

El cable

La CARTA



Trucans i reserva la teva taula
Llámanos y reserva tu mesa



93 894 87 61

HORARI HORARIO

12 a 16h i 19 a 23.30h

TAPES TAPAS

Aperitius Aperitivos

Ametlles Almendras	3.50€
Patates xip Patatas chip	1.50€
Olives farcides Aceitunas rellenas	2.00€
Blanc i Negre anxova i seitó Blanco y Negro anchoa y boquerón	1.80€
Gilda	2.50€
Formatge manxego amb oli de romani Queso manchego con aceite de romero	2.50€
Ensaladilla russa Ensaladilla rusa	4.00€
Seitons en vinagre Boquerones en vinagre	4.50€
Anxoves amb pa amb tomàquet Anchoas con pan con tomate	6.50€
Escopinyes Berberechos	8.00€

Tapes Tapas

Patates braves Patatas bravas	5.00€
Calamars a la romana Calamares a la romana	5.00€
Xipirons Chipirones	5.00€
Bungols de bacallà Buñuelos de bacalao	5.00€
Xips d'albergínia amb mel Chips de berenjena con miel	3.50€
Pollastre al curry amb arròs basmati i pita Pollo al curry con arroz basmati y pita	8.50€
Callos amb cigrons Callos con garbanzos	6.00€
Xampinyons a l'all amb botifarra Champiñones al ajillo con botifarra	6.00€
Fingers de pollastre amb mel-i-mostassa Fingers de pollo con miel-y-mostaza	4.50€

TAPA VEGETARIANA



Pintxos Pinchos

Croqueta de pernil casolana unitat Croqueta de jamón casera unidad	1.50€
Truita de patates Tortilla de patatas	1.20€
Samosa de tonyina amb soja i xili dolç Samosa de atún con soja y chile dulce	2.50€
Tortita amb sobrassada i formatge Tortita con sobrasada y queso	2.00€
'Hot Dog' salsitxa de xistorra i hamburguesa 'Hot Dog' salsicha de chistorra y hamburguesa	3.00€
El nostre Pepito de vedella panet de filet de vedella macerat, alfàbrega i cherris confitats i picantets Nuestro Pepito de ternera panecillo de filete de ternera macerado, albahaca y cherris confitados y picantitos	3.50€
Coca descalivada amb anxova Coca de escalivada con anchoa	2.50€
McCable hamburguesa amb ceba caramel·litzada, formatge brie i salsa de tomàquet hamburguesa con cebolla caramelizada, queso brie y salsa de tomate	2.00€
Piruleta cruixent de pop amb maionesa de pebre vermell fumut Piruleta crujiente de pulpo con mayonesa de pimentón ahumado	3.00€
Saquet de carn amb comí i xili dolç Saquito de carne con comino y chile dulce	2.80€
Saquet de carbassa, formatge de cabra, porro, espinacs i panses Saquito de calabaza, queso de cabra, puerro, espinaca y pasas	2.80€
Saquet de cabrales, butifarró i poma Saquito de cabrales, morcilla y manzana	2.80€



TAPES DE CONCURS

3.00€
unitat unidad

TAPAS DE CONCURSO

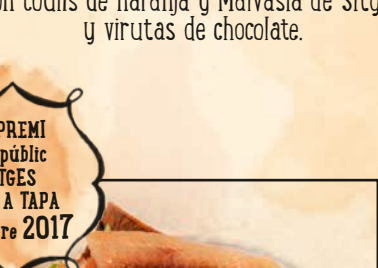
GUANYADOR SITGES TAPA A TAPA 2011



FILET AMB ZALUK SOLOMILLO CON ZALUK

Dau de filet de vedella amb Zaluk (paté d'albergínia) i encenalls de carxofa sobre un llit de patata al caliu.
Dado de solomillo de ternera con Zaluk (paté de berenjena) y chips de alcachofa sobre patata a la brasa.

GUANYADOR SITGES TAPA A TAPA 2012



NIU D'ANEC NIDO DE PATO

Niu de patata palla i confit d'ane amb coulis de taronja i Malvasia de Sitges i encenalls de xocolata.
Nido de patata paja y confit de pato con coulis de naranja y Malvasia de Sitges y virutas de chocolate.

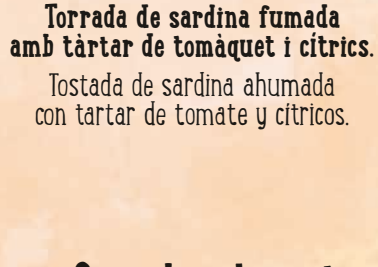
GUANYADOR SITGES TAPA A TAPA 2013



BUSCANT EN NEMO BUSCANDO A NEMO

Tàrtar de tonyina vermella amb caviars (esferificacions de diferents gustos i colors) en un got comestible de pasta de filo.
Tartar de atún rojo con caviars (esferificaciones de diferentes sabores y colores) en un vaso comestible de pasta filo.

