Restaurant Mare Nostrum

CELEBRANT 75 ANYS DE TRADICIÓ, SABOR I FAMÍLIA

Aquest any, la família Martí celebra els 75 anys del restaurant Mare Nostrum. Lluny queda aquell 1950 en què els avis, en Josep i la Conxita, van obrir les portes del restaurant, Era Sitges més tranquil i mariner, molt abans que el turisme arribés. Aquells primers anys, s'inspirava amb la cuina francesa amb flamejats davant del client i receptes que han perdurat fins avui.

Amb el pas del temps, la segona generació —el Leopoldo i la Montserrat—i més tard en Josep Lluís, van portar la cuina cap a un mar de sabors mediterranis, amb arrossos i peixos que evocaven el gust de casa, el gust del nostre mar.

El reconeixement del poble, amb l'homenatge del 2015 per part de l'Ajuntament de Sitges, va ser un moment de satisfacció pels 50 anys de trajectòria de negoci familiar. Un record viu del que s'havia construït amb constància i passió.

En el 2020, la tercera generació pren el relleu: la Carol Martí, filla del Leopoldo, assumeix la direcció amb el cor ple d'il·lusions, mantenint els plats de sempre i l'ambient familiar que ens defineix, però aportant una brisa nova amb plats de temporada i vins de proximitat, amb un clar suport al territori.

El Mare Nostrum no és només un restaurant: és un espai viu, on cada plat porta una història, cada taula acull records, i cada generació ha deixat la seva empremta.

Que aquests 75 anys siguin només el començament.

CELEBRANDO 75 AÑOS DE TRADICIÓN, SABOR Y FAMILIA

Este año, la familia Martí celebra los 75 años del restaurante Mare Nostrum. Lejos queda aquel 1950 en que los abuelos, Josep y Conxita, abrieron las puertas del restaurante, era Sitges más tranquilo y marinero, mucho antes de que el turismo llegara. Aquellos primeros años se inspiraban en la cocina francesa con flambeados delante del cliente y recetas que han perdurado hasta hoy.

Con el paso del tiempo, la segunda generación —Leopoldo y Montserrat— y más tarde Josep Lluís, llevaron la cocina hacia un mar de sabores mediterráneos, con arroces y pescados que evocaban el sabor de casa, el sabor de nuestro mar.

El reconocimiento del pueblo, con el homenaje de 2015 por parte del Ayuntamiento de Sitges, fue un momento de satisfacción por los 50 años de trayectoria del negocio familiar. Un recuerdo vivo de lo que se había construido con constancia y pasión.

En 2020, la tercera generación toma el relevo: Carol Martí, hija de Leopoldo, asume la dirección. Un corazón lleno de ilusiones, manteniendo los platos habituales y el ambiente familiar que nos define, pero trayendo una brisa fresca con platos de temporada y vinos locales, con un claro apoyo al territorio.

Mare Nostrum no es solo un restaurante: es un espacio vivo, donde cada plato lleva una historia, cada mesa guarda recuerdos y cada generación ha dejado su huella. Que estos 75 años sean solo el comienzo.

CELEBRATING 75 YEARS OF TRADITION, FLAVOR AND FAMILY

This year, the Martí family celebrates 75 years of the Mare Nostrum restaurant. It feels like a long time since 1950 when the grandparents, Josep and Conxita, opened the restaurant's doors in a calmer and more maritime Sitges, long before tourism arrived. During those early years, the restaurant drew inspiration from French cuisine with flambé dishes made in front of the customers and recipes that have lasted to this day.

Over time, the second generation — Leopoldo and Montserrat — and later Josep Lluís, guided the cuisine towards a sea of Mediterranean flavors, with rice dishes and fish that evoked the taste of home, the taste of our sea. The recognition from the community, with a tribute in 2015 from the Sitges Town Hall, was a moment of satisfaction for the 50 years of the family business journey. A vivid reminder of what had been built with consistency and passion.

In 2020, the third generation takes over: Carol Martí, daughter of Leopoldo, assumes the direction with the A heart full of illusions, maintaining the usual dishes and the family atmosphere that defines us, but bringing a fresh breeze with seasonal dishes and local wines, with clear support for the territory.

