



## Per començar

Para empezar

<b>La sopa bullabesa del 1918</b>	... 24€
<i>La sopa bullabesa del 1918</i>	
<b>El tàrtar de bacallà</b>	... 20€
<i>El tartar de bacalao</i>	
<b>El xató de Vilanova</b>	... 20€
<i>El "xató" de Vilanova</i>	
<b>L'amanida de fils de sípia i pebrots del piquillo</b>	... 18€
<i>La ensalada de tiras de sepia y pimientos del piquillo</i>	
<b>Els Esmarris de seitons</b>	... 17€
<i>Los "Esmarris" de boquerones</i>	
<b>L'assortiment de croquetes de peix i marisc</b>	... 16€
<i>El surtido de croquetas de pescado y marisco</i>	
<b>El pa amb tomàquet i anxoves</b>	... 22€
<i>El pan con tomate y anchoas</i>	
<b>El pa amb tomàquet i pernil ibèric</b>	... 24€
<i>El pan con tomate y jamón ibérico</i>	
<b>El peixet fregit</b>	... 17€
<i>El pescadito frito</i>	
<b>La gambeta fregida</b>	... 17€
<i>La gambita frita</i>	
<b>El pop amb all i oli negat</b>	... 20€
<i>El pulpo con "allioli"</i>	
<b>Els calamars arrebossats (romana)</b>	... 20€
<i>Los calamares rebozados</i>	
<b>Els calamarsets fregits (andalusa)</b>	... 19€
<i>Los calamarcitos fritos</i>	
<b>Les patates ferotges</b>	... 12€
<i>Las patatas feroces</i>	

## Les cassoletes de closca

Los moluscos

<b>Els musclos vapor</b>	... 14€
<i>Los mejillones al vapor</i>	
<b>Els musclos a la marinera</b>	... 16€
<i>Los mejillones a la marinera</i>	
<b>Les tellerines a la planxa</b>	... 18€
<i>Las coquinas a la planxa</i>	
<b>Les navalles a la planxa</b>	... 20€
<i>Las navajas a la planxa</i>	
<b>El cargol de punxa bullit</b>	... 20€
<i>Las cañaïllas hervidas</i>	
<b>Els cargols de punxa a la llauna</b>	... 21€
<i>Las cañaïllas "a la llauna"</i>	
<b>Les cloïsses a la planxa</b>	... 23€
<i>Las almejas a la planxa</i>	
<b>Les cloïsses a la marinera</b>	... 25€
<i>Las almejas a la marinera</i>	

## Pels menuts

Para los peques

<b>Els tastets de peixet arrebossat</b>	... 18€
<i>Los bocaditos de pescadito rebozado</i>	
<b>Les mini hamburgueses</b>	... 18€
<i>Las mini hamburguesas</i>	

<b>Pa del Jordi Morera</b>	... 2'5€/ració
<b>Amb tomàquet</b>	... 4€/ració
<i>Con tomate</i>	

## Els arrossos

Los arroces (mínim 2 persones / preu per persona)

<b>El clàssic</b>	... 24€
<i>El clásico</i>	
<b>El negre</b>	... 22€
<i>El negro</i>	
<b>Els fideus rossejats</b>	... 22€
<i>La fideuá</i>	
<b>El "Pistonat" del Sèbiu</b>	... 22€
<i>El "Pistonat" del Sèbiu</i>	
<b>El caldós de llamàntol del Mediterrani</b>	... 38€
<i>El caldoso de bogavante del Mediterráneo</i>	
<b>El caldós de gamba de Vilanova</b>	... 38€
<i>El caldoso de gamba de Vilanova</i>	
<b>El caldós d'escamarlà</b>	... 38€
<i>El caldoso de cigala de Vilanova</i>	

## Els ranxos mariners

Los guisos marineros

<b>L'all cremat del 1918</b>	... 28€
<i>El all cremat del 1918</i>	
<b>El suquet de peix</b>	... 31€
<i>El suquet de pescado</i>	

