



**Carta Gastronómica 2022**  
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 esperándote.

Déjese seducir por nuestra selección de Acqua Sitges.

### **Cena degustación gastronómica con maridaje.**

Un sábado al mes ofrecemos una experiencia enogastronómica junto a una bodega, donde degustará de grandes placeres para el paladar.

Síguenos en @AcquaSitges y no se pierda ni un detalle

### **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.

### **Sopar degustació gastronòmic amb maridatge**

Un dissabte al mes oferim una experiència enogastronòmica de la mà d'un Celler, on podrà gaudir de grans plaers pel paladar.

Segueixi'ns a @AcquaSitges i no es perdi cap detall!

### **Suggestències gastronòmiques de temporada**

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

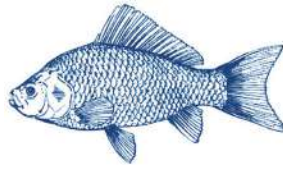
Per a més informació consulti al nostre personal de sala o envï'ns un correu a [reservas@acqua.cat](mailto:reservas@acqua.cat) Segueixi'ns a Facebook i Instagram i conegui tota l'actualitat de Acqua.



@acquasitges



@Acquasitges



## Menú Acqua *Menú Acqua*

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

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

Mejillones en nuestra salsa marinera con vermut de Malvasia   
*Musclos amb la nostra salseta marinera amb vermut de Malvasia*

Tomate ibérico con mozzarella fresca y aceite de albahaca y menta   
*Tomàquet ibèric amb mozzarella fresca i oli d'alfabrega i menta*

Ceviche rojo de lubina salvaje con apio y sandía  
*Cevitxe vermell de llobarro slavatge amb api i sindria*

### 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 con chutney de mango y clavo   
*Suprema de salmó amb chutney de mango i clavell*


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*

Trufas de chocolate con kikos   
*Trufes de xocolata i blat de moro torrat*

Melón con agua de azahar y lima rallada    
*Meló amb aigua de tarongina i llima rallada*

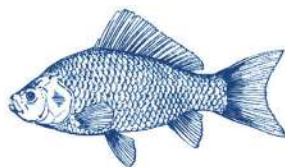
Espuma de crema catalana a la Malvasia de Sitges   
*Escuma de crema catalana amb Malvasia de Sitges*

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

## 38€

El menú no se puede compartir- *El menú no es pot compartir*





## Menú Especial Acqua

### *Menú Especial Acqua*

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

### Entrantes a compartir

#### *Entrants a compartir*

Ortiguillas de mar fritas

Con emulsión de pimentón de la Vera

*Anémones de mar fregides amb emulsió de pebrot de la Vera*

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 a la sal

*Soufflé de caramel a la sal*

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 P9 Can Bas (D.O. Penedès) 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 P9 Can Bas (D.O. Penedès), servei de pa i aigua*

---

# 48€

El menú no se puede compartir- *El menú no es pot compartir*







## 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>	7,50 €
	<b>Rocas volcánicas con mahonesa de azafrán (4pzs)</b> <i>Roques volcàniques amb maionesa de safrà (4pcs)</i>	9,20 €
	<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>	12,60 €
	<b>Mejillones de roca con vinagreta de ibérico o a la marinera con vermut de Sitges</b> <i>Musclos de roca amb vinagreta d'ibèric o a la marinera amb vermut de Sitges</i>	11,80 €
	<b>Zamburiñas gallegas gratinadas con emulsión de puerro y parmesano</b> <i>Volandeires gallegues amb emulsió de porro i parmesà</i>	21,50 €
	<b>Vieiras con cordón de oro, alga wakame y perlas de yuzu con polvo de shitake</b> <i>Vieires amb cordó d'or, alga wakame i perles de yuzu amb pols de shitake</i>	25,10 €
	<b>Ceviche rojo de lubina salvaje con apio y sandía</b> <i>Cevitxe vermell de llobarro salvatge amb api i sindria</i>	18,70 €
	<b>Tartar de atún salvaje con helado de almendra</b> <i>Tartar de tonyina salvatge amb gelat d'ametlla</i>	20,60 €
	<b>Xató de Sitges a nuestra manera / Xató de Sitges a la nostra manera</b>	16,80 €
	<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 €
	<b>Carpaccio de gamba con perlas de limón y caviar de tomate</b> <i>Carpaccio de gamba amb perles de llimó i caviar de tomàquet</i>	19,50 €
	<b>Carpaccio de atún con aliño tropical e hilos de chili</b> <i>Carpaccio de tonyina amb dressing tropical i fils de xili</i>	16,50 €
	<b>Canelón de marisco y gamba con salsita suave de azafrán</b> <i>Caneló de marisc i gamba ammb salseta suau de safrà</i>	14,20 €

## Para compartir con productos de la tierra

*Per a compartir amb productes de la terra*




 <b>Ensalada verde Km0</b> <i>Amanida verda Km 0</i>	10,80 €
<b>Croquetas artesanas de cecina (4 uni.)</b> <i>Croquetes de cecina (4 pcs)</i>	7,20 €
 <b>Especialidad en Foie Micuit artesano con mermelada de higos</b> <i>Especialitat en Foie Micuit casolà amb mermelada de figues</i>	21,60 €
 <b>Jamón ibérico 100% Bellota con pan de cristal con tomate</b> <i>Pernil ibèric 100% Bellota amb pa de vidre amb tomàquet</i>	24,80 €
 <b>Ensalada templada de queso de cabra y shitakes con vinagreta de sobrasada</b> <i>Amanida tèbia de formatge de cabra i shitakes amb vinagreta de sobrasada</i>	15,10 €
<b>Sopa fría de aguacate, lima y yogur con picadillo de salmón y gran smith</b> <i>Sopa freda d'avocat, llima i iogurt amb picada de salmó i gran smith</i>	11,90 €

