



Carta Gastronómica NOCHE 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 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!

Suggestions gastronòmiques de temporada

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

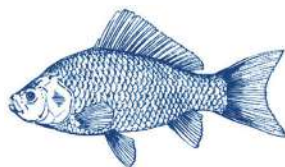
Per a més informació consulti al nostre personal de sala o envï'ns un correu a reservas@acqua.cat Segueixi'ns a Facebook i Instagram i conegui tota l'actualitat de Acqua.



@acquasitges



@Acquasitges



Menú Compartir

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

Plats a compartir / *Platos a compartir*

Rocas volcánicas con mahonesa de azafrán
Roques volcàniques amb maionesa de safrà

Ortiguillas de mar fritas con emulsión de pimentón de la Vera
Anémones de mar fregides amb emulsió de pebrot de la Vera

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

Mejillón de roca con vinagreta de ibérico
Musclos de roca amb vinagreta d'ibèric

Bacalao en tempura negra, dip de lemongrass y bouquet de hinojo y menta
Bacallà en tempura negra, dip de lemongrass i bouquet de fonoll i menta

Paletilla de cordero deshuesada con tomatitos asados y patata duchesse
Espatlla de xai desosada amb tomàquets cherry al forn i patata duchesse

Postre a compartir / *Postres a compartir*

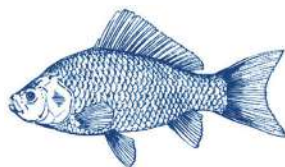
Espuma de crema catalana a la Malvasia de Sitges
Escuma de crema catalana amb Malvasia de Sitges

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

40€





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





	Croquetas caseras de lubina y gambas (4 uni.) <i>Croquetes de llobarro i gambes (4 pcs)</i>	7,50 €
	Rocas volcánicas con mahonesa de azafrán (4pzs) <i>Roques volcàniques amb maionesa de safrà (4pcs)</i>	9,20 €
	Gambas al ajillo flambeadas al Jack Daniel's <i>Gambes a l'allet flambejades al Jack Daniel's</i>	14,50 €
	Ortiguillas de mar fritas con emulsión de pimentón de la Vera <i>Anémones de mar fregides amb emulsió de pebrot de la Vera</i>	16,70 €
	Crema de coco y morcilla con calamar a la andaluza <i>Crema de coco i buitifarra negra amb calamar a l'andalussa</i>	11,50 €
	Mejillones de roca con vinagreta de ibérico o a la marinera con vermut de Sitges <i>Musclos de roca amb vinagreta d'ibèric o a la marinera amb vermut de Sitges</i>	11,80 €
	Zamburiñas gallegas gratinadas con emulsión de puerro y parmesano <i>Volandeires gallegues amb emulsió de porro i parmesà</i>	21,50 €
	Vieiras con cordón de oro, alga wakame y perlas de yuzu con polvo de shitake <i>Vieires amb cordó d'or, alga wakame i perles de yuzu amb pols de shitake</i>	25,10 €
	Ceviche rojo de lubina salvaje con apio y sandía <i>Cevitxe vermell de llobarro salvatge amb api i sindria</i>	18,70 €
	Tartar de atún salvaje con helado de almendra <i>Tartar de tonyina salvatge amb gelat d'ametlla</i>	20,60 €
	Trinxat de plátano macho con gambitas salteadas y virutas de ibérico <i>Trinxat de plàtan mascle amb gambetes saltejades i encenalls de pernil ibèric</i>	18,50 €
	Hamaca de cebolla morada con berenjena ahumada, romesco y anchoa de l'Escala <i>Hamaca de ceba de Figueres amb alberginia fumada, romesco i anxova de l'Escala</i>	14,60 €
	Mini conos de brandada de bacalao con salsa de piquillo agridulce <i>Mini conos de brandada de bacallà amb salsa de pebrot agridolça</i>	15,20 €
	Carpaccio de atún con aliño tropical e hilos de chili <i>Carpaccio de tonyina amb dressing tropical i fils de xili</i>	16,50 €

Para compartir con productos de la tierra

Per a compartir amb productes de la terra




 Ensalada verde Km 0 <i>Amanida verda Km0</i>	10,80 €
Croquetas artesanas de cecina (4 uni.) <i>Croquetes de cecina (4 pcs)</i>	7,20 €
 Especialidad en Foie Micuit artesano con mermelada de higos <i>Especialitat en Foie Micuit casolà amb mermelada de figues</i>	21,60 €
 Jamón ibérico 100% Bellota con pan de cristal con tomate <i>Pernil ibèric 100% Bellota amb pa de vidre amb tomàquet</i>	24,80 €
 Ensalada templada de queso de cabra y shitakes con vinagreta de sobrasada <i>Amanida tèbia de formatge de cabra i shitakes amb vinagreta de sobrasada</i>	15,10 €
Steak tartar tradicional con malvasia de Sitges <i>Steak tartar tradicional amb malvasia de Sitges</i>	26,90 €

De la carnicería / De la carnisseria

 Solomillo de ternera madurada al gusto (salsa a elegir: café de París o setas) <i>Filet de vedellamadurada al gust (salses a escollir: cafè de París o ceps)</i>	28,20 €
 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>	20,50 €
 Paletilla de cordero deshuesada con tomatitos asados y patata duchesse <i>Espatlla de xai desosada amb tomàquets al forn i patata duchesse</i>	27,40 €
Magret de pato a la catalana <i>Magret d'ànec a la catalana</i>	23,50 €
 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>	33,10 €








Especialidades del mar

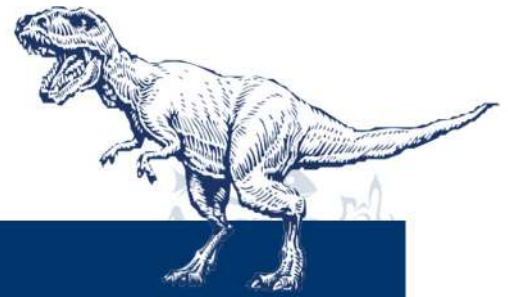
Especialitats del mar

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

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



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

15,80 €



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 espaghetis vegetales

Guarnició patates fregides i spaghetts vegetals.