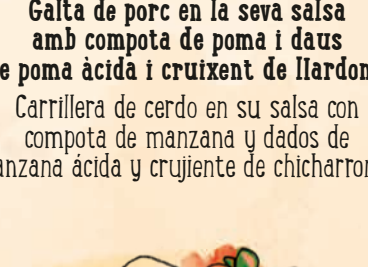
3r PREMI del públic SITGES TAPA A TAPA novembre 2017



TEULA DE SARDINA FUMADA TEJA DE SARDINA AHUMADA

Torrada de sardina fumada amb formatge de tomàquet i cítrics.
Tostada de sardina ahumada con tartar de tomate y cítricos.

SITGES TAPA A TAPA abril 2018



EL GALTES

Galta de porc de la seva salsa amb compota de poma i daus de poma àcida i cruixent de llardons.
Carrillera de cerdo en su salsa con compota de manzana y dados de manzana ácida y crujiente de chicharrones.

Consulta els nostres postres casolans

4.50€

Consulta nuestros postres caseros



BEGUDES BEBIDAS

Cervezes Cervezas

BARRIL	caña	copa
Estrella Damm	1.20€	2.10€
Damm Lemon	1.20€	2.10€

La Sitgetana Craftbeer	mitja pinta artesana	pinta
	3.20€	5.40€

AMPOLLA BOTELLA 1/3		
Estrella Damm		2.20€
Voll Damm doble malta, strong lager, 7º		2.70€
FREE Damm sense alcohol sin alcohol		2.30€
FREE Damm Lemon		2.30€
Daura Damm sense gúten sin gluten		3.00€
Inedit		3.00€

Refrescs

Refrescos

Aigua sense gas Agua sin gas	1.10€
Vichy	2.50€
Coca Cola, Fanta, Sprite	2.10€
Coca Cola Zero	2.10€
Bitter Kas	2.70€
Cacaolat	2.80€
Trina	2.50€
Sucs Zumos	2.40€
Nestea	2.50€

Vins i licors de bota

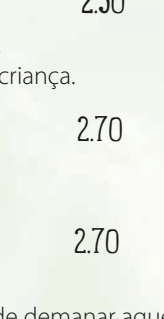
Vinos y licores de barril

VI DOLÇ VINO DULCE	
Moscatei Moscatel	2.50€

APERITIUS APERITIVOS	
Xerès sec Jerez seco	2.50€
Vermut negre Vermut negro	2.20€
Vermut blanc Vermut blanco	2.20€

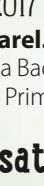
ORUJOS	
Licor d'herbes Licor de hierbas	2.70€
Orojo blanc Orojo blanco	2.70€
Orojo de cafè Orojo de café	2.70€

ELS NOSTRES VINS NUESTROS VINOS



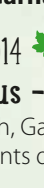
	Blanc Blanco
	Rosat Rosado
	Negre Tinto
	Dolç Dulce
	Cava
	Vi ecològic Vino ecológico

DE LA CASA



Fregé

Vallfornosa - D.O. Penedès
Parellada i muscat. Afruitat



Mas Rabell

Bodegas Torres - DO Catalunya
Cariñena i Garnatxa. 6 mesos de criança.



Vallfornosa Brut Nature

2.50 12.50

2.50 12.50

2.70 13.50

Vallfornosa 2017
D.O. Penedès
Vi monovarietal de **Xarel·lo**. Si vols un vi blanc sec, ens has de demanar aquest.

Blanc Subur 2017
Celler de l'Hospital de Sant Joan de Sitges - D.O. Penedès
Malvasia de Sitges. Vi fet amb varietat autòctona de Sitges, i gracies a la conservació i promoció per part de l'Hospital Sant Joan, ara cultiven moltes bodegues.

Medalla d'Or com a Millor Blanc Jove 2017 al Concurs de Vins de Qualitat de la D.O. Penedès

So de tardor 2017
Vi monovarietal de **Xarel·lo** amb maceració sobre les seves lles. La enòloga d'aquest vi és la sitgetana Anna Baqués, i els propietaris de la bodega a Sant Pere Molanta són els organitzadors del Primavera Sound (ara enteneu el nom, i perquè el tenim).

Petit Caus Rosat 2017
Can Ràfols dels Caus - D.O. Penedès
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah i Sumoll. Ecològic.

Viladellops 2017
D.O. Penedès
Vi monovarietal de **Garnatxa**. Jove.

Terraprima 2014
Can Ràfols dels Caus - D.O. Penedès
Cabernet Franc, Syrah, Garnatxa. **12 mesos de criança**.
Un dels cellers referents del Penedès, i impulsor dels vins del Massís del Garraf.

DOLÇ DULCE

Malvasia de Sitges
El vi més conegut del Celler de l'Hospital Sant Joan Baptista, i que ha permès que la Malvasia de Sitges hagi arribat als nostres dies.

4.00 20.00

Tenim altres vins fora de carta. Consulteu al nostre personal.
Tenemos otros vinos fuera de carta. Consulten a nuestro personal.

10% IVA inclòs incluido

Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix
Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información sobre los platos que se ofrecen.

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aviso para las personas con alergias o intolerancias. Consulten a nuestro personal.

Carrer de Barcelona, 1
www.elcable.cat tel. 93 894 87 61

/elcablebarsitges @elcablesitges