



**Carta Gastronómica 2023**  
English / *Deutsch*

Our restaurant works with local products specially selected for you and we prepare all our dishes with the sole objective of offering you an exceptional experience. Enjoy our cuisine!

**Gastronomic tasting dinner with wine pairing.**

One Saturday a month we offer an enogastronomic experience next to a winery, where you will taste great pleasures for the palate.

Follow us @AcquaSitges and don't miss a single detail...

**Seasonal gastronomic suggestions.**

Every week find out the suggestions made with seasonal products or with fish from market.

For more information please consult our staff or send an email to [reservas@acqua.cat](mailto:reservas@acqua.cat). Follow us on Facebook and Instagram and find out all the latest news about Acqua.



@restaurantesitgesacqua



@Acquasitges

*Unser Restaurant arbeitet mit für Sie ausgewählten lokalen Produkten und wir bereiten alle unsere Gerichte mit dem einzigen Ziel vor, Ihnen ein außergewöhnliches Erlebnis zu bieten. Genießen Sie unsere Küche!*

***Gastronomisches Degustationsessen mit Weinbegleitung.***

*An einem Samstag im Monat bieten wir in Zusammenarbeit mit einer Weinkellerei ein enogastronomisches Erlebnis an, bei dem Sie große Gaumenfreuden genießen können.*

*Folgen Sie uns unter @AcquaSitges und verpassen Sie kein einziges Detail.*

***Saisonale gastronomische Empfehlungen***

*Entdecken Sie die Vorschläge unseres Küchenchefs, die mit saisonalen Produkten oder mit Fisch vom Markt zubereitet wurden.*

*Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter oder senden Sie uns eine E-Mail an: [reservas@acqua.cat](mailto:reservas@acqua.cat)*

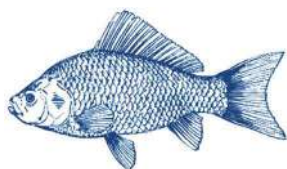
*Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram, damit Sie keine unserer aktuellen Neuigkeiten verpassen....*



@restaurantesitgesacqua



@Acquasitges



## Menú Acqua Menú Acqua

Menu only available for a complete table – Menü nur für einen kompletten Tisch verfügbar

### Entrantes a compartir / Starters for Share / Zum Teilen

Mejillones en nuestra salsa marinera con vermut de Malvasia 

*Mussels in sauce with vermouth of Malvasia*

*Muscheln nach Matrosenart zubereitet mit Vermouth aus Malvasia*

Carpaccio de tomate con mozzarella, aceite de albahaca y cebolla morada 

*Tomato with fresh mozzarella and basil-peppermint oil*

*Tomate mit frischer Mozzarella und Öl aus Basilikum und Minze*

Croquetas de cecina con confitura de tomate

*Croquettes of smoked beef jerky / Kroketter aus gepökelted Rindfleisch*

### Segundo a escoger / Second dish to choose / Zweiter Gang nach Wahl

Arroz negro con gamba y cigala\* / Black Rice / Schwarzer Reis\* 

Fideuá marinera con langostino\* / Noodle Paella / Nudel Paella\*

Paella marinera con mejillón de roca\* / Seafood Paella / Meeresfrüchte Paella\* 

Lomo de bacalao arrosmeocat con almendra laminada

*Candied cod with romesco sauce and almond shaves*

*Langsam gegartes Kabeljau mit Romesco und Mandelnbättern*

Timbales de solomillo ibérico con salsita de coco y miel con crumble de morcilla 

*Iberian pork timbal with coconut-honey sauce and blood sausage crumble*



*Iberischer Schwein timbal mit Kokosnuß-Hönig-Sauce und crumble aus Blutwurst*

\*Mínimo 2 personas / \*Minimum 2 persons / \*Mindestens 2 Personen

### Postre a escoger / Dessert to choose / Dessert nach Wahl

Trufas de chocolate con kikos  

*Chocolate truffles with fried corn / Schokolade Truffel mit geröstetes Mais Korn*

Piña macerada con agua de coco  

*Pineapple with coconut and lime / Ananas mit Kokosnuss und Limette*

Espuma de crema catalana a la Malvasia de Sitges  

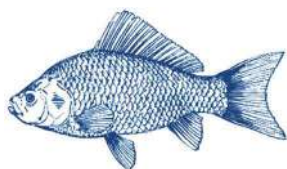
*“Crema Catalana” foam with Malvasia from Sitges / “Crema Catalana” Schaum mit Malvasia aus Sitges*

