

DEL 4 AL 14 D'ABRIL

SITGES

TAPA A TAPA



TAPA
I QUINTO
O CANYA
3€

SITGES

TAPA A TAPA

Enguany, celebrarem l'onzena edició de la ruta "Sitges Tapa a Tapa", en què els 40 establiments participants oferiran les seves millors tapes accompanyades d'un quinto o d'una canya de cervesa Estrella Damm. Assaboreix Sitges i gaudeix de les seves platges, els seus carrers, els seus racons i la seva gastronomia. Una ocasió perfecta per descobrir per què aquesta ciutat és tan especial.

Este año celebraremos la onceava edición de la ruta "Sitges Tapa a Tapa", en que los 40 establecimientos participantes ofrecerán sus mejores tapas acompañadas de un quinto o una caña de cerveza Estrella Damm. Saborea Sitges y disfruta de sus playas, sus calles, sus rincones y su gastronomía. Una ocasión perfecta para descubrir por qué esta ciudad es tan especial.

This year we are holding the 11th Gastronomic Route "Tapa a Tapa" in which 40 local restaurants and bars are taking part. They will offer you their best tapas together with Estrella Damm beer. Savour Sitges and enjoy its beaches, its streets, its corners and its food. The perfect occasion to discover why this city is so special.

Participants 2019

- 01** 13 Llunes
- 02** Alenti
- 03** Amb Gust
- 04** Bar Rialto Diner
- 05** Cafè Roy
- 06** Can Vilalta
- 07** Cañateca Prado
- 08** Casa Hidalgo
- 09** Casa Tecla
- 10** Club Nàutic de Sitges
- 11** Corazón de Agave
- 12** Decoure
- 13** Dehesa Santa Maria
- 14** El Bitxo
- 15** El Cable
- 16** El Xampú
- 17** Els Jardins del Retiro (que ara ho porten els d'El Cable)
- 18** Hostal Bonanza
- 19** La Barata
- 20** La Formatgeria de Sitges
- 21** La Granja de Sitges
- 22** La Guineu
- 23** La Paradeta
- 24** La Pícara
- 25** La Seu (Penya Barcelonista)
- 26** La Tapadera
- 27** La Terraza Vallpineda
- 28** Los Vikingos
- 29** Morelia Sitges
- 30** Nieuw Amsterdam
- 31** Num3ric
- 32** Pic Nic
- 33** Sirka
- 34** SoCa Restaurant & Bar
- 35** Sports Bar
- 36** Summer Lounge
- 37** Vagamundo
- 38** Vermuteria 6 Marías
- 39** Vivinwine
- 40** La Sitja (Escola d'Hostaleria de Sitges)

01

15 Llunes

C. de Sant Pau, 39 • 938 531 040

De dilluns a dijous, de 12 a 16 h i de 20 a 23.30 h. Divendres, de 12 a 16 h i de 20 a 22 h. Dissabte, de 12 a 14.30 h i de 20 a 22 h. Diumenge, de 12 a 14.30 h i de 20 a 23 h. Dimecres, tancat



LLUNA PLENA

Explosió en boca de llagostins i verdures en esfera de tempura de mar, maionesa de wasabi i escuma d'alga wakame i llima.

Explosión en boca de langostinos y verduras en esfera de tempura de mar, mayonesa de wasabi y espuma de alga wakame y lima.

Explosion in the mouth of king prawns and vegetables in a sphere of sea tempura, wasabi mayonnaise and wakame seaweed and lime foam.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contains allergens. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

02

Alenti

C. del 1r de Maig, 19 • 938 114 790

De dilluns a dimecres, de 12 a 16 h
De dijous a diumenge, de 12 a 16 h i de 19 a 23 h



ALENTI POKE BOWL

Delícia hawaiana de salmó marinat en teriyaki, mango, cogembre, edamame i guacamole sobre un llit d'arròs i salsa de cacauet.

Delicia hawaiana de salmón marinado en teriyaki, mango, pepino, edamame y guacamole sobre un lecho de arroz y salsa de cacahuete.