## El peix i el marisc

Pescado y marisco

<b>Les gambes de Vilanova a la planxa</b>	... 38€
<i>Las gambas de Vilanova a la plancha</i>	
<b>Els escamarlans al rom cremat o a la planxa</b>	... 38€
<i>Las cigalas flambeadas con ron o a la plancha</i>	
<b>El llamàntol a l'allet</b>	... 40€
<i>El bogavante al ajillo</i>	
<b>El llamàntol a la planxa amb patates fregides, ou ferrat i encenalls de pernil ibèric</b>	... 45€
<i>El bogavante a la plancha con patatas fritas, huevo frito y virutas de jamón ibérico</i>	
<b>La sípia a la planxa</b>	... 20€
<i>La sepia a la plancha</i>	
<b>Els calamars a la planxa</b>	... 20€
<i>los calamares a la plancha</i>	
<b>El rap a la planxa</b>	... 25€
<i>El rape a la plancha</i>	
<b>El lluç a la planxa</b>	... 22€
<i>La merluza a la plancha</i>	
<b>La tonyina vermella a la planxa</b>	... 30€
<i>El atún rojo a la plancha</i>	
<b>El llenguado a la planxa</b>	... 28€
<i>El lenguado a la plancha</i>	

## Les carns

Las carnes

<b>El filet de vedella catalana al foie o salsa Oporto</b>	... 28€
<i>El solomillo de ternera catalana con foie o salsa oporto</i>	
<b>L'entrecot de vedella catalana</b>	... 22€
<i>El entrecot de ternera catalana</i>	
<b>El confit d'ànec de l'Empordà</b>	... 18€
<i>El confit de pato del Empordà</i>	

Persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies,  
consulteu al nostre personal. Gràcies!

Personas con alergias y/o intolerancias,  
consulte a nuestro personal. ¡Gracias!



## Pour commencer

Starters

<b>La soupe bouillabaisse du 1918</b> <i>1918 fish soup</i>	... 24€
<b>Le tartare de morue</b> <i>Cod tartar</i>	... 20€
<b>Le "xató" de Vilanova</b> <i>Vilanova's xató</i>	... 20€
<b>La salade de sèche et poivrons du "piquillo"</b> <i>Cuttlefish with red peppers salad</i>	... 18€
<b>Les "esmarris" d'anchois</b> <i>Whitebaits "esmarris"</i>	... 17€
<b>L'assortiment de croquettes de poisson de poisson et crustacés</b> <i>Fish and seafood croquettes assortment</i>	... 16€
<b>Le pain à la tomate et anchois</b> <i>Bread with tomato and anchovies</i>	... 22€
<b>Le pain à la tomate et jambon ibérique</b> <i>Bread with tomato and cured iberian ham</i>	... 24€
<b>La friture de poisson</b> <i>Fried silverfish</i>	... 17€
<b>Les petites crevettes frites</b> <i>Fried shrimps</i>	... 17€
<b>Le poulpe et "allioli"</b> <i>Octopus with "allioli"</i>	... 20€
<b>Beignets de calamars</b> <i>Battered squids</i>	... 20€
<b>Les petites calamars frits</b> <i>Fried squids</i>	... 19€
<b>Les frites feroces</b> <i>Fierce french fries</i>	... 12€

## Les coquillages

Seashell assortment

<b>Les moules vapeur</b> <i>Steamed mussels</i>	... 14€
<b>Les moules à la sauce tomate</b> <i>Mussels with tomato sauce</i>	... 16€
<b>Les tellines grillées</b> <i>Grilled small seashells</i>	... 18€
<b>Les coqueaux grillées</b> <i>Grilled razor clams</i>	... 20€
<b>Les escargots de mer bouillis</b> <i>Steamed seashell-winkles</i>	... 20€
<b>Les escargots de mer à la "llauna"</b> <i>Seashell-winkles "a la llauna"</i>	... 21€
<b>Les palourdes grillées</b> <i>Grilled clams</i>	... 23€
<b>Les palourdes à la sauce tomate</b> <i>Clams with tomato sauce</i>	... 25€

