



## ENTRANTS / ENTRANTES / STARTER ENTRÉES / ENTRÉES ANTIPASTI / VORSPEISEN ПЕРВЫЕ БЛЮДА

### Filets d'Anxova del Cantàbric

Filetes de Anchoa del Cantábrico

Cantabrian Anchovy Fillets / Filets d'anchois de  
Cantabrie / Filetti di Acciughe del Cantabrico  
Kantabrische Sardellenfilets

Филе анчоуса из Бискайского залива

Rac. 14,90 €

### Sopa de Peix i Marisc a l'estil "Boullabaisse"

Sopa de Pescado y Marisco estilo "Boullabaisse"

"Bouillabaisse"-Style Fish and Seafood Soup

Soupe de poissons et fruits de mer façon

«Bouillabaisse»

Zuppa di Pesce e Frutti di mare in stile *Boullabaisse*

Fisch-Meeresfrüchtesuppe im *Bouillabaisse-Stil*

Суп из рыбы и морепродуктов в стиле

«Буйабес»

Rac. 12,50 €

### Amanida Caprese

Ensalada Caprese Caprese Salad (Burrata cheese,  
Tomato, Olive Paste, Pesto, Basil and Black Olives)

Salade Caprese (Burrata, tomatoes, tapenade, pesto,  
basilic et olives noires)

Insalata Caprese (burrata, pomodoro, paté di olive,  
pesto, basilico e olive nere)

Salat Caprese (Burrata, Tomate, Olivade, Pesto,  
Basilikum und schwarze Oliven)

Салат Капрезе (буррата, помидоры, оливковый  
паштет, песто, базилик и черные оливки)

Rac. 15,65 €

### Amanida d'enciams "Mezclum" amb formatge de cabra caramelitzat i vinagreta de gerds.

Ensalada de lechugas "Mezclum" con queso de  
cabra caramelizado y vinagreta de frambuesa.

"Mesclun" Lettuce Salad with caramelized goat  
cheese and raspberry vinaigrette.

Salade de mesclun au fromage de chèvre  
caramélisé et sa vinaigrette de framboise.  
Insalata di lattuga "Mesclun" con formaggio di  
capra caramellato e vinaigrette di lampone.  
Salat "Mezclum" mit verschiedenen Salatsorten,  
karamelliertem Ziegenkäse  
und Himbeervinaigrette  
Салат из смеси листовых салатов с  
карамелизованным козьим  
сыром и малиновым соусом

Rac. 12,90 €

### Patates Braves a la nostra manera

Patatas Bravas a nuestra manera

Spicy Potato Slices in our house style

*Patatas Bravas* à notre façon

*Patatas bravas* della casa

Bratkartoffeln "Patatas Bravas" nach Art des  
Hauses

Картофель с острым соусом в фирменном  
стиле

Rac. 7,95 €

### Encenalls de pernil Ibèric de glà

Virutas de paleta ibèrica de bellota

Shavings of Iberian acorn-fed cured ham

Copeaux d'épaule ibérique de *bellota*

Scaglie di spalla iberica di *bellota* / Streifen vom  
iberischen Bellota-Vorderschinken

