

Restaurant Mare Nostrum



Sitges Xató, salad with Tuna, Anxovies and Cod	18,50	12,20
Xató du Sitges, salade de Thon, Anxovies et Morue		
Sliced Eggplant battered with a touch of Cane Honey	14,00	8,00
Aubergine tranchée panée d'une touche de miel de canne		
Homemade Codfish Fritters	13,80	8,70
Beignets de Morue faits Maison		
Local Deep fried Assortment of Small Coastal Fish	15,00	9,00
Assortiment local de Petits Poissons côtiers frits		
Small Squids fried served with Baby Sweet Green Peppers	18,00	11,40
Petits Calamars frits avec Poivrons Verts de Padrón		
Deep fried Calamari Rings Roman Style	19,50	13,50
Rondelles de Calamars frites style Romain		
Fisherman's Soup	17,70	
Soupe de Poisson avec Fruits de Mer		
Oxtail Briox with a mild hot sauce	9,00	
Briox de queue de bœuf avec une sauce piquante douce		
Iberian cured Ham from Guijuelo	21,80	
Jambon Ibérique de Coachon Noir du Guijuelo		
Catalan Cheese Board	12,00	
Plateau de Catalan fromages		
Marinera Mussels, Tomato-based Sauce, Almonds, Garlic, Basil	17,00	11,30
Moules Marinière		
Grilled Red Prawns from the Coast	a/m	
Crevettes Rouges Grillées de la côte		
Grilled open Dublin Bay Prawns with a light Garlic sauce	26,50	
Langoustine grille avec mousseline à l'aïoli		
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	23,00	p.p
Paella de vermicelle avec Langoustine		

VAT included / VTA incluse

Information about allergens / Informations sur les allergènes



Fish



Crustaceans



Sulfites



Mollusk



Egg



Celery



Soy



Lactic



Gluten



Dry Fruit



Mustard

Paella Parellada: peeled Shrimps , Artichokes and Cuttlefish	24,00	p.p
Paella Parellada : Crevettes décortiquées, Artichauts et Seiche		
    		
Black Paella with Squid Ink, Shellfish and Garlic Sauce	24,00	p.p
Paella Noire à l'encre de Seiche, Crustacés et sauce à l'Aïoli		
  		
Sea and Mountain Paella	24,00	p.p
Paella Mer et Montagne		
  		
Juicy Rice with Mantis Shrimp, Artichokes and Clams	25,00	p.p
Riz juteaux de Squille aux Artichauts et Palourdes		
    		
Seafood Paella: prawn, langoustine, mussels, clams, cuttlefish	25,80	p.p
Paella de la Mer: Gamba, Langoustine, Moules, Palourdes, Seiche		
  		
Juicy Lobster Rice	35,00	p.p
Marmite de Riz avec Homard		
    		

FISH / POISSONS

Small Grilled Squid, Baby Green Peppers, Garlic and Parsley olive oil	19,50
Petits Calamars grillés avec Poivrons verts, Huile d'Olive à l'Ail et Persil	
 	
Cod baked with "Samfaina"	22,00
Longe de Morue aux "Samfaina"	
 	
Grilled Sole with steamed Vegetables	29,50
Sole grillée aux Légumes cuits à la Vapeur	
	
Monkfish and Prawn Mare Nostrum style with "Allioli"	31,00
Lotte et Crevette style Mare Nostrum à l'aioli	
   	

MEAT / VIANDE

Iberian Prey with Apple	25,20
Proie Ibérique à la pomme	
  	
Grilled Fillet Catalan Beef with French Fries	29,00
Filet Grillé du Boeuf avec de frites	
Matured beef entrecote from the Dehesa, 450g	43,00
Entrecôte de bœuf maturée de la Dehesa, 450g	



HOME MADE DESSERTS / DESSERTS MAISON 8,60

Bread / Pain (we have gluten free bread) 1,90
Coca Bread with Tomato and Extra Virgin Olive Oil 3,00

Please ask for our suggestions and vegetarian options
 N'hésitez pas à demander nos suggestions et options végétariennes

VAT included / VTA include



ESCUMOSOS /ESPUMOSOS /SPARKLING

			
Rossell Mir , El Serralet, Brut Nature, D. O. Cava	Macabeu, Parellada	5,20	21,00
AT ROCA , Camí dels Xops, mètode ancestral	Macabeu, Xarel·lo		27,50
Mascaró Intium, Reserva Brut, D. O. Cava	Parellada, Macabeu, Xarel·lo		22,00
Canals Munné , ADN Brut Nature, D. O. Cava	Macabeu, Xarel·lo, Parellada		30,00
Clos Lentiscus , Greco di Subur, Blanc de Blancs	Malvasia 		29,00
Gramona Imperial Brut, Corpinnat	Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Parella		38,00
Gramona Ill Lustros, Brut Nature, Corpinnat	Xarel·lo, Macabeu		48,50
Recaredo Serral del Vell, Brut Nature, Corpinnat	Xarel·lo, Macabeu		58,70
Nadal Salvatge, Brut Nature, Corpinnat	Macabeu, Xarel·lo, Parellada		33,00
Louis Roderer Collection 244, A.O.C. Champagne	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		90,50