## Pour les petits

Kids menu

<b>Les Bouchées de poisson avec des frites</b> <i>Fish nuggets with French fries</i>	... 18€
<b>Les mini hamburgers avec des frites</b> <i>Mini hamburgers with French fries</i>	... 18€

<b>Pain de Jordi Morera</b> <i>Jordi Morera's bread</i>	... 2'5€/ ration
<b>Avec tomate</b> <i>With tomato</i>	... 4€/ ration

## Paella

(minimum 2 people / price per person)

<b>Le classique</b> <i>Classical paella</i>	... 24€
<b>Le noir</b> <i>Black paella</i>	... 22€
<b>La "fideuà" (paella de vermicelles)</b> <i>"Fideuà" (noodles paella)</i>	... 22€
<b>"El pistonat del Sèbiu" (version locale du "fideuà")</b> <i>Local fideuà version</i>	... 22€
<b>Le riz bouillonné avec homard du Méditerranée</b>	... 38€
<i>Rice with fish soup and Mediterranean lobster</i>	
<b>Le riz bouillonné avec crevettes de Vilanova</b>	... 38€
<i>Rice with fish soup and Vilanova prawns</i>	
<b>Le riz bouillonné avec écrevisses de Vilanova</b>	... 38€
<i>Rice with fish soup and crayfish</i>	

## Marmites de poisson

Fishermen casseroles

<b>"L'all cremat del 1918" (Ragoût de poissons et crustacés)</b>	... 28€
<i>Traditional Vilanova fish dish with potatoes</i>	
<b>Le "suquet" de poisson du jour</b>	... 31€
<i>"Suquet" of fish of the day</i>	

## Les poissons et crustacés

Fish and seafood

<b>Les crevettes de Vilanova grillées</b>	... 38€
<i>Grilled prawn from Vilanova</i>	
<b>Les écrevisses flambés au rhum ou grillés</b>	... 38€
<i>Crayfish flambé with rum or gilled</i>	
<b>L'homard à l'ail</b>	... 40€
<i>Lobster in garlic oil</i>	
<b>L'homard grillé avec des frites, oeuf frit et jambon ibérique</b>	... 45€
<i>Grilled lobster with french fries, fried egg and cured iberian ham</i>	
<b>La sèche grillée</b>	... 20€
<i>Grilled cuttlefish</i>	
<b>Les calamars grillés</b>	... 20€
<i>Grilled squids</i>	
<b>La lote grillée</b>	... 25€
<i>Grilled monkfish</i>	
<b>Le colin grillé</b>	... 22€
<i>Grilled hake</i>	
<b>Le ton rouge grillé</b>	... 30€
<i>Grilled red tuna</i>	
<b>La sole grillée</b>	... 28€
<i>Grilled sole</i>	

## Les viandes

Meats

<b>Le filet de boeuf catalan avec foie ou sauce au porto</b>	... 28€
<i>Catalan veal fillet with foie or port wine sauce</i>	
<b>L'entrecôte de boeuf catalan</b>	... 22€
<i>Catalan veal entrecôte</i>	
<b>Le confit de canard de l'Empordà</b>	... 18€
<i>Duck meat confit</i>	

Les personnes souffrant d'allergies et/ou d'intolérances, demandez à notre personnel. Merci!

People with allergies and/or intolerances, please consult our staff. Thank you!

