



LA
PUNTA

The background features a repeating pattern of white line-art icons on a light beige background. The icons include various food items like pizza slices, watermelon wedges, cookies, and leaves, along with abstract shapes like hearts and circles.



Mes que bones!

Les tapes selectes

Xanguets a l'andalusa acompañats d'ou de corral ferrat amb les puntes crujents	8,50 €
Conté: gluten, ous, peix, diòxid de sofre i sulfits	
Croquetes de pollastre del Penedès amb trompetes negres i ceps	5,50 €
Conté: gluten, ous, soja, diòxid de sofre i sulfits	
Ensalada amb ventresca de tonyina, olivada i ous de truita	5,50 €
Conté: gluten, ous, lactosa, diòxid de sofre i sulfits	
Els callos lleugerament picants com els preparen a Madrid	7,00 €
Conté: gluten, ous, peix, lactosa, diòxid de sofre i sulfits	
Les nostres patates bravas amb salsa lleugerament especiada i sofregit tradicional	6,00 €
Conté: gluten, diòxid de sofre i sulfits	
Paleta ibèrica MRB amb pa de coca, tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra	23,00 €
Conté: peix, diòxid de sofre i sulfits	



Un bon principi

Els entrants de temporada

El Xató tradicional a l'estil Dolce Sitges amb bacallà, tonyina fumada, anxoves de L'Escala i salsa romesco	12,50 €
Conté: peix, fruits secs, diòxid de sofre i sulfits	
L'amanida Cèsar del Dolce Sitges amb cabdells, pollastre crujent, anxoves i parmesà	12,00 €
Conté: gluten, crustacis, lactosa, diòxid de sofre i sulfits	
Crema de carbassa amb cremós de Burrata fumada i terra d'espècies	10,50 €
Conté: gluten, crustacis, peix, diòxid de sofre i sulfits	
Arròs melós de ceps i rossinyols amb moniato rostit i pedrers d'ànec	13,00 €
Conté: lactosa, diòxid de sofre i sulfits	
Fideus a la cassola amb sèpia, costella de porc i llagostins	13,50 €
Conté: gluten, lactosa, diòxid de sofre i sulfits	
Wok de verdures amb fideus soba, llagostins, pollastre amb curri, col Kale i bimi	15,00 €
Conté: gluten, ous, peix, diòxid de sofre i sulfits	



M'agrada cuidar-me

Suggeriments per a vegetarians

Pasta trofie amb pesto genovès amb verdures saltejades i formatge Idiazábal	10,50 €
Conté: gluten, mostassa, diòxid de sofre i sulfits	
Tabule de cuscús amb alvocat, gel de menta, envinagrats i ruca	10,00 €
Conté: gluten, lactosa, fruits secs, diòxid de sofre i sulfits	

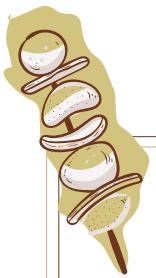


Una continuació sabrosa

Els plats principals de peix i carn

Bacallà confitat amb samfaina de verdures tradicional i vel d'oliva de Kalamata	17,50 €
Conté: peix, diòxid de sofre i sulfits	
Orada a la planxa amb espàrrecs verds, carbassa, bimi i maionesa de ceps	18,00 €
Conté: peix, diòxid de sofre i sulfits	
Llobarro rostit amb moniato i trinxat de col Kale, espàrrecs verds i tomàquets pansificats	17,50 €
Conté: peix, diòxid de sofre i sulfits	
Peix de la llotja de Vilanova i la Geltrú amb verdures a la graella i patata al vapor	17,00 €
Conté: peix, soja, lactosa, diòxid de sofre i sulfits	
Carré de xai amb gratinat d'api-rave, cep a la planxa i mini-carbassó	20,50 €
Conté: lactosa, api, diòxid de sofre i sulfits	
El nostre clàssic fricandó de vedella amb rossinyols, trompetes negres i patata Ratte	18,00 €
Conté: lactosa, api, diòxid de sofre i sulfits	
Pit de pintada amb Parmentier de carbassa i espinacs saltejats amb panses i pinyons	16,50 €
Conté: lactosa, diòxid de sofre i sulfits	
Filet de vedella amb salsa de Porto, cremós de patata i nyàmera i mini-pastanaga confitada	22,00 €
Conté: ous, soja, lactosa, fruits secs, diòxid de sofre i sulfits	




¡Más que buenas!

