

BIENVENIDOS A HOLA CLUB
WELCOME TO HOLA CLUB

Sitges Restaurante & Beach Club

 **10h a 1:30h**

Bienvenidos a nuestro pequeño paraíso...

Welcome to our little paradise...

**Enjoy the
atmosphere!**

 **Holaclubsitges**

 **@holaclubsitges**

www.holabeachclub.com

Reservas / Bookings

931 312 300

events@holabeachclub.com

aperitivos

/ APPETIZERS

BEBIDAS / DRINKS

Refrescos / Soft Drinks · 3€

Caña / Draft beer · 3€

Copa de vino / Glass of wine · 4€

Copa de cava / Glass of cava · 4€

Copa Lolea / Glass of Lolea · 5,5€

Vermut / Vermut · 6€

Cockteles / Cocktails · 10€

Sangria de vino tinto / Red wine sangria · 21€

Sangria de cava / Cava sangria · 23€

Para reducir en plástico, **usamos cañitas de bambú** orgánicas y biodegradables y **envases de cristal** en todas nuestras bebidas.

To cut down on plastic, we use **organic and biodegradable bamboo sticks** and **glass containers** in all of our drinks.

PICOTEANDO... / SAMPLING...

XIPS / Chips · 2€

Normales, pimienta o malahierba.
Normal, pepper or "malahierba".

OLIVAS / Olives · 4€

MEJILLONES / Mussels · 6€
en escabeche / pickled

BOQUERONES XL / Anchovies XL · 7,5€

BERBERECHOS / Cockles · 11€

HUMMUS / Hummus · 10,5€
con pan carasatu. / with carasatu bread.

GUACAMOLE / Guacamole · 10,5€
con doritos de maíz de lima artesanos.
with artisan lime corn doritos.

APERITIVO HOLA CLUB · 12€

HOLA CLUB APPETIZER

Xips, olivas, boquerones, 2 vermut o 2 cañitas
Chips, olives, anchovies, 2 vermut or 2 draft beers

**Enjoy
your day!**

hola.
beach club sitges

BIENVENIDOS A HOLA CLUB
WELCOME TO HOLA CLUB

Sitges Restaurante & Beach Club

🕒 **10h a 12h**

Bienvenidos a nuestro pequeño paraíso...
Welcome to our little paradise...

Enjoy the atmosphere!

f Holaclubsitges

@ @holaclubsitges

www.holabeachclub.com

Reservas / Bookings

931 312 300

events@holabeachclub.com



BEBIDAS / DRINKS

Café solo · 2€

Expresso

Cortado · 2,4€

Coffee with a little milk

Café con leche · 2,7€

Coffee with milk

Capuccino · 2,9€

Cappuccino

Americano · 2,9€

Americano

Tes, infusiones · 2,3€

Tea, infusions

PACK · 3,5€

Café con leche + croissant

Coffee with milk + croissant

Croissant / Croissant · 2€

ZUMOS NATURALES · 5,5€ / NATURAL JUICES

Watermelon

Zumo de sandía

Mango

Zumo de mango

Pineapple

Zumo de piña

Pink

Zumo de fresa

SMOOTHIES

Virgin Colada · 6€

Coco y piña

Coconut and pineapple

Fresh · 6€

Fresa, menta y lima

Strawberry, mint and lime

Vegan Açaí · 7€

Açaí puro, plátano y leche de coco

Pure açai, banana and coconut milk

Detox · 7€

Piña, apio, jengibre, espinaca y manzana

Pineapple, celery, ginger, spinach and apple

Para reducir en plástico, usamos cañitas de bambú orgánicas y biodegradables y envases de cristal en todas nuestras bebidas.

To cut down on plastic, we use organic and biodegradable bamboo sticks and glass containers in all of our drinks.

TOSTADAS Y SANDWICHES HOLA CLUB

/ TOAST AND SANDWICHES

Tostadas con mantequilla y mermelada. · 4€

Toast with butter and jam.

