

HORA DEL VERMUT

OLIVAS GORDAL XL Sin hueso y aliñadas.	4,2€	GILDA Anchoa y guindilla.	4€	TABLA DE QUESOS Selección. Brie, Edam, Curado de Oveja y Azul.	17€
PATATAS CHIPS DE SITGES De la bodega Díaz.	3,5€	BOQUERÓN DEL CANTÁBRICO Gigante en vinagre. Precio unidad.	3,2€	TABLA DE PALETA IBÉRICA Con palitos de pan.	23,5€
PAN DE COCA CON TOMATE También disponible pan de payés sin tomate.	4€	ANCHOA CANTÁBRICA En salazón. Precio unidad.	4€	TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Con palitos de pan.	21€

OSTRAS LOUIS ESPECIAL NÚM. 3 - Frescas cada día, a tu gusto

AL NATURAL 4€

Con limón y tabasco.

BLOODY MARY 4,60€

Con verduras crudas de apio.

NELLY 4,6€

Con chalotas y vinagreta.

4 OSTRAS NATURALES

+

2 COPAS DE CAVA

18€

PARA COMPARTIR

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO Con mayonesa cítrica y viruta de jamón. Unidad.	4€	TARTAR DE SALMÓN Marinado en soja y cítricos, guacamole, chutney de mango y caviar wasabi.	15€	TORTILLA DE PATATA Hecha al momento, con velo de panceta ibérica curada.	13€
LAS PATATAS BRAVAS DEL PK2 Salsa brava y mayonesa de ajo negro.	8,5€	ALITAS DE POLLO Deshuesadas, a la plancha con salsa coreana.	12€	EL SÁNDWICH TRUFADO De jamón ibérico y mozzarella.	9€
ENSALADILLA RUSA La original, con ventresca de atún y guindilla.	9€	CHIPIRONES A LA ANDALUZA Con mayonesa de cilantro.	15€	HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Con jamón ibérico y patata confitada.	16€

ENSALADAS Y COSAS DE LA HUERTA

ENSALADA DE BURRATA

Rúcula y aceite de albahaca con mermelada de tomate, nueces y jamón ibérico.

15€

FLOR DE ALCACHOFA

Confitada y a la plancha con salsa romesco, nube de parmesano y viruta de jamón ibérico.

15€

ENSALADA DE TOMATE "COR DE BOU"

Con ventresca de atún, guindillas y carrascones.

14€

BERENJENA ESCALIVADA

Con sobrasada y parmesano, miel y nueces.

12€

LOS CONTUNDENTES

CANELÓN XL DE POLLO A la catalana con bechamel trufada y salsa demi-glace.	12,8€	PULPO ATLÁNTICO Con espuma picantona de patata y virutas de torreznos.	21€	CARRILLERA DE TERNERA A baja temperatura con puré de boniato y salsa de sus huesos.	21,5€
BACALAO CON ESCALIVADA Alioli gratinado y pasta de aceitunas negras.	19€	PRESA IBÉRICA DE CERDO Puré de apionabo, chimichurri y crujiente de yuca.	22€	TERRINA DE CORDERO Toffee salado, yogur y ralladura de lima/limón.	24€

HAMBURGUESAS Y PANES

BURGUER PK2 200 g de carne de ternera, doble de cheddar, doble de panceta y mayonesa de pepinillos.	15€	BURGUER TRUFADA Ternera, brie, cebolla caramelizada y mayonesa trufada.	15€	BURGUER DE POLLO Pollo frito, salsa picante tailandesa y cebolla morada encurtida en casa.	15€
BURGUER VEGANA Consulta disponibilidad*	15€	PULLED PORK EN PAN DE ACEITE Queso curado, cebolla caramelizada, salsa barbacoa.	17€		

POSTRES Para pecar hasta el final

TARTA DE QUESO DEL PK2

Intensa y cremosa.

7€

TORRIJA CON TOFFEE

Brioche, toffee, helado de vainilla.

7€

ARROZ CON LECHE

Con helado de café y canela de Ceilán.

6€

COULANT DE CHOCOLATE

Con helado de vainilla.

