

Restaurant Mare Nostrum

Per Començar / Para Empezar



Briox amb Cua de Bou, Ceba amb un punt de picant Briox con Rabo de Toro, Cebolla y un punto de picante 	9,20	unitat
Albergínies Arrebossades amb un Toc de Mel de Canya Berenjenas Rebozadas con un Toque de Miel de Caña 	13,50	8,00 "1/2"
Bunyols de Bacallà casolans Buñuelos de Bacalao hechos en casa 	14,30	9,00
Amanida Sardina Fumada amb Humus de Remolatxa Ensalada de Sardina Ahumada con Humus de Remolacha 	14,50	
Morralla de Peix de Platja Fritura de Pescadito de Playa 	15,00	9,50
Anxoves del Cantàbric "0/0" amb Pa de Coca i Tomàquet de penjar Anchoas del Cantábrico "0/0" con Pan de Coca y Tomate de Colgar 	15,40	
Calamarsets fregits a l'Andalusa amb Pebrots del Padrón Calamarcitos fritos a la Andaluza con Pimientos del Padrón 	18,00	11,40
Sopa de Peix i Marisc Sopa de Pescado y Marisco 	18,00	
Xató de Sitges Xató de Sitges 	18,50	12,20
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 del D.O. Guijuelo	22,90	
MARISC / MARISCO		
Musclos amb salsa Marinera de Tomàquet, Ametlles i Alfàbrega Mejillones con salsa marinera de tomate, almendras y albahaca 	17,00	11,30
Carpaccio de Gamba Vermella amb Duxelle de Xampinyons i Tàperes Carpaccio de Gamba Roja con Duxelle de Champiñones y Alcázaras 	23,50	
Escamarlans oberts Gratinats amb Muselina d'Allioli Cigalas abiertas Gratinadas con Muselina de Alioli 	28,50	
Gambes Vermelles a la Graella Gambas Rojas a la plancha 	30,00	
Servei de pa / Servicio de pan	1,90	
Pa de Coca amb Tomàquet de Penjar i Oli d'Oliava Verge Extra Disponem de pa sense gluten / disponemos de pan sin gluten	3,00	

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

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	23,00	p.p
Fideuada con Sepia, Cigalas y Alioli		
   		
Paella de Verdures i Ceps	23,00	p.p
Paella de Verduras y Setas		
Paella Mar i Muntanya	24,00	p.p
Paella Mar i Montaña		
  		
Paella Parellada amb Marisc, Sèpia i Carxofes	24,00	p.p
Paella Parellada de Marisco, Sepia y Alcachofas		
   		
Arròs Negre amb Sèpia i Marisc	24,50	p.p
Arroz Negro con Sepia y Marisco		
  		
Paella a la Marinera amb Marisc i Sèpia	25,80	p.p
Paella a la Marinera con Marisco y Sepia		
  		
Arròs Melòs de Gamba Vermella	26,50	p.p
Arroz Meloso de Gamba Roja		
  		
Arròs Caldós amb Llamàntol	36,50	p.p
Arroz Caldoso con Bogavante		
   		

PEIXOS / PESCADOS

Calamarcets a la Planxa amb Pebrots del Padrón	19,50	
Calamarcitos a la Plancha con Pimientos de Padrón		
 		
Llenguado a la Planxa amb Verdures al Vapor	29,50	
Lenguado a la Plancha con Verduras al Vapor		
		
Rap i Gamba Mare Nostrum, Gratinat amb Muselina d'Allioli	31,00	
Rape Mare Nostrum con Gamba, Gratinado con Muselina de Alioli		
    		
Turbot a la Brasa (mín 2 per.)	32,00	p.p
Rodaballo a la Brasa (mín 2 persona)		
		
Llobarro a la Sal i la seva guarnició (mín 2 per.) o a la Brasa	33,00	p.p
Lubina a la sal (mín 2 persona) o la Brasa		
  		


CARNS / CARNES

Presa Ibèrica a la Brasa, Salsa Teriyaki i Patates Confitades	25,20	
Presa Ibérica a la Brasa, Salsa Teriyaki y Patates Confitadas		
		