Tostadas con aguacate, tomate y pesto. · 6€

Toast with avocado, tomato and pesto.

Sandwich templado con jamón de bodega y queso cheddar. · 8€

Warm sandwich with cellar ham and cheddar.

Sandwich templado Hola Club · 6€

Aguacate, espinaca, tomate, queso de cabra, mayonesa y cebolla caramelizada.

Warm sandwich with avocado, spinach, tomato, goat cheese, mayo and caramelized onion.

BOWL HOLA CLUB

HOLA SMOOTHIE
AÇAÍ BOWL · 7,9€

Açaí, plátano, arándanos, fresas, granola y coco rallado.

Açai, banana, blueberries, strawberries, granola and grated coconut.

Enjoy your day!

BIENVENIDOS A HOLA CLUB
WELCOME TO HOLA CLUB

Sitges Restaurante & Beach Club

🕒 13h a 15:30h y 20h a 23h

Bienvenidos a nuestro pequeño paraíso...

Welcome to our little paradise...

Enjoy the atmosphere!

f [Holaclubsitges](#)

@ [@holaclubsitges](#)

www.holabeachclub.com

Reservas / Bookings

931 312 300

events@holabeachclub.com



UN BUEN COMIENZO... / A GOOD START...

Bravas Hola Club Sitges | V | SG · 7€

Guacamole estilo chef | V · 11,5€

con tortillitas de maíz artesanas de lima y pimienta.

Chef's style guacamole with artisan lime and pepper corn tortillas.

Gaspacho Hola Club | V · 8€

con helado de pepino artesano.

Gaspacho with artisan cucumber ice cream.

Surtido de croquetas artesanas · 8€

Huevo, pescado, gluten, proteína de leche.

Egg, fish, gluten, milk protein.

¡Surtido sorpresa!

Hummus | VG · 10,5€

con crudités de verduras, caviar de trufa negra y pan

Carasatu. / *Hummus with vegetables crudités, black truffle caviar and Carasatu bread.*

Calamares a "la andaluza" · 9€

perfumados de lima con mayonesa de cítricos.

Lime scented squid with citrus mayonnaise.

Rollitos - Orient express | V | SG · 11,9€

Hojas de arroz, fideos de calabacín, pepino, zanahoria,

rúcula, mango, semillas de sésamo con salsa agrídulce

cañera. / *Rice leaves, zucchini noodles, cucumber, carrot,*

arugula, mango, sesame seeds with sweet and sour cane sauce.

Mejillones al estilo Thai | V | SG · 13€

Mejillones de roca al vapor, jengibre, lima, chili, leche

de coco, cilantro. / *Steamed rock mussels, ginger, lime, chili,*

coconut milk, coriander.

NUESTROS REFRESCANTES BOWLS...

OUR REFRESHING BOWLS...

Mediterráneo verde | V | SG · 11,5€

Lechuga fresca, berros, tomate seco, olivas Kalamata, semillas de

calabaza, chips Kale, menta fresca con salsa verde de aguacate

y hierbas aromáticas. / *Fresh lettuce, watercress, dried tomato, Kalamata*

olives, pumpkin seeds, Kale chips, fresh mint with green avocado sauce and

aromatic herbs.

Poke Bowl | VG · 15,9€

Salmón ahumado, aguacate, pepino, rábanos, garbanzos, tomates

cherry, endibia, maíz, semillas de sésamo con salsa de soja y lima.

Smoked salmon, avocado, cucumber, radishes, chickpeas, cherry tomatoes, endive,

corn, sesame seeds with soy and lime sauce.

PASTA A LA FRESCA... FRESH PASTA

Pasta fresca · 14,9€

al frutti de mare mediterraneo.

Fresh pasta al frutti de mare mediterraneo.

MENU

KIDS · 15€

para los pequeños
playeros...

