

Mediterranium



Restaurant



MENJAR MEDITERRANI

Reserves : 93 797 60 19

info@mediterraniumsitges.com

Passeig de la Ribera 37, Sitges 08870.

RESERVA LA TEVA TAULA

TELEFON 93 797 60 19

WHATSAPP +34 614 175 135

WWW.MEDITERRANIUMSITGES.COM

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



MEDITERRANIUM_SITGES

TAPAS PARA PICAR - TAPAS FOR SNACKING - TAPAS À GRIGNOTER

Olivas	3,90€	Pebrots del Padró amb sal maldón	8,90€
Olives - Olivies		Padron peppers - Poivrons du padron	
Pan con tomàquet	4,20€	Ensaladilla russa con ventresca de atún	7€
Toasted bread with tomatoe - Pain grillé avec tomate		Russian salad with tuna belly - Salade russe au ventre de thon	
Patatas bravissimas del Mediterranium	8€	Tequeños con queso (Gund)	9,50€
Potatoes brava with nad spicy souce		Cheese yequeños - Tequeño au fromage	
Pomme de terre avec sauce à l'ail et sauce piquante		Nachos (queso ,pico de gallo , guacamole)	8,90€
Alcachofas salteadas al ajo y perejil	7€	Nachos (cheese, pico de gallo and guacamole)	
Sautéed artichokewith garlic and parsley		Nachos (formafe, bec de coq et guacamole)	
Artichaut sauté à l'ail et au persil		Tortilla de patatas casera	8,90€
		Spanich omelete patato	
		Spanich omelette pommes de terre	

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

Croquetas de chipirón y al i oli (4und)	8,80€	Sevillanos - Small squid – Petits calamars	13,90€
Squid and garlic croquettes and alioil sauce		Calamars andaluza	13,90€
Croquettes de calamars à l'ail et sauce à l'huile		Fried squid rings - Calamar à l'andalouse	
Fritura de mar (calamares, sevillanos- boquerones)	23,9€	Calamarcitos en cama de pure de patatas	16,90€
Sea Plate (fried anchovies, fried squid, baby fried squid)		Squid with mashed potatoes - Calamars avec purée de pomme de terre	
Assiette de Mer (anchois frits, calamars frits , petits calamar frit)		Gambas a la plancha nº1 (x6)	21,90€
Navajas a la plancha	9€	Grilled prawns Nº1 (x6) - Cervettes grillées Nº1 (x6)	
Navalles a la planxa - Grilled clams - Rasoir grillé		Gambas de costa a al ajillo	15,00€
Mejillones al vapor o a la marinera	13,90€	Prawns with garlic and spicy sauce	
Steamed or marinated mussels		Cervettes a l'ail et piment	
Moules à la vapeur ou à la marinère		Tellinas al ajillo	16,80€
Tartar de salmón con guacamole	13,90€	Tellinas with garlic - Tellinas à l'ail	
Salmon tartare with guacamole - Tartare de saumon au guacamole		Zamburiñas (Gund)	16,90€
Pulpo a la gallega	23,90€	Grilled scallops (Gund) - Pétoncles grillés (Gund)	
Galician octopus - Poulpe à la galicienne			

TAPAS DE CARNE - MEAT TAPAS – TAPES DE VIANDE

Tabla de Jamón Ibérico (80gr)	19,80€	Croqueta de Jamón Ibérico (4und)	9,50€
Iberian ham table(80gr)		Iberian ham croquette	
Planche de jambon ibérique (80gr)		Croquette de jambon ibérique	
Huevos de payes estrellados	10,80€	Fingers de pollo al estilo "fried chicken"	10,80€
Broken eggs - Deufs de païens étoilés		Fries chicken fingers - Doigts de Poulet	
Alitas de pollo a la soja y miel	10,80€	Albóndigas en su salsa	7,90€
Grilled chicken wings with soy and honey		Meatballs in their sauce - Boulettes de viande avec sauce	
Ailes de poulet grillées au soja et miel			
Croquetas de cocido caseras (5u.)	9,00€		
Homemade croquette - Croquettes maison			