ESCUMOSOS ROSATS / ROSADOS / SPARKLING ROSE

Mascaró "Rubor Aurorae" Brut , D.O. Cava	Garnatxa Negra		25,80
Pere Ventura Tresor Rosé Brut, D.O. Cava	Trepat		26,50
Naveran Perles Roses, Brut Nature, D.O Cava	Pinot Noir		32,50
Billecart-Salmon Rosé , Billecart - Salmon, A.O.C. Champagne	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		110,00

BLANCS / BLANCOS /WHITE

L'Hectàrea , Rossell Mir, D.O Catalunya	Xarel·lo	4,50	18,00
Blanc de Mayte , J Fortuny Fàbregas, D.O. Penedès	Xarel·lo de Vinyes Velles		25,10
Terraprima , Can Ràfols dels Caus 	Xarel·lo, Riesling		24,80
Zusslin Riesling Les Chapelles , Domaine Valentine Zusslin, AOC Alsace	Riesling		34,00
Ekam , Castell d'Encús, D. O. Costers del Segre	Riesling, Albariño		41,50
Ca La Mar , Gramona, D.O. Penedès	Chardonnay, Macabeu		21,00
Can Matons , Can Matons, D,O Alella	Pansa Blanca		26,80
Gómez Cruzado , Gómez Cruzado, D.O. Ca La Rioja	Viura, Tempranillo		22,00
Límite Norte , Ramón Bilbao, D.O. Ca La Rioja	Tempranillo, Maturana Blanca		34,00
Maricel , Torre del Veguer 	Malvasia de Sitges		26,20
Can Feixes Selecció , Huguet de Can Feixes, D.O. Penedès	Chardonnay, Parellada, Macabeu u Xarel·lo, Malvasia de Sitges		23,30
Herència Altés la Imprudent , Herència Altés, D.O. Terra Alta	Garnatxa Blanca		21,00



Rebels de Batea , 7 Magnífics, D.O. Terra Alta	Garnatxa Blanca		22,00
La Casa de las Locas , Siete Pasos Wine, D.O. Ribeiro	Treixedura		27,00
O Luar do Sil , Pago de los Capellanes, D. O. Valdeorras	Godello		27,30
Ultreia , Raúl Pérez, D.O. Bierzo	Godello		28,20
3055 Jean Leon , Jean Leon, D.O. Penedès	Chardonnay		26,20
Chablis 1er Cru Fourchaume , Domaine Nathalie & Gilles Fèvre, A.O.C. Chablis	Chardonnay		52,00
Manuela , Naveran, D.O. Penedès	Chardonnay amb barrica		28,00
Dneu , Llivins, Cerdanya, Pirineus Catalans	Sauvingon Blanc		38,00
Fransola , Família Torres, D.O. Penedès	Sauvingon Blanc		42,00
Pazo Señorans , Pazo Señorans, D.O. Rías Baixas	Albariño	56,00 1,5l	31,60
Torre Penelas , Pazo Torre Penelas, D.O. Rías Baixas	Albariño		47,50
ABCD , Pilar García, D.O. Rueda	Verdejo	4,70	20,00
Alba de Miros , Bodegas Peñafiel, D.O. Rueda	Verdejo		24,80
Gessamí , Gramona, D.O. Penedès	Muscat, Sauvignon blanc, Gewürztraminer		25,90
Anais , U mes U, D.O. Penedès	Muscat de Frontignan, Macabeu	5,00	20,00
Honeymoon , Parès Baltà, D.O. Penedès	Parellada		22,00

ROSATS / ROSADOS / ROSE



Ros Marina Rosé , Ros Marina, D. O. Penedès	Ull de Llebre, C Sauvignon, Merlot i Carinyena		20,50
Mas Uberní , Ros Marina, D. O. Penedès	Cabernet Sauvignon, Merlot	4,40	18,50
Studio by Miraval , Chateau Miraval, AOC Côtes de Provence	Cinsault, Garnatxa Negra, Rolle, Tibouren		29,80

NEGRES /TINTOS / RED

Petit Siós , Costers del Sió, D. O. Costers del Segre	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta	4,40	19,00
Viña Tondonia , López de Heredia, D.O. Ca Rioja	Tempranillo		47,50
Sierra Cantabria , Sierra Cantabria, D.O. Ca Rioja	Tempranillo, Garnatxa, Graciano		26,00
Marqués de Riscal , D.O. Ca Rioja	Tempranillo, Graciano, Mazuelo		31,50
Les Vaumuriens , Domaine de Courcel, AOC Pommard	Pinot Noir		115,00
Côte Beaune-Villages , Louis Latour, A. O. C Bourgogne	Pinot Noir		51,00