Incluye servicio de pan y agua / Includes bread service and water / Inklusive Brotservice und Wasser

# 34€

El menú no se puede compartir - The menú can not be shared - Das Menü kann nicht geteilt werden





## Menú Aniversario Acqua

### *Menú Aniversari Acqua*

Menu only available for a complete table – *Menü nur für einen kompletten Tisch verfügbar*


### Amuse en bouche

**Roca volcánica de bacalao con dip de azafrán**  
*Volcanic rocks with saffron mayonnaise (4 pcs)*  
*Vulkangestein mit Safranmayonnaise (4 Stück)*


### Platos a compartir

*Dishes to share / Zum Teilen*

**Xató de Sitges a nuestra manera**  
*Local salad specialty to our way*  
*Lokale Salatspezialität auf unsere Art*

**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 to Acqua style*  
*(tagliatelle of cuttlefish with garlic, potato and fishsauce with chocolate)*  
*Sipia a la bruta auf unsere Art*  
*(Tagliatelle aus Sepia mit Knoblauch, Kartoffeln und Fischesauce mit Schokolade)*

**Arroz seco a la Sitgetana**   
*Local paella specialty with meat and seafood*  
*Lokale Reisspezialität mit Fleisch und Meeresfrüchte*

### Postre

*Dessert / Dessert*

**Crema de mató con helado de miel y carquiñolis**  
*Catalan curd cream with honey ice cream and "carquinyolis"*  
*Katalanischer Bruchkäse mit Hönigeis und "carqunyolis"*

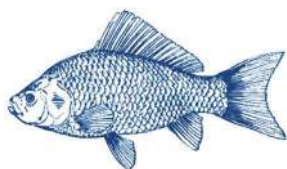
**Incluye servicio de pan y agua / Includes bread service and water / Inklusiv Brotservice und Wasser**

---

## 39€

El menú no se puede compartir- - *The menú can not be shared – Das Menü kann nicht geteilt werden*  
Disponibile sábados, domingo y festivos- - *This menú is available, Saturday, Sunday and Bankholiday –*  
*Dieses Menü ist am Samstag, Sonntag und Feiertage verfügbar*






## Menú Especial Acqua *Menú Especial Acqua*

Menu only available for a complete table – *Menü nur für einen kompletten Tisch verfügbar*

### Entrantes a compartir / *Starters for Share / Zum Teilen*


**Tortitas de camarón con emulsión de pimentón de la Vera**  
*Shrimp pancakes with red pepper mayonnaise*  
*Garnelenpfannkuchen mit Paprikamayonnaise*

**Burrata sobre lecho de berenjena ahumada, miel y pesto de pistacho**   
*Burrata on smoked eggplant bed with honey and Pistacchio*  
*Burrata auf geräucherte Auberginiebett mit Honig und Pistazien*

**Dados de atún en ponzu con wakame y mango**  
*Red tuna dices marinated with mango and Ponzu sauce*  
*Würfel von rotem Thunfisch mariniert mit Mango-Ponzu-Sauce*

---

### Segundo a escoger / *Second dish to choose / Zweiter Gang nach Wahl*

**Arroz caldoso de bogavante\***   
*Rice with lobster in it's broth\* / Reis mit Hummer in seiner Brühe\**  
*\*Minimum 2 persons / \*Mindestens 2 Personen*

**Suprema de lubina salvaje con tapenade natural**   
*Wild sea bass with tapenade / Wilder Wolfbarsch Filet mit Tapenade*

**Solomillo de ternera madurada al café de París con trigo**   
*Beef tenderloin with café de Paris sauce / Rinderlendenfilet mit Café de Paris – Sauce*

---

### Postre a escoger / *Desserts to choose / Desserts nach Wahl*

**Chouquettes con crema de Baileys**  
*"Chouquettes" (small choux pastry with pearl sugar) with Bailey's cream*  
*"Chouquettes" (kleines Brandteiggebäck mit Perlzucker) mit Bailey's Crème*