ARROCES MEDITERRANIUM - RICE - RIZ

LES NOSTRES PAELLES

(PRECIO X PERSONA)

Paella marinera	20,90€
Seafood paella – Paella de fruit de mer	
Paella de verduras y hortalizas	18,80€
Vegetable paella – Paella avec des légumes	
Arroz negro “ el Senyoret”	20,90€
Black paella rice with sepia ink – Riz paella noire avec encre sépia	
Paella de carne (100gr lomo ternera p.p)	21,80€
Meat paella (100gr meat for person) – Paella avec de viande (100gr de viande par personne)	
Fideuá de marisco “ el Senyoret”	20,90€
Seafood fideua – Fideuà avec de fruit de mer	
Paella mixta (carne y marisco)	22,80€
Mixed paella of chicken – meat and seafood - Paella mixte de poulet – viande et fruit de mer	

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	22,90€
Soupy rice with squid and crayfish	
Riz de sépia et de langoustine bouillie	
Caldoso de bogavante	28,80€
Soupy rice with lobster – Riz bouillie de homard	
Caldoso de chipirones	20,80€
Soupy rice with cuttlefish – riz bouilli avec petit calmars	
Meloso de pulpo	23,90€
Creamy octopus rice – Riz moelleux de poulpe	
Meloso de frutos de mar	20,90€
Creamy seafood rice – Riz moelleux de fruit de mer	

PASTA

Tallarins saltejats a l' estil wok amb verdures i pollastre	14,95€
Wok style stirfried noodles with vegetables and chicken	
Nouilles Sautées façon wok avec légumes et poulet	
Espaguetis a la Marinera amb gambes, musclos i cloïsses	17,95€
seafood spaghetti with prawns, mussels and clams	
spaghetti de fruits de mer aux crevettes, moules et palourdes	
Spaguetis a la - carbonara, napolitana, boloñesa	14,95€
Spaguetis - carbonara, pesto, napolitana, bolognese - carbonara, pesto, napolitana, bolognaise	

PESCADOS – FISH - POISSON

Suprema de Salmón con miel y mostaza antigua	21,80€
Salmon supreme with honey and mustard	
Suprême de salmon avec du miel et de moutard	
Dorada salvaje al horno con patata panadera	18,60€
Sea bream cooked in the oven with baked potatoes	
Dorée au four avec pomme de terre de boulangerie	
Pulpo a la brasa con guarnición	23,90€
Grilled octopus – Pulpe à la braise	
Parrillada de pescado y mariscos	28,80€p.p.
(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)	
Poissons et fruits de mer grillés (moules, palourdes, couteaux, crevettes, calmars, langoustines, merlu pané)	

CARNE - MEAT - VIANDE

Entrecot ternera(300g) a la brasa con patata rústica	22,90€
Grilled steak with rustic potatoes	
Entrecote du boeuf grillé avec pomme de terre rustiqué	
Tiras de Entraña a la brasa con chimichurri	17,80€
Grilled beef with chimichurri - Veau grillée avec chimichurri	
Confit de pato con parmantier de patata y salsa de frambuesa	16,80€
Confited duck with raspberry sauce and potatoe parmantier	
Confit de canard avec sauce framboise et parmantier	
Escalopa de pollo con patata frita y ensalada	15,80€
Chicken escalope with fried potatoes and salad	
Escalope de poulet avec pomme de terre frites et salade	
Hamburguesa de vaca 200gr con patatas	15,90€
Cow Berger 200gr with potatoes	
Burger de vache 200gr aux pommes de terre	

POSTRES CASEROS – HOMEMADE DESSERTS – DESSERT MAISON

Tarta de manzana – Apple pie – Tarte aux pommes	6,90€
Brownie con helado vainilla	7,50€
Hand-made brownie with ice cream vanilla - Brownie maison avec glace vanille	
Tarta de queso - Cheesecake – Tarte au fromage	7,50€
Crema Catalana - Catalan cream -- Crème brûlée catalane	6,50€
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€
Hummus con pita Hummus chickpea with pita bread - Hummous de pois chiches avec pain pita	8,90€

