

RESTAURANT



ACUAMAR

CASA MATAS

DES DE 1977

sugerencias acuamar

ensaladas y entrantes fríos

La ensalada "Acuamar" *	18,00 €
(salmón y bacalao marinado, bonito, pochas y setas adobadas, langostino, anchoa, escalivada, olivas negras)	
El carpaccio de bacalao *	12,50 €
El foie micuit *	15,00 €
El jamón ibérico (con pan de cristal x 2)	19,50 €
El Tartar de salmón (ahumado) con aguacate *	14,00 €

para picar

Los buñuelos de bacalao (12 u.)	12,50 €
Los mejillones gratinados	13,00 €
Las "kokotxas" de bacalao fritas (consultar existencias)	13,50 €
La crema de galeras	10,00 €
Los calamarcitos salteados con puerros *	14,00 €

el marisco

Las cigalas de la Costa a la plancha * (kilo 90 €)	S/PESO
Las gambas de Tarragona a la plancha * (kilo 150 €)	(200 grs.) 30,00 €
Los langostinos frescos cocidos * (kilo 80 €)	(200 grs.) 16,00 €
Las almejas "vivas" o a la plancha * (fina, gallega) (kilo 78 €)	(250 grs.) 19,50 €

los pescados

La lubina al horno O a la sal *	22,50 €
El rodaballo al horno O con ajitos *	22,50 €
Pescado de lonja * (consultar)	S/M
El lomo de bacalao gratinado con queso	17,00 €
Las supremas de merluza de palangre con espinacas y gruyère *	20,00 €
El lomo de atún rojo a la plancha con ajos tiernos *	17,50 €
La paella de galeras, almejas y alcachofas *	14,00 €

la bodega

Blanco, rosado y tinto de la Casa: RAIMAT "CLAMOR" (servimos también a copas: 2.50 €)	12,50 €
Cavas de la Casa : "ANNA DE CODORNIU" Blanc de Blancs -Brut-	15,00 €
"VENTURA SOLER" -Brut Natural de Reserva-	14,00 €
Rioja de la Casa: "EDULIS" de Altanza -Crianza-	14,00 €

RECOMENDAMOS:

"BLANC TRANQUILLE" de Torelló -D.O. Penedès-	14,00 €
"INTRAMURS" Monasterio de Poblet -chardonnay&sauv. blanc- -D.O. Conca de Barberà-	14,50 €
"LES BRUGUERES" -garnacha blanca- -D.O. Priorat-	21,00 €
"BLANC BRUC" de Cavas Hill -xarel·lo- (barrica) -D.O. Penedès-	13,00 €
"CARMELO RODERO" -9 meses- -D.O. Ribera del Duero-	18,50 €
"TORELLÓ" -Brut Reserva-	17,50 €
"PANOT GAUDÍ" de Cavas Hill -Brut Nature- -Gran Reserva-	18,00 €

CERVEZAS:

"INEDIT" -Damm- (75 cl.)	8,00 €
"URQUELL" -Pilsner- -Rep. Checa-	2,75 €
"LA CAMBRILENCA" -rubia artesanal-	2,75 €
"SISTER" SCOTCH ALE -tostada artesanal-	3,25 €

SE RUEGA NO PAGAR EN LA CAJA. MUCHAS GRACIAS.

* Platos aptos para celíacos

I.V.A. 10 % no incluido

la carta acuamar



entrantes

La ensalada variada *	9,00 €
Las anchoas con escalivada * (opción con "Torrada")	12,00 €
Los cogollos con bonito o con anchoas *	10,00 / 11,50 €
Los espárragos de Navarra D.O. *	13,00 €
El cocktail de langostinos *	13,00 €
Las croquetas de bacalao de la Casa (6 unidades)	9,00 €
La sopa de pescado	10,00 €
La crema de marisco	10,00 €
La crema de verduras *	6,50 €
Las espinacas gratinadas con langostinos *	10,50 €

para picar

Los mejillones al vapor * o a la Marinera	10,50 / 11,50 €
Los caracoles de mar (cañailas) *	16,00 €
Las almejas a la Marinera (fina gallega)	18,50 €
Los berberechos a la plancha * (consultar existencias)	17,50 €
Las sepias a la plancha *	14,00 €
Los pescaditos fritos (talla M)	13,00 €
Los chipirones fritos	15,00 €
Los calamares a la romana o andaluza	16,00 €

arroz (mín. 2 raciones) (20 min.)