**Sopa de cereza y amaretto con aroma de raz al hanout y helado de coco**  
*Cherry-Amaretto soup with coconut ice-cream*  
*Kirsch-Amaretto Suppe mit Kokosnußeis*

Incluye servicio de pan y agua / *Includes bread service and water / Inklusive Brotservice und Wasser*

---

# 45€

El menú no se puede compartir - *The menu can not be shared - Das Menü kann nicht geteilt werden*



## Para compartir con productos del mar

*From Sea to share / Aus dem Meer zum Teilen*

	<b>Croquetas caseras de lubina y gambas (4 uni.)</b> <i>Homemade croquettes of sea bass and prawns</i> <i>Hausgemachte Kroketten von Wolfsbarsch und Garnelen</i>	9,20 €
	<b>Rocas volcánicas con mahonesa de azafrán (4pzs)</b> <i>Volcanic rocks with saffron mayonnaise (4 pcs)</i> <i>Vulkangestein mit Safranmayonnaise (4 Stück)</i>	9,80 €
	<b>Gambas al ajillo flambeadas al Jack Daniel's</b> <i>Shrimps in garlic oil flamed with Jack Daniel's</i> <i>Garnelen in Knoblauchöl flambiert mit Jack Daniel's</i>	18,50 €
	<b>Tortitas de camarón con emulsión de cúrcuma, chile y cilantro (4 uni)</b> <i>Shrimp pancakes with red pepper mayonnaise</i> <i>Garnelenpfannkuchen mit Paprikamayonnaise</i>	8,90 €
	<b>Calamar con crujiente de torrezno y mayonesa de encurtidos</b> <i>Squid with crispy fried bacon and cucumber mayonnaise</i> <i>Tintenfisch mit knusprig gebratenem Speck und Gurken</i>	14,80 €
	<b>Timbal de dados de salmón, aguacate y mango</b>  <i>Timbale of salmon dices with mango and avocado</i> <i>Timbal aus Lachswürfeln mit Avocado und Mango</i>	20,70 €
	<b>Carpaccio de bacalao y pulpo con vinagreta de eneldo</b> <i>Cod and Octopus carpaccio with dill vinagrette</i> <i>Kabeljau und Krake Carpaccio mit Dillvinagrette</i>	19,50 €
	<b>Contraste de timbalitos de atún con gelée de lima y cilantro</b>  <i>Balfegó tuna dices with lime and coriander gelée</i> <i>Würfel aus Balfegó Thunfisch mit Limetten-Koriander- Mayonnaise</i>	17,80 €
	<b>Cazón gaditano con mayonesa de menta y cítricos</b>  <i>Breaded marinated dogfish with mint and lemon mayonnaise</i> <i>Panierter und mariniertes Hundshai mit Pfeffermiz &amp; Zitronenmayonnaise</i>	13,40 €
	<b>Dados de atún en ponzu con chips de yuca e hilos de chile</b> <i>Red tuna dices marinated with mango and Ponzu sauce</i> <i>Würfel von rotem Thunfisch mariniert mit Mango-Ponzu-Sauce</i>	11,90 €
	<b>Carpaccio de gamba con perlas de limón y caviar de tomate</b> <i>Prawncarpaccio with lemon pearls and tomato caviar</i> <i>Garnelen Carpaccio mit Zitronenperlen und Tomatencaviar</i>	21,20 €
	<b>Ravioli de pez espada y lima con crema suave de queso</b>  <i>Ravioli of swordfish and lime with mild cheese cream</i> <i>Ravioli aus Schwertfisch und Limette mit milder Käsesoße</i>	16,70 €
	<b>Canelón casero de marisco y gamba con salsita suave de azafrán</b> <i>Seafood and prawn cannelloni with saffron sauce</i> <i>Meerefrüchte und Garnelen Cannelonni mit Safransauce</i>	14,80 €
	<b>Crema de cigalas con gelatina de Jägermeister</b>  <i>Norway lobster cream soup with Jägermeister jelly</i> <i>Kaisergranatcremesuppe mit Jägermeister Sülze</i>	16,20 €
	<b>Xató de Sitges a nuestra manera</b> <i>Local salad specialty to our way</i> <i>Lokale Salatspezialität auf unsere Art</i>	17,80 €

