CARTA RESTAURANT
CARTA RESTAURANTE

SOFIA BY PICNIC RESTAURANT & BAR

EL PICA-PICA | EL PICOTEO

Chandon Garden Spritz 9,00 €

Amanida russa mediterrània amb tòfona 15,00 €
Ensaladilla rusa mediterránea trufada

Sofia la Brava. "Patates braves" 10,50 €
Sofía la Brava. "Patatas bravas"

Bunyols de bacallà amb crema d'oli i romesco 14,50 €
Buñuelos de bacalao con crema de aceite y romesco

Pernil ibèric de gla 24,00 €
Jamón Ibérico de bellota

Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet 4,85 €
Pan de coca de Folgueroles con tomate

Taula de formatges by Xerigots: Tou de vaca, Afuega'l Pitu Blanc, Garrotxa, Idiazabal DOP i Picón Bejes Tresviso 17,90 €
Taula de formatges by Xerigots: Tou de vaca, Afuega'l Pitu Blanc, Garrotxa, Idiazabal DOP y Picón Bejes Tresviso

Musclos del Delta de l'Ebre a la brasa amb salsa romesco 16,50 €
Mejillones del Delta de l'Ebre a la brasa con salsa romesco

Petxines del pelegrí a la brasa amb sofregit de ceba, pernil, bacó i parmesà 17,80 €
Vieiras a la brasa con sofrito de cebolla, jamón, bacon y parmesano

"Sevillanos" amb maionesa de llima 16,75 €
Sevillanos con mahonesa de lima

Croquetes casolanes cremoses de txuletó madurat de raça Frisona 14,75 €
Croquetas caseras cremosas de chuletón madurado de raza Frisona

AMANIDES, CARPACCIOS I CREMES FREDES
ENSALADAS, CARPACCIOS Y CREMAS FRÍAS

Amanida de tomàquet, burrata Xerigots, oliva negra d'Aragó i pesto 15,50 €
Ensalada de tomate, burrata Xerigots, aceituna negra de Aragón y pesto

Amanida de llagostins amb poma, mango, espinacs i vinagreta de gingebre i llimona 16,90 €
Ensalada de langostinos con manzana, mango, espinacas y vinagreta de jengibre y limón

Carpaccio de gamba vermella amb maionesa de wasabi 17,50 €
Carpaccio de gamba roja con mahonesa de wasabi

Gaspatxo rosé (Gaspatxo de tomàquet i fruits vermells) 15,90 €
Gazpacho rosé (Gazpacho de tomate y frutos rojos)

OUS DE CORRAL | HUEVOS DE CORRAL

Llamàntol a la Formenterenca amb patata al forn, pebrot verd italià i ous fregits de pagès 48,00 €/pp
Bogavante a la Formenterenca con patata al horno, pimiento verde italiano y huevos fritos camperos

Ous de pagès trencats amb patates i pernil ibèric de gla 17,80 €
Huevos de payés rotos con patatas y jamón ibérico de bellota

ELS ARROSSOS DE SOFIA | LOS ARROCES DE SOFIA

(**Mínim dues persones** I Mínimo dos personas)

Paella marinera amb escamarlans, gambes i cloïsses 25,80 €/pp
Paella marinera con cigalas, gambas y almejas

Arròs de popets i carxofes I Arroz de pulpitos y alcachofas 25,80 €/pp

El nostre arròs negre amb allioli d'alls rostits 24,50 €/pp
Nuestro arroz negro con alioli de ajos asados

Arròs de verdures ecològiques amb romesco 23,50 €/pp
Arroz de verduritas ecológicas con romesco

Arròs de llamàntol a la marinera (caldós o sec) 39,75 €/pp
Arroz de bogavante a la marinera (caldoso o seco)

Fideuà de sípia i gambes I Fideuá de sepia y gambas 23,70 €/pp

ARROSSOS DE FOTO | ARROCES DE FOTO

Arròs d'ànec i foie amb pebrots del Padró 27,90 €/pp
Arroz de pato y foie con pimientos del Padrón

Arròs ibèric de sobrassada amb costella de porc ibèric d'Extremadura amb chimichurri 27,90 €/pp
Arroz ibérico de sobrasada con chuleta de cerdo ibérico de Extremadura al chimichurri

EL COR DE LA NOSTRA CUINA A LA BRASA D'ALZINA
EL CORAZÓN DE NUESTRA COCINA A LA BRASA DE ENCINA

Pregunta pels productes frescos fora de carta I Pregunta por los productos frescos fuera de carta

PEIX SENCER DE LA LLOTJA A LA BRASA
PESCADO ENTERO DE LA LONJA A LA BRASA

Turbot I Rodaballo, **Llobarro** I Lubina, **Rap** I Rape, **Cloïsses** I Almejas, **Peix del dia** I Pescado del día, **Orada** I Dorada, **Gall** I Gallo, **Escórpora** I Escorpora, **Sarg** I Sargo, **Mero** Preu s/m

Graellada de verdures ecològiques cuinades al Josper amb salsa romesco 18,50 €
Parrillada de verduras ecológicas cocinadas al Josper con salsa romesco

CARN FRESCA I MADURADA A LA BRASA
CARNE FRESCA Y MADURADA A LA BRASA

Costelles de cabrit I Costillas de cabrito 24,50 €

Moll de l'os a la brasa amb steak tàrtar de vedella 22,00 €
Tuétano a la brasa con steak tartar de ternera

Filet de vedella de Girona madurada 26,50 €
Solomillo de ternera de Girona descansada

Pollastre a la brasa I Pollo a la brasa 18,50 €

Txuletó de vedella certificat amb la Q de qualitat 49,50 €
Chuletón de ternera certificado con Q de calidad

Txuletó de vaca de raça Frisona madurat 45 dies (aprox. 1 kg)
Chuletón de vaca de raza Frisona madurado 45 días (aprox 1 kg)

Guarnició: Patates fregides naturals o verdures a la brasa o patates a la brasa: 4,50 €
Guarnición: Patatas fritas naturales o verduras a la brasa o patatas a la brasa: 4,50 €

Servei de pa massa mare amb oli i sal: 2,20€/pp
Servicio de pan masa madre con aceite y sal: 2,20 €/pp

Grup Matas Arnalot
www.matasarnalot.com

@sofiabypicnic

PIC NIC RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT SITGES · pique-nique · tapes PIC NIC · Sports Bar Sitges® · SOFIA BY PICNIC RESTAURANT & BAR · Can del Vinyet RESTAURANT · Hotel Subur Marítim SITGES ★★★★ · Hotel Subur SITGES ★★★ · Masia Vilanoveta CATERING MATAS ARNALOT · Catering MATAS ARNALOT · LaSal Market · Illum de MAR MARKET · MÚSICA · GASTRO · KIDS