Стружка иберийской лопатки на желудях

Rac. 20,00 €

### Ous estrellats amb pernil Ibèric o "Gules" d'Aguinaga

Huevos Estrellados con Jamón Ibérico o con  
"Gulas" de Aguinaga

Canary Island Style Fried Eggs with Iberian Ham  
or with Aguinaga Baby Eels

Oeufs de ferme au plat accompagnés de jambon  
ibérique ou de *gula* d'Aguinaga

Uova strapazzate con Prosciutto Iberico o con  
*Gulas* Aguinaga

Spiegeleier mit iberischem Schinken oder "Gulas"  
(Glasaalersatz) aus Aguinaga

Яичница с хамоном иберико или «Мальками  
угря» из Агинаги

Rac. 14,80 €



### **Wok de verdure fresques de temporada laminades amb soja i Llagostí de St. Carles**

Wook de verduritas frescas de temporada laminadas con soja y Langostino de St. Carlos  
Wok-fried fresh and rolled seasonal vegetables with soy and St. Charles Langoustine  
Wok de petits légumes frais de saison coupés en fines lamelles, soja et crevettes de Sant Carles  
Wok di verdure fresche di stagione laminate, con soia e gamberone di San Carlo  
Frisches Saisongemüse aus dem Wok, in Scheiben geschnitten, mit Sojasauce und Garnele  
Вок из свежих сезонных молодых овощей в соевом соусе с лангустинами из Сан-Карлоса

**Rac. 11,80 €**

### **Les nostres Croquetes de Gambes Vermelles**

Nuestras Croquetas de Gambas Rojas  
Our House Style Red Prawn Croquettes  
Croquettes de crevettes rouges maison  
Le nostre Crocchette di Gamberi Rossi  
Unsere Krokette aus roten Gambas  
Фирменные крокеты с красными креветками

**Rac. 10,90 €**

### **Croquetes de Carn D'Olla**

Croquetas de "Carn D'Olla"  
"Carn d'Olla" (Stewed Meat) Croquettes  
Croquettes de Carn D'Olla (*ragoût catalan à base de viande, légumes et légumes secs*)  
Crocchette di Carn D'Olla (*lesso catalano*)  
Krokette aus Eintopf fleisch  
Крокеты с вареным мясом

**Rac. 11,80 €**

### **Anelles de Calamar fresc en tempura cruixent i pebrots de Padró**

Aros de Calamar fresco en tempura crujiente y pimientos de Padrón  
Fresh Squid Rings in crispy tempura, with Padrón peppers  
Tempura croustillante d'anneaux de calamars frais et piments de Padrón (*petits piments verts*)  
Anelli di Calamari freschi in tempura croccante e Peperoni del Padrón

Frische Tintenfischringe in knusprigem Tempura und Paprikaschoten aus Padrón  
Кольца свежего кальмара в хрустящей темпуре и перцы из Падрона

**Rac. 18,85 €**

### **Fregit de Calamarçets de platja a l'Andalusa**

Fritura de Chipirones de playa a la andaluz  
Andalusian Style Fried Squid, fresh and locally sourced / Petits calamars frais frits à l'andalouse  
Fritto di mini Calamari di spiaggia all'andalusa  
Frittierte kleine Strand-Tintenfische auf andalusische Art  
Кальмарчики во фритюре по-андалузски

**Rac. 18,35 €**

### **Potes de calamar a l'Andalusa amb pebrots de Padró**

Rabas de Calamar a la Andaluza con Pimientos de padrón  
Suid raisins Andalusian Style, with padrón peppers  
Calmars frais frits calamars à l'andalouse avec piments de padrón  
Rabas calamari andalusa con peperoni Padrón  
Rabas Tintenfisch Andalusier mit Padrón Paprika  
Rabas кальмара Андалузский с padrón перцем

**Rac. 8,75 €**

### **Musclos (mitjans) de Roca (Vapor, Planxa, Marinera o estil Vivero)**

Mejillones (medianos) de Roca (Vapor, Plancha, Marinera o estilo Vivero)  
Cabo de Roca Mussels (medium) (Steamed, Grilled, Marinara, or Vivero house style)  
Moules sauvages (calibre moyen) (À la vapeur, grillées, à la marinère ou façon Vivero)  
Cozze (medie) di scoglio (al vapore, alla griglia, alla marinara o in stile Vivero)  
Miesmuscheln vom Felsen (im Dampf gegart, vom Grill, auf Seemannsart oder im Vivero-Stil)  
Скальные мидии (средние) (на пару, по-моряцки или а-ля Vivero)

**Rac. 9,90 €**



### **Tallarines de l'Illa Cristina saltejades foc viu**

Tallarinas de la Isla Cristina salteadas fuego vivo.  
Isla Cristina Style Noodles sautéed over an open flame / Tellines d'Isla Cristina sautées à feu vif  
Tagliatelle di *Isla Cristina* saltate a fuoco acceso  
Koffermuscheln aus der Insel Cristina, auf offenem Feuer sautiert