Hawaiian delight of salmon marinated in teriyaki sauce with mango, cucumber, edamame and guacamole on a bed of rice and peanut sauce.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

03

Amb Gust

C. de Joan Tarrida, 2 • 655 907 269

De dilluns a divendres, de 19 a 24 h
Dissabte i diumenge, de 13 a 24 h



CORDERO NUESTRO

Costella de xai amb una torre de saborosa polenta i salseta dolça.

Costilla de cordero con su torre de sabrosa polenta y salsa dulce.

Lamb ribs with tower of flavourful polenta and sweet salsa.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

04

Bar Rialto Diner

C. de l'Illa de Cuba, 43 • 634 843 616

De dilluns a diumenge,
de 13 a 15.30 h i de 19.30 a 22.30 h



REAL TACO

Taco de xili amb carn elaborat amb xocolata negra i bourbon, i servit amb guacamole i pico de gallo.

Taco de chili con carne elaborado con chocolate negro y bourbon, y servido con guacamole y pico de gallo.

Beef chili taco made with dark chocolate and bourbon, served with guacamole and tomato and onion salsa.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

05

Cafè Roy

C. de Parellades, 9 • 938 110 269

De dilluns a divendres, de 12 a 16 h i de 19 a 22.30 h
Dissabte i diumenge, de 13 a 22.30 h



GYOZA IBÈRICA

Gyoza de porc ibèric i bolets xiitake sobre cremós de pebrots escalivats i julivert.

Gyoza de cerdo ibérico y setas shiitake sobre cremoso de pimientos asados y perejil.

Iberian pork and shiitake mushroom gyoza over creamy roasted red peppers and parsley.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

06

Can Vilalta

Av. d'Artur Carbonell, 32 • 938 943 243

Dilluns, de 8 a 17 h
De dimecres a diumenge, de 8 a 22.30 h
Dimarts, tancat



LA PIRULETA DE L'ADRI

Tramezzini piruleta de tartufata,
papada confitada i gouda.

Tramezzini piruleta de tartufata,
papada confitada y gouda.

Tramezzini lollipop of tartufata,
confit pork cheeks and gouda.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

07

Cañateca Prado

C. de Francesc Gumà, 6-14 • 931 126 872

De dimarts a divendres, de 12 a 23 h
Dissabte i diumenge, de 12 a 14 h i de 16.30 a 23.15 h
Dilluns, tancat



QUERIDOS MINISTROS

Cruixent de peus de porc amb escuma
d'albergínia fumada i iuca trufada.

Crujiente de manitas de cerdo con espuma
de berenjena ahumada y Yuca trufada.

Crispy pig trotters with smoked
aubergine foam and truffled cassava.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

08

Casa Hidalgo

C. de Sant Pau, 12 • 938 943 895

De dimarts a divendres, de 13 a 15 h i de 20 a 22 h.
Dissabte, de 13 a 14.30 h i de 20 a 22h. Diumenge, de 13 a 14.30 h
Dilluns, tancat



PILOTA DE PEUS

Llenties “beluga” amb mandonguilles de peus de porc,
bacallà skrei i encenalls de tonyina.

Lentejas “beluga” con albóndigas de manitas de cerdo,
bacalao skrei y virutas de atún.

“Beluga” lentils with pig trotter meatballs,
Skrei codfish and tuna shavings.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

09

Casa Tecla

C. de Sant Francesc, 9 • 938 948 021

De dimarts a divendres, de 12 a 15.30 h i de 20 a 22.30 h
Dissabte i diumenge, de 12 a 14.30 h i de 18 a 22.30 h
Dilluns, tancat



PRESA D'AMOR!!

Carpaccio de presa ibèrica
en escabetx.

Carpaccio de presa ibérica
en escabeche.

