

Mediterranium



Restaurant

MENJAR MEDITERRANI

Reserves : 93 797 60 19

mediterraniumsitges@gmail.com

Passeig de la Ribera 37, Sitges 08870.

RESERVA LA TEVA TAULA

TELEFON

93 797 60 19

WHATSAPP

+34 636 272 354

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





TAPAS PARA PICAR - TAPAS FOR SNACKING - TAPAS À GRIGNOTER

Olivas Olives - Olivies	3,90€	Pebrots del Padró amb sal maldón Padron peppers - Poivrons du padron	8,90€
Pan con tomàquet Toasted bread with tomatoe - Pain grillé avec tomate	4,20€	Ensaladilla russa con ventresca de atún Russian salad with tuna belly - Salade russe au ventre de thon	6,90€
Patatas bravissimas del Mediterranium Potatoes brava with nad spicy souce	7,20€	Tequeños con queso (Gund) Cheese yequeños - Tequeño au fromage	9,50€
Alcachofas salteadas al ajo y perejil Sautéed artichokewith garlic and parsley	6,80€	Nachos (queso ,pico de gallo , guacamole) Nachos (cheese, pico de gallo and guacamole) Nachos (formafe, bec de coq et guacamole)	8,90€
Tartar de escalivada con anchoa Escalivada tartare with anchovy	8,90€	Tabla de quesos franceses French cheese board - Plateau de fromages français (Emmental, Bûche mi Chèvre, Carré d'Aurillac, Brique de Brie, Petit Cantal)	13,60€
Broschetta (tosta payes con tomate y mozzarella con reducción de albahaca) Broschetta (toast with tomato and feta cheese with basil reduction) Broschetta (toast à la tomate et feta avec réduction de basilic).	7,20€	Tortilla de patatas casera Spanich omelete potato Spanich omelette pommes de terre	8,90€

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

Croquetas de chipirón y al i oli (4und) Squid and garlic croquettes and alioil souce Croquettes de calamars à l'ail et sauce à l'huile	8,20€	Pulpo a la gallega Galician octopus - Poulpe à la galicienne	23,90€
Fritura de mar (calamares, sevillanos- boquerones)	21,90€	Sevillanos - Small squid - Petits calamars	13,90€
Sea Plate (fried anchovies, fried squid, baby fried squid)		Calamars andaluza Fried squid rings - Calamar à l'andalouse	13,90€
Assiette de Mer (anchois frits, calamars frits , petits calamar frit)		Gambas a la plancha nº1 (x6) Grilled prawns Nº1 (x6) - Cervettes grillées Nº1 (x6)	21,90€
Navajas a la planchas Navalles a la planxa - Grilled clams - Rasoir grillé	7,90€	Gambas de costa a al ajillo Prawns with garlic and spicy souce Cervettes a l'ail et piment	15,00€
Mejillones al vapor o a la marinera Steamed or marinated mussels Moules à la vapeur ou à la marinère	13,40€	Bunuelos de bacalao con alioli Cod bunuelos with alioli - bunuelos de morue avec al i oli	9,80€
Zamburiñas (Gund) Grilled scallops (Gund) - Pétoncles grillés (Gund)	12,90€	Tellinas al ajillo Tellinas with garlic - Tellinas à l'ail	12,60€
Tartar de salmón con guacamole Salmone tartare with guacamole - Tartare de saumon au guacamole	12,90€		

TAPAS DE CARNE - MEAT TAPAS - TAPES DE VIANDE

Taula de Pernil Ibèric (80gr) Iberian ham table(80gr) Planche de jambon ibérique (80gr)	19,80€	Croqueta de Jamón Ibérico (4und) Iberian ham croquette Croquette de jambon ibérique	9,50€
Ous de pagès estrellats Broken eggs - Deufs de païens étoilés	10,80€	Fingers de pollo al estilo "fried chicken" Fries chicken fingers - Doigts de Poulet	10,80€
Alitas de pollo a la soja y miel Grilled chicken wings with soy and honey Ailes de poulet grillées au soja et miel	10,80€	Albóndigas en su salsa Meatballs in their souce - Boulettes de viande avec souce	7,50€
Croquetas de cocido caseras (5u.) Homemade croquette - Croquettes maison	8,90€		



