

# Restaurant Mare Nostrum

## PETITA HISTÒRIA



La família Martí va arribar a Sitges l'any 1950. En Josep Martí Orobí i la seva dona, la Conxita, van obrir el restaurant. En aquells primers anys, el "boom" del turisme no havia començat i els nostres clients eren principalment famílies de Barcelona. La cuina francesa va ser el nostre referent, l'especialitat eren els flamejats davant del client, com el filet Diana, el llobarro al fonoll o les crêpes Suzette.

Anys després la segona generació, primer el Polín i més tard en Josep, comencen a oferir una cuina mediterrània i de proximitat, especialitzant-se amb els arrossos i els peixos. L'any 2015 l'ajuntament de Sitges va reconèixer el restaurant per la seva trajectòria de més de 50 anys i com un dels més antics de Sitges. Al 2020, la tercera generació, Carol Martí, filla d'en Polín i la Montse, assumeix la direcció.

Esperem que gaudiu del menjar i el beure i que us sentiu com a casa!

La familia Martí llegó a Sitges en 1950. Josep Martí Orobí y su mujer, Conxita, abrieron el restaurante. En aquellos primeros años, el boom del turismo no había empezado y nuestros clientes eran principalmente familias de Barcelona. La cocina francesa fue nuestro referente, la especialidad eran los flameados delante del cliente, como el solomillo Diana, la lubina al hinojo o las crêpes Suzette.

Años después de la segunda generación, primero Polín y más tarde Josep, empiezan a ofrecer una cocina mediterránea y de proximidad, especializándose con los arroces y los pescados. En 2015 el ayuntamiento de Sitges reconoció el restaurante por su trayectoria de más de 50 años y como uno de los más antiguos de Sitges. En 2020, la tercera generación, Carol Martí, hija de Polín i Montse, asume la dirección.

¡Esperamos que disfrute de la comida y la bebida y que se sienta como en casa!

The Martí family arrived in Sitges in 1950. Josep Martí Orobí and his wife, Conxita, opened the restaurant. In those early years, the tourism "boom" had not started, and our customers were mainly families from Barcelona. French cuisine was our point of reference, the specialty was the Diana filet, the sea bass with fennel or the Suzette crepes, cooked tableside flambéed.

Years after the second generation, first Polín and later Josep, began to offer Mediterranean and local cuisine, specializing in rice and fish. In 2015, Sitges town council recognized the restaurant for its history of more than 50 years and as one of the oldest in Sitges.

In 2020, the third generation, Carol Martí, daughter of Montse and Polín, takes over the management.

We hope you enjoy the food and drink and feel at home!

# Restaurant Mare Nostrum



## STARTERS / APETIZERS / ENTRÉES

Oxtail Briox, pickled Onion with a mild hot sauce Briox à la queue de bœuf et oignons marinés avec sauce légèrement piquante 	9,00	unit
Sliced Eggplant battered with a touch of Cane Honey Aubergines Battues avec une Touche de Miel de Canne 	13,10	7,80 "1/2"
Homemade Codfish Fritters Beignets de Morue faits Maison 	13,80	8,70
Local Deep fried Assortment of Small Coastal Fish Friture de Petits Poissons de Rivage 	14,50	9,00
Small Squids fried served with Baby Sweet Green Peppers Calamars frits Andalous aux Poivrons de Padrón 	17,50	11,00
Fisherman's Soup Soupe de Poisson avec Fruits de Mer 	17,70	
Sitges Xató, salad with Tuna, Anxovies and Cod Xató du Sitges, salade avec Tuna, Anxovies et Morue 	17,90	11,50
Deep fried Calamari Rings Calamar à la Romaine 	19,50	13,50
Iberian cured Ham from Guijuelo Jambon Ibérique de Coachon Noir du Guijuelo	22,90	

## SHELLFISH / FRUITS DE MER

Marinera Mussels, Tomato-based Sauce, Almonds, Garlic, Basil Mules Marinière 	16,50	10,90
Grilled Red Prawns from the Coast Crevettes Rouges Locales Grillées 	30,00	
Grilled open Dublin Bay prawns with a light Garlic sauce Langoustine grille avec "allioli" 	28,50	

## RICE AND "FIDEUA" / RIZ ET "FIDEUA" (2 persons min) made with rice from the Ebro Delta/à base de riz du delta de l'Ebre

"Fideuà" small Noodles with Dublin Bay Prawns Paella de vermmiselle avec langustine 	22,60	p.p
Paella Parellada: peeled Shrimps, Artichokes and Sepia Paella avec Seche, Crevette decortique et Artichokes 	23,50	p.p

tax included / tva incluse

information about allergens / informations sur les allergènes



fish



crustaceans



mollusk



egg



celery



soy



Lactic





Gluten














dry fruit






Mustard

<b>Black Paella with Squid Ink, Shellfish and Garlic Sauce</b> Paella Noire avec Langoustine, Seche avec Alioli   	24,00	p,p
<b>Paella de l'Horta: chicken, pork, seasonal vegetables and Boletus</b> Paella de l'horta : poulet, côtes de porc, légumes selon la saison et cèpes   	24,00	p,p
<b>Juicy Rice with Mantis Shrimp, Artichokes and Clams</b> Riz juteaux de Galères aux Artichauts et Palourdes     	25,00	p,p
<b>Seafood Paella: prawn, langoustine, mussels, clams, cuttlefish</b> Paella de la Mer: gamba, langoustine, moules, palourdes, seiche   	25,50	p,p
<b>Juicy Lobster Rice</b> Marmite de Riz avec Homard     	36,00	p,p

