

RESTAURANT



ACUAMAR

CASA MATAS

DES DE 1977

suggeriments acuar

amanides i entrants freds

L'amanida Acuar *	18,50 €
(salmó i bacallà marinat, bonítol, fesols i rovellons adobats, llagostí, anxo, escalivada, olive negres)	
El carpaccio de bacallà *	13,00 €
El foie micuit *	15,50 €
El pernil ibèric * (amb pa de vidre x 2 pax.)	20,00 €
El Tàrtar de salmó (fumat) amb alvocat *	14,50 €

per picar

Els bunyols de bacallà (12 u.)	13,00 €
Els musclos gratinats	13,50 €
Les "kokotxes" de bacallà fregides (consulteu existències)	13,50 €
Els xips de carxofa amb encenalls de foie	12,50 €
Les carxofes gratinades farcides amb llagostins (4 u.)	14,50 €

el marisc

Els gadegangs (escamarlans) de la Costa a la planxa * (kilo 90 €)	S/PES
Les gambes de Tarragona a la planxa * (kilo 150 €)	(200 grs.) 30,00 €
Els llagostins fescos bullits * (kilo 80 €)	(200 grs.) 16,00 €
Les cloïsses "vives" o a la planxa (gallega) * (kilo 80 €)	(250 grs.) 20,00 €

els peixos

El llobarro al forn O a la sal *	23,00 €
El rèmol (turbot) al forn O amb allets *	23,50 €
Peix de llotja * (consulteu)	S/M....
El llom de bacallà gratinat amb formatge	17,50 €
Les supremes de lluç de palangre amb espinacs i gruyère *	20,50 €
El llom de tonyina roja a la planxa amb alls tendres *	17,50 €

la bodega

Blanc, rosat i negre de la Casa: RAIMAT "CLAMOR" (servim també a copes: 2,75 €)	12,50 €
Cava de la Casa : "RAIMAT" -chardonnay&xarel·lo- -Brut Nature-	15,50 €
"VENTURA SOLER" -Brut Natural de Reserva-	14,50 €
Rioja de la Casa : "EDULIS" de Altanza -Criança-	14,00 €

RECOMANEM:

"BLANC TRANQUILLE" de Torelló -D.O. Penedès-	14,50 €
"MALVAREL-LO" de Torelló -xarel·lo&malvasia- -D.O. Penedès	14,50 €
"CLOS BERENGUÉ" -blanc de botes- -garnatxa blanca- -D.O. Priorat-	16,50 €
"L'AVI TOMÀS ARAGONÈS" -blanc criança- -garnatxa blanca- -D.O. Montsant-	15,00 €
"L'AVI TOMÀS ARAGONÈS" -negre criança- -D.O. Montsant-	15,50 €
"INTRAMURS" Monestir de Poblet -chardonnay&sauvig. blanc- -D.O. Conca de Barberà-	14,50 €
"LES BRUGUERES" -garnatxa blanca- -D.O. Priorat-	23,00 €
"ALBANTA" -albariño- (sobre lías) -D.O. Rías Baixas-	17,50 €

CERVESES:

"URQUELL" -Pilsner- -Rep. Txeca-	3,00 €
"A.K." DAMM -Le Méthode d'Alsace-	3,00 €
"SISTER PILSNER" -rossa artesanal- (sense gluten)	3,25 €
"SISTER" SCOTCH ALE -torrada artesanal-	3,25 €

ES PREGA NO PAGAR A LA CAIXA. MOLTES GRÀCIES.

ELS ENVASOS PER PRENDRE ES COBRARAN A 0,50 CTS.

