



**Carta Gastronómica 2021**  
Castellano / *Català*

Nuestro restaurante, trabaja con productos de proximidad especialmente seleccionados para usted y elaboramos todos nuestros platos con el único objetivo de ofrecerle una excepcional experiencia. ¡Disfrute de nuestra cocina!

#### **Carta especial de noche**

Todas las noches tenemos una carta diferente a la diurna esperándole.

Déjese seducir por nuestra selección de Acqua Sitges.

#### **Jueves Especiales en Acqua Sitges.**

Todos los jueves tenemos una propuesta muy diferente.

Consulte nuestra programación y únase a los Sitges WineFestival o al Seafood&Cava night

#### **Sugerencias gastronómicas de temporada.**

Semanalmente descubra nuestras sugerencias elaboradas con productos de temporada o de lonja

Para más información consulte a nuestro personal de sala o envíenos un correo a [reservas@acqua.cat](mailto:reservas@acqua.cat) Síguenos en Facebook e Instagram y conozca toda la actualidad de Acqua.



@acquasitges



@Acquasitges

El nostre restaurant treballa amb productes de proximitat especialment seleccionats per a vostè i elbarem tots els nostres plats amb l'únic objectiu d'oferir-li una excepcional experiència. Gaudeixi de la nostra cuina!

#### **Carta especial de nit**

Tots els vespres tenim una carta diferent a la de dia esperant-vos.

Deixeu-vos seduir per la selecció d'Acqua Sitges.

#### **Dijous Especials a Acqua Sitges**

Tots els dijous tenim una proposta molt diferent.

Consulta la nostra programació i uneix-te als Sitges WineFestival o al Seafood&Cava night

#### **Suggerències gastronòmiques de temporada**

Setmanalment descobrius els nostres plats elaborats amb productes de temporada o llotja

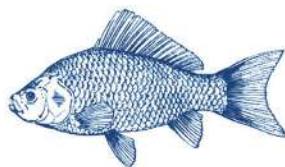
Per a més informació consulti al nostre personal de sala o envï'ns un correu a [reservas@acqua.cat](mailto:reservas@acqua.cat) Segueixi'ns a Facebook i Instagram i conegui tota l'actualitat de Acqua.



@acquasitges



@Acquasitges



## Menú Acqua *Menú Acqua*

Menú sólo disponible a mesa completa - *Menú nomès disponible a taula complerta*

### Entrantes a compartir / *Entrants a compartir*

Almejas en nuestra salsa marinera con aromas del Garraf  
*Cloïsses amb la nostra salseta marinera amb aromes del Garraf*

Tomate ibérico con láminas de ventresca, rúcula y pétalos de parmesano   
*Tomàquet ibèric amb llamines de ventresca, ruca y pétals de parmesà*

Dados de atún rojo en ponzu y alga wakame  
*Daus de tonyina vermella en ponzu i alga wakame*

### Segundo a escoger / *Segon a escollir*

Arroz negro con gamba y cigala\* / *Arròs negre amb escamarlà i gamba\** 

Fideuá marinera con langostino\* / *Fideuà marinera amb llagostí\**


Paella marinera con mejillón de roca\* / *Paella marinera amb musclos de roca\** 

Suprema de salmón a la pimienta rosa con verduritas anisadas   
*Suprema de salmó al pebre rosa amb verduretes anisades*


Secreto ibérico a baja temperatura con verduritas   
*Secret ibèric a baixa temperatura amb verduretes*

\*Mínimo 2 personas / *\*Mínim 2 persones*

### Postre a escoger / *Postres a escollir*

Chouquettes con crema de Baileys   
*Xouquettes amb crema de Baileys*

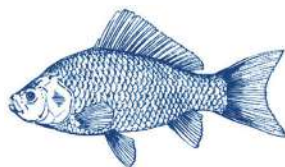
Piña con coco y chupito de frambuesa    
*Pinya amb coco i xarrup de gerds*