Mare Nostrum is not just a restaurant: it is a living space, where each dish carries a story, each table holds memories, and each generation has left its mark. May these 75 years be just the beginning.

ENTRANTS / ENTRANTES

Xató, la tradicional amanida de Sitges amb el seu toc inconfusible Xató, la tradicional ensalada de Sitges con su toque inconfundible	18,50	12,20
Cebiche de Gamba amb Mango i Alvocat Ceviche con Gamba, Mango y Aguacate	17,20	
Albergínies Arrebossades amb un Toc de Mel de Canya Berenjenas Rebozadas con un Toque de Miel de Caña	14,00	8,00
Bunyols casolans de bacallà, tendres per dins i daurats per fora Buñuelos caseros de bacalao, tiernos por dentro y dorados por fuera	13,80	8,70
Morralla de peix de platja: sabor autèntic fregit al punt Fritura de pescadito de playa: sabor auténtico en su punto	15,00	9,00
Calamarsets fregits a l'andalusa amb pebrots del padrón saltats Calamarcitos fritos al estilo andaluz con pimientos del padrón salteados	18,00	11,40
Calamars a la romana casolans, amb arrebossat lleuger i cruixent Calamares a la romana caseros, con rebozado ligero y crujiente	19,50	13,50

SOPES I BRIOIXOS / SOPAS Y BRIOCHES

Sopa de peix i marisc infusionada amb aromes marines Sopa de pescado y marisco infusionada con aromas marinos	17,70
Briox amb Cua de Bou, Ceba amb un punt de picant Briox con Rabo de Toro, Cebolla y un punto de picante	9,20

MARISCOS I SABORS DE COSTA / MARISCOS Y SABORES DE COSTA

Musclos oberts amb salsa marinera, ametlles laminades i alfàbrega fresca Mejillones abiertos con salsa marinera, almendras laminadas y albahaca fresca	17,00	11,30
Gambes Vermelles de la Costa a la planxa amb sal marina Gambas rojas de la costa a la plancha con sal marina	s/m	
Escamarlans oberts Gratinats amb Muselina d'Allioli, recepte del pare Cigalas abiertas Gratinadas con Muselina de Alioli, receta del padre	26,50	

EMBOTITS I FORMATGES / EMBUTIDOS Y QUESOS

Pernil ibèric D.O. Guijuelo, tallat fi per fondre al paladar Jamón ibérico D.O. Guijuelo, cortado fino para fundirse en el paladar	21,80
Taula de tres formatges catalans artesans, seleccionats amb cura Tabla de tres quesos catalanes artesanos, seleccionados con mimo	12,00

Iva Inclòs / IVA incluido

Informació sobre els al·lèrgens / información sobre los alérgenos

Peix · Crustacis · Sulfits · Mol·lusc · Ou · cacuets · Tramussos · Api · sèsam · Soja · Làctic · Gluten · Fruita Seca · Mostassa

ARROSSOS I ROSSEJAT DE FIDEUS / ARROCES Y FIDEUA (min. 2 pers.)

Amb Arròs del Delta de l'Ebre/ Elaborados con Arroz del Delta del Ebro

Rossejat de Fideus amb Escamarlans, Sèpia i Allioli Fideuada con Sepia, Cigalas y Alioli	23,00	p.p
Paella Parellada amb Marisc, Sèpia i Carxofes, a l'estil senyoret Paella Parellada de Marisco, Sepia y Alcachofas al estilo Señorito	24,00	p.p
Arròs Negre amb Sèpia i Marisc Arroz Negro con Sepia y Marisco	24,00	p.p
Paella Mar i Muntanya de Cap i Pota amb Zamburinyes Paella mar y montaña con cap i pota y zamburiñas ligeramente marcadas	24,00	p.p
Paella a la Marinera amb Marisc i Sèpia, la clàssica que mai falla Paella a la Marinera con Marisco y Sepia, la clásica que nunca falla	25,80	p.p
Arròs caldós amb llamàntol Arroz Caldoso con Bogavante	36,00	p.p

