



Carta Gastronómica 2023
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!

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.



@restaurantesitgesacqua



@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!

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!

Suggerències gastronòmiques de temporada

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

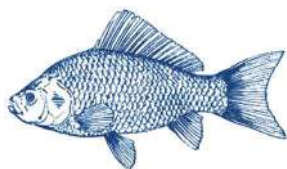
Per a més informació consulti al nostre personal de sala o envïi'ns un correu a reservas@acqua.cat Segueixi'ns a Facebook i Instagram i conegui tota l'actualitat de Acqua.



@restaurantesitgesacqua



@Acquasitges




Menú Acqua

Menú Acqua

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

Entrantes a compartir / *Entrants a compartir*

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

Carpaccio de tomate con mozzarella, aceite de albahaca y cebolla morada 
Carpaccio de tomàquet amb mozzarella, oli d'alfàbrega i ceba morada

Croquetas de cecina con confitura de tomate
Croquetes de cecina amb confitura de tomàquet


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** 



Lomo de bacalao arrosmezat con almendra laminada
Llom de bacallà arrosmezat amb ametlla laminada

Timbales de solomillo ibérico con salsita de coco y miel
con crumble de morcilla 
*Timbals de porc ibèric amb salsa de coco i mel
amb crumble de butifarra negra*

*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

Piña macerada con agua de coco  
Pinya macerada amb aigua de coco

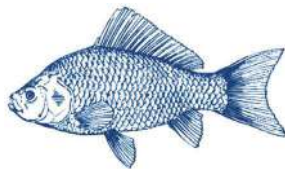
Espuma de crema catalana a la Malvasia de Sitges  
Escuma de crema catalana amb Malvasia de Sitges

Incluye servicio de pan y agua
Inclou servei de pa i aigua

34€

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





Menú Aniversario Acqua

Menú Aniversari Acqua

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


Amuse en bouche


Roca volcánica de bacalao con dip de azafrán
Roca volcànica de bacallà amb dip de safrà

Platos a compartir

Plats a compartir

Xató de Sitges a nuestra manera
Xató de Sitges a la nostra manera

Sepia a la "bruta" al estilo de Acqua 
(tallarines de sepia al ajillo con patata campesina, salsita americana y punto de chocolate)
Sipia a la bruta a l'estil d'Acqua
(tallarins de sèpia a l'allet amb patata campesina, salseta americana i un punt de xocolata)

Arroz seco a la Sitgetana 
Arroz seco al estilo de Sitges mar y montaña
Arròs sec a l'estil de Sitges mar i muntanya

Postre

Postres

Crema de mató con helado de miel y carquiñolis
Crema de mató amb gelat de mel i carquinyolis

Incluye servicio de pan y agua

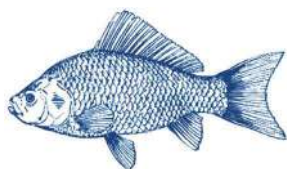
Inclou servei de pa i aigua

39€

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

Disponible Sábado, domingo y festivos – *Disponible dissabte, diumenge i festius*





Menú Especial Acqua


Menú Especial Acqua

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

Entrantes a compartir

Entrants a compartir


Tortitas de camarón con emulsión de pimentón de la Vera
Truitets de gambeta baby amb emulsió de pebrot de la Vera

Burrata sobre lecho de berenjena ahumada, miel y pesto de pistacho 
Burrata sobre llit de auberginia fumada, mel i pesto de festucs

Dados de atún en ponzu con wakame y mango
Daus de tonyina en ponzu amb wakame i mango

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 trigo entero salteado
Filet de vedella al café de París amb blat sencer saltejat