* Plats aptes per celíacs

I.V.A. 10 % no inclòs



la carta acuamar

entrants

L'amanida variada *	10,50 €
Les anxoves amb escalivada * (opció torrada)	14,00 €
Els cabdells amb bonítol • amb anxoves *	11,50 / 12,50 €
Els espàrrecs de Navarra D.O. *	14,50 €
El cocktail de llagostins *	14,50 €
Les croquetes de bacallà de casa (6 unitats)	9,50 €
La sopa de peix	11,50 €
La crema de marisc	11,50 €
La crema de verdures *	7,00 €
Els espinacs gratinats amb llagostins *	11,00 €

per picar

Els musclos al vapor * • a la Marinera	11,50 / 12,50 €
Els cargols de mar *	16,50 €
Les cloïsses a la Marinera (gallega)	19,50 €
Les escopinyes a la planxa * (consultar existències)	17,50 €
Les sèpies a la planxa *	14,50 €
El lluçetó (peixet) fregit (talla M)	13,50 €
El calamansi (xipiró) fregit	16,00 €
Els calamars a la romana • andalusa	17,00 €

arrossos (mín. 2 racions) (20 min.)

La paella de marisc *	(1 rac.) 16,50 €
La paella de llomanto *	(1 rac.) 23,50 €
L'arròs negre amb cloïsses *	(1 rac.) 13,50 €

peix i marisc

La daurada al forn • a la sal *	16,50 €
El llenguado a la planxa * • fregit	26,00 €
El llenguado a la Meunière	26,50 €
Els filets de llenguado amb ametlles * (gratinat)	27,50 €
El llenguado al Suquet	27,50 €
El rap a la planxa * • a la romana	18,50 €
El rap a la Marinera "Acuamar"	20,00 €
El lluç a la planxa * • a la romana	16,50 €
El tronc o cua de lluç al forn • amb allets *	19,00 €
El llom de bacallà a la llauna	16,50 €

els nostres tradicionals

Els entremesos de peix i marisc	38,50 €
La mariscada de l'Acuamar *	49,00 €
La graellada * • freginada de peix i marisc	38,50 €

carns

El filet de vedella a la planxa * (pebre verd +1,5 €)	20,00 €
L' entrecot de vedella a la planxa * (pebre verd +1,5 €)	18,50 €
El bistec a la planxa *	11,50 €
L'escalop de filet de vedella a la Milanesa	13,50 €

Pa de vidre amb tomàquet	2,00 €
Servei de pa i entrant	1,50 €
Servei de salses, all i oli	1,50 €
* Plats aptes per a celíacs / Disposem de carta de productes al·lèrgens	
Els envasos per prendre es cobraran a 0,50 cts.	

ES PREGA NO PAGAR A LA CAIXA. GRÀCIES

I.V.A. 10 % no inclòs

RESTAURANT



ACUAMAR

CASA MATAS

DES DE 1977

blancs - blancos - white

75cl 37,5cl

D.O. Penedès

"Extrísimo Bach" Dulce	14,00 €	
Pinord "Mireia" -gewüztraminer&muscat-	17,00 €	
Torres "Viña Sol" (vegan)	14,50 €	7,50 €
Torres "Viña Esmeralda"-muscat&gewüzt-(vegan)	16,50 €	9,00 €
Torres "Waltraud" -riesling-	27,50 €	
Jean Leon 3055 -chardonnay- (eco)	18,00 €	
Gramona "Mustillant" (agulla) (eco)	15,00 €	
Gramona "Gessami" -muscat&sauvig.blanc-(eco)	18,50 €	
Gramona "Mas Escorpi" -chardonnay- (Demeter)	20,00 €	
Juvé i Camps "Ermita d'Espells" (eco)	16,00 €	
Can Feixes "Blanc Selecció" (eco)	16,50 €	
Manuela de Naveran -xardonnay- (barrica)	18,00 €	
Augustus -chardonnay- (eco)	27,50 €	

D.O.Q. Priorat

Les Brugueres -garnatxa blanca-	24,00 €	
"Primera Vinya" Les Brugueres -garnatxa-(criança)	35,00 €	
1270 A Vuit -garnatxa blanca-	23,50 €	
Joan Giné -garnantxa&macabeu&p.ximénez-	25,00 €	
"Artigues" -garnatxa&macabeu&p.ximénez-	31,00 €	

D.O. Montsant

Octubre -garnatxa blanca&macabeu-	15,50 €	
Perlat -garnatxa blanca&macabeu-	15,50 €	
"L'Avi Tomàs Aragonès" (criança)-garnatxa blanca-	19,00 €	

