

RESTAURANT



Casa Gallega
Sitges

RACIONES · RACIONS · RATIONS

Almejas gallegas · Cloïsses gallegues <i>Galician clams</i>	25€
Navajas gallegas · Navalles gallegues <i>Galician razor-shell</i>	25€
Pulpo a la brasa con mayonesa y romesco · Pop a la brasa amb maionesa i romesco <i>Grilled octopus with "romesco" sauce and mayonnaise.</i>	25€
Pulpo a la gallega · Pop a la gallega <i>Galician octopus</i>	22€
Pimientos del padrón · Pebrots del padró <i>Padrón peppers</i>	14€
Jamón Ibérico, pan con tomate · Pernil ibèric, pa amb tomàquet <i>Iberian ham, bread with tomato</i>	22€
Queso de vaca y oveja · Formatge de vaca i ovella <i>Cow and sheep cheese</i>	16€
Calamares a la romana · Calamars a la romana <i>Roman style squid</i>	20€
Chipirones fritos · Calamarsets fregits <i>Fried squid</i>	20€
Mejillones al vapor o a la marinera · Musclos al vapor o a la marinera <i>Streamed or marinara mussels</i>	14€
Gambas rojas · Gambes vermelles <i>Red prawns</i>	28€
Gambas al ajillo · Gambes a l'allada <i>Shrimps scampi</i>	25€
Gambitas fritas · Gambetes fregides <i>Fried Prawns</i>	18€
Patatas bravas · Patates braves <i>Spicy Potatoes</i>	8€
Vieiras (1 unidad) · Petxines de pelegrí (1 unitat) <i>Scallops (1 unit)</i>	2,50€



RESTAURANT

Casa Gallega
Sitges

RACIONES · RACIONS · RATIONS

Croquetas de cocido · Croquetes de bullit <i>Stew Croquettes</i>	9€
Croquetas de setas · Croquetes de bolets <i>Mushroom Croquettes</i>	9€
Salteado de chipirones con habitas · Saltejat de Calamarsets amb favetes <i>Sautéed baby squid with broad beans</i>	22€
Habitats baby con langostino · Favetes baby amb llagostí <i>Baby beans with shrimp</i>	23,50€
Lacón con cachelos · Espatlla de porc amb “cachelos” <i>Pork shoulder with baked potatoes</i>	20€
Pan de coca con anchoas · Pa de coca amb anxoves <i>Coca bread (catalan bread) with anchovies</i>	20€
Tallarinas frescas · Tallarines fresques <i>Fresh bivalve mollusk</i>	18€

ENSALADAS · AMANIDES · SALADS

Ensalada de ventresca · Amanida de ventresca <i>Bely fish salad</i>	20€
Ensalada mixta con atún · Amanida mixta de tonyina <i>Mixed salad with tuna</i>	13€
Ensalada de queso de cabra · Amanida de formatge de cabra <i>Goat cheese salad</i>	15€
Ensalada xató · Amanida xató <i>Xató salad</i>	14€
Ensalada de burrata al pesto · Amanida de burrata al pesto <i>Burrata salad with pesto</i>	15€

PLATOS · PLATS · DISHES

Entrecot con patatas y padrón · Entrecot amb patates i pebrots de padró <i>Entrecote with potatoes and padrón peppers</i>	20€
Solomillo de ternera a la pimienta · Filet de vedella al pebre <i>Beef sirloin with pepper</i>	28€



RESTAURANT

Casa Gallega
Sitges

PLATOS · PLATS · DISHES

Rodaballo a la Donostiarra · Turbot a la Donostiarra <i>Turbot Donostiarra Style</i>	28€
Dorada con patata panadera y cebolla al horno · Orada amb patata i ceba al forn <i>Sea bream with potato and onion in the oven</i>	20€
Calamarcitos a la plancha · Calamarcets a la planxa <i>Grilled squid</i>	20€
Mariscada: cigalas, gambas langostineras, gambas rojas, navajas, almejas y bogavante Mariscada: escamarlans, gambes llagostineres, gambes vermelles, navalles, cloïsses i llamàntol <i>Seafood: crayfish, shrimp prawns, red prawns, navajas, razer-shell and lobster (minimum 2 pax)</i>	140€
Parrillada de pescado y mariscos · Graellada de peix i mariscos (1 persona) <i>Grilled fish and seafood (1 person)</i>	48€
Tronco de merluza a la gallega (patata, cebolla y pimentón) Tronc de lluç a la gallega (patata, ceba i pebre vermell) <i>Galician-style hake log (potato, onion and paprika)</i>	22€
Paellas y Fideuá (min. 2 personas)	
Arroz Negro · Arròs negre <i>Black rice</i>	19€
Arroz caldoso con bogavante y almeja gallega Arròs caldós amb llamàntol i cloïssa gallega <i>Soup rice with lobster and galician clam</i>	30€ (p. p)
Paella de chipirones · Paella de calamarsets <i>Baby Squid paella</i>	17,90€
Paella marinera · Paella marinera <i>Seafood paella</i>	17,90€
Paella de verduras · Paella de verdurees <i>Vegetable paella</i>	16€
Fideuá con alioli · Fideuà amb allioli <i>Fideua with aioli</i>	17€
Paella del senyorito · Paella del senyoret <i>Paella of the manor (shelled seafood)</i>	20€