Postre a escoger

Postres a escollir

Chouquettes con salsita de baileys
Chouquettes amb salseta de Baileys

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 y agua

Inclou servei de pa i aigua

45€

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

		9,20 €
	Croquetas caseras de lubina y gambas (4 uni.) <i>Croquetes de llobarro i gambes (4 pcs)</i>	
	Rocas volcánicas con mahonesa de azafrán (4pzs) <i>Roques volcàniques amb maionesa de safrà (4pcs)</i>	9,80 €
	Gambas al ajillo flambeadas al Jack Daniel's <i>Gambes a l'allet flambejades al Jack Daniel's</i>	18,50 €
	Tortitas de camarón con emulsión de cúrcuma, chile y cilantro (4 uni) <i>Truites de gambeta baby amb emulsió de cúrcuma, xili i coriandre (4 pcs)</i>	8,90 €
	Calamar con crujiente de torrezno y mayonesa de encurtidos <i>Calamar amb cruixent de rosta i maionesa d'encurtits</i>	14,80 €
	Timbal de dados de salmón, aguacate y mango <i>Timbal de daus de salmó, alvocat i mango</i>	20,70 €
	Carpaccio de bacalao y pulpo con vinagreta de eneldo <i>Carpaccio de bacallà i pop amb vinagreta d'anel</i>	19,50 €
	Contraste de timbalitos de atún con gelée de lima y cilantro <i>Contraste de timbalets de tonyina amb gelée de llima i coriandre</i>	17,80 €
	Cazón gaditano con mayonesa de menta y cítricos <i>Caçó a l'estil gadità amb maionesa de menta i cítrics</i>	13,40 €
	Xató de Sitges a nuestra manera <i>Xató de Sitges a la nostra manera</i>	17,80 €
	Dados de atún en ponzu con chips de yuca e hilos de chile <i>Daus de tonyina amb ponzu, xips de yuca i fils de xili</i>	11,90 €
	Carpaccio de gamba con perlas de limón y caviar de tomate <i>Carpaccio de gamba amb perles de llimó i caviar de tomàquet</i>	21,20 €
	Ravioli de pez espada y lima con crema suave de queso <i>Ravioli de Peix espassa i llima amb crema suau de formatge</i>	16,70 €
	Canelón casero de marisco y gamba con salsita suave de azafrán <i>Caneló casolà de marisc i gamba amb salseta suau de safrà</i>	14,80 €
	Crema de cigalas con gelatina de Jägermeister <i>Crema d'escamarlans amb gelatina de Jägermeister</i>	16,20 €









Para compartir con cáscara

Per a compartir amb closca

 Mejillones de roca con leche de coco, shitake y jengibre <i>Musclos de roca amb llet de coco, shitake i gíngebre</i>	13,20 €
 Mejillones de roca al vapor con aromas del Garraf <i>Musclos de roca al vapor amb aromes del Garraf</i>	12,60 €
 Mejillones de roca a la marinera con Malvasia de Sitges <i>Musclos de roca a la marinera amb Malvasia de Sitges</i>	13,20 €
 Almejas al estilo Tarraco con sofrito y jamón ibérico <i>Cloïsses a l'estil Tarraco amb sofregit i pernil ibèric</i>	24,30 €
 Almejas gallegas a la marinera con Malvasia de Sitges <i>Cloïsses gallegues a la marinera amb Malvasia de Sitges</i>	21,80 €
 Almejas gallegas con setas al estilo Thai <i>Cloïsses gallegues amb bolets a l'estil Thai</i>	23,10 €
 Tallarinas salteadas en su jugo <i>Coquines saltejades en el seu propi suc</i> 	14,60 €










Para compartir con productos de la tierra

Per a compartir amb productes de la terra









 Ensalada templada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos <i>Amanida tèbia de formatge de cabra amb vinagreta de fruits secs</i>	15,10 €
Hamaca de cebolla morada con berenjena ahumada, gratén de mozzarella y jamón ibérico <i>Hamaca de ceba amb auberginia fumada, gratén de mozzarella i pernil ibèric</i> 	18,90 €
 Crema de calabacín y espinacas con queso de cabra y esfera de aceituna de Aragón <i>Crema de carbassó i espinacs amb formatge de cabra i esfera d'oliva d'Aragó</i> 	12,50 €
 Carpaccio de tomate con mozzarella, aceite de albahaca y cebolla morada <i>Carpaccio de tomàquet amb mozzarella, oli d'alfàbrega i ceba morada</i>	10,20 €
Croquetas artesanas de cecina (4 uni.) <i>Croquetes de cecina (4 pcs)</i>	8,90 €
Láminas de alcachofa con mayonesa de soja y chips de jamón <i>Llàmines de carxofa amb maionessa de soja i xips de pernil</i> 	9,70 €
Jamón ibérico 100% Bellota con pan de cristal con tomate <i>Pernil ibèric 100% Bellota amb pà de vidre amb tomàquet</i>	26,80 €
 Burrata sobre lecho de berenjena ahumada, miel y pesto de pistacho <i>Burrata sobre llit de auberginia fumada, mel i pesto de festuc</i>	14,80 €
 Steak tartar tradicional con malvasia de Sitges <i>Steak tartar tradicional amb malvasia de Sitges</i>	28,90 €