## Les postres

Los postres

**El gelat de vinagre / El helado de vinagre** ... 9€

**El gelat de xocolata amb pa, oli i sal** ... 8,50€

*El helado de chocolate con pan, aceite y sal*

**La Tatin del 1918** ... 9€

**La crep Suzette flamejada amb Grand Marnier** ... 9,50€

*La crepe Suzette flambeada con Grand Marnier*

**Els gelats artesans (Sense gluten)** ... 7€

*Los helados artesanos (sin gluten)*

**Xocolata belga / Chocolate Belga**

**Vainilla amb cookies / Vainilla y cookies**

**Avellana / Avellana**

**Maduixa del Maresme / Fresas del Maresme**

*(sense lactosa / sin lactosa)*

**Mango (sense lactosa / sin lactosa)**

**Les postres artesanes del dia** ... 8€

*Los postres del día*

## Carta de vins i escumosos

### Blancs

*Blancos / Blancs / White*

**FLORS DE VILADELLOPS** ... 22€

*Finca Viladellops / xarel·lo / MASSÍS DEL GARRAF*

**FINCA VALLDOSERA** ... 27€

*subirat parent / MASSÍS DEL GARRAF*

**CAN FEIXES Blanc Selecció** ... 22€

*Huguet de Can Feixes / parellada, macabeu, xarel·lo, chardonnay i malvasia de Sitges D.O. Penedès*

**CALCARI** ... 24€

*Parés Baltà / xarel·lo / DO Penedès*

**CANTALLOPS** ... 36€

*AT Roca / xarel·lo / DO Penedès*

**GREGAL D'ESPIELLS** ... 23€

*Propietat d'Espiells - Juvé & Camps moscatell d'Alexandria i gewürztraminer DO Penedès*

**LLEGAT LLOPIS** ... 36€

*Celler Hospital de Sitges / malvasia de Sitges MASSÍS DEL GARRAF*

**JEAN LEON 3055** ... 27€

*Jean Leon / chardonnay (DO Penedès)*

**GRAN CAUS** / Can Ràfols dels Caus ... 36€

*xarel·lo, chardonnay / DO Penedès*

**BERNAT BLANC DE PICAPOLLS** ... 28€

*Heretat Oller del Mas / picapoll blanc, picapoll negre PLA DE BAGES*

**BLANC SELECCIÓ Josep Foraster** ... 29€

*Mas Foraster / garnatxa blanca, macabeu, chardonnay / CONCA DE BARBERÀ*

**LA VOLADA / Albet i Noya** ... 24€

*sauvignac, muscaris i Marina Rion / DO Penedès*

**ANCESTRAL** ... 28€

*Mas Comtal / incrozio manzoni*

### Rosats

*Rosados / Rosés / Rosé*

**AURORA D'ESPIELLS** ... 23€

*Propietat d'Espiells - Juve & Camps pinot noir i xarel·lo / DO Penedès*

**GRAN CAUS** ... 36€

*Can Ràfols dels Caus / merlot / DO Penedès*

**LA ROSA** ... 25€

*Can Sumoi - Raventós i Blanc sumoll, parellada i xarel·lo / DO Penedès*

### Negres

*Tintos / Rouges / Red*

**TURÓ DE LES ABELLES** ... 42€

*Finca Viladellops / garnatxa i syrah MASSÍS DEL GARRAF*

**ACÚSTIC NEGRE** ... 25€

*Acústic Celler / garnatxa i samsó / DO MONTSANT*

**CÉRVOLES** ... 33€

*Cérvoles Celler / garnatxa / DO COSTERS DEL SEGRE*

**BELLMUNT** ... 33€

*Mas d'en Gil / garnatxa i carinyena / DO PRIORAT*

### Escumosos

*Espumosos / Pétillants / Sparkling*

**REXACH BAQUÉS BRUT IMPERIAL** ... 25€

*DO CAVA*

**CELLER KRIPTA FRANC BRUT** ... 28€

*CORPINNAT*

**LLOPART BRUT NATURE** ... 30€

*CORPINNAT*

**AT ROCA ROSAT BRUT** ... 30€

**NATURE RESERVA**

*CORPINNAT*

**RECAREDO TERRERS BRUT NATURE** ... 42€

*CORPINNAT*

**GRAMONA BRUT IMPERIAL** ... 41€

*CORPINNAT*