PEIXOS / PESCADOS

Calamarcets a la Planxa amb Pebrots del Padrón Calamarcitos a la Plancha con Pimientos de Padrón	19,50
Llom de Bacallà amb Samfaina Lomo de Bacalao con Sanfaina	22,00
Llenguado a la Planxa amb Verdures al Vapor Lenguado a la Plancha con Verduras al Vapor	29,50
Rap i Gamba Mare Nostrum, gratinat amb Muselina d'Allioli Rape Mare Nostrum y Gamba, Gratinado con Muselina de Alioli	31,00

CARNS I ROSTITS / CARNES Y ASADOS

Filet de Vedella de Girona a la brasa amb Patates Fregides Solomillo de Ternera de Girona a la brasa con patatas fritas crujientes	29,00
Entrecot de Vaca de la Dehesa madurada, 450g Entrecot de Vaca madurada, 450g	43,00

PASTISSERIA DE LA CASA pels més dolços / Pastelería de la casa 8,60

Servei de pa / Servicio de pan (també sense gluten / también sin gluten) 1,90

Pa de Coca amb Tomàquet de Penjar i Oli d'Oliva Verge Extra 3,10

Pregunti per les nostres suggerències i opcions vegetarianes del dia

Pregunte por nuestras sugerencias y opciones vegetarianas del día

Iva Inclòs / IVA incluido

Starters / Entrées

Sitges-style Xató – Traditional Catalan salad with tuna, anchovies, and flaked cod 18,50 12,20
Xató de Sitges – Salade typique catalane au thon, anchois et morue émiettée

Crispy Sliced Eggplant with a drizzle of cane honey 14,00 8,00
Aubergine croustillante tranchée, nappée d'un filet de miel de canne

Homemade Salt Cod Fritters, golden and fluffy 13,80 8,70
Beignets de morue faits maison, dorés et moelleux

Local Crispy Coastal Fish, deep-fried to perfection 15,00 9,00
Poissons côtiers locaux, frits à la minute

Baby Squid & Sweet Green Peppers, simply fried with sea salt 18,00 11,40
Petits calamars frits, servis avec poivrons verts doux de Padrón

Roman-style Calamari Rings, tender and crunchy 19,50 13,50
Rondelles de calamar à la romaine, tendres et croustillantes

Soups and Brioche / Soupes et Brioches

Fisherman's Soup – Hearty seafood broth with coastal aromas 17,70
Soupe du pêcheur – Bouillon généreux aux fruits de mer

Oxtail Brioche with mild spicy sauce 9,00
Brioché à la queue de bœuf, relevé d'une sauce douce et épicée

Seafood and coastal flavors / Fruits de mer et saveurs côtières

Marinera Mussels, Tomato-based Sauce, Almonds, Garlic, Basil 17,00 11,30
Moules Marinière

Grilled Red Prawns from the Coast a/m
Crevettes Rouges Grillées de la côte

Open Dublin Bay Prawns, lightly grilled with garlic emulsion 26,50
Langoustines ouvertes grillées, mousseline légère à l'ail

Cured meats and cheeses: Charcuteries et fromages

Iberian Ham from Guijuelo, thinly sliced and cured to perfection 21,80
Jambon ibérique de Guijuelo, tranché finement et affiné

Catalan Cheese Board, a trio of local artisanal cheeses 12,00
Plateau de fromages catalans, sélection de trois spécialités artisanales

VAT included / VTA incluse

Food Allergens / Allergènes Alimentaires

Fish · Crustaceans · Sulphites · Mollusc · Eggs · Peanuts · Lupin · Celery · Sesame · Soy · Milk · Gluten · Nuts · Mustard

RICE AND "FIDEUA" / RIZ ET "FIDEUA" (2 persons min)

made with rice from the Ebro Delta/à base de riz du delta de l'Ebre

Fideuà with Dublin Bay Prawns – Tiny noodles, rich broth and succulent langoust 23,00 p.p
Fideuà aux langoustines – Vermicelles dorés, bouillon savoureux et langoustines juteuses

Parellada Paella – Shelled prawns, artichokes and cuttlefish 24,00 p.p
Paella Parellada – Crevettes décortiquées, artichauts et seiche

Black Paella – With squid ink, shellfish and garlic cream 24,00 p.p
Paella noire à l'encre de seiche – Fruits de mer et sauce légère à l'aïoli