ENSALADAS – SALADS - SALADS

Ensalada Capresse 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*



MENÚ

Arrocero

Primeros pica-pica para compartir

First dishes - Primers plat
To share - Pour partager

Mejillones a la marinera

Mussels with marinera sauce - Moules à la marinera sauce

+

Bravas Mediterranium

Patatoes brava with garlic and spicy souce

Pomme de terre avec sauce à l'ail et sauce piquante

+

Ensalada Xato del Mediterranium

Salad Xato (romesco sauce and cod) - Salade Xato (sauce romesco et cabi morue)

Segundos

Second dishes - Deuxième plat

Caldoso de cigalas

Soupy rice with cryfish - Riz au bouillon avec langoustine

Caldoso de bogavante (+8p.p)

Soupy rice with lobster - Riz au bouillon avec homard

Arroz negro

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

Paella de verduras y hortalizas

Vegetable paella - Paella avec des légumes

Paella marinera

Seafood paella - Paella de fruit de mer

Fideuá

Fideua - Fideuà

POSTRE - DESSERT - DESSERT

Pan y bebida no incluidos - Bread and drink not cluded - Pain et non boisson inclus

(PRECIO X PERSONA)

mínimum 2 persons, Price for person / Prix par personne minimum 2 personnes
waiting time 20 minutes / Temps d'attente 20 min

Terrace Supplement 1€ /Supplément de terrasse 1€

MENÚ Primers

Frist dishes – Primers plat

To share – Pour partager

Amanida cruixent de cabra amb vinagreta de mel i nous

Crispy goat salad with honey vinaigrette and walnuts
Salade de chèvre croustilla avec vinaigrette au miel et noix

Gazpacho andaluz

Cold Vegetable soup "Gazpacho" - Soupe de Légumes Froide "Gazpacho"

Caprese con tomate mozzarella y albahaca

Caprese with mozzarella tomato and basil - Caprese à la tomate mozzarella et au basilic

Parrilada de verduras de temporada

Grilled vegetables - Légumes grillés

Segons

Second dishes – Deuxième plat

Orada al forn amb patata panadera

Sea bream cooked in the oven with baked potatoes - Dorée au four avec pomme de terre sautée

Entranya a la brasa amb chimichurri

Grilled beef with chimichurri - Veau grillé avec chimichurri

Confit de Anac amb salsa de gerds i parmantier de patata

Confit duck with raspberry sauce and potato "parmantier" - Confit de canard avec sauce framboise et parmantier

Arròs caldós de cigala (mínim 2p)

Soupy rice with cryfish - Riz au bouillon avec langoustine

Cazuela de rape a la marinera

Seafood monkfish casserole. - Casserole de lotte aux fruits de mer

POSTRE o CAFÉ – DESSERT OR COFFE

Pan y bebida no incluidos - Bread and drink not included - Pain et boisson non inclus



**OFERTA DE 11h a 12:30h y 17H A 20H
de Lunes a Domingo**

2 VERMUTS + OLIVAS + PATATAS CHIPS9,5€

2 CAÑAS O COPAS VINO O SANGRIA

+

BRAVAS O NACHOS O HUMMUS9,5€



OFERTA DE 17H A 20H

Mojito

Margarita

Piña Colada

Mimosa

Espresso Martini

Gin Tonic (de la casa)

A 6,5€

Suplemento Terraza 1€





5UND OSTRÀ FRANCESA

+

2 COPAS DE CAVA

18€

OSTRÀ FRANCESA (5,6€ / UND)



CERVEZA

BARRIL

CAÑA 30CL	3,70€
CLARA 30CL	3,70€
JARRA 1/2L	6,60€
JARRA 1L	12,00€

REFRESCOS

COLA 350ML	3,65€
COLA ZERO 350ML	3,65€
FANTA LIMÓN 350ML	3,65€
FANTA NARANJA 350ML	3,65€
SPRITE 350ML	3,65€
AQUARIUS 300ML	3,65€
BEBIDA ENERGETICA	3,65€
TONICA	3,00€
BITTER	2,70€
ZUMO BOTELLA	2,85€
ZUMO NARANJA NATURAL	4,55€
AGUA 50CL	2,00€
AGUA 1L	4,00€
AGUA CON GAS Vichy	3,20€