Iberian pork shoulder carpaccio
in marinade.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

10

Club Nàutic Sitges

Espigó de llevant s/n • 930 006 510

De dilluns a divendres, de 19 a 22.30 h
Els dies 6, 7 i 14 d'abril, de 12 a 13.30 h i de 19 a 22.30 h
No hi haurà servei divendres 5 ni dissabte 13 d'abril



BARAT FASHION

Verat lleugerament curat i fumat sobre síndria osmotitzada amb salsa de soja, amanideta d'alga wakame, salsa de llimona i mel, aire de mar i brots de crèixens.

Caballa ligeramente curada y ahumada sobre sandía osmotizada con salsa de soja, ensaladita de alga wakame, salsa de limón y miel, aire de mar y brotes de berros.

Lightly cured smoked mackerel on watermelon osmosis with soy sauce, wakame seaweed salad, lemon and honey dressing, sea-scented foam and watercress sprouts.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

11

Corazón de Agave

C. de Sant Pere, 12 • 935 663 537

De dimarts a diumenge, de 13 a 16 h i de 20 a 23 h
Dilluns, tancat



MÉXICO DE UN BOCADO

Tortilla de blat de moro blau inflada i farcida de confit d'ànec amb mole manchamanteles de 31 ingredients.

Tortilla de maíz azul inflada y rellena de confit de pato con mole manchamanteles de 31 ingredientes.

Blue corn tortilla puffed and filled with pickled duck with manchamanteles mole made with 31 ingredients.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

12

Decoure

C. de Francesc Gumà, 26 • 938 947 847

De dilluns a dissabte, de 12 a 15 h i de 18.30 a 22.30 h
Diumenge, d'11 a 15 h



HAMBURGUESA DE L'ÀVIA

Hamburguesa de vedella amb salsa de bolets i espècies variades.

Hamburguesa de ternera con salsa de setas y especias variadas.

Hamburger with wild mushroom sauce and mixed spices.

Conté al·lèrgogens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

13

Dehesa Santa Maria

C. del 1r de maig, 3 • 938 114 447

De dilluns a diumenge, d'11 a 24 h



LA BEN TALLADA

Torrada amb pebrot, ceba i tomàquet escalivats amanits amb el suc del tomàquet i acompañats de ventresca de tonyina i olives.

Tostada con pimiento, cebolla y tomate asados aliñados con jugo de tomate y acompañados de ventresca de atún y aceitunas.

Toast with roasted pepper, onion and tomato dressed with tomato juice and accompanied by tuna belly and olives.

Conté al·lèrgogens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

14

El Bitxo

C. de Parellades, 50 • 938 532 957

De diumenge a dijous, de 12 a 14 h i de 19 a 22.30 h
Divendres i dissabte, de 12 a 14 h i de 19 a 21 h



BITXITO ADOBAT

Broqueta de caçó adobat amb chutney de tomàquet verd amb curri.

Pincho de cazón adobado con chutney de tomate verde al curry.

Skewer of marinated dogfish with green tomato curry chutney.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

15

El Cable

C. de Barcelona, 1 • 938 948 761

De dilluns a divendres, de 19 a 23 h
Dissabte i diumenge, de 12 a 15 h i de 19 a 23 h



BOCATA VEGETAL DE CANSALADA

Entrepà de cansalada saltada amb bolets xiitake, cremós de ricotta i burrata, kimchi i xili picant, coronat amb herbes aromàtiques.

Bocadillo de tocino salteado con setas shiitake, cremoso de ricotta y burrata, kimchi y chili picante, coronado con hierbas aromáticas

Sandwich with bacon sautéed with shiitake mushrooms, creamy ricotta and burrata, kimchi and spicy chili topped with herbs.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

16

El Xampú

Pg. de Vilanova, 6 • 938 168 857

De diumenge a dijous, de 12 a 14 h i de 19 a 22.30 h
Divendres i dissabte, de 12 a 14 h i de 19 a 21 h



VERAT AL SAKE

Dau de verat macerat amb sake
i acompanyat d'una amanida de blat.

Dado de caballa macerado en sake
y acompañado de una ensalada de maíz.