ARROCES MEDITERRANIUM - RICE - RIZ

LES NOSTRES PUELLES

(PRECIO X PERSONA)

Paella marinera

Seafood paella - Paella de fruit de mer

19,90€

Paella de verduras y hortalizas

Vegetable paella - Paella avec des légumes

18,50€

Arroz negro

Black paella rice with sepia ink - Riz paella noire avec encre sépia

19,80€

Paella de cigalas

Paella with crayfish - Paella des langoustines

19,90€

Paella de carne

Meat paella - Paella avec de viande

20,50€

Fideuá de marisco

Seafood fideua - Fideuà avec de fruit de mer

19,80€

Paella mixta (pollo y marisco)

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

20,50€

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

26,80€

Caldoso de chipirones

Soupy rice with cuttlefish - riz bouilli avec petit calmars

20,50€

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

19,90€

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

3,90€

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

15,90€

Spaguetis a la - carbonara, pesto, napolitana, boloñesa

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

13,90€

PESCADOS – FISH - POISSON

Suprema de Salmón con miel y mostaza antigua Salmon supreme with honey and mustard Suprême de salmon avec du miel et de moutard	20,80€
Dorada salvaje al horno con patata panadera Sea bream cooked in the oven with baked potatoes Dorée au four avec pomme de terre de boulangerie	18,20€
Pulpo a la brasa con guarnición Grilled octopus – Poulpe à la braise	23,90€
Sepia a la plancha y su picada Grilled squid – Seiche grillée	17,90€
Parrillada de pescado y mariscos (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) Paissons et fruits de mer grillés (moules, palourdes, couteaux, crevettes, calmars, langoustines, merlu pané)	28,80€p.p.

CARNE - MEAT - VIANDE

Entrecot ternera(300g) a la brasa con patata rústica Grilled steak with rustic potatoes Entrecote du boeuf grillé avec pomme de terre rustiqué	21,90€
Tiras de Entraña a la brasa con chimichurri Grilled beef with chimichurri - Veau grillée avec chimichurri	17,50€
Confit de pato con parmantier de patata y salsa de frambuesa Confited duck with raspberry sauce and potatoe parmantier Confit de canard avec sauce framboise et parmantier	16,80€
Escalopa de pollo con patata frita y ensalada Chicken escalope with fried potatoes and salad Escalope de poulet avec pomme de terre frites et salade	15,20€
Hamburguesa de vaca 200gr con patatas Cow Berger 200gr with potatoes Burger de vache 200gr aux pommes de terre	15,90€

POSTRES CASEROS – HOMEMADE DESSERTS – DESSERT MAISON

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

VEGAN SPECIAL

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

ENSALADAS – SALADS - SALADS

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

MENÚ INFANTIL

Spaguetis a la Napolitana, Carbonara Spaghetti a la Napolitana, Carbonara - Spaghetti à la Napolitaine, Carbonara
Croquetas de cocido - Stewed Croquettes - Cuit Croquettes
Escalopa de pollo con patatas o ensalada Breaded chicken with potatoes or salad - Poulet pané aux pommes de terre ou salade
Fileté de pescado empanado - Fish & chips - Filet de poisson pané
+ 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*



Mediterranium



Restaurant

MENJAR MEDITERRANI

Reserves : 93 797 60 19

mediterraniumsitges@gmail.com

Passeig de la Ribera 37, Sitges 08870.

RESERVA LA TEVA TAULA

TELEFON

93 797 60 19

WHATSAPP

+34 636 272 354

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