Sea & Mountain Paella – A fusion of seafood and meat 24,00 p.p
Paella mer et montagne – Saveurs marines et terriennes réunies

Seafood Paella – Prawns, langoustines, mussels and cuttlefish 25,80 p.p
Paella de la mer – Gamba, langoustine, moules et seiche

Juicy Lobster Rice – Creamy and rich, with whole lobster pieces 36,00 p.p
Riz au homard – Marmite crémeuse aux morceaux de homard entier

FISH / POISSONS

Grilled Small Squid with Padrón peppers and garlic-parsley oil 19,50
Petits calamars grillés **aux poivrons doux**, huile d'olive à l'ail et au persil

Baked Cod with Samfaina – A Catalan ratatouille of peppers, aubergine and toma 22,00
Longe de morue au Samfaina – Ragoût catalan de légumes confits

Grilled Sole with steamed seasonal vegetables 29,50
Sole grillée accompagnée de légumes vapeur

Monkfish & Prawns "Mare Nostrum" style, with garlic emulsion 31,00
Lotte et crevettes façon Mare Nostrum, avec sauce légère à l'aïoli

MEAT / VIANDE

Grilled Fillet of Catalan Beef, with French fries 29,00
Filet de bœuf catalan grillé, servi avec frites maison

Matured Entrecote (450 g) from the Dehesa grasslands 43,00
Entrecôte de bœuf maturée (450 g) des pâturages de la Dehesa

HOME MADE DESSERTS / DESSERTS MAISON 8,60

Bread / Pain (we have gluten free bread) 1,90
Coca Bread with Tomato and Extra Virgin Olive Oil 3,10

Please ask for our suggestions and vegetarian options
N'hésitez pas à demander nos suggestions et options végétariennes

VAT included / VTA incluse

ESCUMOSOS /ESPUMOSOS /SPARKLING

Rossell Mir, El Serralet, Brut Nature, D. O. Cava	Macabeu, Parellada	5,20	21,00
AT ROCA, Camí dels Xops, mètode ancestral	Macabeu, Xarel·lo		27,50
Mascaró Intium, Reserva Brut, D. O. Cava	Parellada, Macabeu, Xarel·lo		22,00
Clos Lentiscus, Greco di Subur, Brut Nature	Malvasia VINS DEL MASSÍS GARRAF		29,00
Gramona Imperial Brut, Corpinnat	Xarel.lo, Macabeo, Chardonnay, Parellada		38,00
Gramona III Lustros, Brut Nature, Corpinnat	Xarel·lo, Macabeu		48,50
Recaredo Serral del Vell, Brut Nature, Corpinnat	Xarel·lo, Macabeu		58,70
Louis Roderer Collection 244, A.O.C. Champagne	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		90,50

ESCUMOSOS ROSATS / ROSADOS / SPARKLING ROSE

Mascaró "Rubor Aurorae" Brut , D.O. Cava	Garnatxa Negra	25,80
Pere Ventura Tresor Rosé Brut, D.O. Cava	Trepat	26,50
Naveran Perles Roses, Brut Nature, D.O Cava	Pinot Noir	32,50
Billecart-Salmon Rosé, Billecart - Salmon, A.O.C. Champagne, França	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	110,00

BLANCS / BLANCOS /WHITE

L'Hectàrea, Rossell Mir, D.O Catalunya	Xarel·lo	4,50	18,00
Postals d'Espiells, Juvé & Camps, D.O. Penedès	Xarel·lo, Garnatxa Blanca	5,50	23,50
Blanc de Mayte, J Fortuny Fàbregas, D.O. Penedès	Xarel·lo de Vinyes Velles		25,10
Can Matons, Can Matons, D,O Alella	Pansa Blanca		26,80
Terraprima, Can Ràfols dels Caus VINS DEL MASSÍS GARRAF	Macabeu, Malvasia i Xarel·lo		24,80
Ca La Mar, Gramona, D.O. Penedès (mustillant)	Parellada, Macabeu, Xarel·lo		21,00
3055 Jean Leon, Jean Leon, D.O. Penedès	Chardonnay		26,20
Can Feixes Selecció, Huguet de Can Feixes, D.O. Penedès	Chardonnay, Parellada, Macabeu Xarel·lo, Malvasia de Sitges		23,30
Le Domaine d'Henri, Saint Pierre, Chablis, França	Chardonnay		42,00
Chablis Grand Regnard, A.O.C. Chablis, França	Chardonnay		55,00
Gómez Cruzado, Gómez Cruzado, D.O. Ca La Rioja	Viura, Tempranillo		22,00
O Luar do Sil, Pago de los Capellanes, D. O. Valdeorras	Godello		27,30

