

# Mediterranium



Restaurant



**MENJAR MEDITERRANI**

Reserves : 93 797 60 19

info@mediterraniumsitges.com

Passeig de la Ribera 37, Sitges 08870.

**RESERVA LA TEVA TAULA**

**TELEFON 93 797 60 19**

**WHATSAPP +34 614 175 135**

**WWW.MEDITERRANIUMSITGES.COM**

**SEGUEIXE-NOS A INSTAGRAM I ASSABENTA'T DE**

**LES NOSTRES PROMOCIONS**

 **MEDITERRANIUM\_SITGES**



## TAPAS PARA PICAR - TAPAS FOR SNACKING - TAPAS À GRIGNOTER

<b>Olivas</b> Olives - Olivies	<b>3,90€</b>	<b>Pebrots del Padró amb sal maldón</b> Padron peppers - Poivrons du padron	<b>8,90€</b>
<b>Pan con tomàquet</b> Toasted bread with tomatoe - Pain grillé avec tomate	<b>4,20€</b>	<b>Ensaladilla russa con ventresca de atún</b> Russian salad with tuna belly - Salade russe au ventre de thon	<b>6,90€</b>
<b>Patatas bravissimas del Mediterranium</b> Potatoes brava with nad spicy souce Pomme de terre avec sauce à l'ail et sauce piquante	<b>7,20€</b>	<b>Tequeños con queso (6und)</b> Cheese yequeños - Tequeño au fromage	<b>9,50€</b>
<b>Alcachofas salteadas al ajo y perejil</b> Sautéed artichokewith garlic and parsley Artichaut sauté à l'ail et au persil	<b>6,80€</b>	<b>Nachos (queso ,pico de gallo , guacamole)</b> Nachos (cheese, pico de gallo and guacamole) Nachos (formafe, bec de coq et guacamole)	<b>8,90€</b>
		<b>Tortilla de patatas casera</b> Spanich omelete patato Spanich omelette pommes de terre	<b>8,90€</b>

## TAPAS DEL MAR - SEA TAPAS – LES TAPES DE LA MER

<b>Croquetas de chipirón y al i oli (4und)</b> Squid and garlic croquettes and alioil souce Croquettes de calamars à l'ail et sauce à l'huile	<b>8,20€</b>	<b>Pulpo a la gallega</b> Galician octopus - Poulpe à la galicienne	<b>23,90€</b>
<b>Fritura de mar (calamares, sevillanos- boquerones)</b> <b>Sea Plate</b> (fried anchovies, fried squid, baby fried squid)	<b>23€</b>	<b>Sevillanos</b> - Small squid - Petits calamars	<b>13,90€</b>
<b>Assiette de Mer</b> (anchois frits, calamars frits , petits calamar frit)		<b>Calamars andaluza</b> Fried squid rings - Calamar à l'andalouse	<b>13,90€</b>
<b>Navajas a la plancha</b> Navalles a la planxa - Grilled clams - Rasoir grillé	<b>7,90€</b>	<b>Gambas a la plancha nº1 (x6)</b> Grilled prawns Nº1 (x6) - Cervettes grillées Nº1 (x6)	<b>21,90€</b>
<b>Mejillones al vapor o a la marinera</b> Steamed or marinated mussels Moules à la vapeur ou à la marinère	<b>13,20€</b>	<b>Gambas de costa a al ajillo</b> Prawns with garlic and spicy souce Cervettes a l'ail et piment	<b>15,00€</b>
<b>Tartar de salmón con guacamole</b> Salmone tartare with guacamole - Tartare de saumon au guacamole	<b>12,90€</b>		

## TAPAS DE CARNE - MEAT TAPAS – TAPES DE VIANDE

<b>Tabla de Jamón Ibérico (80gr)</b> Iberian ham table(80gr) Planche de jambon ibérique (80gr)	<b>19,80€</b>	<b>Croqueta de Jamón Ibérico (4und)</b> Iberian ham croquette Croquette de jambon ibérique	<b>9,50€</b>
<b>Huevos de payes estrellados</b> Broken eggs - Deufs de païens étoilés	<b>10,80€</b>	<b>Fingers de pollo al estilo "fried chicken"</b> Fries chicken fingers - Doigts de Poulet	<b>10,80€</b>
<b>Alitas de pollo a la soja y miel</b> Grilled chicken wings with soy and honey Ailes de poulet grillées au soja et miel	<b>10,80€</b>	<b>Albóndigas en su salsa</b> Meatballs in their souce - Boulettes de viande avec souce	<b>7,90€</b>
<b>Croquetas de cocido caseras (5u.)</b> Homemade croquette - Croquettes maison	<b>9,00€</b>		