### FISH / POISSONS

<b>Small Grilled Squid, Baby Green Peppers, Garlic and Parsley olive oil</b> Petits calamars grillés avec poivrons verts, huile d'olive à l'ail et persil  	19,50	
<b>Cod baked with grapes and almonds</b> Filet de cabillaud aux raisins et amandes  	22,50	
<b>Sea Bream baked in the oven with white Wine and Potatoes</b> Dorade au four avec Vin blanc et Pommes de Terre  	25,80	
<b>Grilled Sole with steamed Vegetables</b> Sole grillée aux Légumes cuits à la Vapeur 	29,00	
<b>Monkfish and Prawns Mare Nostrum style with "Allioli"</b> Lotte avec Crevettes Mare Nostrum gratinée à la Mousseline d'allioli    	28,50	

### MEAT / VIANDE

<b>Iberian Prey with Malvasia de Sitges sauce and apricots</b> Proie Ibérique avec sauce Malvasia de Sitges et abricots   	25,20	
<b>Grilled Fillet Catalan Beef with French Fries</b> Filet Grillé du Boeuf avec de frites	29,00	

### HOME MADE DESSERTS / DESSERTS MAISON 8,60

Bread / Pain (we have gluten free bread) 1,90

Please ask for our suggestions and vegetarian options  
Demandez nos suggestions et options végétariennes



## ESCUMOSOS /ESPUMOSOS /SPARKLING

### D. O. Cava

El Serralet Brut Nature, Rossell Mir	Macabeu, Parellada	5,00	18,80
Mascaró Reserva Brut, "Nigrum"	Parellada, Macabeu, Xarel·lo		22,00
ADN Brut Nature, Canals Munné	Macabeu, Xarel·lo, Parellada		29,00

### Mètode Ancestral

Camí dels Xops, AT ROCA	Macabeu, Xarel·lo		26,00
-------------------------	-------------------	--	-------

### Clàssic Penedès

Monembasia Brut, Celler Hospital de Sitges	Malvasia Sitges		35,60
--	-----------------	---	-------

### Corpinnat

Salvatge Brut Nature, Nadal	Macabeu, Xarel·lo, Parellada		32,00
-----------------------------	------------------------------	--	-------

Imperial Brut, Gramona	Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada		37,80
------------------------	--	--	-------

Terrers Brut Nature, Recaredo	Xarel·lo, Macabeu, Monastrell, Parellada		44,00
-------------------------------	--	--	-------

### A.O.C. Champagne (França)

Louis Roderer Collection 243	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		89,00
------------------------------	---------------------------------------	--	-------

## ESCUMOSOS ROSATS / ROSADOS / ROSE

### D. O. Cava

Mascaró "Rubor Aurorae" Brut	Garnatxa Negra		24,80
------------------------------	----------------	--	-------

Naveran Perles Roses Brut Nature	Pinot Noir		32,50
----------------------------------	------------	--	-------

Maria Casanovas Rosé Brut Nature	Pinot Noir		34,50
----------------------------------	------------	--	-------

### A.O.C. Champagne (França)

Billecart-Salmon Rosé, Billecart - Salmon	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		106,00
---	---------------------------------------	--	--------

## BLANCS / BLANCOS /WHITE

### D.O. Alella

Can Matons, Can Matons	Pansa Blanca		25,80
------------------------	--------------	--	-------

### D.O. Catalunya

L'Hectàrea, Rossell Mir	Xarel·lo	4,40	17,00
-------------------------	----------	------	-------

### Cerdanya

Dneu, Llivins	Sauvignon Blanc		38,00
---------------	-----------------	--	-------

### D.O. Costers del Segre

Ekam, Castell d'Encús	Riesling, Albariño		41,50
-----------------------	--------------------	--	-------

### D.O. Penedès

Ca La Mar, Gramona	Chardonnay, Macabeu		19,70
--------------------	---------------------	--	-------

Can Feixes Selecció, Huguet de Can Feixes	Chardonnay, Parellada, Macabeu Xarel·lo, Malvasia de Sitges		23,00
---	--	--	-------

Honeymoon, Parès Baltà	Parellada		23,00
------------------------	-----------	--	-------

Terraprima, Can Ràfols dels Caus	Xarel·lo, Riesling		24,00
----------------------------------	--------------------	---	-------

Maricel, Torre del Veguer	Malvasia de Sitges		25,00
---------------------------	--------------------	---	-------

Blanc de Mayte, J Fortuny Fàbregas	Xarel·lo de Vinyes Velles		25,10
------------------------------------	---------------------------	--	-------