Ultreia, Raúl Pérez, D.O. Bierzo	Godello		28,20
La Casa de las Locas, Siete Pasos Wine, D.O. Ribeiro	Treixedura		27,00
Maricel, Torre del Veguer VINS DEL MASSÍS GARRAF	Malvasia de Sitges		26,20
La Imprudent, Herència Altés, D.O. Terra Alta	Garnatxa Blanca		21,00
Dneu, Llivins, Cerdanya, Pirineus Catalans	Sauvingon Blanc		38,00
Fransola, Família Torres, D.O. Penedès	Sauvingon Blanc		42,00
Gessamí, Gramona, D.O. Penedès	Muscat, Sauvignon blanc, Gewürztraminer		25,90
Idíl·lic, Canals Munné, D.O. Penedès	Muscat		23,50
Anais, U mes U, D.O. Penedès	Muscat de Frontignan, Macabeu	5,00	20,00
La Fresca, Siete Pasos Wines, Rias Baixas	Albariño	5,00	23,00
Pazo Señorans, Pazo Señorans, D.O. Rías Baixas	Albariño	56,00 1,5l	31,60
Sketch, Raúl Pérez, D.O. Rías Baixas	Albariño amb criança barrica		69,00
ABCD, Pilar García, D.O. Rueda	Verdejo	4,70	20,00
Markus Molitor Alte Reben, Mosel, Alemanya	Riesling		34,00
Ekam, Castell d'Encús, D. O. Costers del Segre	Riesling, Albariño		41,50

ROSATS /ROSADOS / ROSE

Ros Marina Rosé, Ros Marina, D. O. Penedès	Ull de Llebre, Garnatxa Negra i Carinyena		20,50
Mas Uberni, Ros Marina, D. O. Penedès	Cabernet Sauvingnon, Merlot	4,40	18,50
Studio by Miraval, Chateau Miraval, AOC Côtes de Provence, França	Cinsault, Garnatxa Negra, Rolle, Tibouren		29,80

NEGRES /TINTOS / RED

Petit Siós, Costers del Sió, D. O. Costers del Segre	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta	4,40	19,00
Sumoll, Can Ràfols dels Caus, I VINS DEL MASSÍS GARRAF	Sumoll		35,00
La Masia, Marimar State, Russian River Valley AVA, Califòrnia, EUA	Pinot Noir		62,00
Beaune du Chateau Premier Cru, Bouchard Père & Fils, AOC Beaune, França	Pinot Noir		65,00
Gran Caus, Can Ràfols dels Caus VINS DEL MASSÍS GARRAF	Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon	8,80	35,00

Finca Viladellops, Viladellops, D. O. Penedès	Garnatxa Negra, Syrah		27,50
Moments del Montsant, Domini de la Cartoixa	Garnatxa Negra, Syrah,Carinyena i Cabernet Sauvingon		24,00
Dido, Venus la Universal, D.O. Montsant	Garnatxa Negra, Merlot, Cabernet, Syrah		33,50
Purgatori, Família Torres, D. O. Costers del Segre	Garnatxa Negra, Syrah, Carinyena		48,00
Chateldon, Pinord, D. O. Penedès	Cabernet Sauvignon		22,00
Can Feixes Tradició, Huguet de Can Feixes, D. O. Penedès	Ull de llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot		28,00
90 minuts, Trossos del Priorat, D.O.Q Priorat	Garnatxa Negra, Carinyena, Cabernet Sauvignon	47,00 1,5l	29,00
Ferrer Bobet, Ferret Bobet, D.O.Q Priorat	Carinyena, Garnatxa, Syrah, Cabernet		50,50
Vd'O 1,19, Vinyes d'Oliverdots D. O Empordà	Carinyena		55,00
Sierra Cantabria , Sierra Cantabria, D.O. Ca Rioja	Tempranillo, Garnatxa, Graciano		26,00
Marqués de Riscal, D.O. Ca Rioja	Tempranillo, Graciano, Mazuelo		31,50
Viña Tondonia, López de Heredia, D.O. Ca Rioja	Tempranillo		47,50
Miros de Ribera, Bodegas Peñafiel, D. O. Ribera del Duero	Tempranillo	8,50	33,00