## Para compartir con cáscara

*To share with shells/ Zum Teilen mit Schalen*

	<b>Mejillones de roca con leche de coco, shitake y jengibre</b> <i>Rock mussels prepared with coconutmilk, shitake and ginger</i> <i>Felsmuscheln zubereitet mit Kokosnußmilch, Shitakepilzen und Ingwer</i>	13,20 €
	<b>Mejillones de roca con aromas del Garraf</b> <i>Rock mussels prepared with fine herbs from Garraf</i> <i>Felsmuscheln zubereitet mit Kräutern aus Garraf</i>	12,60 €
	<b>Mejillones de roca a la marinera con vermut de Sitges i Malvasia</b> <i>Rock mussels prepared to Sitges sailor's style with Malvasia</i> <i>Felsmuscheln zubereitet nach Sitges Matrosenart mit Malvasia</i>	13,20 €
	<b>Almejas gallegas al estilo Tarraco con sofrito y jamón ibérico</b> <i>Clams to Tarraco style (tomatosauce and iberian ham)</i> <i>Venusmuscheln nach Tarraco stil (mit Tomatensauce und Iberischem Schinken)</i>	24,30 €
	<b>Almejas gallegas a la marinera con Malvasia de Sitges</b> <i>Clams prepared to Sitges sailor's style with Malvasia</i> <i>Venusmuscheln zubereitet nach Sitges Matrosenart mit Malvasia</i>	21,80 €
	<b>Almejas gallegas con setas al estilo Thai</b> <i>Clams with mushrooms to Thai style // Venusmuscheln nach Pilzen nach Thai stil</i>	23,10 €
	<b>Tallarinas salteadas en su jugo</b> <i>Sauted cookles in its own juice / Sautierte Herzmuscheln n eigenem Saft</i>	14,60 €



## Para compartir con productos de la tierra

*From Earth to share / Aus dem Land zum Teilen*

	<b>Ensalada templada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos</b> <i>Warm salad with goatcheese and nuts vinaigrette</i> <i>Lauwarmes Salat mit Ziegenkäse und Nüssen Dressing</i>	15,10 €
	<b>Hamaca de cebolla morada con berenjena ahumada, gratén de mozzarella y jamón ibérico</b> <i>Onion hammock with smoked eggplant, mozzarella gratin and Spanish ham</i> <i>Zwiebel-Hängematte mit geräucherter Aubergine, Mozzarellagratin und Schincken</i>	18,90 €
	<b>Crema de calabacín y espinacas con queso de cabra y esfera de aceituna de Aragón</b> <i>Courgette and Spinach cream soup with blackolive bomb</i> <i>Zucchini und Spinat Cremesuppe mit schwarzer Olivebombe</i>	12,50 €
	<b>Carpaccio de tomate con mozzarella, aceite de albahaca y cebolla morada</b> <i>Tomato with fresh mozzarella and basil-peppermint oil</i> <i>Tomate mit frischer Mozzarella und Öl aus Basilikum und Minze</i>	10,20 €
	<b>Croquetas artesanas de cecina (4 uni.)</b> <i>Croquettes of smoked beef jerky/ Krokettten aus luftgetrocknetes und gepökelttes Rindfleisch</i>	8,90 €
	<b>Láminas de alcachofa con mayonesa de soja y chips de jamón</b> <i>Artichokes shaves mit soya mayonnaise and ham crisps</i> <i>Artischockenscheiben mit Soyamayonnaise und Schinckenchips</i>	9,70 €
	<b>Jamón ibérico 100% Bellota con pan de cristal con tomate</b> <i>Iberian pork ham 100% Acorn with crispy crust white bread with tomato</i> <i>Schinken vom Ibérico Schwein 100% Eichel mit knusprigem Krusten Weißbrot mit Tomate</i>	26,80 €
	<b>Burrata sobre lecho de berenjena ahumada, miel y pesto de pistacho</b> <i>Burrata on smoked eggplant bed with honey and Pistacchio</i> <i>Burrata auf geräucherte Auberginiebett mit Hönig und Pistazien</i>	14,80 €
	<b>Steak tartar tradicional con malvasia de Sitges</b> <i>Steak tartar tradicional with Malvasia de Sitges</i>	28,90 €



## Especialidad en arroces / *Paella Specialties*

Mínimo 2 personas (precio por persona) / *Minimum 2 Person* (price per person)