Cube of mackerel macerated
in sake with corn salad.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

17

Els Jardins del Retiro (que ara ho porten els d'El Cable)

C. d'Àngel Vidal, 17 • 977 781 351

De diumenge a dijous, de 12 a 22 h. Divendres i dissabtes, de 12 a 23 h



TOM JONES

Sopa Tom Yon (sopa tradicional del nord de Tailàndia
feta amb més de 20 ingredients) amb tàrtar de gambes.

Sopa Tom Yon (sopa tradicional del norte de Tailandia
hecha con más de 20 ingredientes) con tartar de gambas.

Tom Yon soup (traditional soup from northern Thailand
made with more than 20 ingredients) with prawn tartare.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

18

Hostal Bonanza

Pl. del Dr. Robert, 2 • 938 948 281

De dilluns a dijous, de 13 a 16 h i de 19 a 22 h

De divendres a diumenge, de 17 a 22 h

Dimarts, tancat



SARDINITA DIME TÚ...

Tàrtar de sardinetes del Marenostre macerades amb maduixes i llima acompanyat de tomàquet concassé i pa de vidre.

Tartar de sardinitas del Marenostre maceradas con fresas y lima acompañado de tomate concassé y pan de cristal.

Tartare of Mediterranean sardines macerated with strawberries and lime accompanied by tomato concassé and glass bread.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.

Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.

It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

19

La Barata

C. d'Espalter, 21

De dimarts a dijous, de 19.30 a 22.30 h

De divendres a diumenge, de 12 a 15.30 h i de 19.30 a 22.30 h

Dilluns, tancat



CRO-XAI

Coca de croissant amb xai cuit a baixa temperatura amb herbes de muntanya i escuma de formatge manxego.

Coca de croissant con cordero asado a baja temperatura con hierbas de montaña y espuma de queso manchego.

Croissant flatbread with lamb roasted at low temperature with mountain herbs and Manchego cheese foam.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.

Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.

It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

20

La Formatgeria de Sitges

C. de Santiago Rusiñol, 34 • 937 046 942

De dilluns a dijous, de 19 a 23 h. Divendres, de 12.30 a 14.30 h
i de 19 a 23.30 h. Dissabte, de 12.30 a 15 h i de 19 a 23.30 h
Diumenge, de 12.30 a 15.30 h i de 19 a 22.30 h



CHEESE TARTAR

Cheese tartar amb trio de formatges servit en pa de pita calent. Una explosió de sabors.

Cheese tartar con trío de quesos servido en pan de pita caliente. Una explosión de sabores.

Three-cheese tartar served on hot pita bread
- an explosion of flavours.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contains allergens. Consult with a member of staff.

21

La Granja de Sitges

C. Major, 35 • 938 110 981

De diumenge a dimecres, de 9 a 22 h
De dijous a dissabte, de 9 a 23 h



DELÍCIES DE COSTELLA ADOBADA

Costella de porc adobada a la nostra manera cuïta lentament al forn.

Costilla de cerdo adobada a nuestra manera asada lentamente al horno.

Slow-roasted pork ribs
with house dressing.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contains allergens. Consult with a member of staff.

22

La Guineu

C. de Barcelona, 20 • 609 521 155

De dimarts a diumenge, de 12 a 16 h i de 18.30 a 23 h
Dilluns, tancat



XUPIXATÓ

Mousse de crema de calçots amb salsa de xató i brandada, adornada amb salsa negra i coronada amb cotnes de bacallà.

Mousse de crema de calçots con salsa de xató y brandada, adornada con salsa negra y coronada con cortezas de bacalao.

Creamy roasted spring-onion mousse with Xató sauce and brandade decorated with black sauce and crowned with cod crust.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

23

La Paradeta

C. de Sant Pere, 24 • 938 949 323

De dimarts a divendres, de 20 a 22.30 h. Dissabte, de 13 a 14.30 h i de 20 a 22.30 h. Diumenge de 13 a 14.30 h. Dilluns, tancat



ELS NOSTRES TENTACLES DE CALAMAR

Broqueta de tentacles de calamar a la planxa amb picada d'all i julivert.

