
SITTHAI

GYOZAS

Ibéricas: de cochinillo ibérico rustido con ceps dentro de un caldo dashi 9 €

Mediterráneas: de langostinos de Sant Carles, calabacín y cremoso de hinojo 9 €

TEMPURAS

Cítrica de vegetales y tofu con dip de rocoto 7 €

De Gamba roja de Vilanova y verduras de temporada 16 €

De Mejillones, pulpo y ostra con crème fraiche de kafir y ají amarillo 13 €

SOPA

Sopa Sitthai: con pollo, leche de coco y gengibre 11 €

VEGETALES DE TIERRA Y MAR

Tartar de aguacate: con anticucho de tofu 7 €

Ceviche de tomates: selección de tomates del Maresme aliñados con lima, ají amarillo y cilantro 6 €

Yasai Itame: wok de verduritas crocantes con aceite de sésamo. 6 €

SASHIMI:

Atún Bluefin 17 €

Atlantic Salmon 10 €

Pez mantequilla 11 €

Pez de lonja 17 €

NIGIRIS:

Atún Bluefin 7 €

Atlantic Salmon 5 €

Mejillones gallegos con kimchi graten 5 €

Vieira con foie y miso dulce 7 €

Anguila con crispy cebolla y tobiko 6 €

Nigiri-Sitthai de pez mantequilla con Ponzu a la Yama-lima 6 €

VIEIRA

Ceviche, leche de tigre y coco 10 €

Grillé, carbonara ibérica y anguila 15 €

GAMBA ROJA DE VILANOVA

A la plancha con sal de cítricos 25 €

OSTRAS

Crudas con salsa Ponzu y cebolla de Figueras 4,5 €/ unidad

ATUN BLUEFIN

Tuna Tower: Tartar con kimchi, miso, lima y yema de huevo "Calaf" 18 €

Atún Teriyaki: pak choi, almendras y sisho 18 €

ATLANTIC SALMON

Tartar-thai con alcaparras 10 €

Ventresca a la parrilla con wok de verduritas del Maresme 12 €

URAMAKIS:

Red Dragon, de carabineros, aguacate, mayonesa japonesa, tobiko y su bisque de kimch 23 €

Vieira crispy foie y miso dulce 21 €

Langostino "Sant Carles" tempurizado con tobiko, aguacate, pepino y mayonesa de kimchi 17 €

FUTOMAKIS

Atún Bluefin con aguacate, tobiko, mayonesa japonesa y pepino 17 €

Atlantic Salmon con aguacate, queso filadelfia y cebolla de figueres, tempurizado y salsa Teriyaki 15 €

SELECCIÓN DE CARNES CON D.O...

TERNERA

Steak tartare al aroma de pomelo 16 €

PATO CANETO

Paris-Pekin con confitura de cebolla al vino 17 €

Yakimeshi de pato canetón: arroz frito con soja, sésamo, jengibre, vegetales y pato a l'orange Sanguina 10 €

CERDO IBERICO "GUIJUELO"

Carrilleras glaseadas, salteado de shitake y miso 15 €

Baby-ribs "sweet & sour", ensalada daikon y cebolleta 10 €

POLLO DEL PRAT

Sitthai: curry verde y leche de coco 15 €

Yakitori: salicornia, y avellanas 10 €

Anticucho: Brochetas con dip de rocoto y cilantro 8 €

CIELO POSTRE DEGUSTACIÓN

10 €

Sitges Cheesecake: Crumble y decocción de frambuesa

Trufa casera de chocolate y cacahuete

Crema de fruta de la pasión