BOTELLAS

MAGNA	3,70€
SELECTA	4,00€
ALHAMBRA 1925	4,60€
CORONITA	4,60€
SAN MIGUEL SIN ALCOHOL	3,70€
SIN GLUTEN	3,70€

MEDIANAS

ALCOHOL

COMBINADOS APARTIR DE	8,00€
GINEBRA	
VODKA	
WHISKY	
RON	



CARTA ESPECIAL DE COMBINADOS Y LICORES PIDELA AL CAMARERO/A

VERMUTH	4,75€
CHUPITOS	
ESPECIALES (desde)	4,00€
CHUPITOS (desde)	3,00€



Taza Chocolate/Cup of Chocolate/Tasse de chocolat	3,80€
Chocolate Suizo/Swiss Chocolate/Chocolat Suisse	4,50€

CAFÉ

DESCAFEINADO/NORMAL LECHE / MILK / LAIT

SOLO/EXPRESSO	2,00€	CON AVENA/OAT/AVOINE.	0,15€
CORTADO	2,10€	CON SOJA/SOY MILK.	0,15€
CAFÉ CON LECHE	2,50€		
AMERICANO	2,50€		
CAPUCCINO	3,00€		
CARAJILLO	3,00€		
CARAJILLO BRANDY/BAILEYS	3,00€		
CAFÉ BOMBÓN	3,00€		
CON HIELO	0,10€		
CAFÉ VIANES	3,00€		
CAFÉ AFFOGATO	4,50€		

(con helado de vainilla)



INFUSIONES Y TES	3,00€
TRIFASICO	3,00€
IRISH COFFE	7,75€



TINTOS

DA-VID TEMPRANILLO (JUMILLA)	3,5€	19€
GRAN DA-VID GARNACHA (JUMILLA)	4€	21€
BBASTIDA (D.O.RIOJA)	4,5€	25€
VUELA (D.O.RIBERA DEL DUERO)	4,5€	25€
CLOS de TORIBAS Crianza (D.O PENADÈS)		26€
CHATELDON RESERVA (D.O PENADÈS)		35€
ALCEÑO SELECCIÓN (D.O.JUMILLA)		40€
RAMON BILBAO RESERVA (D.O.RIOJA)		55€

BLANCOS

DA-VID VERDEJO (JUMILLA, MURCIA)	3,5€	19€
GRAN DA-VID SAUVIGNON Blanc (JUMILLA, MURCIA)	4€	21€
BAGOAS (GALICIA, RÍAS BAIXAS)		25€
DIORAMA CHARDONAY ECO (D.O.PENADÈS)		30€
40 PRIMAVERAS eco. (D.O.PENEDÈS)	4,5€	26€
PAZO DE SAN MAURO (GALICIA, RÍAS BAIXAS)		38€

ROSADOS

DA-VID MONASTRELL (JUMILLA, MURCIA)	3,5€	19€
LAMBRUSCO (ITALIA)		16€
PORTIUM ROSAT REVENTÓS (D.O.PENEDÈS)		24€

CAVAS

MOLINA CÁNOVAS ECO BRUT NATURE (D.O.REQUENA)	3,5€	22€
REVENTOS ROSELL NATURE RESERVA Eco (D.O.PENEDÈS)		30€
REVENTÓS ROSELL BRUT NATURE ROSE Eco (D.O.PENEDÈS)	5€	26€
MARRUGAT GRAN RESERVA BRUT NATURE (CATALUÑA)		30€

SANGRÍAS

	COPA	JARRA 1L	JARRA 2L
SANGRÍA DE VINO	5,85€	24,5€	28,95€
SANGRÍA DE CAVA	6€	24,5€	28,95€
VERMUTH	4,75€		
TINTO DE VERANO	4,55€		
SANGRÍA DE CAVA ROSADO	6€	24,5€	28,95€
SANGRÍA DE VINO BLANCO (Verdejo)	6€	24,5€	28,95€
MIMOSA (zumo natural + cava)	7€	26€	