7€

SANDO CREMA CATALANA

Brioche frito y crema catalana de la casa.

7€

BEBIDAS

Para pecar y repetir

PEKADOS

SITGES · GASTROBAR · 2026

SANGRIA LA FRESKA

Caseras. Elaboradas cada día con fruta fresca de temporada.
Sin aditivos.

LA ROJA	7,5€
Vino tinto, frutos del bosque, naranja y canela	/ Jarra 21€
LA BLANCA	7,5€
Vino blanco, melocotón, albahaca y limón	/ Jarra 21€
LA CAVA	8,5€
Cava brut, fresas y menta fresca	/ Jarra 24€

SPRITZ & VERMUT

APEROL SPRITZ	8€
Aperol, prosecco, naranja y soda	
CAMPARI SPRITZ	9€
Campari, prosecco, soda y piel de naranja	
ST GERMAIN SPRITZ	10€
Licor flor de saúco, prosecco, pepino	
ITALICUS SPRITZ	10€
Licor bergamota, prosecco, olivas	
VERMUT IZAGUIRRE	4€
Blanco o rojo, aperitivo de la casa	
VERMUT MALVASIES DE SITGES LOCAL	4,3€
Malvasía de Sitges · Bodega Díaz	

ESPECIALES

LIMA-LIMONADA FRAPPÉ	6€
Limón natural, lima, hierbabuena fresca	
KALIMOTXO DE MORA	4,5€
Vino tinto, cola y espuma de mora	
TINTO DE VERANO	4,5€
Con espuma de limón artesanal	

ZUMOS & SMOOTHIES

— EN BOTELLA —

ZUMO DE NARANJA	3,2€
ZUMO DE PIÑA	3,2€
ZUMO DE MELOCOTÓN	3,2€

— NATURALES —

1-2 FRUTAS	6€
Fruta fresca del día, recién exprimida	
FRUTA ADICIONAL	1,5€
Pregunta a nuestro staff, te explicamos las frutas disponibles hoy	

♦ Si estás indeciso, déjate sorprender por nuestro barman

GIN & TONICS

BEEFEATER	9€
Pimienta rosa y naranja	
SEAGRAM'S	9€
Limón y naranja	
TANQUERAY	11€
Pomelo y limón	
BOMBAY SAPPHIRE	11€
Fresas y lima	
HENDRICK'S	12€
Pepino · tónica floral	
NORDÉS	12€
Uva y laurel	
G'VINE FLORAISON	13€
Uvas, lima y pétalos de flor	
GIN MARE	13€
Romero y piel de naranja	

CLÁSICOS IMPRESCINDIBLES

CUBA LIBRE	10€
Ron Havana 3, Coca-Cola y lima natural	
NEGRONI	13€
Gin, Campari y Vermut Rosso	
MARGARITA CLASSIC	10€
Tequila blanco, triple seco y lima fresca	
CAIPIRINHA	10€
Cachaça, lima machacada y azúcar	
MOJITO CLÁSICO	10€
Ron blanco, menta, lima, azúcar y soda.	
*Pregunta por los sabores disponibles	

♦ PIDE NUESTRA CARTA DE CÓCTELES PARA DESCUBRIR MUCHO MÁS

CERVEZAS

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€	Jarra San Miguel	5€
San Miguel 00	3,2€	Jarra Radler San Miguel	5€

REFRESCOS

Pepsi / Pepsi max	3€	Kas limón / Naranja	3,2€
Aquarade / Lipton	3,2€	Tónicas premium	3,2€
Agua natural	2,8€	Agua con gas	3€

CAFÉS Y MÁS

Café solo	2€	Cortado	2,2€	Americano	2,2€
Café con leche	2,5€	Doble	3,4€	Cappuccino	3,5€
Bombón	3,3€	Carajillo	3,3€	Trifásico	3,6€
Infusión	2,8€	Chupito	3,4€	Chupito prem.	4,9€
Copa Baileys	4,8€	Copa brandy	5,7€	Copa Macallan	10,5€
Copa JW					
Black Label	10,5€				