Донакс с острова Кристина, приготовленный на открытом огне

**Rac. 18,95 €**

### **Llagostins de St. Carles al vapor o planxa**

Langostinos de St. Carles al vapor o planxa  
"St. Carles" Style Prawns, steamed or grilled  
Crevettes de St Carles à la vapeur ou grillées  
Gamberoni di San Carlo al vapore o alla griglia  
Garnelen aus St. Carles, im Dampf gegart oder vom Grill

Лангустины из Сан-Карлоса на пару или на гриле

**Rac. 28,85 €**

### **Cassoleta de Gambes de la Llotja de Vilanova "al Ajillo"**

Cazuelita de Gambas de la Lonja de Vilanova "al Ajillo"  
Lonja de Vilanova Prawn Casserole, tossed with Garlic  
Cassolete de crevettes du marché de Vilanova à l'ail  
Casseruola di Gamberi della Lonja de Vilanova all'aglio

Knoblauchtöpfchen mit Garnelen aus dem Vilanova-Fischmarkt

Кастрюлька креветок с рыбной биржи Виланова с чесноком

**Rac. 15,90 €**

### **Caneló de lluç, Rap, Gambes i verduretes laminades, napat amb beixamel d'eriçó de mar**

Canelón de Merluza, Rape, Gambas y verduritas laminadas napado con bechamel de erizo de mar.

Hake, Monkfish, Shrimp and Vegetable Cannelloni, rolled and served in sea urchin béchamel.

Cannelloni de colin, lotte, crevettes et petits légumes, nappé de béchamel à l'oursin.

Cannelloni di Merluzzo, Rana pescatrice, Gamberi e verdure laminate, ricoperti con besciamella di ricci di mare.

Cannelloni aus Seehecht, Seeteufel, Gambas und in Scheiben geschnittenem Gemüse in einer feinen Seeigel-Bechamel.

Каннелонни с хеком, морским чертом, креветками и тонко нарезанными овощами в соусе бешамель с морскими ежами

**Rac. 12,90 €**

## **DE LA MAR / DEL MAR FROM THE SEA PLATS DE LA MER DAL MAR EAUS DEM MEER ДАРЫ МОРЯ**

### **Llom de Salmó Noruec a la graella amb cruixent de sèsam**

Lomo de Salmón Noruego a la parrilla con crujiente de sésamo  
Grilled Supreme Norwegian Salmon with crispy sesame sprinkle  
Suprême de saumon de Norvège grillé et son croustillant de sésame  
Filetto di Salmone Norvegese alla griglia con croccante di sésamo  
Norwegische Lachs-Supreme vom Grill mit knusprigem Sesam

Спинка норвежского лосося на гриле с хрустящим кунжутом

**Rac. 17,35 €**

### **"Clatell" o Cua de lluç estil Donosti**

Cogote o Cola de Merluza estilo Donosti  
Hake Tail or Nape, Donosti style / Nuque ou queue de colin façon Donosti  
Sottonuca o Coda di Merluzzo in stile Donosti  
Nacken oder Schwanz vom Seehecht auf Donosti-Art