Filet de Vedella de Girona a la Brasa amb Patates Palla	29,00	
Solomillo de Ternera de Girona amb Patates Palla		
PASSTISSERIA CASOLANA / PASTELERÍA DE LA CASA	8,60	
Pregunti per les nostres suggerències i opcions vegetarianes del dia		
Pregunti por nuestras sugerencias y opciones vegetarianas del día		

ESCUMOSOS /ESPUMOSOS /SPARKLING

D. O. Cava				
Rossell Mir , El Serralet, Brut Nature	Macabeu, Parellada		5,20	21,00
Mascaró Intium, Reserva Brut	Parellada, Macabeu, Xarel·lo			22,00
Canals Munné , ADN Brut Nature	Macabeu, Xarel·lo, Parellada			29,50
Mètode Ancestral				
AT ROCA , Camí dels Xops	Macabeu, Xarel·lo			27,00
Sense D. O.				
Clos Lentiscus , Greco di Subur, Blanc de Blancs	Malvasia			29,00
Corpinnat				
Nadal Salvatge , Brut Nature	Macabeu, Xarel·lo, Parellada			32,50
Gramona Imperial Brut	Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada			38,00
Gramona III Lustros , Brut Nature	Xarel·lo, Macabeu			49,00
Recaredo Serral del Vell , Brut Nature	Xarel·lo, Macabeu			59,00
A.O.C. Champagne				
Louis Roderer Collection 244	Xarel·lo, Macabeu			91,00

ESCUMOSOS ROSATS / ROSADOS / SPARKLING ROSE

D. O. Cava				
Mascaró "Rubor Aurorae" Brut	Garnatxa Negra		6,20	25,20
Pere Ventura Tresor Rosé Brut	Trepat			27,50
Naveran Perles Roses Brut Nature	Pinot Noir			32,50
A.O.C. Champagne				
Billecart-Salmon Rosé , Billecart - Salmon	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir			119,00

BLANCS / BLANCOS /WHITE


D.O. Alella				
Can Matons , Can Matons	Pansa Blanca			26,80
D.O. Catalunya				
L'Hectàrea , Rossell Mir	Xarel·lo		4,50	18,00
Cerdanya				
Dneu , Llivins	Sauvingon Blanc			38,00
Campgran , Cal Mandrat	Riesling			39,60
D.O. Costers del Segre				
Ekam , Castell d'Encús	Riesling, Albariño			41,50
D.O. Penedès				
Anais , UmesU	Muscat de Frontignan, Macabeu		5,00	20,00
Ca La Mar , Gramona	Chardonnay, Macabeu			20,50
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			24,50
Blanc de Mayte , J Fortuny Fàbregas	Xarel·lo de Vinyes Velles			25,10




Gessamí , Gramona	Muscat, Sauvignon blanc, Gewürztraminer		25,50
Maricel , Torre del Veguer	Malvasia de Sitges		26,00
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 (magnum)	56,00	31,60
Torre Penelas , Pazo Torre Penelas	Albariño		48,00
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	20,20
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			
Chablis 1er Cru Fourchaume , Domaine Nathalie & Gilles Fèvre			58,00

ROSATS / ROSADOS / ROSE

D. O. Penedès			
Mas Uberni , Ros Marina	Cabernet Sauvignon, Merlot	 4,70	18,50
Ros Marina Rosé , Ros Marina	<i>Ull de Llebre, C Sauvignon, Merlot i Carinyena</i>		20,50
AOC Côtes de Provence			
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
D. O. Montsant			
Planella , Joan D'anguera	Garnacha, Cariñena		28,00
Dido , Venus la Universal	Garnatxa Negra, Merlot, Cabernet, Syrah		38,00
D. O. Penedès			
Vinyarets , Família Torres	Ull de Llebre, Sumoll, Garnatxa Negre	 5,80	22,50