## De la carnicería / *De la carnisseria*

 <b>Solomillo de ternera madurada al gusto (salsa a elegir: café de París o setas)</b> <i>Filet de vedellamaturada al gust (salses a escollir: cafè de París o ceps)</i>	28,20 €
 <b>Secreto ibérico cocinado a baja temperatura con vinagreta al Raz al Hanout y miel</b> <i>Secret ibèric cuinat a baixa temperatura amb vinagreta de Raz al Hanout i mel</i>	20,50 €
 <b>Carré de cordero a baja temperatura y crosta de pistacho</b> <i>Carré de xai a baixa temperatura i crosta de festucs</i>	34,10 €
<b>Magret de pato a la catalana</b> <i>Magret d'ànec a la catalana</i>	23,50 €
 <b>Solomillo de ternera madurada con sombrero de foie y reducción de Oporto</b> <i>Filet de vedella amb barret de foie i reducció d'Oporto</i>	33,10 €








## Especialidades del mar

### Especialitats del mar

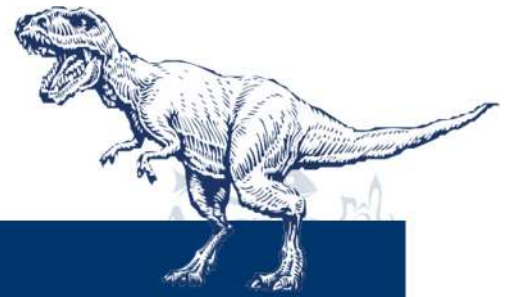
	<b>Tataki de atún rojo del estrecho con arroz salvaje</b> <i>Tataki de tonyina vermella de l'estret amb arròs salvatge</i>	26,30 €
	<b>Pulpo frito con crujiente de wanton y crema de piquillos</b> <i>Pop fregit amb cruixent de wanton i crema de pebrot</i>	21,70 €
	<b>Rape con salsita suave de navajas y fideos de sepia</b> <i>Rap en salseta suau de navalles i fideus de sèpia</i>	29,50 €
	<b>Bacalao en tempura negra, dip de lemongrass y bouquet de hinojo y menta</b> <i>Bacallà en tempura negra, dip de lemongrass i bouquet de fonoll i menta</i>	22,80 €
	<b>Suprema de lubina salvaje con tapenade natural</b> <i>Suprema de llobarro salvatge amb tapenade natural</i>	29,80 €
	<b>Bogavante a la plancha con salsita de Sitges y patata campesina</b> <i>Llamàntol a la planxa amb salseta de Sitges i patata campesina</i>	32,10 €
	<b>Suprema de salmón con chutney de mango y clavo</b> <i>Suprema de salmó amb chutney de mango i clavell</i>	22,30 €
	<b>Lenguado de playa relleno de gamba y setas con verduritas pochadas</b> <i>Llenguado de platja farcit de gamba i ceps amb verduretes confitades</i>	26,50 €
	<b>Lenguado de playa a la meunière tradicional</b> <i>Llenguado de platja a la meunière tradicional</i>	28,50 €

### Especialidad en arroces / Especialitat en arrossos

Mínimo 2 personas / Mínim 2 persones

	<b>Paella Marinera con mejillones de roca</b> <i>Paella Marinera amb musclos de roca</i>	19,20 €
	<b>Arroz negro con gamba y cigala</b> <i>Arròs negre amb gamba i escamarlà</i>	19,70 €
	<b>Fideuá marinera con langostino</b> <i>Fideuà marinera i llagostí</i>	17,90 €
	<b>Arroz del señorito (marisco sin cáscara)</b> <i>Arròs del senyoret (marisc sense closca)</i>	20,50 €
	<b>Paella seminegra con calamar, cigalas y gamba roja</b> <i>Arròs seminegre amb calamar, escamarlans i gamba vermella</i>	24,80 €
	<b>Arroz de setas y magret de pato</b> <i>Arròs de ceps i magret d'ànec</i>	20,10 €
	<b>Paella verde de zamburiñas, calamar y alga wakame</b> <i>Paella verda de volandeires, calamar i alga wakame</i>	24,50 €
	<b>Arroz caldoso de calamar y gamba roja</b> <i>Arròs caldós de calamar i gamba vermella</i>	29,80 €
	<b>Arroz caldoso de bogavante</b> <i>Arròs caldós de llamàntol</i>	29,50 €





**A partir del 11/6 tenemos a su disposición servicio gratuito de guardería. Pregunte al personal**

*A partir del 11/6 tenim a la seva disposició servei gratuït de bressol. Pregunti al nostre personal.*

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

Hasta 12 años / Fins als 12 anys

**Nº1 - Solomillos de pollo rebozados**

*Nº1 - Filets de pollastre rebossats*

15,80 €



**Nº2 - Medallones de ternera madurada**

*Nº2 - Medallons de vedella madurada*

22,50 €

**Nº3 - Calamarcitos a l'andalussa**

*Nº3 - Calamarcts a l'andalussa*

17,90 €

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

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

16,50 €

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

**Guarnición Patatas fritas y espaguetis vegetales**

*Guarnició patates fregides i spaghetts vegetals.*