D.O. Tarragona

De Muller -muscat-	14,50 €	
--------------------	---------	--

D.O. Conca de Barberà

Clos Montblanc "Únic" -sauvignon blanc- (eco)	15,50 €	
---	---------	--

D.O. Terra Alta

Celler Mariol -garnatxa blanca- (eco)	14,50 €	
"Rebels de Batea" -garnatxa blanca-	16,50 €	
"Llàgrimes de Tardor" (criança) -garnatxa blanca-	17,00 €	
"Els Costums" -garnatxa blanca-	18,50 €	
La Fou "Els Amelers" -garnatxa blanca-	21,50 €	

D.O. Costers del Segre

Raimat "Castell" -chardonnay- (vit.sostenible)	15,50 €	9,50 (50 cl.)
--	---------	---------------

Perelada

Blanc Pescador (agulla)	13,50 €	7,50 €
Crestíssimo Moscato (agulla)	13,50 €	

D.O. Monterrei

"La Duda" Vinos del Paseante -godello-	16,50 €	
--	---------	--

D.O. Ribeiro

Casal de Armán	19,50 €	
----------------	---------	--

blancs - blancos - white

75cl 37,5cl

D.O. Rias Baixas (Albariño)

Santiago Ruiz	19,50 €	
Lagar de Cervera	20,50 €	10,00 €
El Jardín de Lucía	22,50 €	
Pazo de Señorans	22,50 €	14,00 € (50 cl.)
Terras Gauda	23,50 €	
Albariño de Fefiñanes	24,50 €	
Pazo de Rubianes	25,50 €	
Pazo de San Mauro	25,50 €	
"La Mar" de Terras Gauda (albariño&loureiro)	31,00 €	

D.O. Rueda (Verdejo)

"La Charla" Vinos del Paseante	15,50 €	
Finca Montepedroso (sobre lías)	15,50 €	
Marqués de Riscal (100% orgànic)	16,00 €	8,50 €
El Perro Verde	16,50 €	
Belondrade y Lurton	52,00 €	

D.O. Somontano

Enate "234" -chardonnay-	16,50 €	
Viñas del Vero -gewüztraminer-	18,00 €	

D.O.C. Rioja

"Plàcet de Valtomelloso" Palacios Remondo (eco)	33,50 €	
---	---------	--

D.O. Txacolí

Txomin Etzaniz	18,00 €	
----------------	---------	--

Sidra

Zaipiain (natural)	11,50 €	
--------------------	---------	--

rosats-rosados-rosé

75cl 37,5cl

D.O. Montsant

"Étim" La Pausa -garnatxa&sirà-	15,50 €	
---------------------------------	---------	--

D.O. Terra Alta

"Lola Bel" Vinyes del Covent -garnatxa peluda-	16,50 €	
--	---------	--

D.O. Penedès

Torres "De Casta" (vegan)		7,50 €
Gramona "Mustillant" (agulla) (eco)	15,50 €	
Augustus Rosé "Primer Rosat" -cab. sauv.- (eco)	16,00 €	
Torelló "Rosa d'Abril" (eco)	17,50 €	

D.O.C. Rioja

Marqués de Cáceres "EXCELLENS" (vegan)	14,00 €	
--	---------	--

D.O. Navarra

"Ozu" by Otazu -rosé tempranillo-	15,50 €	
-----------------------------------	---------	--

D.O. Somontano

Enate -cabernet sauvignon-	15,00 €	
----------------------------	---------	--

sangria:

0'50 lit.

1 lit.

1'50 lit.

Cava	10,00 €	15,00 €	18,50 €
Vi negre	8,00 €	12,00 €	15,00 €

bodega acuamar

caves/corpinat/escumosos

75cl 37,5cl

"Anna Codorniu" Blanc de Blancs Brut	16,50 €	
"Ars Collecta" Codorniu "B.de Blancs" Reserva	21,50 €	
Raimat "Lo Fred de Ponent" Brut Reserva	17,50 €	
Parxet Brut Reserva	17,50 €	
Rovellats "Brut Imperial" Reserva Nature	17,50 €	
Roger Goulart Brut Nature	22,50 €	
Raventós i Blanc "De Nit" Rosé (eco)	24,50 €	
Torelló Brut Nature	26,50 €	14,50 €
Recaredo "Terrers" B.Nature (eco)	33,50 €	
"Laietà" Alta Alella G.Reserva B.Nature (eco)	31,50 €	16,50 €
Celler Kripta "Barrica" G.Reserva (eco)	32,50 €	

