

El cable MENU



Call us and book your table
Appelez-nous et réservez votre table



93 894 87 61

SCHEDULE HORAIRE

12 to 16h & 19 to 23.30h

TAPAS

Appetizers Collations

Almonds Amandes	3.50€
Chips	1.50€
Stuffed olives Olives farcies	2.00€
Black and White anchovies and fresh anchovies Noir et Blanc anchois et anchois frais	1.80€
'Gilda' anchovie, green chilli and olive anchois, piment vert et olive	2.50€
'Manchego' cheese with rosemary oil Fromage 'Manchego' avec de l'huile de romarin	2.50€
Russian salad Salade russe	4.00€
Fresh anchovies in vinegar Anchois frais marinés au vinaigre	4.50€
Anchovies and tomato bread Anchois et pain à la tomate	6.50€
Cockles Palourdes	8.00€

Tapas

'Patatas bravas' fried potatoes in spicy sauce pommes de terre à la sauce piquante	5.00€
Squid rings in batter Calmars à la romaine	5.00€
'Chipirones' fried small squids petits calmars frits	5.00€
Cod fritters Beignets de morue	5.00€
Fried eggplant with honey Xips d'aubergine avec du miel	3.50€
Chicken curry with basmati rice and pita Poulet au curry avec du riz basmati et pita	8.50€
'Callos' tripe with stewed chickpeas tripes aux estouffade de pois chiches	6.00€
Garlic mushrooms with Catalan pork sausage Champignons à l'ail et saucisse de porc catalane	6.00€
Chicken fingers with honey and mustard Doigts de poulet au miel et à la moutarde	4.50€

VEGETARIAN TAPA

Pintxos

Homemade ham croquette piece Croquette de jambon unité	1.50€
Spanish omelette Omelette à l'espagnole	1.20€
Tuna samosa with soy and sweet chilli Samosa thon avec de la soja et de poivron doux	2.50€
Crêpe with cheese and sobrasada Crêpe au fromage et sobrasada	2.00€
'Hot Dog' 'chistorra' and burger sausage 'Hot Dog' 'chistorra' saucisse et burger	3.00€
Our veal 'Pepito' hot sandwich of macerated veal, basil and candied and spicy cherries Notre 'Pepito' de veau sandwich chaud au veau macéré, basilic et cherries confit et épicé	3.50€
Roast vegetables pie with an anchovy Tourte de légumes rôtis avec un anchois	2.50€
McCable burger with caramelized onion, brie and tomato sauce McCable burger au brie, sauce tomate et à l'oignon caramélisé	2.00€
Crunchy octopus with smoked Paprika mayonnaise Octopus crunchy avec mayonnaise au Paprika fumé	3.00€
Meat Fagottini with cumin and sweet chilli Viande Fagottini avec le cumin et poivron doux	2.80€
Pumpkin Fagottini with goat cheese, leek, spinach and raisins Citrouille Fagottini avec fromage de chèvre, poireau, épinards et raisins	2.80€
Cabrales cheese, blood sausage and apple Fagottini Formage de Cabrales, Boudin Noir et pommes Fagottini	2.80€

EXTRA TAPAS

3.00€
piece unité

COMPETITION TAPAS

WINNER SITGES TAPA A TAPA 2011

SIRLOIN WITH ZALUK
FILLET DE VEAU AU ZALUK

Sirloin cube with Zaluk (eggplant pate) and artichoke chipson grilled potato.
Dés de filet de veau accompagnés de caviar d'aubergines (Zaluk) et de chips d'artichauts servis sur un lit de pommes de terre grillées.

WINNER SITGES TAPA A TAPA 2012

DUCK NEST
NID DE CANARD

Potatoes and duck confit nest with orange coulis and Malvasia de Sitges, and chocolate shavings.
Nid de pommes de terre et confit de canard au coulis d'orange et à la Malvasia de Sitges saupoudré de copeaux de chocolat.