Хребет или хвост хека по-доностийски

**Rac. 14,85 €**



### **Tronc de lluç de Palangre a la graella, al forn o estil Donosti**

Tronco de Merluza Palangre a la parrilla, horno o Donosti

Longline Hake, grilled, baked, or Donosti style

Tronc de colin de palangre grillé, au four, ou façon Donosti

Tronco di Merluzzo di palangaro alla griglia, al forno o in stile Donosti

Rumpf vom Langleinen-Seehecht, gegrillt, gebacken oder auf Donosti-Art

Хек на гриле, запеченный в духовке или по-донозийски

Rac. 18,00 €

### **Sarsuela de lluç amb calamar, musclo, cloïssa i gamba**

Zarzuela de Merluza con calamar, mejillón y almeja

Hake Seafood Delight, with squid, mussels and clams

Colin en sauce aux calamars, moules et palourdes

Zarzuela (zuppa) di Merluzzo con Calamari, Cozze e Vongole

Zarzuela (Eintopf) aus Seehecht, mit Tintenfisch, Miesmuscheln und Venusmuscheln

Сарсуэла из хека с кальмарами, мидиями и вонголе

Rac. 18,60 €

### **Suprema de Llobarro de costa a la planxa, al forn o estil Donosti**

Suprema Lubina de costa al horno o estilo Donosti

Coastal Sea Bass Supreme, baked or Donosti style

Suprême de bar frais au four ou façon Donosti

Filetto di Spigola della costa al forno o in stile Donosti

Supreme vom Küsten-Seebarsch, gebacken oder auf Donosti-Art

Спинка сибаса с побережья запеченная или по-донозийски

Rac. 21,95 €

## **ESPECIALITAT EN TONYINA VERMELLA**

## **ESPECIALIDAD EN ATÚN ROJO BLUEFIN TUNA SPECIALTIES SPÉCIALITÉ DE THON ROUGE SPECIALITÀ DI TONNO ROSSO SPEZIALITÄTEN VOM ROTEN THUNFISCH / ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ИЗ КРАСНОГО ТУНЦА**

### **Tàrtar de Tonyina Vermella tallat a Ganivet i guacamole**

Tàrtar de Atún Rojo cortado a cuchillo y guacamole

Bluefin Tuna Tartare, diced with guacamole  
Tartare de thon rouge coupé au couteau et son guacamole

Tartare di Tonno Rosso tagliato al coltello e guacamole

Tartar vom roten Thunfisch, mit dem Messer geschnitten und mit Guacamole

Тартар из красного тунца ручной нарезки с гуакамоле

Rac. 24,80 €

### **Sashimi de Tonyina Vermella amb Wasabi, soja i Gingebre**

Sashimi de Atún Rojo con Wasabi, soja i Genjibre  
Bluefin Tuna Sashimi with Wasabi, soy sauce and pickled Ginger

Sashimi de thon rouge accompagné de wasabi, sauce soja et gingembre

Sashimi di Tonno Rosso con wasabi, soia e zenzero

Sashimi vom roten Thunfisch mit Wasabi, Soja und Ingwer

Сашими из красного тунца с васаби, имбирем и соевым соусом

Rac. 25,50 €



### **Filet de Tonyina Vermella napat amb Nyores i cebetes glacejades**

Solomillo de Atún Rojo con salsa de Ñoras y cebolletas glaseadas

Bluefin Tuna Tenderloin with peppers and glazed onion sauce

Filet de thon rouge à la sauce piquante au piment rouge et oignons verts glacés

Filetto di Tonno Rosso con salsa di peperoncino rosso piccante e cipollotti glassati

Filet vom roten Thunfisch mit einer Sauce aus kleinen getrockneten Paprikaschoten (Ñoras) und glasierten Frühlingzwiebeln

Филе красного тунца с соусом из перца ньора и глазированным молодым луком

**Rac. 25,95 €**

### **Tataki de Tonyina Vermella amb sèsam i soja**

Tataki de Atún Rojo con sésamo y soja

Bluefin Tuna Tataki with sesame sprinkle and soy sauce

Tataki de thon rouge aux graines de sésame et à la sauce soja

Tataki di Tonno Rosso con sesamo e soia

Tataki vom roten Thunfisch mit Sesam und Soja

Такаки из красного тунца с кунжутом и соевым соусом

**Rac. 25,95 €**

**Tots els nostres peixos poden ser al vapor o a la planxa i baixos en sal. Indiqueu-nos-ho.**

Todos nuestros pescados pueden ser al vapor o plancha y bajos en sal. Indíquenosen-lo

All our fish and seafood dishes can be steamed or grilled, and/or served low in salt. Please let us know your preference.