La paella de marisco *	(1 rac.) 16,00 €
La paella de bogavante *	(1 rac.) 22,50 €
El arroz negro con almejas *	(1 rac.) 13,00 €

pescado y marisco

La dorada al horno o a la sal *	16,50 €
El lenguado a la plancha * o frito	25,50 €
El lenguado a la Meunière	26,00 €
Los filetes de lenguado con almendras * (gratinado)	27,00 €
El lenguado al Suquet	27,00 €
El rape a la plancha * o a la romana	18,00 €
El rape a la Marinera "Acuamar"	20,00 €
La merluza a la plancha * o a la romana	16,00 €
El tronco o cola de merluza al horno o con ajitos *	19,00 €
El lomo de bacalao a "la Llauna"	16,00 €

nuestros tradicionales

Los entremes de pescado y mariscos	37,00 €
La mariscada del Acuamar *	48,00 €
La parrillada * o fritada de pescados y mariscos	37,00 €

carnes

El solomillo de ternera a la plancha (pimienta verde + 1 €)*	19,00 €
El entrecot de ternera a la plancha (pimienta verde + 1 €)*	18,00 €
El bistec a la plancha *	11,50 €
El escalope de solomillo de ternera a la Milanesa	13,00 €

Pan de cristal con tomate	2,00 €
Servicio de pan y entrante	1,50 €
Servicio de salsas	1,50 €

* Platos aptos para celíacos / Disponemos de carta de productos alérgenos

RESTAURANT



ACUAMAR

CASA MATAS

DES DE 1977

blancs - blancos - white

75cl 37,5cl

D.O. Penedès

"Extrísimo Bach" Dulce	13,50 €	
Pinord "Mireia" -gewüztraminer&muscat-	16,50 €	
Torres "Viña Sol" (vegan)	13,50 €	7,00 €
Torres "Viña Esmeralda"-muscat&gewüzt-(vegan)	15,50 €	8,50 €
Torres "Waltraud" -riesling-	26,50 €	
Jean Leon 3055 -chardonnay- (eco)	17,00 €	
Gramona "Mustillant" (agulla) (eco)	14,00 €	
Gramona "Gessami" -muscat&sauvig.blanc-(eco)	17,50 €	
Gramona "Mas Escorpi" -chardonnay- (Demeter)	19,00 €	
Cavas Hill "Blanc Bruc" -xarel-lo- (barrica)	14,00 €	
Juvè i Camps "Ermita d'Espells" (eco)	15,00 €	
Can Feixes "Blanc Selecció" (eco)	15,50 €	
Manuela de Naveran -xardonnay- (barrica)	17,00 €	
Raventós i Blanc "Can Sumoi" -xarel-lo- (bio)	18,00 €	
Augustus -chardonnay- (eco)	26,00 €	

D.O.Q. Priorat

Les Brugueres -garnatxa blanca-	22,00 €	
1270 A Vuit -garnatxa blanca-	23,00 €	
Joan Giné -garnatxa&macabeu&p.ximénez-	24,00 €	
"Artigues" -garnatxa&macabeu&p.ximénez-	30,00 €	

D.O. Montsant

Octubre -garnatxa blanca&macabeu-	14,50 €	
Perlat -garnatxa blanca&macabeu-	15,00 €	
"L'Avi Tomàs Aragonès" (criança)-garnatxa blanca-	19,00 €	