Espuma de crema catalana a la Malvasia de Sitges   
*Escuma de crema catalana amb Malvasia de Sitges*

Incluye servicio de pan, vino Clos Vidal ecológico D.O. Penedès, agua y café  
*Inclou servei de pa, vi Clos Vidal ecològic DO Penedès, aigua y cafè*

38€





## Menú Especial Acqua

### Menú Especial Acqua

Menú sólo disponible a mesa completa - Menú nomès disponible a taula completa

### Entrantes a compartir

#### Entrants a compartir

Cubos de salmón en leche de tigre

sobre cama de aguacate y corona de hilos de chili 

*Daus de salmó en llet de tigre sobre llit d'avocat i corona de fils de pebrina*

Hamaca de cebolla morada con berenjena ahumada y anchoas de la Escala

*Hamaca de ceba de Figueres amb auberginia fumada i anxoves de l'Escala*

Carpaccio de gamba con caviar de tomate y perlas de limón

*Carpaccio de gamba amb caviar de tomàquet i perles de llimona* 


---

### Segundo a escoger

#### Segon a escollir

Arroz caldoso de bogavante\* / Arròs caldós de llamàntol\* 

\*Mínimo 2 personas / \*Mínim 2 persones

Suprema de lubina salvaje con tapenade natural 

*Suprema de llobarro salvatge amb tapenade natural*

Solomillo de ternera madurada al café de París con parmentier de mostaza 

*Filet de vedella al café de París amb parmentier de mostassa*

---

### Postre a escoger

#### Postres a escollir

Soufflé de caramelo con polvo de pistacho garrapiñado

*Soufflé de caramel sobre pols de festucs garrapinyats*

Sopa de cereza y amaretto con aroma de raz al hanout y helado de coco

*Sopa de cirera i amaretto amb aroma de raz al hanout i gelat de coco*

Incluye Cava Tresor Brut Nature de Pere Ventura  
o Vino Blanco P3 Can Bas (D.O. Penedès) o tinto Inici (D.O.Q. Priorat)  
servicio de pan y agua

*Inclou Cava Tresor Brut Nature de Pere Ventura  
o Vi blanc P3 de Can Bas (D.O. Penedès) o vi negre Inici (D.O.Q.  
Priorat), servei de pa i aigua*

---

**47€**










## Para compartir con productos del mar

*Per a compartir amb productes del mar*





	<b>Croquetas caseras de lubina y gambas (4 uni.)</b> <i>Croquetes de llobarro i gambes (4 pcs)</i>	6,80 €
	<b>Rocas volcánicas con mahonesa de azafrán (4pzs)</b> <i>Roques volcàniques amb maionesa de safrà (4pcs)</i>	8,90 €
	<b>Gambas al ajillo flambeadas al Jack Daniel's</b> <i>Gambes a l'allet flambejades al Jack Daniel's</i>	14,50 €
	<b>Ortiguillas de mar fritas con emulsión de pimentón de la Vera</b> <i>Anémones de mar fregides amb emulsió de pebrot de la Vera</i>	16,70 €
	<b>Calamar con crujiente de torrezno y mayonesa de encurtidos</b> <i>Calamar amb cruixent de rosta i maionesa d'encurtits</i>	10,60 €
	<b>Cubos de salmón en leche de tigre sobre cama de aguacate y corona de hilos de chili</b> <i>Daus de salmó en llet de tigre sobre llet d'avocat i corona de fils de pebrina</i>	13,90 €
	<b>Mejillones de roca al albariño o a la marinera</b> <i>Muscos de roca a l'Albariño o a la marinera</i>	10,80 €
	<b>Almejas gallegas con hinojo fresco y limón</b> <i>Cloïsses gallegues amb fonoll fresc i llimona</i>	16,50 €
	<b>Ceviche de tiradito de mero del Mediterráneo con cítricos</b> <i>Cevitxe de tiretes d'anfòs del Mediterrani amb cítrics</i>	22,30 €
	<b>Pizarra de gamba roja de Vilanova con piña a la brasa y juliana de piquillo</b> <i>Pissarra de gamba vermella de Vilanova amb pinya a la brasa i picada de piquillo</i>	28,90 €
	<b>Dados de atún macerados con mango y salsa ponzu</b> <i>Daus de tonyina macerats amb mango i salsa ponzu</i>	9,40 €
	<b>Xató de Sitges a nuestra manera / Xató de Sitges a la nostra manera</b>	16,50 €
	<b>Hamaca de cebolla morada con berenjena ahumada, romesco y anchoa de l'Escala</b> <i>Hamaca de ceba de Figueres amb alberginia fumada, romesco i anxova de l'Escala</i>	14,60 €

