

---

## STARTERS | ENTREÉS

---

<b>Andalusian style “gazpacho”</b>   Gaspacho à l'andalouse	14,50€
<b>Iberian ham with coca bread and tomato</b> Jambon ibérique avec pain de coca et tomate	22,50€
<b>Beef carpaccio with Parmesan cheese shavings and Arbequina olive oil</b> Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et à l'huile d'olive arbequina	14,50€
<b>Homemade fish and seafood croquettes</b> Croquettes de poisson et de fruits de mer faites maison	13,10€
<b>Crispy Catalan-style spinach and melted cheese</b> Paquet d'épinards croquants à la catalane avec du fromage fondu	9,50€
<b>Fresh pasta with bacon, mushrooms and sautéed scallops</b> Pâtes fraîches avec bacon, champignons et coquilles Saint-Jaques sautées	15,50€
<b>Sautéed langoustines, clams and “gulas” (imitation surimi-based baby eels)</b> Gambas, palourdes et civelles sautées	12,50€
<b>Catalan cheese board by Xerigots (Blanc de Sora, Puigpedrós, Lligat de cabra, Serrat and Blau ceretà) with toast, marmalade and nuts)</b> Planche de fromage catalan de Xerigots (Blanc de Sora, Puigpedrós, Lligat de cabra, Serrat et Blau ceretà) avec des toasts, de la marmelade et des noix)	17,75€
<b>“Vitello Tonnato” finely sliced and roast beef tuna sauce</b> <b>Served with vegetables, cherry tomatoes and capers.</b> “Vitello Tonnato” Steak de roast beef rôti et coupé en tranches avec une sauce douce au thon. Servi avec des légumes, des tomates cerises et des câpres	13,50€

---

## SALADS | SALADES

---

<b>Cau del Vinyet salad (Mesclum, onion, cherry tomato, green and red pepper, radish, asparagus, bean sprouts, palm, carrot, corn, tuna, hard-boiled egg and olives)</b> Salade Cau del Vinyet (Mesclum, oignon, tomate cerise, poivron vert et rouge, radis, asperge, germe de soja, palme, carotte, maïs, thon, oeuf dur et olives)	13,90 €
<b>Stracciatella Burrata Salad (Fresh Stracciatella Burrata, sun-dried tomato sauce, arugula, almonds and pesto)</b> Salade Stracciatella Burrata (Stracciatella Burrata fraîche, sauce tomate séchée, roquette, amandes et pesto)	15,50 €
<b>Bulgur vegan salad (Bulgur, beet tartar, tofu, avocado, marinated red onion and mango)</b> Salade végétalienne de boulgour (Boulgour, tartare de betterave, tofu, avocat, oignon rouge mariné et mangue)	13,20 €

---

## FISH | POISSONS

---

<b>Santurce-style grilled turbot</b> Turbot grillé “à la mode de Santurce	24,20€
<b>Donostiarra style sea bass</b>   Loup de mer à la Donostiarra	22,50€
<b>Grilled sole with locally sourced vegetables</b> Sole grillée avec légumes locaux	24,20€
<b>Salmon in brick pastry with baby Dublin Bay prawn sauce</b> Brick de saumon avec une sauce aux écrevisses de plage	18,50€

---

## MEAT | VIANDES

---

<b>Fricandó of veal from Girona with mushrooms sauce</b> Entrecôte de veau de Gérone sauce aux cèpes	23,00 €
<b>Veal fricandó with moixernons and basmati rice</b> Fricandó de veau aux moixernons et riz basmati	14,00€
<b>Lamb ribs with chimichurri and Padrón peppers</b> Côtes d'agneau avec chimichurri et piments Padrón	15,50€
<b>Turkey stuffed with foie and cranberries with Santa Pau beans</b> Dinde farcie au foie et canneberges aux haricots de Santa Pau	16,00€

---

## RICE | RICE

---

<b>Seafood paella</b>   Paella aux fruits de mer	23,70€
<b>Rice with baby octopus and artichokes</b> Riz de poulpe et d'artichauts	23,70€
<b>Vegan local KM.0 vegetable rice</b> Riz végétalien aux légumes locaux	22,20€
<b>Original black rice with cuttlefish and shrimp</b> Riz noir avec seiche et crevettes de façon	23,20€
<b>Galician style octopus rice</b>   Riz au poulpe à la galicienne	23,00€
<b>Cuttlefish and shrimp fideuá (noodle paella)</b> Seiches et crevettes fideuá (nouilles)	22,50€



*Cau del Vinyet*  
RESTAURANT

Passeig Marítim, s/n, 08870 Sitges, Barcelona

Tel. 938 94 15 50

[www.restaurantcaudelvinyet.com](http://www.restaurantcaudelvinyet.com)