caves/corpinat/escumosos

75cl 37,5cl

Juvé i Camps "Reserva Familia" G.Reserva (eco)	26,50 €	12.50 €
Juvé i Camps "Reserva Familia" MAGNUM (eco)	49,50 €	
Gramona "Imperial Brut" (eco)	33,00 €	
Gramona "III Llustros"	43,00 €	
Llopart "Leopardi" B.Nature (eco)	32,00 €	
Llopart "Rosé" Brut (eco)	23,50 €	

champagnes

75cl 37,5cl

Mumm Grand "Cordon Rouge" Brut	49,50 €	29,50 €
Mumm "Brut Rosé"	53,00 €	
Louis Roederer "Collection" 244	65,00 €	

negres - tintos - red

75cl 37,5cl

D.O.Q. PRIORAT

"Les Mines" Celler Gran Clos	18,00 €	
"Vall Por" Sangenís i Vaqué (reserva)	22,50 €	
"Els Pics" Celler Mas Alta	25,00 €	
"+ 7" Bodegas Pinord (eco-Demeter)	26,50 €	
Joan Giné (12 mesos)	31,50 €	
"Les Terrasses" Álvaro Palacios	43,00 €	
"Dofi" Álvaro Palacios	88,00 €	

D.O. MONTSANT

"Mas Collet" Celler Capçanes		9,00 €
"Octubre" Cingles Blaus	16,00 €	
"Heretat Navàs"	17,50 €	
"Boig per tu" Vinyes Domènech	20,00 €	
"L'Avi Tomàs Aragonès" (criança)	19,50 €	
"Costers del Gravet" Celler de Capçanes	21,00 €	
"Alta Roses" de Joan d'Anguera (eco-Demeter)	22,00 €	

D.O. TERRA ALTA

La Fou "Senders" -garnatxa&sirà-	19.50 €	
----------------------------------	---------	--

D.O. RIBERA DEL DUERO

Prado Rey "Valdelayegua" (crianza)		14,00 € (50cl.)
Quinta de Tarsus (crianza)	19,50 €	
Pesquera (crianza)	27,50 €	
Pago de los Capellanes (crianza)	33.50 €	
Pago de Carraovejas (crianza)	43,00 €	

negres - tintos - red

75cl 37,5cl

D.O. SOMONTANO

Estate ÚNICO -cabernet&merlot-	15,00 €	
--------------------------------	---------	--

D.O.C. RIOJA

CRIANZA

Viña Pomal -tempranillo-	16.00 €	
Marqués de Cáceres "EXCELLENS" (vegan)	17.00€	7,50 €
Luís Cañas	18,00 €	11,50 € (50 cl.)
La Montesa" Palacios-Remondo (eco)	21,50 €	
Viña Alberdi	22,00 €	
Muga	25,50 €	

RESERVA

Coto de Imaz	18,00 €	
Marqués de Riscal	24,00 €	12,50 €
Marqués de Murrieta	25,50 €	16,50 € (50 cl.)
Sierra Cantabria	27,50 €	
Remelluri	30,00 €	
Viña Ardanza	33,00 €	

GRAN RESERVA

Barón de Ley	27,50 €	
--------------	---------	--



licors · licores acuamar

Brandy

Soberano, Terry, Veterano	2,25 €
Ponche	3,00 €
Torres 5, Carlos III, Magno	3,00 €
Torres 10	3,25 €
Mascaró V.O.	4,00 €
Narciso Mascaró "Privé"	5,50 €
Carlos I, Cardenal Mendoza	6,00 €
Lepanto, Duque de Alba	6,00 €
Torres Hors d´Hage (20 anys)	11,00 €
1866 Gran Reserva	12,50 €
Lustau (solera Gran Reserva)	12,50 €
Peinado (20 años)	16,00 €
Luis Felipe (Gran Reserva)	21,50 €