Especialidad en arroces / *Especialitat en arrossos*

Mínimo 2 personas, precio por persona / *Mínim 2 persones, preu per persona*














 Paella Marinera con mejillones de roca <i>Paella Marinera amb musclos de roca</i>	19,70 €
 Arroz negro con gamba y cigala <i>Arròs negre amb gamba i escamarlà</i>	19,90 €
Fideuá marinera con langostino <i>Fideuà marinera i llagostí</i>	18,90 €
 Arroz del señorito (marisco sin cáscara) <i>Arròs del senyoret (marisc sense closca)</i>	21,50 €
 Paella seminegra con calamar, cigalas y gamba roja <i>Arròs seminegre amb calamar, escamarlans i gamba vermella</i>	25,80 €
 Paella seca a la Sitgetana (mar y montaña) <i>Paella seca a la Sitgetana (mar i muntanya)</i>	22,60 €
 Arroz de pulpo con torreznos y emulsión de pimentón de la Vera <i>Arròs de pop amb torreznos i emulsió de pebrot de la Vera</i>	26,90 €
 Arroz con secreto ibérico y setas de temporada  <i>Arròs amb secret ibèric i bolets de temporada</i>	22,50 €
 Arroz caldoso de bogavante <i>Arròs caldós de llamàntol</i>	29,50 €
 Arroz caldoso de gamba roja y setas  <i>Arròs caldós de gamba vermella i bolets</i>	27,20 €

De la carnicería *De la carnisseria*

 Solomillo de ternera madurada al gusto (salsa a elegir: café de París o setas) <i>Filet de vedella madurada al gust (salses a escollir: cafè de París o ceps)</i>	29,20 €
 Timbales de solomillo ibérico con salsita de coco y miel con crumble de morcilla <i>Timbals de porc ibèric amb salseta de coco i mel amb crumble de butifarra negra</i>	24,40 €
 Solomillo de jabalí con castañas, tirabeques y setas de temporada  <i>Filet de porc senglar amb castanyes, tirabecs i bolets de temporada</i>	28,90 €
 Confit de pato con reducción de Coca-cola y fideos de arroz a la canela  <i>Confit d'ànec en reducció de Coca-cola i fideus d'arròs a la canyella</i>	25,20 €
Secreto ibérico al Raz al Hanout y trigo salteado <i>Secret ibèric al Raz al Hanout i blat saltejat</i>	25,70 €
 Triángulos de paletilla de cordero sobre parmentier con salsita de tomillo y naranja  <i>Triangles d'espatlla de xai sobre parmentier amb salseta de farigola i taronja</i>	27,90 €





Especialidades del mar

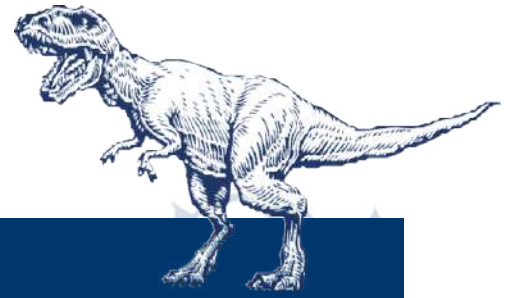
Especialitats del mar

	Tataki de atún rojo Balfegó con salteado arroz salvaje y shitakes <i>Tataki de tonyina vermella Balfegó amb arròs salvatge i shitakes</i>		29,70 €
	Pulpo a la brasa con patata violeta y torrezno de Soria <i>Pop a la brasa amb patata violeta i torrezno de Soria</i>		28,90 €
	Cassolet de rape con cigalas en salsita marinera a la menta <i>Cassolet de rap amb escamarlans i salseta marinera a la menta</i>		27,10 €
	Bacalao aromescat con almendra laminada <i>Bacallà aromescat amb ametlla llaminada</i>		23,80 €
	Suprema de lubina salvaje con tapenade natural <i>Suprema de llobarro salvatge amb tapenade natural</i>		29,80 €
	Rodaballo salvaje con salsita de puerros y setas y salteado de espárragos y cherry <i>Turbot salvatge amb salseta de porro i bolets i saltejat d'espàrrecs i xerris</i>		27,50 €
	Suprema de salmón a la pimienta rosa y arroz salvaje <i>Suprema de salmó al pebre rosa i arròs salvatge</i>		23,60 €
	Lenguado de playa relleno de gamba y setas con verduritas pochadas <i>Llenguado de platja farcit de gamba i ceps amb verduretes confitades</i>		27,50 €
	Lenguado de playa a la meunière tradicional <i>Llenguado de platja a la meunière tradicional</i>		28,80 €
	Sepia a la "bruta" al estilo de Acqua <i>Sipia a la bruta a l'estil d'Acqua</i>		23,70 €

Pescados al natural

Peixos al natural

	Suprema de lubina salvaje a la plancha <i>Suprema de llobarro a la planxa</i>		29,10 €
	Suprema de salmón a la plancha <i>Suprema de salmó a la planxa</i>		22,80 €
	Lenguado de playa a la plancha <i>Llenguado de platja a la planxa</i>		26,20 €
	Rodaballo salvaje a la plancha <i>Turbot salvatge a la planxa</i>		27,10 €



Menús infantil

Menús infantils

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 €

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.