BARTOMEU

Brasa Tapes

TAPES

Les clàssiques

Pa de coca amb tomàquet a la brasa	**3,8 €**
Les nostres patates braves	**6,9 €**
Ous estrellats amb: Pernil **15€** / Xoriço "criollo" **12€** 🇦🇷 / Bravos **9€**	
Croquetes de carabassa, parmesà i tòfona (3u)	**7,5 €**
Croquetes de gambes i alfàbrega (3u)	**8,5 €**
Nachos amb guacamole casolà, cheddar fos, sourcream, "pico de gallo" i fesols	**8,9 €**
Taula de pernil ibèric tallat a ganivet *D.O. Valle de los Pedroches*	**19 €**

Les del Bartomeu

Tempura de blat de moro	**6,5 €**
Bomba Bartomeu (3r Premi Tapa a Tapa 2021)	**7,5 €**
Enfilall a la brasa de: (2u)	
- Pollastre amb salsa teriyaki	**8 €**
- Verdures de temporada a la brasa	**8 €**
- Vedella amb tomàquet cherry flamejat	**11 €**
Caneló de vedella amb ceps, oli trufat i crema de parmesà	**15 €**
Milanesa de pollastre amb rodanxes de tomàquet fresc i formatge fos	**15 €**
Milanesa Bartomeu amb ou de corral a baixa temperatura i tòfona	**19 €**
Steak tartar de filet de vedella amb tòfona, lleugerament picant i acompanyat de xips de plàtan i patates fregides	**23 €**

A LA BRASA!

Musclos a la brasa	**8,9 €**
Carabassa rostida amb crumble de romaní, vinagreta d'aranja i pipes de carabassa *(Temporada d'Hivern)*	**9,7 €**
Provolone amb chimichurri a la brasa	**10,5 €**
Síndria a la graella amb formatge de cabra i salsa de menta-llima *(Temporada d'Estiu)*	**10,5 €**
Graellada de verdures de l'horta amb salsa romesco	**11,9 €**
Cuixa de pollastre amb chimichurri a la brasa	**13,9 €**
Salmó al carbó amb blat de moro rostit i bimis	**14,9 €**
Polp a la brasa amb cremós de patata i maionesa de pebre vermell	**21,9 €**

CARNS A LA GRAELLA

Hamburguesa de vedella ecològica amb moniato fregit *Producte Nacional*	**14,5 €**
Entranya a l'estil argentí amb patates fregides 🇦🇷 *Carn d'importació Argentina*	**15 €**
Filet de vedella brasejat amb papa rostida *Producte Nacional*	**21 €**
Llom alt argentí amb papa rostida 🇦🇷 *Carn d'importació Argentina*	**25 €**
Entrecot de vaca madurat 30 dies amb patates fregides *Producte Nacional*	**26 €**
Tomahawk de vedella. Llonza amb almenys 12 cm de costella neta *Producte Nacional*	**55€/kg**

Acompanyants:

Patates deluxe casolanes **3,9 €** / French fries **3,9 €**

Papa rostida **3,9 €** / Amanida **4,5 €**

Moniato fregit **4,9 €** / Blat de moro rostit **4,9 €**

Salses casolanes:

Chimichurri **1,5 €**/ All i oli **2 €**/ Salsa barbacoa **2 €**

Roquefort **2 €** / Pebre negre **2 €**

VEGGIE

Falàfel d'herbes aromàtiques sobre llit d'enciam iceberg i salsa de iogurt vegà amb llima i menta	**6,5 €**
Hummus amb crudités i minipitas	**8 €**
Amanida Bartomeu amb tomàquet cor de bou, ceba de figueres, crumble d'oliva negra i alfàbrega	**8,5 €**
Nuggets vegans amb mostassa de curri	**8,5 €**
Amanida cèsar amb pollastre rostit, enciam roure, crostons, llesques de parmesà i la nostra salsa casolana	**8,9 €**
Milanesa d'albergínia i ceba caramel·litzada amb rodanxes de tomàquet fresc i formatge fos	**12,9 €**
Hamburguesa vegana d'Heura by Tiveri	**14,5 €**

FINAL FELIÇ

Sorbet de mango amb coulis de gerd	**4,9 €**
Gelat de vainilla amb crumble de galeta	**4,9 €**
Martín's cheesecake	**6,5 €**
"OREO" en tempura amb nata i toffee	**6,5 €**
Cremós de mascarpone amb salsa de mango i llima	**6,5 €**
Brownie a la brasa amb toffee d'amaretto i gelat de vainilla de l'Olivier	**6,5 €**
Xurros amb xocolata calenta	**6,5 €**

*** Pots demanar la carta d'al·lèrgens als nostres cambrers.**

bartomeusitges

BARTOMEU

Brasa Tapes

Una selecció dels nostres millors vins

VINS A COPES

Vins Blancs:

El Vers *(Afruitat)*	**3,5 €**
Poesia *(Sec)*	**3,8 €**
Pregón Verdejo *(Semidolç)*	**3,8 €**
Aiguadolç Sitges *(Sec)*	**3,8 €**

Vins Rosats:

Anais Rosado ECO	**4,2 €**

Vins Negres:

Poesía Negro *(Lleuger)*	**3,8 €**
Puerta Vieja *(Cos mitjà)*	**4 €**
Abadia San Quirze *(6 mesos de barrica)*	**4,2 €**
Cargol Teu Banya *(24 mesos de barrica francesa i americana)*	**4,5 €**

Caves:

Alsinac Reserva *(Brut Nature)*	**3,9 €**

VINS ROSATS

D.O. Penedès:

Anais Rosado	**16 €**
Aurora d'Espiells	**20 €**

VINS BLANCS

D.O. Catalunya:

El Vers	**15 €**
Poesia	**15 €**
Aiguadolç | Sitges *(Vi local)*	**16 €**

D.O. Rueda:

Pregón Verdejo	**15 €**
Viore Verdejo	**19 €**
José Pariente Sauvignon	**24 €**

D.O. Rías Bajas (Albariño):

Veiga Naum	**22 €**
Terras Gauda	**29 €**

D.O. Penedès:

Gramona Gessami	**24 €**

D.O. Somontano:

Enate Chardonnay	**20 €**
Enate Gewürztraminer	**22 €**

D.O. Monterrey (Godello):

O Luar do Sil	**24 €**
Gargalo	**26 €**

VINS NEGRES

D.O. Catalunya:

Poesía Negro	**15 €**

D.O. Rioja:

Puerta Vieja *Crianza*	**18 €**
Azpilicueta *Crianza*	**23 €**
Luis Cañas *Reserva*	**32 €**

D.O. Somontano:

Enate Crianza	**21 €**

D.O. Montsant:

I Tant Tinto	**18 €**
Afinus	**20 €**
Brunus	**23 €**

D.O. Costers del Segre:

Cargol Treu Banya	**20 €**

D.O. Priorat:

Que sí	**22 €**
Llicorella	**27 €**
Coma Vella	**35 €**

D.O. Argentina (Malbec):

Elsa Bianchi	**22 €**
Terrazas de los Andes Malbec	**32 €**

D.O. Ribera del Duero:

Abadia San Quirze	**20 €**
Matarromera Crianza	**32 €**
Pago de Carraovejas	**65 €**

CAVES & CHAMPAGNE

Alsinac Reserva	**15 €**
Cava Hill Rose	**18 €**
Llopart	**28 €**
Veuve clicquot	**90 €**

Pregunta pels nostres cocktails i cerveses!

bartomeusitges