COCKTELES

MOJITO	8€
PIÑA COLADA	9€
MARGARITA	8€
APEROL SPRITZ	8€
SAN FRANCISCO SIN ALCOHOL	7€
ESPRESSO MARTINI	8€
MIMOSA	7€

NUESTRA FAMILIA



Mediterranium



Restaurant



MENJAR MEDITERRANI

Reserves : 93 797 60 19

info@mediterraniumsitges.com

Passeig de la Ribera 37, Sitges 08870.

RESERVA LA TEVA TAULA

TELEFON 93 797 60 19

WHATSAPP + 34 614 175 135

WWW.MEDITERRANIUMSITGES.COM

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



MEDITERRANIUM_SITGES



MediterraniuM



Restaurant

Desayunos / Esmorzars / Breakfast



BOCADILLOS / SANDWICHES FREDS / FRÍOS / COLD / DU FROID

Tonyina / Atún / Tuna / Thon ... 5,5€

Salmó fumat, ruca y formatge tomaquet

Salmon ahumado, rúcula, queso, tomate

Smoked salmon arugula, cheese, tomato ... **7,5€**

Pernil Ibéric / Jamón Ibérico / Iberian ham / Jambon Ibérique ... 8€

Pernil Serrano / Jamón serrano / Serrano ham / Jambon serrano ... 6€

*Los bocadillos se sirven con tomate y
aceite de oliva virgen extra
Sandwiches are served with tomato
and virgin olive oil*

**Ingredient extra
0,8€**



BOCADILLOS / SANDWICHES CALENTS / CALIENTES / HOT / CHAUD

Llom amb formatge / Lomo con queso/ Loin with ham /Longe de porc au fromage ...6€

Truita francesa / Tortilla francesa / Scrambled eggs / Oeufs brouillés ...6€

Pit de Pollastre / Pechuga de pollo / Chicken breast / Blanc de poulet ...7€

Bikini / Ham and cheese sándwich / Sándwich de jambon et fromage ...4€

Bacon amb formatge / Bacon con queso /Bacon with cheese / Bacon au fromage...6€

Bikini amb ou / Con huevo / Ham and cheese sándwich with egg /

Sándwich de jambon et fromage avec oeuf...5€

HUEVOS DE CORAL REVUELTOS / SCRAMBLED EGGS / OEUFS BROUILLÉS



Bolets /Champiñones / Mushrooms / Champignons

Vegetals saltejats / Vegetales salteados /

Sauteed vegetables / Légums sautés

Ceba i Tonyina / Cebolla y atún /

Onion and tuna / Oignon et thon

Salsitxa / Salchicha / Sausage / Saucisse

8€



Restaurant



Suplemento terraza 1€ p.p.



DESAYUNOS DULCES

Croissant . . . 2€

Croissant amb chocolate / con chocolate / chocolate croissant / ou chocolat. .2,5€

**Croissant amb pernil i formatge / con jamón y queso
with jam and cheese / avec jambon et fromage . . . 4€**

**Pancakes amb caramel y chocolate / con caramelo y chocolate
caramel and chocolate pancakes/ crêpes au caramel et au chocolat. . 6€**

Churros con chocolate /churros with chocolate / churros avec de chocolate . . .7€

Taza Chocolate / Cup of Chocolate / Tasse de chocolat . . .3,8€

Chocolate Suizo / Swiss Chocolate / Chocolat Suisse . . . 4,5€

**Churros con chocolate Suizo / churros with Swiss chocolate
Churros avec de chocolate Suisse . . . 8€**



SANDWICHES

Tostadas con mantequilla y mermelada + zumo + café

Toast with butter and mermalade +coffee +juice

Toast au beurrre et marmelade café + jus .. . 7€

Desayuno Español (huevos, bacon, y tostadas) + zumo + café

Spanish Breakfast (egg, bacon, toasts) + juice + coffee

Petit-déjeuner Espagnol (oeuf, bacon, pain grille) +jus+café ... 12€

Desayuno Catalán pan de coca con jamón + zumo + café

Catalan breakfast Crispy toast with ham +juice +coffee

Petit-déjeuner Catalán Toast croustillant au jambon + jus + café. . .9€

Desayuno francés (croissant + tortilla) + zumo + café

Franch breakfast (croissant + omelette) + juice + coffee

Petit déjeuner Français (croissant + omelette) + jus + café . . . 12,90€

Sandwich de Pollo (Lechuga, cebolla caramelizada, mayonesa, tomate)