## VEGAN SPECIAL

<b>Parrillada de verduras de temporada a la brasa</b>	<b>8,90€</b>
Grilled vegetables - Légumes grillés	
<b>Falafel casero con salsa de yogur</b>	<b>9,50€</b>
Home-made falafel with yogurt sauce - Falafel avec sauce au yaourt	
<b>Bol vegano ( espinacas , zanahoria, calabacín, aguacate, rábano, maíz quinoa, falafel)</b>	<b>13,90€</b>
Vegan Bowl ( Spinach, carrot, zucchini, avocado, radish, corn, quinoa and falafel)	
Bol végétalien ( épinards , carotte, courgette, avocat, maïs quinoa, falafel)	
<b>Hummus con pita</b>	<b>8,50€</b>
Hummus chickpea with pita bread - Hummous de pois chiches avec pain pita	

## ENSALADAS – SALADS - SALADS

<b>Ensalada Caprese con mozzarella de búfala y reducción de albahaca fresca</b>	<b>11,90€</b>
Caprese salad with mozzarella and basil	
Salade Caprese avec mozzarella et basilic	
<b>Ensalada nicoise</b>	<b>13,90€</b>
Nicoise salad – Salad Nicoise	
<b>Ensalada crujiente de queso de cabra y vinagreta de miel y nueces</b>	<b>13,90€</b>
Crunchy salad with goat cheese, honey and walnut vinagrete	
Salade croustillante de fromage de chèvre et vinaigrette au miel et aux noix	
<b>Xato de Sitges (escarola, anchoas, bacalao, romescu)</b>	<b>14,80€</b>
Sitges Xato salad (endive, anchovy, cod, romescu sauce )	
Xato de Sitges (scarole, anchois, morue, romescu)	

## MENÚ INFANTIL

<b>Spaguetis a la Napolitana, Carbonara</b>
Spaghetti a la Napolitana, Carbonara - Spaghetti à la Napolitaine, Carbonara
<b>Croquetas de cocido - Stewed Croquettes - Cuit Croquettes</b>
<b>Escalopa de pollo con patatas o ensalada</b>
Breaded chicken with potatoes or salad - Poulet pané aux pommes de terre ou salade
<b>Fileté de pescado empanado - Fish &amp; chips - Filet de poisson pané</b>
+ Agua o zumo + postre – Water or juice + dessert – Eau ou jus + desssert
*Menu for children up to 12 years* - *Menu pour les enfants de moins de 12 ans*





## ARROCES MEDITERRANIUM - RICE - RIZ

### LES NOSTRES PAELLES

(PRECIO X PERSONA)

#### Paella marinera

Seafood paella – Paella de fruit de mer

20,90€

#### Paella de verduras y hortalizas

Vegetable paella – Paella avec des légumes

18,80€

#### Arroz negro “ el Senyoret”

Black paella rice with sepia ink – Riz paella noire avec encre sépia)

20,90€

#### Paella de carne

(100gr lomo ternera p.p)

Meat paella (100gr meat for person) – Paella avec de viande (100gr de viande par personne)

21,80€

#### Fideuá de marisco “ el Senyoret”

Seafood fideua – Fideuà avec de fruit de mer

19,80€

#### Paella mixta (carne y marisco)

Mixed paella of chicken – meat and seafood - Paella mixte de poulet – viande et fruit de mer

22,80€

Price for person, minimum 2 persons/ Prix par personne minimum 2 personnes  
waiting time 20 minutes /Temps d'attente 20 min

### ELS NOSTRES CALDOSOS I MELOSOS

(PRECIO X PERSONA)

