

# ELS JARDINS DEL RETIRO

QUE ARA  
HO PORTEN  
ELS DEL CABLE

## MENU



MONDAY TO SUNDAY  
DU LUNDI AU DIMANCHE

12 to 23h

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

97 778 13 51

## THE CLASSICS (OR A MUST)

### LES CLASSIQUES (OU PRESQUE FORCÉ)

Patatas bravas El Cable style ▲ 5,50 €

Home made ham croquettes (4) ▲ 7,00 €  
Croquettes du jambon (4)

Sobrasada "coca" with cheese from Maó, honey, mango  
and chili threads ▲ 8,00 €  
"Coca" de Sobrasada et fromage de Maó avec miel, mangue  
et fils de chili

Finding Nemo. Balfego's tuna tartar ▲ 13,00 € \*

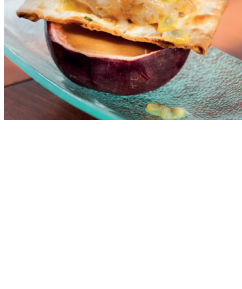
Steak tartar Jardin's style ▲ 13,00 € \*

Saams of crunchy sea bass, tartar, lime and mint ▲ 7,00 €  
Saams de bar croustillant, tartare, citron vert et menthe

Thai-style crunchy lamb taco ▲ 12,00 €  
Taco thai croquant à l'agneau

## CONTEST TAPAS

### TAPAS DE CONCURS



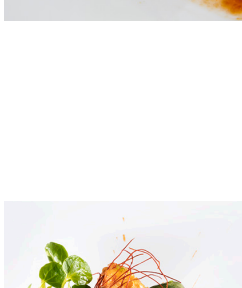
Tom Jones ▲ 4,00 €

Tom Yon soup (traditional soup from northern Thailand made with more than 20 ingredients) with prawn tartare.

Soupe traditionnelle du nord de la Thaïlande préparée avec plus de 20 ingrédients et tartare de crevettes

▲ WINNER · TECHNICAL JURY · SITGES TAPA A TAPA · SPRING 2019

▲ NATIONAL SUB-CHAMPION · XV CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS 2019



Chily crab ▲ 4,00 €

Changurro pie with marinated fennel and quince allioli

Gâteau de crabe au fenouil mariné et allioli au coing

▲ SPECIAL MENTION · POPULAR JURY SITGES TAPA A TAPA · AUTUMN 2019



Gamberro ▲ 4,00 €

Shrimp and watercress (with slow-cooked belly pork and mushroom roll) with a roguish touch

Crevettes et cresson (avec petit pain au bacon cuit à basse température et champignons) avec un touche voyou

▲ WINNER · TECHNICAL JURY · SITGES TAPA A TAPA · SPRING 2018

## SUGGESTIONS

ASK FOR OUR SUGGESTIONS  
TO OUR WAITERS

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS  
A NOS SERVEURS

## DESSERTS

Catania's little bombs with coconut ice cream ▲ 5,00 €  
Les petites bombes du Catane avec de la glace de coco

White chocolate brownie with orange ▲ 5,00 €  
Brownie au chocolat blanc à l'orange

Lemon pie ▲ 5,00 €

Chocolate, bread and oil ▲ 5,00 €  
Pain au chocolat et à l'huile

Sandro Dessi Ice Cream (cheese cake · raspberry · mango · kefir with lime) ▲ 5,00 €  
Crème Glacée Sandro Dessi (cheese cake · framboise · mango · kéfir au citron vert)



Adaptable dish for vegetarians. Tell to our staff.  
Plat adaptable pour les végétariens. Avertir le serveur.



Adaptable dish for coeliacs. Tell to our staff.  
Plat adaptable pour les coeliaques. Avertir le serveur.

## CAVA

SUMARROCA BRUT RESERVA ▲ 3,50 € | 18,00 €

Xarel·lo, macabeu, parellada, chardonnay. 15 mesos de criança.

SUMARROCA BRUT ROSÉ ▲ 18,00 €

Pinot noir 100%.

LEOPARDI de Caves Llopart (Corpinnat) ▲ 39,00 €

Xarel·lo, macabeu, parellada. 72 mesos de criança en ampolla.

## WINE VINS

### WHITE blanc

VINCLAS BLANC de Sumarroca ▲ 2,90 € | 14,50 €

D.O. PENEDES Macabeu, xarel·lo, parellada, muscat i chardonnay. Ecològic.

SO DE TARDOR ▲ 3,90 € | 19,50 €

D.O. PENEDES 100% xarel·lo.

COSTERS de AT Roca ▲ 18,00 €

D.O. PENEDES Macabeu, Malvasia de Sitges i xarel·lo. Ecològic.

BLANC SUBUR de l'Hospital de Sant Joan Baptista ▲ 23,00 €

D.O. PENEDES MASSIS DEL GARRAF 100% Malvasia de Sitges. Guanyador de la medalla d'or al millor vi blanc jove del Penedès el 2017 i 2018.

LLEGAT LLOPIS de l'Hospital de Sant Joan Baptista ▲ 29,00 €

D.O. PENEDES 100% Malvasia de Sitges. Amb batonnage i 4 mesos de barrica de roure.

CHARDONNAY de Sumarroca ▲ 18,00 €

D.O. PENEDES 100% chardonnay. Ecològic.

ABCD de Pilar García Duque ▲ 3,40 € | 17,00 €

D.O. RUEDA 100% verdejo.

MONTENOVO DE VALDESIL ▲ 21,50 €

D.O. VALDEORRAS 100% godello.

### RED noir

VINCLAS NEGRE de Sumarroca ▲ 2,90 € | 14,50 €

D.O. PENEDES Ull de llebre, merlot, cabernet franc. Ecològic.

VILADELLOPS GARNATXA ▲ 3,00 € | 15,00 €

D.O. PENEDES MASSIS DEL GARRAF 100% garnatxa. Ecològic.

TURÓ DE LES ABELLES de Viladellops ▲ 40,00 €

D.O. PENEDES MASSIS DEL GARRAF Syrah i garnatxa. 24 mesos de criança. Ecològic.

ABI ▲ 23,00 €

D.O. PENEDES Merlot i cabernet. El primer vi signat per l'Anna Baquès.

GOTES DEL PRIORAT d'Alfredo Ribas - Portal del Priorat ▲ 29,00 €

D.O.Q. PRIORAT Garnatxa i carinyena. 14 mesos de criança. Ecològic.

MARQUÉS DE BURGOS ROBLE ▲ 3,50 € | 17,50 €

D.O. RIBERA DEL DUERO Tinta fina. 5 mesos en bota.

MARQUÉS DE BURGOS RIBERA ▲ 19,50 €

D.O.C. RIOJA 100% tinta país. 14 mesos en bota de roure francès.

LA MONTESA de Palacios Remondo ▲ 26,50 €

D.O.C. RIOJA Garnatxa tinta i tempranillo. Criança 12 mesos.

### ROSE rose

PETIT CAUS ROSAT ▲ 3,00 € | 15,00 €

D.O. PENEDES MASSIS DEL GARRAF Cabernet sauvignon, merlot, cabernet francs, syrah, sumoll. Ecològic.

LA ROSA CAN SUMOI ▲ 22,00 €

D.O. PRIORAT Xarel·lo, parellada i sumoll. Ecològic. Vi natural sense sulfits.

10% VAT included / TVA incluse

Àngel Vidal 17,23

telf. 97 778 13 51

@elsjardinsdelretiro