

ENTRANTS | ENTRANTES

Gaspatxo a l'estil andalús Gazpacho al estilo andaluz	15,50€
Pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet Jamón Ibérico con pan de coca y tomate	23,50€
Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i oli d'oliva arbequina Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y aceite de oliva arbequina	15,50€
Croquetes cremoses i casolanes de rostit Croquetas cremosas y caseras de cocido	14,10€
Farcellet cruixent d'espinaacs a la catalana amb formatge fos	10,50€
Atadillo crujiente de espinacas a la catalana con queso fundido	
Pasta fresca amb bacó, xampinyons i vieires saltejades	16,50€
Pasta fresca con bacon, champiñones y vieiras salteadas	
Saltejat de llagostins, cloïsses i gules	13,50€
Salteado de langostinos, almejas y gulas	
Fusta de formatges catalans by Xerigots (Blanc de Sora, Puigpedrós, Lligat de cabra, Serrat i Blau ceretà) amb torradetes, mermelada i fruits secs. Madera de quesos catalanes by Xerigots(Blanc de Sora, Puigpedrós, Lligat de cabra, Serrat y Blau ceretà) con tostaditas, mermelada y frutos secos)	15,75€
"Vitello Tonnato" "Roast beef" laminat amb salsa suau de tonyina. Acompanyat de verduretes, tomàquet cherry i tàperes "Vitello Tonnato", "Roast beef" asado y laminado con salsa suave de atún. Acompañado de verduras, tomate cherry y alcaparras	14,50€

AMANIDES | ENSALADAS

Amanida Cau del Vinyet (Mesclum, ceba, tomàquet xerri, pebrot verd i vermell, raves, espàrrecs, brots de soja, cors de palma, pastanaga, blat de moro, tonyina, ou dur i olives) Ensalada Cau del Vinyet (Mézclum, cebolla, tomate cherry, pimiento verde y rojo, rábanos, espárragos, brotes de soja, palma, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas)	14,90€
Amanida de Stracciatella Burrata (Stracciatella burrata fresca, tomàquet sec, ruca, ametlles i salsa d'alfàbrega) Ensalada de Stracciatella Burrata (Stracciatella Burrata fresca, tomate seco, rúcula, almendras y salsa pesto)	16,50€
Amanida vegana de Bulgur (Bulgur, tàrtar de remolatxa, tofu, alvocat, ceba vermella marinada i mango) Ensalada vegana de Bulgur (Bulgur, tartar de remolacha, tofu, aguacate, cebolla roja marinada y mango)	14,20€

PEIX | PESCADO

Turbot a la planxa a l'estil "Santurce" Rodaballo a la plancha al estilo Santurce	25,20€
Llobarro a la Donostiarra Lubina a la Donostiarra	23,50€
Llenguado a la planxa amb verduretes de proximitat Lenguado a la plancha con verduras de proximidad	25,20€
Brick de salmó amb salsa de cigaltes de platja Brick de salmón con salsa de cigalitas de platja	19,50€

CARN | CARNE

Entrecot de vedella descansada de Girona amb salsa de ceps	24,00€
Entrecot de ternera descansada de Girona con salsa de ceps	
Fricandó de vedella amb moixernons i arròs basmati	15,00€
Fricandó de ternera con "moixernons" y arroz basmati	
Costelles de xai acompanyades de ximixurri i pebrots del Padró Costillas de cordero con chimichurri y pimientos del padrón	17,50€
Capó farcit de foie i nabius amb mongetes de Santa Pau	17,00€
Capón relleno de foie y arándanos con judías de Santa Pau	

ARROSSOS | ARROCES

Mínim 2 persones | Mínimo 2 personas

Paella marinera de peix i marisc	23,70€/pp
Paella marinera de pescado y marisco	
Arròs de popets i carxofes Arroz de pulpos y alcachofas	23,70€/pp
Arròs vegà de verduretes de proximitat	22,20€/pp
Arroz vegano de verduras de proximidad	
Arròs negre de sèpia i gambes	23,20€/pp
Arroz negro de sepia y gamba	
Arròs de pop a la gallega Arroz de pulpo a la gallega	23,00€/pp
Fideuà de sípia i gambes Fideuà de sepia y gambas	22,50€/pp



Cau del Vinyet
RESTAURANT

Passeig Marítim, s/n, 08870 Sitges, Barcelona

Tel. 938 94 15 50

www.restaurantcaudelvinyet.com