Gessamí, Gramona	Muscat, Sauvignon blanc, Gewürztraminer		25,50
------------------	--	--	-------

3055 Jean Leon, Jean Leon	Chardonnay	26,20
Manuela, Naveran	Chardonnay amb barrica	28,00
Fransola, Família Torres	Sauvingon Blanc	42,00
<b>D.O. Terra Alta</b>		
Rebels de Batea, 7 Magnífics	Garnatxa Blanca	22,00
<b>D.O. Bierzo</b>		
Ultreia, Raúl Pérez	Godello	28,60
<b>D.O. Rías Baixas</b>		
Pazo Señorans, Pazo Señorans	Albariño	56,00 31,60
Torre Penelas, Pazo Torre Penelas	Albariño	47,20
<b>D.O. Ribeiro</b>		
La Casa de las Locas	Treixedura	27,00
<b>D.O. Ca La Rioja</b>		
Gómez Cruzado, Gómez Cruzado	Viura, Tempranillo	23,00
Límite Norte, Ramón Bilbao,	Tempranillo, Maturana Blanca	34,50
<b>D.O. Rueda</b>		
ABCD, Pilar García	Verdejo	4,60 19,80
Alba de Miros, Bodegas Peñafiel	Verdejo	24,80
<b>D. O. Valdeorras</b>		
O Luar do Sil, Pago de los Capellanes	Godello	27,30
<b>A.O.C. Chablis (França)</b>		
Chablis 1er Cru Fourchaume, Domaine Nathalie & Gilles Fèvre	Chardonnay	59,00
<b>VDP Mosel-Saar-Ruwer (Alemanya)</b>		
Markus Molitor Haus Klosterberg, 2020	Riesling	28,50
<b>ROSATS / ROSADOS / ROSE</b>		
<b>D. O. Penedès</b>		
Mas Uiberni, Ros Marina	Cabernet Sauvignon, Merlot	4,40 18,50
Ros Marina Rosé, Ros Marina	<i>Ull de Llebre, C Sauvignon, Merlot i Carinyena</i>	19,60
<b>AOC Côtes de Provence (França)</b>		
Studio by Miraval, Chateau Miraval	Cinsault, Garnatxa Negra, Rolle, Tibouren	29,80
<b>NEGRES / TINTOS / RED</b>		
<b>D. O. Costers del Segre</b>		
Purgatori, Família Torres	Garnatxa Negra, Syrah, Carinyena	49,80
<b>V. T. Mallorca</b>		
An/2, Ànima Negra	Syrah, Manto Negro, Callet, Fogoneu	32,70
<b>D. O. Montsant</b>		

Dido, Venus la Universal	Garnatxa Negra, Merlot, Cabernet , Syrah	38,00
<b>D.O. Penedès</b>		
Vinyarets, Família Torres	Ull de Llebre, Sumoll, Garnatxa Negra	5,30 22,50
Finca Viladellops, Viladellops	Garnatxa Negra, Syrah	26,00
Can Feixes Tradició, Huguet de Can Feixes	Ull de llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	27,50
Gran Caus, Can Ràfols dels Caus	Cabernet franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	8,50 35,00
<b>D.O.Q Priorat</b>		magnum
90 minuts, Trossos del Priorat	Garnatxa Negra, Carinyena, Cabernet Sauvignon	45,50 28,00
Ferrer Bobet, Ferret Bobet	Carinyena, Garnatxa, Syrah, Cabernet	50,20
<b>D.O. Ca Rioja</b>		(50cl)
Sierra Cantabria, Sierra Cantabria	Tempranillo, Garnatxa, Graciano	19,50
Malpastor, La Carbonera	Tempranillo,	23,00
Marqués de Riscal,	Tempranillo, Graciano, Mazuelo	31,50
Viña Tondonia, López de Heredia	Tempranillo	47,50
<b>D. O. Ribera del Duero</b>		
Miros de Ribera, Bodegas Peñafiel	Tempranillo	8,00 33,00
Silencio de Miros, Bodegas Peñafiel	Tempranillo	42,00
<b>A. O. C Bourgogne, França</b>		
Côte Beaune-Villages, Louis Latour	Pinot Noir	57,00
<b>Russian River Valley AVA (Califòrnia)</b>		
La Masia, Marimar State	Pinot Noir	69,00

## VINS DOLÇOS /DULCES /SWEET

### Naturals

#### D.O. Penedès

Vi de Gel, Gramona

Gewürtztraminer 6,50

Malvasia de Sitges, Celler Hospital de Sitges

Malvasia de Sitges 5,00

Garnatxa Dolça Capçanes

Garnatxa 4,50

### Xerès

#### D.O. Montilla-Moriles

PX 1927, Alvear

Pedro Ximénez 6,00

Moscatel, Alvear

Moscatel 4,50

### Oporto

#### D.O.C.Douro

Dow's Fine Ruby Port

Touriga Nacional 4,50

Dow's Tawny Port

Touriga Nacional 4,50