Cognac

Hennessy V.S.	10,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	12,00 €
Delamain X.O.	16,50 €

Armagnac

Armagnac Saint Vivant	5,50 €
Clés des Ducs V.S.O.P.	6,50 €
Darroze Grand Assemblage (8 anys)	11,50 €

Whisky

Dyc "8 años"	4,00 €
J&B, Ballantine's	4,00 €
Cutty Sark	4,00 €
Jameson (Irish Whiskey)	4,50 €
Chivas Regal (12)	6,50 €
J&B (15), Johnnie Walker "Black Label" (12)	6,50 €

Whisky de Malta

Glen Turner	4,50 €
Ancnoc (12)	8,00 €
Tomatin Legacy	8,00 €
Knockando (12), Glenfiddisch (12)	8,50 €
Glenmorangie (10)	8,50 €
Cardhu	10,00 €
Dalwhinnie (15)	12,00 €
Laphoraig (10)	12,00 €
Glenrhotes (12)	12,50 €
Johnnie Walker "Green Label" (15)	13,00 €
Balvenie (12)	13,00 €
Nikka Coffey Grain (Japó)	15,00 €
Glenfarclas (12)	16,00 €
Oban (14)	16,50 €

Bourbon

Jack Daniel´s	5,50 €
---------------	--------

Finos - Generosos

Tio Pepe	2,00 €
"Pedro Ximenez"	2,00 €
"Ximénez-Spinola" -Medium Dry-	3,50 €
Moscatell, Mistela	2,00 €
Vi Ranci	2,00 €
Porto	2,00 €
Vi de Gel	2,50 €

Licores Digestivos

Anís del Mono, Marie Brizard, Chinchón (sec i dolç)	2,50 €
Ratafia, Peppermint	2,50 €
Patxarana Baines	3,50 €
Fernet Branca, Jägermeister	3,50 €
Bayleys	3,50 €
Bayleys Chocolat	3,75 €
Aromas de Montserrat, Calisay, Estomacal Bonet	3,50 €
Cointreau, Tia Maria, Benedectine, Licor 43	4,00 €
Drambuie, Gran Magnier "Cordon Rouge"	5,50 €
Chartreuse Jaune	7,00 €
Chartreuse Verd	8,00 €

Rom

Rom Pujol	4,00 €
Rom Bacardi (blanco)	4,00 €
Rom Brugal Añejo (Sto. Domingo)	5,00 €
Rom Havana Club 7 años (Cuba)	5,50 €
Rom Barceló Imperial (Sto. Domingo)	7,00 €
Rom Matusalem Gran Reserva 15 años (Rep. Dominicana)	8,00 €
Rom Zacapa 23 años (Guatemala)	14,00 €

Schnapps (xupito)

Manzana, Melocotón, Avellana, Melón, "Limoncello"	2,00 €
"Kurhi"Pêche de Vigne o Mora, "Frangelico",	3,00 €
Amaretto "Disaronno",	2,50 €
Crema de Orujo, Crema d' Arròs del Delta	2,50 €

Gin Tonics (Suplement 1,00 € Tonic Fever Tree)

Larios	4,50 €
Beefeater, Tanqueray, Seagram's	6,00 €
"Premiums"	
Bombay "Sapphire", Mombassa,	6,50 €
Beefeater "Black"	6,50 €
Bulldog, Citadelle, Macaronesian	7,00 €
Martin Miller	8,00 €
Hendrick's, The London "Nº1"	8,50 €
Brockmans	8,50 €
G'vine	9,50 €

Aguardientes

"Absolut" (Sweden),	2,30 €
"Belvedere" (Poland)	7,50 €
Orujo gallego: blanco, hierbas , café, miel	2,25 €
Orujo "Los Picos" (Cantabria): blanco, hierbas	3,00 €
Calvados "Pâpidoux"	2,50 €
Grappa Giarola "Antica Villa"	2,50 €
Grappa "Sarpa Oro" di Poli (Riserva)	8,00 €
Marc de Cava	3,50 €
Aguardiente Pera Williams (import.)	3,00 €
Tequila (blanco)	2,50 €
Tequila "Reposado"	5,50 €