VINS DOLÇOS /DULCES /SWEET WINE

Malvasia de Sitges, Celler Hospital de Sitges	Malvasia de Sitges	6,50
Malvasia de Sitges, ed. del Centenari, Celler Hospital de Sitges		15,00
Vi de Gel, Gramona, D. O. Penedès	Gewürtztraminer	7,00
Sauternes, Chatêau Villefranche, AOC Sauternes	Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon	6,50
Floralis, Família Torres, sense D.O.	Moscatel	4,00
Garnatxa Dolça, Capçanes, Montsant	Garnatxa negra	4,50
PX 1927, Alvear, D. O. Montilla-Moriles	Pedro Ximénez	6,00
Moscatel, Alvear, D. O. Montilla-Moriles	Moscatel	4,50
Dow's Fine Ruby Port, D.O.C. Douro, Oporto	Touriga Nacional	4,50
Dow's Tawny Port, D.O.C. Douro Oporto	Touriga Nacional	4,50

@MARENOSTRUMSITGES

SEGUEIX-NOS
FOLLOW US

Coktails

Aperol Spritz	8,50
Bloody Mary	12,00
Cafè Mare Nostrum	5,90
Digestiu Cítric	7,50
Dry Martini	12,00
Negroni	7,80
Rebujito	8,50
Mojito	8,50

Sangria

Vi negre (1 litre)	20,50
copa	6,50
Cava (1 litre)	22,00
copa	6,80

Brandy

Magno	5,50
Mascaro VO	5,50
Torres 10	5,90
Cardenal Mendoza	7,50
Carlos I	8,50

Cognac

Hennessy vsop	13,50
Remy Martin vsop	14,50

Rum

Habana Club 7 anys	8,00
Matusalem Añejo 10 Anys	9,00
Santa Teresa Añejo	9,35
Plantation Rum Barbados 5 Anys	10,50
Santa Teresa Antiguo 1976	12,70
Zacapa 23 anys	14,00

Gin

Hendrick's, destil·lat al vapor de cogombre i pètals de rosa	12,25
Seagram's Dry Gin Premium	12,25

Blended Scotch Whisky

Dewar's White Label	6,90

Single Malt Scotch Whisky

Cardhu 12 anys	14,00
The Glenrothes 12 anys	14,50

Tennesse Wiskey

Jack Daniel's	7,50

Aperitius

Campari	7,20
Fino la Ina	3,80
Malvasia Sitges Seca	6,50
Martini	4,60
Pernod	5,50
Vermut Cala Morisca	4,50
Vermut Maladona	5,25
Refrescs	4,25

Cerveses

Mahou Cinco Estrellas S Gluten	4,30
Alhambra Reserva	5,80
La Sitgetana	5,90
San Miguel 0,0 / Tostada	5,00
San Miguel	4,30
Maestra Doble Lúpolo	5,80

Mascaró Pure X0 13,50
Mascaró Ego 13,50
Larios 1866 14,00
Peinado 20 15,50

Calvados

Pere Magloire V.S.O.P	7,00
Pere Magloire XO	16,00

Armagnac

Saint Vivant	7,00

Tequila

Patron Silver	8,00
Zacapa XO	22,00

Tanqueray Rangpur, amb llimes Rangpur 12,25
The Botanical's 13,40

Single Malt Irish Whisky

The Dubliner 10 anys	7,00
Knocando 12 anys	10,50
Lagavulin 16 anys	17,50

Vodka

Absolut destil·lat suec	7,00

@MARENOSTRUMSITGES

SEGUEIX-NOS
FOLLOW US