D.O. Tarragona

De Muller -muscat-	14,00 €	
--------------------	---------	--

D.O. Conca de Barberà

Clos Montblanc "Únic" -sauvignon blanc- (eco)	15,00 €	
---	---------	--

D.O. Terra Alta

Celler Mariol -garnatxa blanca- (eco)	13,50 €	
"Rebels de Batea" -garnatxa blanca-	16,00 €	
"Llàgrimes de Tardor" (criança) -garnatxa blanca-	16,50 €	
"Els Costums" -garnatxa blanca-	18,00 €	
La Fou "Els Amelers" -garnatxa blanca-	21,00 €	

D.O. Costers del Segre

Raimat "Castell" -chardonnay- (vit.sostenible)	15,00 €	9,50 (50 cl.)
Siós "Plà del Lladoner" -chard.&viogner- (eco)	16,00 €	

Perelada

Blanc Pescador (agulla)	13,50€	7,70 €
Crestíssimo Moscato (agulla)	13,50 €	

D.O. Monterrei

"La Duda" Vinos del Paseante -godello-	16,00 €	
--	---------	--

blancs - blancos - white

75cl 37,5cl

D.O. Rias Baixas (Albariño)

Santiago Ruiz	18,50 €	
Lagar de Cervera	19,50 €	10,00 €
El Jardín de Lucía	21,50 €	
Pazo de Señorans	21,50 €	13,50 € (50 cl.)
Terras Gauda	21,50 €	
Albariño de Fefiñanes	23,50 €	
Pazo de Rubianes	24,50 €	
Pazo de San Mauro	25,50 €	
"La Mar" de Terras Gauda (albariño&loureiro)	30,50 €	

D.O. Rueda (Verdejo)

"La Charla" Vinos del Paseante	14,50 €	
Finca Montepedroso (sobre lías)	14,50 €	
Marqués de Riscal (100% orgànic)	14,50 €	8,50 €
El Perro Verde	15,50 €	
Belondrade y Lurton	50,50 €	

D.O. Somontano

Enate "234" -chardonnay-	15,50 €	
Viñas del Vero -gewüztraminer-	17,00 €	

D.O.C. Rioja

"Plàcet de Valtomelloso" Palacios Remondo (eco)	29,50 €	
---	---------	--

D.O. Txacolí

Txomin Etxaniz	17,50 €	
----------------	---------	--

Semi Dolç/Dulce

"La Niña de mis Ojos" -verdejo&sauvignon blanco-	14,00 €	
--	---------	--

Sidra

Zaipiain (natural)	10,00 €	
--------------------	---------	--

D.O. Montsant

"Étim" La Pausa -garnatxa&sirà-	15,00 €	
---------------------------------	---------	--

D.O. Terra Alta

"Lola Bel" Vinyes del Covent -garnatxa peluda-	16,00 €	
--	---------	--

D.O. Penedès

Torres "De Casta" (vegan)		6,50 €
Gramona "Mustillant" (agulla) (eco)	14,50 €	
Augustus Rosé "Primer Rosat" -cab. sauv.- (eco)	15,50 €	
Torelló "Rosa d'Abril" (eco)	17,50 €	

D.O.C. Rioja

Marqués de Cáceres "EXCELLENS" (vegan)	13,50 €	
--	---------	--

D.O. Navarra

Otazu -tempranillo-	15,00 €	
---------------------	---------	--

D.O. Somontano

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

sangria:

0'50 lit.

1 lit.

1'50 lit.