Tous nos poissons peuvent être cuisinés avec une faible teneur en sel et servis cuits à la vapeur ou grillés.

N'hésitez pas à nous le signaler

Tutti i nostri pesci possono essere al vapore o alla griglia e con un basso contenuto di sale. Fatecelo sapere

Alle unsere Fische können in Dampf gegart oder gegrillt mit wenig Salz serviert werden. Bitte wenden Sie sich an uns.

Мы можем приготовить любую рыбу на пару и без добавления соли. Попросите об этом, делая заказ

## **ELS ARROSSOS/ LOS ARROCES RICE DISHES / LES RIZ / RISOTTI REISGERICHTE**

### **БЛЮДА ИЗ РИСА**

**(Min. 2 Pers.)**

#### **Paella Marinera de peix i marisc**

Paella Marinera de pescado y marisco  
Fish and Seafood Paella

Paella de la mer au poisson et fruits de mer

Paella di Pesce e Frutti di Mare

Fisch- und Meeresfrüchtepaella

Паэлья с рыбой и морепродуктами

**Rac. 20,00 €**

#### **Paella d'arròs Del Senyoret (tot pelat)**

Paella arroz Del Señorito (todo pelado)

"Señorito" Rice Paella (already peeled for the "fussy")

Paella façon Señorito

(paella de poisson et de fruits de mer sans arêtes ni coquilles)

Paella del Señorito (senza gusci)

Reispaella für Feine (alles geschält)

Паэлья «Сеньорито» (с очищенными морепродуктами)

**Rac. 19,80 €**

#### **Arròs Caldós de Pescadors**

Arroz Caldoso de Pescadores

Fishermen's Rice, served "soupy" with broth

Riz des pêcheurs (*bouillon riz aux fruits de mer*)

Riso brodoso di Pesce / Brühreis nach Fischerart /

Сочный рис по-рыбацки

**Rac. 19,95 €**

#### **Arrossejat de fideus (fideuà) amb Sèpia fresca y calamar de platja**

Arrossejat de fideus (fideuà) con Sèpia fresca,..

"Arrossejat of fideus," or "fideuà," Catalan style rice with fresh and locally sourced cuttlefish

Fideua à la seiche fraîche et aux calamars frais (*vermicelles dorés puis cuits au bouillon de poisson*)

Arrossejat de fideus con Seppie fresche, Calamari

di spiaggia / Fideuà (Nudelpaella) mit frischer

Sepia, Tintenfisch vom Strand / Фидеуа со

свежей каракатицей, кальмарами

**Rac. 18,60 €**



## LES CARNES / LAS CARNES MEAT DISHES / LES VIANDES FLEISCHGERICHTE МЯСНЫЕ БЛЮДА

### **Entrecot de Vedella dels Pirineus al Carbó**

Entrecôte de Ternera de los Pirineos al Carbón  
Pyrenees Style Charcoaled Beef Sirloin /  
Entrecôte de veau des Pyrénées cuite au charbon  
Entrecôte di Manzo dei Pirenei al carbone  
Entrecote vom Kalb aus den Pyrenäen vom  
Kohlengrill  
Антрекот из пиренейской говядины на углях

Rac. 21,85 €

### **Rumm - Steak de Vedella dels Pirineus amb sal Maldom i fil d'Oli d'Oliva Verge**

Rumm - Steak de Ternera de los Pirineos con sal  
Maldom y cordón de aceite de Oliva Virgen  
Rumm Steak-Pyrenees Style Beef with Maldon  
salt and garnished with virgin olive oil  
Rumsteak de veau des Pyrénées au sel de  
Maldon servi avec un filet d'huile d'olive vierge  
Rumm - Steak di Manzo dei Pirenei al sale di  
Maldon e un filo di olio vergine di oliva  
Rumpsteak vom Kalb aus den Pyrenäen mit  
Maldom-Salz und einer Litze aus frisch gepresstem  
Olivenöl  
Ромштекс из пиренейской говядины с солью  
Мальдон и оливковым маслом холодного  
отжима