#### Caldoso de sepia y cigalas

Soupy rice with squid and crayfish

Riz de sépia et de langoustine bouillie

22,90€

#### Caldoso de bogavante

Soupy rice with lobster – Riz bouillie de homard

27,80€

#### Caldoso de chipirones

Soupy rice with cuttlefish – riz bouilli avec petit calmars

20,80€

#### Meloso de pulpo

Creamy octopus rice – Riz moelleux de poulpe

23,90€

#### Meloso de frutos de mar

Creamy seafood rice – Riz moelleux de fruit de mer

20,90€

### PASTA

#### Tallarins saltejats a l' estil wok amb verdures i pollastre

Wok style stirfried noodles with vegetables and chicken

Nouilles Sautées façon wok avec légumes et poulet

14,90€

#### Espaguetis a la Marinera amb gambes, musclos i cloïsses

seafood spaghetti with prawns, mussels and clams

spaghetti de fruits de mer aux crevettes, moules et palourdes

17,90€

#### Spaguetis a la - carbonara, pesto, napolitana, boloñesa

Spaguetis - carbonara, pesto, napolitana, bolognese - carbonara, pesto, napolitana, bolognaise

14,90€

## PESCADOS – FISH - POISSON

<b>Suprema de Salmón con miel y mostaza antigua</b> Salmon supreme with honey and mustard Suprême de salmon avec du miel et de moutard	21,80€
<b>Dorada salvaje al horno con patata panadera</b> Sea bream cooked in the oven with baked potatoes Dorée au four avec pomme de terre de boulangerie	18,60€
<b>Pulpo a la brasa con guarnición</b> Grilled octopus – Poulpe à la braise	23,90€
<b>Parrillada de pescado y mariscos</b> (mejillones, almejas, tellinas, navajas, gambas, calamres, cigalas, merluza empanada) Grilled fish and seafood (mussels, clams, razor clams, razor clams, prawns, squid, Norway lobster, breaded hake) Poissons et fruits de mer grillés (moules, palourdes, couteaux, crevettes, calmars, langoustines, merlu pané)	28,80€p.p.

## CARNE - MEAT - VIANDE

<b>Entrecot ternera(300g) a la brasa con patata rústica</b> Grilled steak with rustic potatoes Entrecote du boeuf grillé avec pomme de terre rustiqué	22,90€
<b>Tiras de Entraña a la brasa con chimichurri</b> Grilled beef with chimichurri - Veau grillée avec chimichurri	17,80€
<b>Confit de pato con parmantier de patata y salsa de frambuesa</b> Confited duck with raspberry sauce and potatoe parmantier Confit de canard avec sauce framboise et parmantier	16,80€
<b>Escalopa de pollo con patata frita y ensalada</b> Chicken escalope with fried potatoes and salad Escalope de poulet avec pomme de terre frites et salade	15,80€
<b>Hamburguesa de vaca 200gr con patatas</b> Cow Berger 200gr with potatoes Burger de vache 200gr aux pommes de terre	15,90€

## POSTRES CASEROS – HOMEMADE DESSERTS – DESSERT MAISON

<b>Tarta de manzana – Apple pie – Tarte aux pommes</b>	6,90€
<b>Brownie con helado vainilla</b> Hand-made brownie with ice cream vanilla - Brownie maison avec glace vanille	7,50€
<b>Tarta de queso - Cheesecake – Tarte au fromage</b>	7,50€
<b>Panna Cota - Panna cotta - Panna cotta</b>	5,70€
<b>Fruta de temporada - Seasonal fruits - Fruits de saisons</b>	6,20€
<b>Helado – Ice cream – Crème glacée</b>	5,50€

# Mediterranium



Restaurant



**MENJAR MEDITERRANI**

Reserves : 93 797 60 19

info@mediterraniumsitges.com

Passeig de la Ribera 37, Sitges 08870.

**RESERVA LA TEVA TAULA**

TELEFON 93 797 60 19

WHATSAPP +34 614 175 135

**WWW.MEDITERRANIUMSITGES.COM**

**SEGUEIXE-NOS A INSTAGRAM I ASSABENTA'T DE  
LES NOSTRES PROMOCIONS**

 **MEDITERRANIUM\_SITGES**