	<b>Paella Marinera con mejillones de roca</b> <i>Seafood Paella with rockmussels / Meeresfrüchte-Paella mit Felsen-Muschel</i>	19,70 €
	<b>Arroz negro con gamba y cigala</b> <i>Black rice with prawn and baby Norway lobster Schwarzer Reis mit Garnele und Kaisergranat</i>	19,90 €
	<b>Fideuá marinera con langostino</b> <i>Fideuá (Noodle Paella) with prawn/ Fideuá (Nudel Paella) mit Garnel</i>	18,90 €
	<b>Arroz del señorito (marisco sin cáscara)</b> <i>Rice "Señorito" (seafood without shell) Reis "Señorito" (Meeresfrüchte ohne Schale)</i>	21,50 €
	<b>Paella seminegra con calamar, cigalas y gamba roja</b> <i>Semiblack paella with inkfish, baby Norway lobster and red prawn Fast schwarzer Reis mit Tintenfisch, Kaiserkranaten und rote Garnele</i>	25,80 €
	<b>Paella seca a la Sitgetana (mar y montaña)</b> <i>Local paella specialty with meat and seafood Lokale Reisspezialität mit Fleisch und Meeresfrüchte</i>	22,60 €
	<b>Arroz de pulpo con torreznos y emulsión de pimentón de la Vera</b> <i>Paella with octopus and crispy bacon / Paella mit Krake und Speckscheibe</i>	26,90 €
	<b>Arroz con secreto ibérico y setas de temporada</b> <i>Paella with Iberian skirtsteak and mushroom / Paella mit Iberischem und Pilzen</i>	22,50 €
	<b>Arroz caldoso de bogavante</b> <i>Rice in broth with lobster / Reis in Brühe mit Hummer</i>	29,50 €
	<b>Arroz caldoso de gamba roja y setas</b> <i>Rice in broth with red prawn and wild mushrooms</i>	27,20 €








## De la carnicería / *From the butcher's* / *Aus der Metzgerei*

	<b>Solomillo de ternera madurada al gusto (salsa a elegir: café de París o setas)</b> <i>Beef tenderloin to taste (sauce to choose: Café de Paris or mushrooms) Rinderlendenfilet nach Geschmack (Sauce nach Wahl: Café de Paris oder Pilze)</i>	29,20 €
	<b>Timbales de solomillo ibérico con salsita de coco y miel con crumble de morcilla</b> <i>Iberian pork timbal with coconut-honey sauce and blood sausage crumble Iberischer Schwein timbal mit Kokosnuß-Hönig-Sauce und crumble aus Blutwurst</i>	24,40 €
	<b>Solomillo de jabalí con castañas, tirabeques y setas de temporada</b> <i>Wild boar sirloin with chestnuts, snow peas and wild mushrooms Wildschweinelendenfilet mit Kastanien, Zuckerschoten und Pilzen</i>	28,90 €
	<b>Confit de pato con reducción de Coca-Cola y fideos de arroz a la canela</b> <i>Duck Confit with Coca-Cola sauce and rice noodles in cinnamon Entenconfit mit Coca-Cola Soße und Reismudeln in Zimt</i>	25,20 €
	<b>Secreto ibérico cocinado a baja temperatura con vinagreta al Raz al Hanout y miel</b> <i>Secreto Ibérico Iberian cooked at low temperature with Raz al Hanout and honey Secreto Ibérico gegart bei Niedrige-Temperatur mit Raz al Hanout Vinaigrette und Honig</i>	25,70 €
	<b>Triángulos de paletilla de cordero sobre parmentier con salsita de tomillo y naranja</b> <i>Boneless lamb shoulder triangle on Potatobed with Orange-Thyme sauce Dreieck aus Lammschulter ohne Knochen auf Kartoffelbett und Orangen-Thymian-Soße</i>	27,90 €







## Especialidades del mar

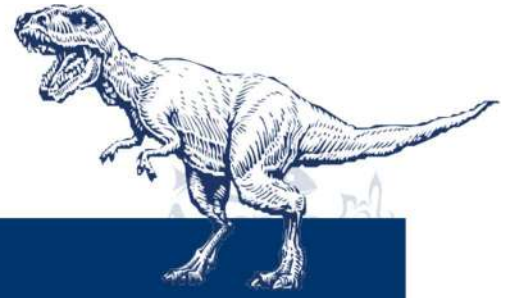
### Sea specialties / Meeresspezialitäten