Rac. 22,95 €

### **Filet de Vedella a la graella acompanyat de verduretes a la brasa**

Solomillo de Ternera a la parrilla acompañado de  
verduritas brasa  
Grilled Beef Tenderloin served with grilled  
vegetables  
Filet de veau grillé accompagné de petits  
légumes braisés

Filetto di Manzo alla griglia accompagnato da  
verdure alla brace / Kalbslende vom Grill mit  
gegrilltem Gemüse  
Говяжья вырезка на гриле с овощами,  
запеченными на углях

Rac. 26,80 €

### **Salsa Pebre Verda de Madagascar / Salsa quatre formatges**

Salsa Pimienta Verde de Madagascar / salsa  
cuatro quesos  
Madagascar Green Pepper Sauce / four-cheese  
sauce or  
Sauce au poivre vert de Madagascar / sauce  
quatre fromages  
Salsa al pepe verde del Madagascar / Salsa  
quattro formaggi  
Sauce aus grünem Madagaskar-Pfeffer / Vier-Käse-  
Sauce  
Соус с зеленым мадагаскарским перцем / соус  
«четыре сыра» или фуа-гра

Rac. 2,40 €

Bread Service €0.90 Rac / Pain 0,90 € Portion / Servizio  
Pane 0,90 € Porz./ Brot 0,90 € Portion/ Хлеб 0,90 €  
Порция



**MENÚ GRUMET**  
**MENÚ GRUMETE**  
**MENU FOR SEA CADETS**  
**MENU MOUSSAILLON**  
**MENÜ GRUMETE**  
**МЕНЮ GRUMETE**

(Fins a 10 anys) / (Hasta los 10 años)  
(Up to 10 years old) / (Jusqu'à 10 ans)  
(Fino a 10 anni) / (Kinder bis 10 Jahre alt)  
(до 10 лет)

**Macarrons Napolitana**

Macarrones Napolitana  
Napolitana Macaroni/ Macaronis à la  
napolitaine/ Maccheroni alla napoletana  
Makkaroni NapoliМакароны наполитана

**Or**

**Canelons Tradicionals gratinats**

Canelones Tradicionales gratinados  
Traditional Cannelloni au gratin  
Cannellonis traditionnels gratins  
Cannelloni tradizionali gratinati  
Traditionelle gratinierte Cannelloni  
Традиционные каннеллони под сырной  
корочкой

----

**Escalopa de Vedella**

Escalopa de ternera  
Veal cutlet  
Escalope de veau  
Scaloppina di Manzo  
Kalbsschnitzel  
Говяжий эскалоп

**Or**

**Hamburguesa a la graella**

Hamburguesa a la parrilla  
Grilled hamburger  
Steak haché au grill  
Hamburger alla griglia  
Hamburger vom Grill  
Гамбургер на гриле

----

**Gelat**

Helado  
Ice Cream  
Glacé  
Gelato  
Eiscreme  
Мороженое

-----

**Aigua Mineral o Refresc**

Agua Mineral o Refresco  
Mineral Water or Soda  
Eau minérale ou boisson fraîche  
Acqua minerale o bibita analcolica  
Mineralwasser oder Erfrischungsgetränk  
Минеральная вода или газированный  
напиток

**Preu / Precio /Price 16.90 €/Pax**  
**IVA inclós / Iva Incluido /VAT Included**

**Avis per a les persones amb al·lèrgies o  
intoleràncies;**

**Aquest establiment té a disposició dels seus clients  
informació sobre els plats que s'ofereixen. Gràcies.**

**Aviso para las personas con alergias o  
intolerancias;**

**Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes  
información sobre los platos que se ofrecen. Gracias.**

**Notice for people with allergies or intolerance to  
foodstuffs**

**This establishment has information on the  
composition of the dishes offered available to its custo**

**VIVERO**  
BEACH CLUB RESTAURANT  
SITGES