WINNER SITGES TAPA A TAPA 2013

FINDING NEMO
LE MONDE DE NEMO

Red tuna tartare with caviars (spherifications) in a eatable filo glass with a vermouth drop.
Tartare de thon rouge et caviars (spherifications) servi dans un gobelet comestible de pâte feuilletée et assaisonné d'une goutte de vermouth.

3rd AWARD popular jury SITGES TAPA A TAPA november 2017

SMOKED SARDINE TILE
TUILE DE SARDINE FUMÉE

Toast with smoked sardine with tomato and citrus tartar
Toast de sardine fumée avec tartare du tomate et d'agrumes

SITGES TAPA A TAPA april 2018

THE CHEEK
LES JOUES

Pork cheek in its sauce with apple compote and sour apple dices and crunchy suet.
Joues de Porc avec compote de pommes

Check out our homemade desserts

4.50€

Consultez nos
desserts maison



DRINKS BOISSONS

Beer Bière

BARREL	caña	copa
Estrella Damm	1.20€	2.10€
Damm Lemon (clara)	1.20€	2.10€
La Sitgetana Craftbeer craftbeer	half pint	pint
	3.20€	5.40€

BOTTLE BOUTEILLE 1/3	
Estrella Damm	2.20€
oil Damm (double malta, strong lager, 7°)	2.70€
FREE Damm (alcohol free) (sans alcool)	2.30€
FREE Damm Lemon	2.30€
Daura Damm (gluten free) (sans gluten)	3.00€
Inedit	3.00€

Wines & liquors

Vins et liqueurs

Soda	
Still water Eau plate	1.10€
Vichy	2.50€
Coke, Fanta, Sprite	2.10€
Coke Zero	2.10€
Bitter Kas	2.70€
Cacaolat	2.80€
Trina	2.50€
Juices Jus de fruits	2.40€
Nestea	2.50€

SWEET WINE VIN DOUX	
MoscateII Moscatel	2.50€
APPETIZERS APÉRITIF	
Jerez dry Jerez sec	2.50€
Vermouth black Vermouth noir	2.20€
Vermouth white Vermouth blanc	2.20€
MARC (ORUJO)	
Herbs Herbes	2.70€
White Blanc	2.70€
Coffee Café	2.70€

OUR WINES NOS VINS



White Blanc
Rose Rose
Red Nose
Sweet Doux
Cava
Organic wine Vin biologique

HOUSE WINE	Fregé	♀	♂
	Vallformosa - D.O. Penedès Parellada i muscat. Afruitat	2.50	12.50
	Mas Rabell Bodegas Torres - DO Catalunya Cariñena i Garnatxa. 6 mesos de criaçia.	2.50	12.50
	Vallformosa Brut Nature	2.70	13.50
	Vallidolina 2017 D.O. Penedès Vi monovarietal de Xarel.lo. Si vols un vi blanc sec, ens has de demanar aquest.	2.70	13.50
	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		21.00
	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).		21.00
	Petit Caus Rosat 2017 Can Ràfols dels Caus - D.O. Penedès Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah i Sumoll. Ecològic.	2.70	13.50
	Viladellops 2017 D.O. Penedès Vi monovarietal de Garnatxa. Jove.	2.60	13.00
	Terraprima 2014 Can Ràfols dels Caus - D.O. Penedès Cabernet Franc, Syrah, Garnatxa. 12 mesos de criaçia. Un dels cellers referents del Penedès, i impulsor dels vins del Massís del Garraf.		18.50

SWEET	Malvasia de Sitges	4.00	20.00
	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.		

We have more wines out of the menu. Ask to our staff.
Nous avons plus de vins au menu. Demandez à notre personnel.

10% VAT included TVA incluse

This establishment has available to customers
information about the dishes offered.
Cet établissement dispose d'informations
sur les plats proposés aux clients.

Information for people with allergies or intolerances. Ask to our staff.
Information pour les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances. Demandez à notre personnel.

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

/elcablebarsitges @elcablesitges