Las tapas selectas

Chanquetes a la andaluza acompañado de huevo de corral frito con su puntilla	8,50 €
Contiene: gluten, huevo, pescado, dióxido de azufre y sulfitos	
Croquetas de pollo del Penedès con trompetas negras y setas botón	5,50 €
Contiene: gluten, huevo, soja, dióxido de azufre y sulfitos	
Ensaladilla con ventresca de atún, olivada y huevas de trucha	5,50 €
Contiene: gluten, huevo, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos	
Los callos ligeramente picantes como los preparan en Madrid	7,00 €
Contiene: gluten, huevo, pescado, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos	
Nuestras patatas bravas con salsa ligeramente especiada y sofrito tradicional	6,00 €
Contiene: gluten, dióxido de azufre y sulfitos	
Paleta ibérica MRB con pan de coca, tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	23,00 €
Contiene: pescado, dióxido de azufre y sulfitos	


Un buen principio

Los entrantes de temporada

El tradicional Xató al estilo Dolce Sitges con bacalao, atún ahumado, anchoas de L'Escala y salsa romesco	12,50 €
Contiene: pescado, frutos secos, dióxido de azufre y sulfitos	
La ensalada César de Dolce Sitges con cogollos, pollo crujiente, anchoas y parmesano	12,00 €
Contiene: gluten, crustáceos, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos	
Crema de calabaza con cremoso de Burrata ahumada y tierra de especies	10,50 €
Contiene: gluten, crustáceos, pescado, dióxido de azufre y sulfitos	
Arroz meloso de setas botón y rebozuelos con boniato asado y mollejas de pato	13,00 €
Contiene: lactosa, dióxido de azufre y sulfitos	
Fideos a la cazuela con sepia, costillar de cerdo y langostinos	13,50 €
Contiene: gluten, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos	
Wok de verduras con fideos soba, langostinos, pollo al curry, col Kale y bimi	15,00 €
Contiene: gluten, huevo, pescado, dióxido de azufre y sulfitos	


Me gusta cuidarme

Sugerencias para vegetarianos

Pasta trofie al pesto genovés con verduritas salteadas y queso Idiazábal	10,50 €
Contiene: gluten, mostaza, dióxido de azufre y sulfitos	
Tabulé de cuscús con aguacate, gel de menta, encurtidos y rúcula	10,00 €
Contiene: gluten, lactosa, frutos secos, dióxido de azufre y sulfitos	


Una sabrosa continuación

Los platos principales de pescado y carne

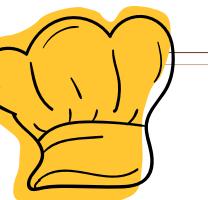
Bacalao confitado con un pisto de verduras tradicional y velo de aceituna Kalamata	17,50 €
Contiene: pescado, dióxido de azufre y sulfitos	
Dorada plancha con espárragos verdes, calabaza, bimi y mahonesa de setas botón	18,00 €
Contiene: pescado, dióxido de azufre y sulfitos	
Lubina asada con boniato y col Kale en modo <i>trinxat</i> , espárragos verdes y tomates pasificados	17,50 €
Contiene: pescado, dióxido de azufre y sulfitos	
Pescado de la lonja de Vilanova i la Geltrú con verduras a la parrilla y patatas al vapor	17,00 €
Contiene: pescado, soja, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos	
Carré de cordero con gratén de apio-nabo, seta botón a la plancha y mini calabacín	20,50 €
Contiene: lactosa, apio, dióxido de azufre y sulfitos	
Nuestro clásico fricandó de ternera con rebozuelos, trompetas negras y patata Ratte	18,00 €
Contiene: lactosa, apio, dióxido de azufre y sulfitos	
Pechuga de pintada con Parmentier de calabaza y espinacas salteadas con pasas y piñones	16,50 €
Contiene: lactosa, dióxido de azufre y sulfitos	
Solomillo de ternera con salsa de vino de Oporto, cremoso de patata y tupinambo y mini zanahoria confitada	22,00 €
Contiene: huevo, soja, lactosa, frutos secos, dióxido de azufre y sulfitos	



More than just good!