	<b>Tataki de atún rojo Balfegó con arroz salvaje y shitakes</b> <i>Red tuna Tataki with wild rice / Tataki vom rotem Thunfisch mit wildem Reis und Pilzen</i>		29,70 €
	<b>Pulpo a la brasa con patata violeta y torrezno de Soria</b> <i>Grilled octopus with purple potato and Torrezno</i> <i>Gegrillter Krake mit violette Kartoffeln un "Torrezno"</i>		28,90 €
	<b>Cassolet de rape con cigalas en salsita marinera a la menta</b> <i>Monkfish cassolet with baby Norway lobster and Sailor's sauce</i> <i>Seeteufel-Cassolet mit Kaisrgranaten und Seemann-sauce</i>		27,10 €
	<b>Bacalao arramescat con almendra laminada</b> <i>Candied cod with romesco sauce and almond shaves</i> <i>Langsam gegartes Kabeljau mit Romesco und Mandelnbättern Limetten and Hönig Sauce</i>		23,80 €
	<b>Suprema de lubina salvaje con tapenade natural</b> <i>Wild sea bass with fresh tapenade / Wilder Wolfbarsch filet mit frischer Tapenade</i>		29,80 €
	<b>Rodaballo salvaje con salsita de puerros y setas y salteado de espárragos y cherry</b> <i>Wild turbot with mushroom and leak sauce / Wilder Steinbutt mit Lauch- und Pilzensoße</i>		27,50 €
	<b>Suprema de salmón a la pimienta rosa y arroz salvaje</b> <i>Salmon supreme with red pepper and rice / Lachs mit rose Pfefferrahmsoße und Reis</i>		23,60 €
	<b>Lenguado de playa relleno de gamba y setas con verduritas pochadas</b> <i>Boned sole stuffed with prawn and mushrooms and vegetables meunière</i> <i>Entgrätete Seezunge gefüllt mit Garnelen und Pilzenl dazu Meunière Gemüse</i>		27,50 €
	<b>Lenguado de playa a la meunière tradicional</b> <i>Sole with traditional meunière / Seezunge nach der traditionelle Meunière</i>		28,80 €
	<b>Sepia a la "bruta" al estilo de Acqua</b> <i>Tagliatelle of cuttlefish with garlic, potato and fishsauce with chocolate</i> <i>Tagliatelle aus Sepia mit Knoblauch, Kartoffeln und Fischsauce mit Schokolade</i>		23,70 €

## Pescados al natural

### Grilled fish / Gegrillter Fisch

	<b>Suprema de lubina salvaje a la plancha</b> <i>Grilled wild sea bass</i> <i>Gegrillter wilder Wolfbarsch</i>	29,10 €
	<b>Suprema de salmón a la plancha</b> <i>Grilled salmon supreme</i> <i>Gegrillte Lendenstück aus Lachs</i>	22,80 €
	<b>Lenguado de playa a la plancha</b> <i>Grilled sole / Gegrillte Seezunge</i>	26,20 €
	<b>Rodaballo salvaje a la plancha )</b> <i>Grilled wild turbot / Gegrillter wilder Steinbutt</i>	27,10 €



## Menús infantil

### *Menús infantils*

#### **Menús infantiles / *Children menú / Kindermenü*** **Hasta 12 años / *Until 12 years old / Bis 12 Jahre Alt***

**Nº1 - Solomillos de pollo rebozados**

*Nº1 - Breaded chicken tenderloin*

15,80 €

*Nº1 - Panierte Hähnchenlendenfilet*

**Nº2 - Medallones de ternera madurada**

*Nº2 - Grilled Beef medaillons*

22,50 €

*Nº2 - Gegrillten Rindermedaillons*

**Nº3 - Calamarcitos a l'andalussa**

*Nº3 - Fried inkfish / Gebratene Tintenfisch*

17,90 €

**Incluye agua o zumo y helado o fruta**

*Includes water or juice and ice cream or fruit*

*Wasser oder Saft inkludiert und Eis oder Obst*

**Guarnición Patatas fritas y espaguetis vegetales**

*Garnish of french fries and vegetables spaghetti*

*Pommes und Gemüse Spaghetti als Beilage*