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

bodega acuamar

caves/corpinat/escumosos 75cl 37,5cl

"Anna Codorniu" Blanc de Blancs Brut	16,00 €	10.50 €
"Ars Collecta" Codorniu "B.de Blancs" Reserva	19.50 €	
Raimat "Lo Fred de Ponent" Brut Reserva	16.50 €	
Parxet Brut Reserva	15.50 €	
Rovellats "Brut Imperial" Reserva Nature	17.50 €	
Roger Goulart Brut Nature	21.50 €	
Raventós i Blanc "De Nit" Rosé (eco)	22.50 €	
Torelló Brut Nature	25.50 €	13.50 €
Recaredo "Terrers" B.Nature (eco)	33.00 €	
"Laietà" Alta Alella G.Reserva-B.Nature (eco)	26.50 €	16.00 €
Agustí Torelló Mata "Barrica" G.Reserva (eco)	29.50 €	

caves/corpinat/escumosos 75cl 37,5cl

Juvé i Camps "Reserva Familia" G.Reserva (eco)	25.50 €	12.00 €
Juvé i Camps "Reserva Familia" MAGNUM (eco)	48.50 €	
Gramona "Imperial Brut" (eco)	28.50 €	
Gramona "III Llustros"	40.00 €	
Llopart "Leopardi" B.Nature (eco)	31.00 €	
Llopart "Rosé" Brut (eco)	21.50 €	

champagnes 75cl 37,5cl

Mumm Grand "Cordon Rouge" Brut	49,00 €	29,00 €
Mumm "Brut Rosé"	52.50 €	
Taittinger "Brut Reserva"	53.50 €	
Louis Roederer "Collection"	60.50 €	

negres - tintos - red 75cl 37,5cl

D.O.Q. PRIORAT		
"Vall Por" Sangenis i Vaqué (reserva)	21,00 €	
"Els Pics" Celler Mas Alta	23,00 €	
"+ 7" Bodegas Pinord (eco-Demeter)	26,00 €	
Joan Giné (12 mesos)	30,50 €	
"Les Terrasses" Álvaro Palacios	41,50 €	
"Dofí" Álvaro Palacios	90,00 €	
D.O. MONTSANT		
"Octubre" Cingles Blaus	15.50 €	10.00 € (50 cl.)
"Heretat Navàs"	17,50 €	
"Boig per tu" Vinyes Domènech	19,50 €	
"L'Avi Tomàs Aragonès" (criança)	19,00 €	
"Costers del Gravet" Celler de Capçanes	20.50 €	
"Alta Roses" de Joan d'Anguera (eco-Demeter)	21,00 €	
D.O. TARRAGONA		
Muller (criança) -cabernet sauvignon-	13.50 €	
D.O. TERRA ALTA		
La Fou "Senders" -garnatxa&sirà-	18,00 €	
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Prado Rey "Valdelayegua" (criança)	13.50 €	(50 cl.)
Quinta de Tarsus (criança)	18.50 €	
Pesquera (criança)	26.50 €	
Pago de los Capellanes (criança)	31.50 €	
Mauro (criança)	39.50 €	
Pago de Carraovejas (criança)	42.00 €	

negres - tintos - red 75cl 37,5cl

D.O. SOMONTANO		
Enate ÚNICO -cabernet&merlot-		14.50
D.O.C. RIOJA		
CRIANZA		
Viña Pomal "Centenario"	15,00 €	9.50 € (50 cl.)
Marqués de Cáceres "EXCELLENS" (vegan)	16,00 €	7.50 €
Luís Cañas	16.50 €	
La Montesa" Palacios-Remondo (eco)	19,00 €	
Viña Alberdi	21.50 €	
Muga	25.50 €	
RESERVA		
Coto de Imaz	18,00 €	
Marqués de Riscal	23.50 €	11.50 €
Marqués de Murrieta	24.50 €	16.00 € (50 cl.)
Sierra Cantabria	26.50 €	
Remelluri	26,00 €	
Viña Ardanza	32,50 €	
GRAN RESERVA		
Barón de Ley	26,50 €	

