
STARTERS | ENTREÉS

Andalusian style “gazpacho” Gaspacho à l'andalouse	15,50€
Iberian ham with coca bread and tomato	23,50€
Jambon ibérique avec pain de coca et tomate	
Beef carpaccio with Parmesan cheese shavings and arbequina olive oil	15,50€
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et à l'huile d'olive arbequina	
Homemade croquettes of stew	14,10€
Croquettes de ragoût faites maison	
Crispy Catalan-style spinach and melted cheese	10,50€
Paquet d'épinards croquants à la catalane avec du fromage fondu	
Fresh pasta with bacon, mushrooms and sautéed scallops	16,50€
Pâtes fraîches avec bacon, champignons et coquilles Saint-Jaques sautées	
Sautéed langoustines, clams and “gulas” (imitation surimi-based baby eels)	13,50€
Gambas, palourdes et civelles sautées	
Catalan cheese board by Xerigots (Blanc de Sora, Puigpedrós, Lligat de cabra, Serrat and Blau ceretà) with toast, marmalade and nuts)	15,75€
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)	
“Vitello Tonnato” finely sliced and roast beef tuna sauce	14,50€
Served with vegetables, cherry tomatoes and capers	
“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	

SALADS | SALADES

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)	14,90 €
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)	
Stracciatella Burrata Salad (Fresh Stracciatella Burrata, sun-dried tomato sauce, arugula, almonds and pesto)	16,50 €
Salade Stracciatella Burrata (Stracciatella Burrata fraîche, sauce tomate séchée, roquette, amandes et pesto)	
Bulgur vegan salad (Bulgur, beet tartar, tofu, avocado, marinated red onion and mango)	14,20 €
Salade végétalienne de boulgour (Boulgour, tartare de betterave, tofu, avocat, oignon rouge mariné et mangue)	

FISH | POISSONS

Santurce-style grilled turbot	25,20€
Turbot grillé à la mode de Santurce	
Donostiarra style sea bass Loup de mer à la Donostiarra	23,50€
Grilled sole with locally sourced vegetables	25,20€
Sole grillée avec légumes locaux	
Salmon in brick pastry with baby Dublin Bay prawn sauce	19,50€
Brick de saumon avec une sauce aux écrevisses de plage	

MEAT | VIANDES

Girona sirloin steak with cep wild mushroom sauce	24,00 €
Entrecôte de veau de Gérone sauce aux cèpes	
Veal fricandó with moixernons and basmati rice	15,00€
Fricandó de veau aux moixernons et riz basmati	
Lamb ribs with chimichurri and Padrón peppers	17,50€
Côtes d'agneau avec chimichurri et piments Padrón	
Turkey stuffed with foie and cranberries with Santa Pau beans	17,00€
Dinde farcie au foie et canneberges aux haricots de Santa Pau	

RICE | RICE

2 People minimum | Minimum 2 personnes

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



Cau del Vinyet
RESTAURANT

Passeig Maritim, s/n, 08870 Sitges, Barcelona

Tel. 938 94 15 50

www.restaurantcaudelvinyet.com