

Restaurant Mare Nostrum



Xató, l'Amanida Sitgetana	18,50	12,20
Xató, la Ensalada de Sitges		
Albergínies Arrebossades amb un Toc de Mel de Canya	14,00	8,00
Berenjenas Rebozadas con un Toque de Miel de Caña		
Bunyols de Bacallà casolans	13,80	8,70
Buñuelos de Bacalao hechos en casa		
Morralla de Peix de Platja	15,00	9,00
Fritura de Pescadito de Playa		
Calamarsets fregits a l'Andalusa amb Pebrots del Padrón	18,00	11,40
Calamarcitos fritos a la Andaluza con Pimientos del Padrón		
Calamars a la Romana casolans	19,50	13,50
Calamares a la Romana de la casa		
Sopa de Peix i Marisc	17,70	
Sopa de Pescado y Marisco		
Briox amb Cua de Bou, Ceba amb un punt de picant	9,20	
Briox con Rabo de Toro, Cebolla y un punto de picante		
Pernil Ibèric de la D.O. Guijuelo	21,80	
Jamón Ibérico de la D.O. Guijuelo		
Taula de Formatges Catalans / Tabla de Quesos Catalanes	12,00	
Musclos amb salsa Marinera, Ametlles i Alfàbrega	17,00	11,30
Mejillones con salsa marinera, almendras y albahaca		
Gambes Vermelles de la costa a la planxa	s/m	
Gambas Rojas de la costa a la plancha		
Escamarlans oberts Gratinats amb Muselina d'Allioli, recepte del pare	26,50	
Cigalas abiertas Gratinadas con Muselina de Alioli		
ARROSSOS I ROSSEJAT DE FIDEUS / ARROCES Y FIDEUA (min. 2 pers.)		
elaborats amb arròs del Delta de l'Ebre/ Elaborados con arroz del Delta		
Rossejat de Fideus amb Escamarlans, Sèpia i Allioli	23,00	p.p
Fideuada con Sepia, Cigalas y Alioli		
Paella Parellada amb Marisc, Sèpia i Carxofes, a l'estil senyoret	24,00	p.p
Paella Parellada de Marisco, Sepia y Alcachofas al estilo Señorito		

Iva Inclòs / IVA incluido

Informació sobre els al·lèrgens / información sobre los alérgenos



Peix



Crustacis



Sulfits



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
Paella Mar i Muntanya de Cap i Pota amb Zamburinyes Paella Mar y Montaña   	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, la clàssica Paella a la Marinera con Marisco y Sepia   	25,80 p.p
Arròs Caldós amb Llamàntol Arroz Caldos con Bogavante     	35,00 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 amb Samfaina Lomo de Bacalao con Sanfaina  	22,00
Llenguado a la Planxa amb Verdures al Vapor Lenguado a la Plancha con Verduras al Vapor 	29,50
Rap i Gamba Mare Nostrum, gratinat amb Muselina d'Allioli Rape Mare Nostrum y Gamba, Gratinado con Muselina de Alioli    	31,00

CARNS I ROSTITS / CARNES Y ASADOS

Presa Ibèrica a la brasa amb Poma Presas Ibéricas a la Brasa con Manzana  	24,00
Filet de Vedella de Girona a la brasa amb patates Palla Solomillo de Ternera de Girona a la brasa con patatas Paja	29,00
Entrecot de Vaca de la Dehesa madurada, 450g Entrecot de Vaca madurada, 450g	43,00



PASTISSERIA DE LA CASA pels més dolços / Pastelería de la casa 8,60

Servei de pa / Servicio de pan (també sense gluten / también sin gluten) 1,90
Pa de Coca amb Tomàquet de Penjar i Oli d'Oliva Verge Extra 3,00

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

Iva Inclòs / IVA incluido



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	Treixadura		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 Uberni , 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