RESTAURANT

ACUMAR
CASA MATAS
DES DE 1971

licors · licores acuamar

Brandy

Fundador, Soberano, Terry, Veterano	2,25 €
Ponche	2,50 €
Torres 5, Carlos III, Magno	3,00 €
Torres 10, Mascaró V.O.	3,25 €
Narciso Mascaró "Privé"	5,50 €
Cardenal Mendoza, Carlos I	6,00 €
Lepanto, Duque de Alba	6,00 €
Torres Hors d´Hage (20 anys)	11,00 €
1866 Gran Reserva	12,00 €
Lustau (solera Gran Reserva)	12,50 €
Peinado (20 años)	15,00 €
Luis Felipe (Gran Reserva)	21,00 €

Cognac

Courvosier V.S.	8,50 €
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 Duucs 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 €
Dewar's "White Label", Cutty Sark	4,00 €
Jameson (Irish Whiskey)	4,50 €
Chivas Regal (12)	6,00 €
J&B (15), Johnnie Walker "Black Label" (12)	6,00 €

Whisky de Malta

Glen Turner	4,50 €
Ancnoc (12), Glenlivet	8,00 €
Knockando (12), Glennfiddisch (12)	8,50 €
Glenmorangie (10)	8,50 €
Laphoraig (10)	9,00 €
Cardhu	9,50 €
Glenrhotes (10)	10,50 €
Dalwhinnie (15)	12,00 €
Johnnie Walker "Green Label"	12,50 €
Balvenie (12)	13,50 €
Glenfarclas (12)	15,00 €
Nikka Coffey Grain (Japó)	15,00 €
Oban (14)	17,50 €

Bourbon

Jack Daniel´s	5,00 €
---------------	--------

Finos - Generosos

Tio Pepe, "Manzanilla"	1,50 €
"Pedro Ximenez"	1,50 €
"Ximénez-Spínola" -Medium Dry-	3,50 €
Moscatell, Mistela	1,50 €
Vi Ranci	1,50 €
Porto	1,50 €
Vi de Gel	2,50 €

Licores Digestivos

Anís del Mono, Marie Brizard, Chinchón (sec i dolç)	2,25 €
Ratafia, Peppermint	2,50 €
Patxarana Baines	3,25 €
Fernet Branca, Jägermeister	3,00 €
Bayleys	3,25 €
Aromas de Montserrat, Calisay, Estomacal Bonet	3,00 €
Cointreau, Tía María, Benedictine, Licor 43	4,00 €
Drambuie, Gran Magnier "Cordon Rouge"	5,00 €
Chartreuse Jaune	4,50 €
Chartreuse Verd	7,50 €

Rom

Rom Pujol	3,00 €
Rom Bacardi (blanco)	4,00 €
Rom Cacique Añejo (Venezuela)	3,50 €
Rom Brugal Añejo (Sto. Domingo)	5,00 €
Rom Havana Club 7 años (Cuba)	5,00 €
Rom Barceló Imperial (Sto. Domingo)	7,50 €
Rom Matusalem Gran Reserva 15 años (Rep. Dominicana)	6,50 €
Rom Zacapa 23 años (Guatemala)	14,00 €

Schnapps (xupito)

Manzana, Melocotón, Avellana, Melón, "Limoncello"	2,00 €
"Kurhi" Pêche de Vigne o Mora, "Frangelico",	2,50 €
Crema Catalana "Melody", Amaretto "Disaronno",	2,25 €
Crema de Orujo, Crema d' Arròs del Delta	2,25 €

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

Larios	4,50 €
Beefeater, Tanqueray, Seagram's	6,00 €
"Premiums"	
Bombay "Sapphire", Mombassa,	6,50 €
Bulldog, Citadelle	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	2,00 €
Orujo "Los Picos" (Cantabria): blanco, hierbas	2,50 €
Calvados	2,50 €
Grappa	2,25 €
Grappa "18 Lune" (Stravecchia)	8,00 €
Marc de Cava	2,50 €
Marc de Champagne "Moët Chandon"	4,50 €
Marc de Bourgogne "Corton Grancey"	5,00 €
Aguardiente Pera Williams (import.)	3,00 €
Tequila (blanco)	2,40 €
Tequila "Reposado"	5,50 €