Pincho de tentáculos de calamar a la plancha con picada de ajo y perejil.

Skewer of grilled calamari tentacles with minced garlic and parsley.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

24

La Picara

C. de Sant Pere, 3 • 938 110 285

De dilluns a divendres, de 20 a 22.30 h
Dissabte i diumenge, de 13 a 15 h i de 20 a 22.30 h
Dimarts, tancat



EL 5è ELEMENT

Carxofa confitada amb Parmentier de sobrassada i mel sobre crujent de pasta kataifi i... el cinquè element.

Alcachofa confitada con Parmentier de sobrasada y miel sobre crujiente de pasta katafi y... el quinto elemento.

Candied artichoke with sobrasada and honey parmentier on crispy katafi pasta and... the fifth element.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

25

La Seu (Penya Barcelonista)

C. de l'Illa de Cuba, 8 • 938 946 536

De dimarts a dijous, de 19.30 a 22.45 h. De divendres a diumenge, de 12 a 15.30 h i de 19.30 a 22.45 h. Dilluns, tancat
No se servirà la tapa durant els partits del FCB



CONTRADIC(CIÓN)

Inspirats en la tradició, uns canelons diferents: ànec, verdures, paté de foie, escuma de beixamel, pasta crujent i parmesà.

Inspirados en la tradición, unos canelones diferentes: pato, verduras, paté de foie, espuma de bechamel, pasta crujiente y parmesano.

Inspired by tradition, different cannelloni: duck, vegetables, foie-gras paté, bechamel foam, crispy pasta and parmesan.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

26

La Tapadera

C. de Parellades, 70 baixos • 931 585 600

De dimarts a divendres, de 19.30 a 23 h
Dissabte i diumenge, de 13.30 a 15.30 h i de 19.30 a 23 h
Dilluns, tancat



RAVI PULPO

Ravioli de pop amb Parmentier de remolatxa
i escuma de pebrot fumat.

Ravioli de pulpo con Parmentier de remolacha
y espuma de pimiento ahumado.

Octopus ravioli with beet parmentier
and smoked pepper foam.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

27

La Terraza Vallpineda

Av. de la Santíssima Trinitat, 28
(Vallpineda) • 666 448 962

De dilluns a diumenge, de 10 a 22 h



CEVICHE MEDITERRÁNEO CON CHIFLES

Plàtan mascle fregit
amb gambes, alvocat i peix.

Plátano macho frito
con gambas, aguacate y pescado.

Fried plantain with prawns,
avocado and fish.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

28

Los Vikingos

C. del Marquès de Montroig, 7-9 • 938 949 687

Divendres i diumenge de 13 a 16 h i de 20 a 23 h
Dissabte de 13 a 16 h i de 20 a 24 h



CROSCAT

Rostit de galta de porc amb ratafia acompanyat de puré de porrusalda i confitura de fruites vermelles.

Asado de carrillera de cerdo con ratafía acompañado de puré de porrusalda y confitura de frutos rojos.

Pork rack roasted in Ratafia with leek soup purée and candied red berries.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

29

Morelia Sitges

Pg. de Vilanova, 20 • 936 607 543

De dilluns a diumenge,
de 12 a 16 h i de 20 a 23 h



MOREPIG

Peus de porc cuinats a baixa temperatura amb chutney de mango, canyella i un toc oriental amb germinats.

Manitas de cerdo cocinadas a baja temperatura con chutney de mango, canela y un toque oriental con germinados.

Pig trotters cooked at low temperature with mango chutney, cinnamon and an Oriental touch with sprouts.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

30

Nieuw Amsterdam

C. de Parellades, 70 • 938 946 447

De dimarts a divendres, de 19 a 23 h
Dissabte i diumenge, de 13.30 a 15.30 h i de 19.30 a 23 h
Dilluns, tancat



BLÚ

Minihamburguesa de vedella de proximitat amb formatge blau, peres confitades i nous.