Selection of tapas

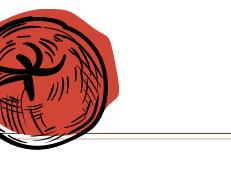
Whitebait cooked in Andalusian style with free-range egg and its crisp golden edging <small>Contains: gluten, egg, fish, sulfur dioxide and sulphites</small>	8,50 €
Penedès chicken croquette with black trumpet and Porcini mushrooms <small>Contains: gluten, egg, soya bean, sulfur dioxide and sulphites</small>	5,50 €
Salad of tuna belly, olive paste and trout roe <small>Contains: gluten, egg, lactose, sulfur dioxide and sulphites</small>	5,50 €
Slightly spicy tripe callos as prepared in Madrid <small>Contains: gluten, egg, fish, lactose, sulfur dioxide and sulphites</small>	7,00 €
Our spicy potatoes patatas bravas with lightly spicy sauce and traditional dressing <small>Contains: gluten, sulfur dioxide and sulphites</small>	6,00 €
MRB Iberian ham with coca flatbread, vine tomatoes and extra virgin olive oil <small>Contains: fish, sulfur dioxide and sulphites</small>	23,00 €



A good start

Seasonal starters

Traditional Dolce Sitges style Xató salad with cod, smoked tuna, L'Escala anchovies and romesco dressing <small>Contains: fish, nuts, sulfur dioxide and sulphites</small>	12,50 €
Dolce Sitges César salad with lettuce hearts, crunchy chicken, anchovies and Parmesan cheese <small>Contains: gluten, crustacean, lactose, sulfur dioxide and sulphites</small>	12,00 €
Cream of pumpkin with smoked creamy Burrata and spicy soil <small>Contains: gluten, crustacean, fish, sulfur dioxide and sulphites</small>	10,50 €
Creamy rice of Porcini mushrooms and chanterelles with roasted sweet potato and duck sweetbreads <small>Contains: lactose, sulfur dioxide and sulphites</small>	13,00 €
Noodle casserole with cuttlefish, pork ribs and crayfish <small>Contains: gluten, lactose, sulfur dioxide and sulphites</small>	13,50 €
Vegetable and soba noodle wok with shrimp, curried chicken, Kale cabbage and bimi <small>Contains: gluten, egg, fish, sulfur dioxide and sulphites</small>	15,00 €



I like to look after myself

Suggestions for vegetarians

Trofie pasta with Genoese pesto, sautéed vegetables and Idiazábal cheese <small>Contains: gluten, mustard, sulfur dioxide and sulphites</small>	10,50 €
Couscous tabbouleh with avocado, mint gel, pickles and arugula <small>Contains: gluten, lactose, nuts, sulfur dioxide and sulphites</small>	10,00 €



A tasty follow-up

Main fish and meat courses

Confit cod with a traditional vegetable ratatouille and Kalamata olive veil <small>Contains: fish, sulfur dioxide and sulphites</small>	17,50 €
Seared bream with green asparagus, squash, bimi and Porcini mushroom mayonnaise <small>Contains: fish, sulfur dioxide and sulphites</small>	18,00 €
Roasted sea bass with sweet potato and Kale cabbage trinxat (mashed) style, green asparagus and raisined tomatoes <small>Contains: fish, sulfur dioxide and sulphites</small>	17,50 €
Fish from Vilanova i la Geltrú market with grilled vegetables and steamed potatoes <small>Contains: fish, soya bean, lactose, sulfur dioxide and sulphites</small>	17,00 €
Rack of lamb with celeriac gratin, grilled Porcini mushroom and baby courgette <small>Contains: lactose, celery, sulfur dioxide and sulphites</small>	20,50 €
Our classic veal fricandeau with chanterelles, black trumpet mushrooms and Ratte potato <small>Contains: lactose, celery, sulfur dioxide and sulphites</small>	18,00 €
Breast of Guinea fowl with pumpkin Parmentier and sautéed spinach with raisins and pine nuts <small>Contains: lactose, sulfur dioxide and sulphites</small>	16,50 €
Beef tenderloin with Port wine sauce, creamy potato and Jerusalem artichoke and baby confit carrots <small>Contains: egg, soya bean, lactose, nuts, sulfur dioxide and sulphites</small>	22,00 €

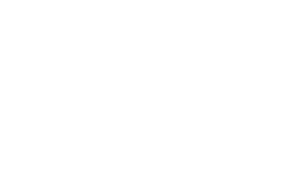




Le meilleur !

