

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

PER COMENÇAR/ ENTRANTES



Briox amb Cua de Bou, Ceba amb un punt de picant Briox con Rabo de Toro, Cebolla y un punto de picante   	9,00	unitat
Albergínies Arrebossades amb un Toc de Mel de Canya Berenjenas Rebozadas con un Toque de Miel de Caña   	13,10	7,80 "1/2"
Bunyols de Bacallà casolans Buñuelos de Bacalao hechos en casa   	13,80	8,70
Morralla de Peix de Platja Fritura de Pescadito de Playa  	14,50	9,00
Calamarsets fregits a l'Andalusa amb Pebrots del Padrón Calamarcitos fritos a la Andaluza con Pimientos del Padrón  	17,50	11,00
Sopa de Peix i Marisc Sopa de Pescado y Marisco   	17,70	
Xató, l'Amanida Sitgetana Xató, la Ensalada de Sitges   	17,90	11,50
Calamars a la Romana casolans Calamares a la Romana de la casa  	19,50	13,50
Pernil Ibèric de la D.O. Guijuelo Jamón Ibérico de la D.O. Guijuelo	22,90	







MARISC / MARISCO

Musclos amb salsa Marinera, Ametlles i Alfàbrega Mejillones con salsa marinera, almendras y albahaca   	16,50	10,90
Gambes Vermelles de la costa a la planxa Gambas Rojas de la costa a la plancha 	30,00	
Escamarlans oberts Gratinats amb Muselina d'Allioli Cigalas abiertas Gratinadas con Muselina de Alioli   	28,50	

ARROSSOS I ROSSEJAT DE FIDEUS / ARROCES Y FIDEUA

elaborats amb arròs del Delta de l'Ebre/ Elaborados con arroz del Delta

(min. 2 pers.)

Rossejat de Fideus amb Escamarlans, Sèpia i Allioli Fideuada con Sepia, Cigalas y Alioli   	22,60	p.p
Paella Parellada amb Marisc, Sèpia i Carxofes Paella Parellada de Marisco, Sepia y Alcachofas   	23,50	p.p

Iva Inclòs / IVA incluido

Informació sobre els al·lèrgens / información sobre los alérgenos



Peix



Crustacis



Mol·lusc



Ou



Api



Soja



Làctic

















Gluten









Fruita Seca






Mostassa

Arròs Negre amb Sèpia i Marisc Arroz Negro con Sepia y Marisco   	24,00	p.p
Arròs de l'Horta amb Pollastre i Costella de Porc Arroz de la Huerta con Pollo y Costilla de Cerdo   	24,00	p.p
Arròs Melòs de Galeres amb Carxofa Arroz Meloso de Galeras con Alcachofa     	25,00	p.p
Paella a la Marinera amb Marisc i Sèpia Paella a la Marinera con Marisco y Sepia   	25,50	p.p
Arròs Caldós amb Llamàntol Arroz Caldoso con Bogavante     	36,00	p.p

PEIXOS / PESCADOS

Calamarcets a la Planxa amb Pebrots del Padrón Calamarcitos a la Plancha con Pimientos de Padrón  	19,50	
Llom de Bacallà al Raïm i Ametlles Lomo de Bacalao a la Uva con Almendras  	22,50	
Orada al Forn amb Vi Blanc i Patates Dorada al Horno con Vino Blanco y Patatas  	25,80	
Llenguado a la Planxa amb Verdures al Vapor Lenguado a la Plancha con Verduras al Vapor 	29,00	
Rap i Gamba Mare Nostrum, gratinat amb Muselina d'Allioli Rape Mare Nostrum y Gamba, Gratinado con Muselina de Alioli    	34,00	

CARNS I ROSTITS / CARNES Y ASADOS

Presa Ibèrica a la Malvasia de Sitges i Albercoc Presa Ibérica con Malvasia de Sitges y Albaricoques   	25,20	
Filet de Vedella de Girona a la brasa Solomillo de Ternera de Girona a la brasa	29,00	

PASTISSERIA CASOLANA / PASTELERÍA DE LA CASA 8,60

Servei de pa / Servicio de pan 1,90

Pregunti per les nostres suggerències i opcions vegetarianes del dia
Pregunte por nuestras sugerencias y opciones vegetarianas del día

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

Terraprima, Can Ràfols dels Caus	Parellada		23,00
----------------------------------	-----------	--	-------

Maricel, Torre del Veguer	Xarel·lo, Riesling		24,00
---------------------------	--------------------	---	-------

Blanc de Mayte, J Fortuny Fàbregas	Malvasia de Sitges		25,00
------------------------------------	--------------------	--	-------

Gessamí, Gramona	Xarel·lo de Vinyes Velles		25,10
------------------	---------------------------	--	-------

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

Dido, Venus la Universal	Garnatxa Negra, Merlot, Cabernet , Syrah	38,00
D. O. Penedès		☞
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
D.O.Q Priorat		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
D.O. Ca Rioja		(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
D. O. Ribera del Duero		☞
Miros de Ribera, Bodegas Peñafiel	Tempranillo	8,00 33,00
Silencio de Miros, Bodegas Peñafiel	Tempranillo	42,00
A. O. C Bourgogne, França		
Côte Beaune-Villages, Louis Latour	Pinot Noir	57,00
Russian River Valley AVA (Califòrnia)		
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