La Masia, Marimar State, Russian River Valley AVA, Califòrnia		Pinot Noir	62,00
Finca Viladellops, Viladellops, D. O. Penedès		Garnatxa Negra, Syrah	27,50
Moments del Montsant, Domini de la Cartoixa		Garnatxa Negra, Syrah, Carinyena i Cabernet Sauvignon	24,00
Dido, Venus la Universal, D.O. Montsant		Garnatxa Negra, Merlot, Cabernet, Syrah	33,50
Purgatori, Família Torres, D. O. Costers del Segre		Garnatxa Negra, Syrah, Carinyena	48,00
Gran Caus, Can Ràfols dels Caus		Cabernet franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	8,80 35,00
Chateldon, Pinord, D. O. Penedès		Cabernet Sauvignon	22,00
Can Feixes Tradició, Hugueta de Can Feixes, D. O. Penedès		Ull de llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	28,00
90 minuts, Trossos del Priorat, D.O.Q Priorat		Garnatxa Negra, Carinyena, Cabernet Sauvignon	47,00 29,00 1,5l
Ferrer Bobet, Ferret Bobet, D.O.Q Priorat		Carinyena, Garnatxa, Syrah, Cabernet	50,50
Miros de Ribera, Bodegas Peñafiel, D. O. Ribera del Duero		Tempranillo	8,50 33,00
Silencio de Miros, Bodegas Peñafiel, D. O. Ribera del Duero		Tempranillo	40,00

VINS DOLÇOS /DULCES /SWEET WINE

Malvasia de Sitges, Celler Hospital de Sitges		Malvasia de Sitges	 6,50
Malvasia de Sitges, ed. del Centenari, Celler Hospital de Sitges			15,00
Vi de Gel, Gramona, D. O. Penedès		Gewürtztraminer	7,00
Sauternes, Château Villefranche, AOC Sauternes		Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	6,50
Floralis, Família Torres, sense D.O.		Moscatel	4,00
Garnatxa Dolça, Capçanes, Montsant		Garnatxa negra	4,50
PX 1927, Alvear, D. O. Montilla-Moriles		Pedro Ximénez	6,00
Moscatel, Alvear, D. O. Montilla-Moriles		Moscatel	4,50
Dow's Fine Ruby Port, D.O.C. Douro, Oporto		Touriga Nacional	4,50
Dow's Tawny Port, D.O.C. Douro Oporto		Touriga Nacional	4,50

Coktails		Aperitius	
Aperol Spritz	8,50	Campari	7,20
Bloody Mary	12,00	Fino la Ina	3,80
Cafè Mare Nostrum	5,90	Malvasia Sitges Seca	6,50
Digestiu Cítric	7,50	Martini	4,60
Dry Martini	12,00	Oloroso Gobernador	5,25
Negroni	7,80	Pernod	5,50
Rebujito	8,50	Vermut Cala Morisca	4,50
		Vermut Maladona	5,25
Sangria		Cerveses	
Vi negre (1 litre)	20,50	Mahou Cinco Estrellas Sense Gluten	4,30
copa	6,50	Alhambra Reserva	5,80
Cava (1 litre)	22,00	La Sitgetana	5,90
copa	6,80	San Miguel 0,0 / Tostada	5,00
		San Miguel	4,30
		Maestra Doble Lúpulo	5,80
Brandy		Calvados	
Magno	5,50	Mascaró Pure X0	13,50
Mascaro VO	5,50	Mascaró Ego	13,50
Torres 10	5,90	Larios 1866	14,00
Cardenal Mendoza	7,50	Peinado 20	15,50
Carlos I	8,50		
Cognac		Armagnac	
Hennessy vsop	13,50	Pere Magloire V.S.O.P	7,00
Remy Martin vsop	14,50	Pere Magloire XO	16,00
Rum		Armagnac	
Habana Club 7 anys	8,00	Saint Vivant	7,00
Matusalem Añejo 10 Anys	9,00		
Santa Teresa Añejo	9,35		
Plantation Rum Barbados 5 Anys	10,50		
Santa Teresa Antiguo 1976	12,70		
Zacapa 23 anys	14,00	Zacapa XO	22,00
Gin		Single Malt Irish Whisky	
Hendrick's, destil·lat al vapor de cogombre i pètals de rosa	12,25	Tanqueray Rangpur, amb llimes Rangpur	12,25
Pao de Sitges Gin, herbes locals, espècies locals	12,25	The Botanical's, 3 botànics 3 espècies	13,40
Seagram's Dry Gin Premium	12,25		
Blended Scotch Whisky		Single Malt Irish Whisky	
Dewar's White Label	6,90	The Dubliner 10 anys	7,00
Single Malt Scotch Whisky		Single Malt Irish Whisky	
Cardhu 12 anys	14,00	Knocando 12 anys	10,50
The Glenrothes 12 anys	14,50	Lagavulin 16 anys	17,50
Tennessee Wiskey		Vodka	
Jack Daniel's	7,50	Absolut destil·lat suec	7,00