RESTAURANT

Casa Gallega
Sitges

MENÚ INFANTIL · MENU INFANTIL · CHILDREN'S MENU

Milanesa de pollo , croquetas y patatas, bebida y postre 15€
Pollastre arrebossat, croquetes i patates, beguda i postres
Breaded chicken, croquettes and potatoes, drink and dessert

POSTRES · POSTRES · DESSERTS

Tarta de chocolate · Pastís de xocolata <i>Chocolate cake</i>	7€
Tarta de queso · Pastís de formatge <i>Cheesecake</i>	7€
Crepes con helado · Creps amb gelat <i>Crepes with ice cream</i>	7€
Crema de yogur · Crema de iogurt <i>Yogurt cream</i>	5€
Tiramisú · Tiramisú <i>Tiramisu</i>	6€
Crema catalana · Crema catalana <i>Catalan cream</i>	6€
Panacota · Panacota <i>Panacota</i>	6€
Coulant con Helado · Coulant amb gelat <i>Coulant with ice cream</i>	7€
Tarta de Santiago · Pastís de Santiago <i>Santiago Cake</i>	7€
Helados variados · Gelats variats <i>Varied Ice cream</i>	5,50€
Fruta del tiempo · Fruita del temps <i>Fruit of time</i>	6€
Sorbete de Marc de Cava · Sorbet de marc de cava <i>"Marc de Cava" sorbet</i>	8,50€



RESTAURANT

Casa Gallega
Sitges

CATÉS · CAFÈS · COFFEES

Café solo · Cafè sol Black coffee	2,50€
Café cortado · Cafè tallat Cut coffee	2,50€
Café americano · Cafè americà American Coffee	3€
Café con leche · Cafè amb llet White coffee	3€
Café bombon · Cafè bombó Coffee bonbon	3€
Café con hielo · Cafè amb gel Coffee with ice	3€
Carajillo · Cigaló Carajillo (coffee with liqueur)	3€
Café Irlandés · Cafè Irlandès Irish Coffee	7€

REFRESCOS Y CERVEZAS · REFRESCS I CERVESES

CERVESES · SOFT DRINKS AND BEERS

Coca Cola / Coca Cola Zero	3,50€
Fanta Limón / Fanta Naranja	3,50€
Trina	3,50€
Nestea	3,50€
Aquarius	3,50€
Bitterkas	3,50€
Tónicas	3,50€
Copa cerveza	3,50€
Jarra 400 ml cerveza	5€
Jarra 500 ml cerveza	7€
Mediana	3,75€



RESTAURANT

Casa Gallega
Sitges

VINOS · VINS · WINES

Rioja

Ramón Bilbao (Crianza 2018)	25€
Ramón Bilbao (Reserva)	30€
Luis Cañas (Crianza)	25€
Viña Pomal (Crianza)	22€

Ribera del Duero

Abadia Rutuerta	40€
Protos (Crianza)	39€
Protos Roble	25€
Emilio Moro	38€
Pago de Capellanes (crianza)	39€
Pago de Capellanes (Roble) Reserva 2017	50€
Azuaga (Crianza)	49€
Carro Viejas	65€
Legaris Roble	25€

Rias Baixas

Martín Códax (Albariño)	28€
Terras Gauda (Albariño)	35€
Mar de Frades (Albariño)	30€
Gran Bazan (Albariño)	30€
Godello	23€
Turbio	14€
Vino de la casa	18€



RESTAURANT

Casa Gallega
Sitges

VINOS · VINS · WINES

Rueda

Perro Verde	25€
Legaris Verdejo	25€

Cava

Rocer Flor (brut nature)	20€
Canals Munné (Brut nature gran reserva)	30€

CÓCTELES · CÒCTELS · COCKTAILS

Gin tonic	12€
Gin tonic Imp.	15€
Combinados	12€
Habana 7	15€
Whisky Blanco	10€
Whisky Malta	18€
Bourbon	15€
Orujo	7€
Vermouth	7€
Campari	7€



RESTAURANT

Casa Gallega
Sitges