For the little ones...

**Hamburguesa
de Angus 150gr.**

Con patatas fritas

o ensalada, refresco

y helado. / *Angus*

150gr. burger with french

fries or salad, soft drink

and ice cream.

Para reducir en plástico, **usamos
cañitas de bambú** orgánicas y
biodegradables y **envases de cristal**
en todas nuestras bebidas.

*To cut down on plastic, we use organic and
biodegradable **bamboo sticks** and **glass
containers** in all of our drinks.*

Y SEGUIMOS CON LOS SEGUNDOS... / AND WE CONTINUE WITH THE SECONDS ...

MAR ADENTRO...

Sashimi de Lubina | V | SG · 12,8€

Pescado blanco con leche de coco, aji

amarillo, mango encurtido. / *White fish with*

coconut milk, yellow chili, pickled mango.

Pescado fresco a la sal estilo Hola Club

*precio a consultar

Con salsa de piparras. 2 personas. S/M

Fresh fish with sal with piparras sauce. 2 pax. S/M

Tataki de atún · 18€

Con ensalada de alga wakame y salsa ponzu.

With wakame seaweed salad and ponzu sauce.

Pulpo a la brasa · 18,9€

Lacado en soja sobre lecho de hummus de

guacamole, chimichurri balsámico, rocas de

maíz crujiente. / *Grilled octopus lacquered in soy*

on a bed of guacamole hummus, balsamic

chimichurri, crunchy corn boulders.

CARNEANDO EN TU MANERA...

Chuletón de vaca vieja · 28€

A la brasa con patatas aromatizadas

de salvia. / *Grilled old cow steak with*

sage flavored potatoes.

Hamburguesa Gourmet · 15,9€

De Angus 190gr. con guacamole,

pan de carbón y patatas especiadas.

Angus 190gr. with guacamole, charcoal

bread and spicy potatoes.

Hamburguesa vegana

"Beyond Burger" | V · 15,9€

con berenjena braseada, cebolla morada,

lechuga, tomate y salsa de mostaza a la

miel (opción queso). / *With braised eggplant,*

red onion, lettuce, tomato and honey mustard

sauce (cheese option).

NOS GUSTA COMPARTIR MOMENTOS DULCES...

**Tiramisú con mermelada
de albaricoque** · 7,5€

Tiramisu with apricot jam.

Mató artesano | VG | SG · 7,5€

Con jardín de frutas rojas, pistacho y

miel eco. / *Fresh artisan cheese with*

berries, pistachio and eco honey.

Brownie vegano | V | SG · 7,5€

Con sorbete de mango vegano.

Vegan brownie with vegan mango sorbet.

Helados artesanos · 5,5€

Artisan ice cream.

BIENVENIDOS A HOLA CLUB

Sitges Restaurante & Beach Club



Enjoy the
atmosphere!

Reservas

931 312 300
events@holabeachclub.com

 HOLAclubsitges
 @holaclubsitges
www.holabeachclub.com

carta de vinos

VINOS / WINES

Valdubón Verdejo Blanco / White | D.O. Rueda · 18€

Cop de Vent Blanco / White | D.O. Empordà · 21€

Monty's Hill Chardonay Blanco / White | Australian Wine · 14€

I Love Pinot Grigio Blanco / White · 16€

Fer Volar Coloms Blanco / White | D.O. Catalunya · 15€

La Descarada Blanco / White | Vino Ecológico · 22€

Valdubón Roble Tinto / Red | D.O. Ribera del Duero · 21€

Mediterranean Rosado / Pink | D.O. Catalunya · 15€

ESPUMOSOS / SPARKLING WINE

Segura Viudas Aria | D.O. Cava · 18€

Freixenet Elyssia Gran Cuvée | D.O. Cava · 25€

Freixenet Italian Rosé | Sparkling Wine · 22€

Enjoy
your day!

hola.
beach club slíges