

STARTERS | ENTRÉES

Andalusian style Gazpacho with its traditional “picadillos” (minced vegetables & croutons)	15,50€
Gazpacho à l'andalouse avec ses traditionnels picadillos (petits légumes émincés).	
Salad with fresh vegetables from Cau del Vinyet's vegetable garden	15,50€
Salade de légumes frais du jardin de Cau del Vinyet	
Salad with creamy stracciatella, “salmorejo” coulis and basil oil	16,90€
Salade de stracciatella crémeuse, coulis de salmorejo et huile de basilic	
Salad with tomato, Ventresca tuna belly, spring onion, anchovies and Kalamata olives	15,50€
Salade de tomates, de ventrèche de thon, d'oignons nouveaux, d'anchois et d'olives kalamata	
Caesar salad with shrimp and romesco sauce	16,50€
Amanida Cesar avec crevettes et sauce romesco	
Chickpea hummus with beet salad, tofu, mango, miso, avocado and spring onions	15,50€
Houmous de pois chiches avec salade de betteraves, toffu, mangue, misso, avocat et oignons de printemps	
Creamy chorizo, goat cheese and honey croquettes	14,10€
Croquettes crémeuses de chorizo, de fromage de chèvre et de miel	
Fresh pasta curry with langoustines	17,10€
Pâtes fraîches au curry avec des crevettes roses	
Sautéed scallops with baby vegetables, wild cep mushrooms, soy and mixed nuts cream	17,40€
Coquilles Saint-Jacques sautées aux légumes, cèpes, crème de soja et de noix	
Iberian ham with coca flatbread	23,60€
Jambon ibérique avec pain de coca	
Coca flatbread Pain de coca	4,50€
Assorted Catalan cheeses from the Xerigots Cheese Shop	16,20€
Plateau de fromages catalans Xerigots	
Crispy spinach and cheese rolls	12,10€
Bouquet croquant d'épinards et de fromage	

FISH | POISSON

Tarragon sea bass with baby vegetables and shrimp	24,20€
Bar à l'estragon avec légumes et crevettes	
Roasted turbot in its own stewed juices on a bed of golden potato rounds	25,90€
Turbot rôti avec son jus de suquet sur des pommes de terre au four	

Grilled sole with locally sourced baby vegetables	25,95€
Sole grillée aux légumes du pays	
Catalan style cod fish, with creamed spinach, nuts, raisins and pine nuts	23,95€
Morue à la catalane avec épinards à la crème, fruits secs, raisins secs et pignons de pin	

MEATS | VIANDES

Grilled Girona beef tenderloin with wild cep mushroom sauce and garnish	24,20€
Haute longe de veau de Gérone grillée avec sauce aux cèpes et garniture	
Grilled lamb chops with Padrón peppers, The Cau's special potatoes and chimichurri sauce	20,10€
Côtes d'agneau grillées aux poivrons de Padrón, pommes de terre cau et sauce chimichurri	
XXL truffled chicken cannellone with wild mushroom bechamel and Sitges Malvasia wine reduction	17,40€
Cannelloni de poulet truffé XXL avec béchamel de champignons et réduction de Malvasia de Sitges	
Rested beef sirloin steak with Pedro Ximenez reduction and natural apple puree	24,95€
Entrecôte de bœuf au repos avec réduction de Pedro Ximenez et purée de pommes naturelle	

RICE DISHES | RIZ

2 People minimum | 2 Personnes minimum

Seafood paella with fish and seafood	23,90€/pp
Paella au poisson et aux fruits de mer	
Rice with baby octopus and artichokes	23,90€/pp
Riz au poulpe et aux artichauts	
Fideua noodle paella with cuttlefish and shrimp	22,70€/pp
Fideuà aux seiches et aux crevettes	
Black rice Riz noir	23,60€/pp
Rice with locally sourced vegetables	22,60€/pp
Riz aux légumes locaux	
Rice with mantis shrimp Riz aux fruits de mer	24,20€/pp
Iberian pork rice with black chanterelles	23,90€/pp
Riz ibérique aux trompettes de la mort	
“El Senyoret” Rich Man's seafood rice with everything boneless and peeled	23,90€/pp
Riz Parellada aux fruits de mer “el del Senyoret”.	



Cau del Vinyet
RESTAURANT

Passeig Maritim, s/n, 08870 Sitges, BCN.
Tel. 938 94 15 50
www.restaurantcaudelvinyet.com