Finca Viladellops , Viladellops	Garnatxa Negra, Syrah		27,00
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	8,80	35,00
D.O.Q Priorat			magnum
90 minuts , Trossos del Priorat	Garnatxa Negra, Carinyena, Cabernet Sauvignon	46,00	28,50
Ferrer Bobet , Ferret Bobet	Carinyena, Garnatxa, Syrah, Cabernet		52,00
V. T. Mallorca			
An/2 , Ànima Negra	Syrah, Manto Negro, Callet, Fogoneu		32,70
D.O. Ca Rioja			(50cl)
Sierra Cantabria , Sierra Cantabria	Tempranillo, Garnatxa, Graciano	21,00	25,50
Marqués de Riscal	Tempranillo, Graciano, Mazuelo		31,50
Viña Tondonia , López de Heredia	Tempranillo		47,50
El Puntido , Viñedos de Párganos	Tempranillo		58,00
D. O. Ribera del Duero			
Miros de Ribera , Bodegas Peñafiel	Tempranillo	8,50	33,00
Silencio de Miros , Bodegas Peñafiel	Tempranillo		42,00
A. O. C Bourgogne			
Côte Beaune-Villages , Louis Latour	Pinot Noir		57,00
Russian River Valley AVA, Califòrnia			
La Masia , Marimar State	Pinot Noir		71,00

VINS DOLÇOS /DULCES /SWEET WINE

Naturals

D.O. Penedès

Garnatxa Dolça Capçanes	Garnatxa		 4,50
Malvasia de Sitges , Celler Hospital de Sitges	Malvasia de Sitges		6,50 15,00
Vi de Gel , Gramona	Gewürtztraminer		7,00
Sauternes , Château Villefranche	Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semil		9,50

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

Coktails

Aperol Spritz	8,50
Bloody Mary	12,00
Cafè Mare Nostrum	5,90
Digestiu Cítric	7,50
Dry Martini	12,00
Negroni	7,80
Rebujito	8,50

Sangria

Vi negre (1 litre)	20,50
copa	6,50
Cava (1 litre)	22,00
copa	6,80

Brandy

Magno	5,50
Mascaro VO	5,50
Torres 10	5,90
Cardenal Mendoza	7,50
Carlos I	8,50

Cognac

Hennessy vsop	13,50
Remy Martin vsop	14,50

Rum

Habana Club 7 anys	8,00
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

Gin

Hendrick's , destil·lat al vapor de cogombre i pètals de rosa	12,25
Pao de Sitges Gin , herbes locals, espècies locals	12,25
Seagram's Dry Gin Premium	12,25

Blended Scotch Whisky

Dewar's White Label	6,90
----------------------------	------

Single Malt Scotch Whisky

Cardhu 12 anys	14,00
The Glenrothes 12 anys	14,50

Tennessee Wiskey

Jack Daniel's	7,50
----------------------	------

Aperitius

Campari	7,20
Fino la Ina	3,80
Malvasia Sitges Seca	6,50
Martini	4,60
Oloroso Gobernador	5,25
Pernod	5,50
Vermut Cala Morisca	4,50
Vermut Maladona	5,25

Cerveces

Mahou Cinco Estrellas Sense Gluten	4,30
Alhambra Reserva	5,80
La Sitgetana	5,90
San Miguel 0,0 / Tostada	5,00
San Miguel	4,30
Maestra Doble Lúpulo	5,80

Mascaró Pure XO

Mascaró Pure XO	13,50
Mascaró Ego	13,50
Larios 1866	14,00
Peinado 20	15,50

Calvados

Pere Magloire V.S.O.P	7,00
Pere Magloire XO	16,00

Armagnac

Saint Vivant	7,00
Zacapa XO	22,00

Tanqueray Rangpur , amb llimes Rangpur	12,25
---	-------

The Botanical's , 3 botànics 3 espècies	13,40
--	-------

Single Malt Irish Whisky

The Dubliner 10 anys	7,00
-----------------------------	------

Knocando 12 anys	10,50
-------------------------	-------

Lagavulin 16 anys	17,50
--------------------------	-------

Vodka

Absolut destil·lat suec	7,00
--------------------------------	------