Les tapas sélectionnées

Alevins d'anchois à l'andalouse accompagnés d'un œuf miroir avec <i>puntilla</i>	8,50 €
Contient : <i>gluten, œuf, poisson, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Croquettes de poulet du Penedès avec trompettes de la mort et cèpes	5,50 €
Contient : <i>gluten, œuf, soja, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Salade avec ventrèche de thon, tapenade et œufs de truite	5,50 €
Contient : <i>gluten, œuf, lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Tripes <i>callos</i> légèrement épicées comme ils les préparent à Madrid	7,00 €
Contient : <i>gluten, œuf, poisson, lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Nos pommes de terre <i>bravas</i> avec une sauce légèrement épicee et des légumes saisis à la manière traditionnelle	6,00 €
Contient : <i>gluten, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Palette ibérique MRB avec pain de coca, tomate en grappe et huile d'olive extra vierge	23,00 €
Contient : <i>poisson, dioxyde de soufre et sulfites</i>	



Un bon début

Les entrées de saison

Le traditionnel salade Xató de Dolce Sitges avec morue, thon fumé, anchois de L'Escala et sauce <i>romesco</i>	12,50 €
Contient : <i>poisson, noix, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
La salade César de Dolce Sitges avec coeurs de laitue, poulet croustillant, anchois et parmesan	12,00 €
Contient : <i>gluten, crustacés, lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Crème de citrouille avec crémeux à la Burrata fumée et terre d'épices	10,50 €
Contient : <i>gluten, crustacés, poisson, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Riz moelleux aux cèpes et girolles avec patate douce rôtie et gésiers de canard	13,00 €
Contient : <i>lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Nouilles à la casserole avec sèche, côtes de porc et gambas	13,50 €
Contient : <i>gluten, lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Wok de légumes avec nouilles <i>soba</i> , <i>gambas</i> , poulet au curry, chou Kale et <i>bimi</i>	15,00 €
Contient : <i>gluten, œuf, poisson, dioxyde de soufre et sulfites</i>	



J'aime prendre soin de moi

Suggestions pour les végétariens

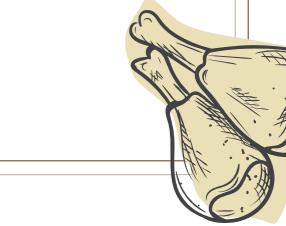
Pâtes <i>trofie</i> au pesto de Gênes avec petits légumes sautés et fromage Idiazábal	10,50 €
Contient : <i>gluten, moutarde, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Taboulé de couscous avec avocat, gel à la menthe, légumes au vinaigre et roquette	10,00 €
Contient : <i>gluten, lactose, noix, dioxyde de soufre et sulfites</i>	



Une suite savoureuse

Les plats principaux de poisson et viande

Morue confite avec ratatouille de légumes traditionnels et voile d'olive Kalamata	17,50 €
Contient : <i>poisson, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Dorade grillée avec asperges vertes, potiron, bimi et mayonnaise aux cèpes	18,00 €
Contient : <i>poisson, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Bar rôti avec patate douce et chou Kale en mode découpé trinxat, asperges vertes et tomates déshydratées	17,50 €
Contient : <i>poisson, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Poisson de la criée de Vilanova i la Geltrú avec légumes grillés et pommes de terre cuites à la vapeur	17,00 €
Contient : <i>poisson, soja, lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Carotte d'agneau avec gratin de céleri-rave, cèpes grillés et mini courgettes	20,50 €
Contient : <i>lactose, céleri, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Notre classique fricandeau de veau aux girolles, trompettes noires et pommes de terre Ratte	18,00 €
Contient : <i>lactose, céleri, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Poitrine de pintade avec Parmentier de potiron et épinards sautés avec raisins secs et pignons de pin	16,50 €
Contient : <i>lactose, dioxyde de soufre et sulfites</i>	
Filet de bœuf avec sauce au vin de Porto, crémeux de pommes de terre et topinambours et mini carotte confite	22,00 €
Contient : <i>œuf, soja, lactose, noix, dioxyde de soufre et sulfites</i>	



LA
PUNTA