## Para compartir con productos de la tierra

*Per a compartir amb productes de la terra*






	<b>Bouquet de hojas de espinaca baby con vinagreta de cúrcuma y pipas de calabaza</b>	10,60 €
	<i>Bouquet de fulls d'espinaç baby amb vinagreta de cúrcuma i pipes de carabassa</i>	
	<b>Nido de hinojo con dúo de menta y albahaca con naranja macerada en Módena</b>	12,10 €
	<i>Niu de fonoll amb duo de menta i alfàbrega amb taronja macerada en mòdena</i>	
	<b>Croquetas artesanas de cecina (4 uni.)</b>	6,70 €
	<i>Croquetes de cecina (4 pcs)</i>	
	<b>Especialidad en Foie Micuit artesano con mermelada de higos</b>	18,60 €
	<i>Especialitat en Foie Micuit casolà amb mermelada de figues</i>	
	<b>Jamón ibérico 100% Bellota con pan de cristal con tomate</b>	24,80 €
	<i>Pernil ibèric 100% Bellota amb pa de vidre amb tomàquet</i>	
	<b>Carpaccio de steak tartar con yema de huevo emulsionada</b>	19,90 €
	<i>Carpaccio de steak tartar amb rovell d'ou emulsionat</i>	

## Entrantes / Entrants

	<b>Greenpacho con contraste de remolacha</b>	9,60 €
	<i>Greenpatxo amb contrast de remolatxa</i>	
	<b>Sopa de queso de cabra con sandía a la brasa</b>	8,20 €
	<i>Sopa de formatge de cabra amb sindria a la planxa</i>	
	<b>Panciotti de vieira napado con salsita de gamba roja al toque de estragón</b>	15,10 €
	<i>Panciotti de vieira napat amb salseta de gamba vermella a l'aroma d'estragó</i>	
	<b>Canelón de rustido tradicional, setas y foie con crema de azafrán</b>	14,50 €
	<i>Caneló de rostit tradicional, bolets i foie amb crema de safrà</i>	








## Especialidades del mar

### *Especialitats del mar*






	22,30 €
Tataki de atún rojo con arroz salvaje <i>Tataki de tonyina vermella amb arròs salvatge</i>	
<hr/>	
 Pulpo a la brasa con parmentier de patata, pimentón de la Vera y sal volcánica <i>Pop a la brasa amb parmentier de patata, pebrot de la Vera i sal volcànica</i>	19,70 €
<hr/>	
 Corvina salvaje con espejo de gamba roja, setas y verduritas baby <i>Corvina salvatge amb mirall de gamba vermella, bolets i verduretes baby</i>	22,80 €
<hr/>	
 Góndola de bacalao con setas vinagreta de pimentón de la Vera y albahaca <i>Góndola de bacallà amb ceps i vinagreta de pebrot de la Vera i alfàbrega</i>	20,70 €
<hr/>	
 Suprema de lubina salvaje con tapenade natural <i>Suprema de llobarro salvatge amb tapenade natural</i>	28,90 €
<hr/>	
 Rodaballo salvaje a la brasa con vinagreta tibia de lima y alcaparras <i>Turbot salvatge a la brasa amb vinagreta tèbia de llima i tàperes</i>	25,70 €
<hr/>	
Escabeche de atún rojo con vinagre de manzana Granny Smith <i>Escabetx de tonyina vermella amb vinagre de poma Granny Smith</i>	24,10 €
<hr/>	
Suprema de salmón con crema de calabaza y espaghetis vegetales <i>Suprema de salmó amb crema de carabassa i espaghetis vegetals</i>	19,80 €
<hr/>	
Lenguado de playa al limón relleno de alcaparra y cebolla con verduritas pochadas <i>Llenguado de platja a la llimona farcit de tàperes i ceba amb verduretes confitades</i>	26,50 €