Chicken Sandwich (caramelized onion, lettuce, mayonnaise, tomato)

Sandwich Poulet (oignon – caramélise, laitue, mayonnaise, tomate) . . . 12,9€

Sandwich de Atún con pimientos y olivas

Tuna sandwich with peppers and olives Sandwich thon aux paivrns et olives... 12,9€

Tostadas saludables (guacamole casero, rucula, huevo, tomate seco)

Toast with (guacamole, arugula, egg and dried tomato)

Toast avec (oeuf , roquete, guacamole et tomate séchée) ... 9,5€

Mediterranium

Restaurant

CERVEZA BARRIL



MAGNA	3,70€
CAÑA 30CL	3,70€
CLARA 30CL	3,70€
JARRA 1/2L	6,60€
JARRA 1L	12,00€

REFRESCOS

COLA 350ML	3,65€
FANTA LIMÓN 350ML	3,65€
SPRITE 350ML	3,65€
BEBIDA ENERGETICA	3,65€
BITTER	2,70€
ZUMO NARANJA NATURAL	4,55€
AGUA 1L	4,00€

Taza Chocolate/Cup of Chocolate/Tasse de chocolat	3,80€
Chocolate Suizo/Swiss Chocolate/Chocolat Suisse	4,50€

CAFÉ

DESCAFEINADO/NORMAL

SOLO/EXPRESSO	2,00€
CORTADO	2,10€
CAFÉ CON LECHE	2,50€
AMERICANO	2,50€
CAPUCCINO	3,00€
CARAJILLO	3,00€
CARAJILLO BRANDY/BAILEYS	3,00€
CAFÉ BOMBÓN	3,00€
CON HIELO	0,10€
CAFÉ VIANES	3,00€
CAFÉ AFFOGATO	4,50€
(con helado de vainilla)	

Green

Plátano, Espinaca, kale, aguacate,
leche de avena

Banana, Spinach, kale, avocado, oat milk
Banane, épinards, chou frisé, avocat,
lait d'avoine



SMOTHEES MEDITERRANIUM

Pink

Plátano, Mora, Frambuesa, Leche de Soja
Banana, Blackberry, Raspberries, Soya Milk
Banane, mûre, framboises, lait de soja



BOTELLAS

MEDIANAS

SELECTA	4,00€
ALHAMBRA 1925	4,60€
CORONITA	4,60€
SAN MIGUEL SIN ALCOHOL	3,70€
SIN GLUTEN	3,70€
COLA ZERO 350ML	3,65€
FANTA NARANJA 350ML	3,65€
AQUARIUS 300ML	3,65€
TONICA	3,00€
ZUMO BOTELLA	2,85€
AGUA 50CL	2,00€
AGUA CON GAS Vichy	3,20€



LECHE / MILK / LAIT

CON AVENA/OAT/AVOINE.	0,15€
CON SOJA/SOY MILK.	0,15€



TRIFASICO	3,00€
IRISH COFFE	7,75€

6,8€

Yellow

Mango, Plátano, Piña, leche de avena
Mango, Banana, Pineapple, oat milk
Mangue, banane, ananas, lait d'avoine



Mediterranium



Restaurant



MENJAR MEDITERRANI

Reserves : 93 797 60 19

info@mediterraniumsitges.com

Passeig de la Ribera 37, Sitges 08870.

RESERVA LA TEVA TAULA

TELEFON 93 797 60 19

WHATSAPP +34 614 175 135

WWW.MEDITERRANIUMSITGES.COM

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



MEDITERRANIUM_SITGES