmesà, mel i nous.</i>

ELS CONTUNDENTS

CANELÓ XL 12,8€ <i>De pollastre a la catalana amb beixamel tofonada i salsa demi-glace.</i>	BACALLÀ AMB ESCALIVADA 19€ <i>Allioli gratinat i pasta d'olives negres.</i>	POP ATLÀNTIC 21€ <i>Amb escuma picantona de patata i encenalls de torrons.</i>
PRESA IBÈRICA DE PORC 22€ <i>Purè d'api-rave, chimichurri i cruixent de iuca.</i>	MELÓS DE VEDELLA 21,5€ <i>A baixa temperatura amb purè de moniato i salsa dels seus ossos.</i>	TERRINA DE XAI 24€ <i>Toffee salat, iogurt i ratlladura de llima/llimona.</i>

HAMBURGUESES I PANS

BURGUER PK2 15€ <i>200 g de carn de vedella, doble de cheddar, doble de cansalada i maionesa de cogombrets.</i>	BURGUER DE POLLASTRE 15€ <i>Pollastre fregit, salsa picant tailandesa i ceba morada encurtida a casa.</i>	BURGUER TOFONADA 15€ <i>Vedella, brie, ceba caramel·litzada i maionesa tofonada.</i>
PULLED PORK EN PA D'OLI 17€ <i>Formatge curat, ceba caramel·litzada, salsa barbacoa.</i>	BURGUER VEGANA 15€ <i>Consulta disponibilitat*</i>	

POSTRES *Per pecar fins al final*

PASTÍS DE FORMATGE DEL PK2 7€ <i>Intens i cremós.</i>	COULANT DE XOCOLATA 7€ <i>Amb gelat de vainilla.</i>	"TORRIJA" AMB TOFFEE 7€ <i>Brioix, toffee, gelat de vainilla.</i>
SANDO CREMA CATALANA 7€ <i>Brioix fregit i crema catalana de la casa.</i>	ARRÒS AMB LLET 6€ <i>Amb gelat de cafè i canyella de Ceilan.</i>	

SANGRIA LA FRESKA

Casolanes. Elaborades cada dia amb fruita fresca de temporada. Sense additius.

LA ROJA	7,5€
Vi negre, fruits del bosc, taronja i canyella / Gerra 2l€	
LA BLANCA	7,5€
Vi blanc, préssec, alfàbrega i llimona / Gerra 2l€	
LA CAVA	8,5€
Cava brut, maduixes i menta fresca / Gerra 24€	

SPRITZ I VERMUT

APEROL SPRITZ	8€
Aperol, prosecco, taronja i soda	
CAMPARI SPRITZ	9€
Campari, prosecco, soda i pell de taronja	
ST GERMAIN SPRITZ	10€
Licor de flor de saüc, prosecco, cogombre	
ITALICUS SPRITZ	10€
Licor de bergamota, prosecco, olives	
VERMUT IZAGUIRRE	4€
Blanc o vermell, l'aperitiu de la casa	
VERMUT MALVASIES DE SITGES LOCAL	4,3€
Malvasia de Sitges · Bodega Díaz	

ESPECIALS

LLIMA-LIMONADA FRAPPÉ	6€
Llimona natural, llima, herbabona fresca	
KALIMOTXO DE MÓRA	4,5€
Vi negre, cola i escuma de móra	
TINTO DE VERANO	4,5€
Amb escuma de llimona artesana	

SUCS I SMOOTHIES

— EN AMPOLLA —

SUC DE TARONJA	3,2€
SUC DE PINYA	3,2€
SUC DE PRÉSSEC	3,2€

— NATURALS —

1-2 FRUITES	6€
Fruita fresca del dia, acabada d'exprèmer	
FRUITA ADDICIONAL	1,5€
Pregunta al nostre personal — t'expliquem les fruites disponibles avui	

✦ Si estàs indecís, deixa't sorprendre pel nostre barman

GIN & TONICS

BEEFEATER	9€
Pebre rosa i taronja	
SEAGRAM'S	9€
Llimona i taronja	
TANQUERAY	11€
Aranja i llimona	
BOMBAY SAPPHIRE	11€
Maduixes i llima	
HENDRICK'S	12€
Cogombre · tònica floral	
NORDÉS	12€
Raim i lloreç	
G'VINE FLORAISON	13€
Raim, llima i pètals de flor	
GIN MARE	13€
Romani i pell de taronja	

CLÀSSICS IMPRESCINDIBLES

CUBA LIBRE	10€
Rom Havana 3, Coca-Cola i llima natural	
NEGRONI	13€
Gin, Campari i Vermut Rosso	
MARGARITA CLASSIC	10€
Tequila blanc, triple sec i llima fresca	
CAIPIRINHA	10€
Cachaça, llima picada i sucre	
MOJITO CLÀSSIC	10€
Rom blanc, menta, llima, sucre i soda. *Pregunta pels sabors disponibles	

▫ DEMANA LA NOSTRA CARTA DE CÒCTELS PER DESCOBRRIR MOLT MÉS

CERVESES

Alhambra Reserva	3,2€	Copa San Miguel	3€
Alhambra Roja Bock	3,2€	Tercio San Miguel	3€
Mahou IPA	3,4€	Copa Radler San Miguel	3€
Coronita	3,4€	Gerra San Miguel	5€
San Miguel 00	3,2€	Gerra Radler San Miguel	5€

REFRESCS

Pepsi / Pepsi max	3€	Kas llimona / Taronja	3,2€
Aquarade / Lipton	3,2€	Tòniques premium	3,2€
Aigua natural	2,8€	Aigua amb gas	3€

CAFÈS I MÉS

Cafè sol	2€	Tallat	2,2€	Americà	2,2€
Cafè amb llet	3,4€	Doble	2,5€	Cappuccino	3,5€
Bombó	3,3€	Cigaló	3,3€	Trifàsic	3,6€
Infusió	2,8€	Xarrup	3,4€	Xarrup prem.	4,9€
Copa Baileys	4,8€	Copa brandi	5,7€	C. Macallan	10,4€
C. JW Black Label	10,4€				