## Especialidad en arroces / *Especialitat en arrossos*

Mínimo 2 personas / *Mínim 2 persones*

 Paella Marinera con mejillones de roca <i>Paella Marinera amb musclos de roca</i>	18,20 €
 Arroz negro con gamba y cigala <i>Arròs negre amb gamba i escamarlà</i>	18,70 €
Fideuá marinera con langostino <i>Fideuà marinera i llagostí</i>	17,30 €
 Arroz del señorito (marisco sin cáscara) <i>Arròs del senyoret (marisc sense closca)</i>	19,20 €
 Paella seminegra con calamar, cigalas y gamba roja de Vilanova <i>Arròs seminegre amb calamar, escamarlans i gamba vermella de Vilanova</i>	21,80 €
 Arroz de verduritas, secreto ibérico a baja temperatura y romesco <i>Arròs de verduretes, secret ibèric i romesco</i>	17,90 €
Arroz a banda con ortiguillas de mar y emulsión de lima <i>Arròs a banda amb anémones de mar i emulsió de llima</i>	21,50 €
 Arroz caldoso de calamar y gamba de Vilanova <i>Arròs caldós de calamar i gamba de Vilanova</i>	29,80 €
 Arroz caldoso de bogavante <i>Arròs caldós de llamàntol</i>	28,10 €

## De la carnicería / *De la carnisseria*

 Solomillo de ternera madurada al gusto (salsa a elegir: café de París o setas) <i>Filet de vedellamadura al gust (salses a escollir: cafè de París o ceps)</i>	27,20 €
 Secreto ibérico cocinado a baja temperatura con vinagreta al Raz al Hanout y miel <i>Secret ibèric cuinat a baixa temperatura amb vinagreta de Raz al Hanout i mel</i>	19,20 €
 Paletilla de cordero deshuesada con tomatitos asados y patata duchesse <i>Espatlla de xai desosada amb tomàquets al forn i patata duxesse</i>	26,40 €
 Magret de pato con cebollita perla y vinagreta de cúrcuma y naranja <i>Magret d'ànec amb cebeta perla i vinagreta de cúrcuma i taronja</i>	20,10 €
 Solomillo de ternera madurada con sombrero de foie y reducción de Oporto <i>Filet de vedella amb barret de foie i reducció d'Oporto</i>	32,10 €





**El servicio gratuito de guardería permanecerá temporalmente fuera de servicio por medidas Covid-19.**

*El servei gratuït de bressol romandrà tancat temporalment per mesures Covid-19.*

### **Menús infantiles / Menús infantils**

Hasta 12 años / Fins als 12 anys

**Nº1 - Solomillos de pollo rebozados**

*Nº1 - Filets de pollastre rebossats*

15,20 €



**Nº2 - Medallones de ternera madurada**

*Nº2 - Medallons de vedella madurada*

21,50 €

**Nº3 - Calamarcitos a l'andalussa**

*Nº3 - Calamarcts a l'andalussa*

17,50 €

**Nº4 - Canelón de rustido tradicional con setas y foie**

*Nº4 - Caneló de rostit tradicional amb ceps i foie*

16,20 €

**Incluye agua o zumo y helado o fruta / Inclou aigua o suc i gelat o fruita**

**Guarnición Patatas fritas y espaghetis vegetales**

*Guarnició patates fregides i spaghetis vegetals.*