Minihamburguesa de ternera de proximidad con queso azul, peras confitadas y nueces.

Mini local veal burger with blue cheese, candied pears and walnuts.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

31

Num3ric

C. de Pau Barrabeig, 1 • 938 589 975

De dilluns a divendres, de 12 a 23 h
Dissabte i diumenge, de 12 a 21.30 h



FALS COULANT AMB GELAT

Coulant de botifarró amb cor d'ou escalfat, gelat de mostassa antiga, col en dues textures, i crujent de pernil ibèric.

Coulant de morcilla con corazón de huevo poché, helado de mostaza antigua, col en dos texturas, y crujiente de jamón ibérico.

Blood sausage coulant with a poached egg heart, old-style mustard ice cream, two textures of cabbage and crispy Iberian ham.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

32

Pic Nic

Pg. de la Ribera s/n • 938 110 040

De dilluns a diumenge, de 12 a 17 h



VERSIÓ FREDA D'ARRÒS NEGRE AMB SÈPIA I GAMBA

Amanida d'arròs negre amb sèpia i gamba saltades amb allioli de gingebre i acompañada de mussolina de tomàquet amb formatge fresc.

Ensalada de arroz negro con sepia y gamba salteadas con alioli de jengibre y acompañada de muselina de tomate con queso fresco.

Black rice salad with sautéed cuttlefish and prawns with ginger allioli accompanied by tomato mousseline with fresh cheese.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.

Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.

It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

33

Sirka

C. de l'Illa de Cuba, 34 • 931 431 512

De dilluns a diumenge, de 12 a 14 h i de 18 a 20 h



ENSALADA TIBIA DE BERENJENA Y LANGOSTINO CRUJIENTE CON ROMESCO

Làmina d'albergínia farcida de llagostí, romesco i amanida.

Lámina de berenjena rellena de langostino, romesco y ensalada.

Aubergine slice stuffed with king prawn, Romesco sauce and lettuce.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.

Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.

It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

34

SoCa Restaurant & Bar

C. de Sant Gaudenci, 9 • 938 943 046

De dilluns a divendres, de 19 a 23 h
Dissabte i diumenge, de 13 a 15.30 h i de 19 a 23 h



GARRAF BURGER

Hamburguesa de senglar amb compota de poma, formatge gorgonzola, ruca i tomàquet confitat.

Hamburguesa de jabalí con compota de manzana, queso gorgonzola, rúcula y tomate confitado.

Wild boar hamburger with apple compote,
Gorgonzola cheese, rocket and tomato confit.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

35

Sports Bar

Pg. de la Ribera, 48 • 938 111 100

De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h



ROCK & ROLL

Mos de vedella cuinada a baixa temperatura amb un toc de pesto i ceba crujent.

Bocadito de ternera cocinada a baja temperatura con un toque de pesto y cebolla crujiente.

Bite of veal cooked at low temperature
with a dab of pesto and crispy onion.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

36

Summer Lounge

Pl. de la Indústria, 8

De dilluns a diumenge, de 13.30 a 22.30 h



DELEITE DE TACOS DE ATÚN ROJO Y CAVIAR DE SALMÓN

Daus de tonyina vermelha i caviar de lumpus amanits amb soja i vinagreta de ceba, i acompañats de guacamole i ruca.

Tacos de atún rojo y huevas de lompo aderezados con soja y vinagreta de cebolla, y acompañados de guacamole y rúcula.

Red tuna cubes and lumpfish roe dressed with soy and onion vinaigrette accompanied by guacamole and rocket.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

37

Vagamundo

C. de Jesús, 55-57 • 938 531 662

De dimarts a dijous, de 19.30 a 23 h
De divendres a diumenge, de 13.30 a 16 h i de 19.30 a 23 h
Dilluns, tancat



THE PATO MALVADO

Crep de confit d'ànec sobre mussolina de moniato i salsa de Malvasia de Sitges, dins una petxina de remolatxa.

Crep de confit de pato sobre muselina de boniato y salsa de Malvasia de Sitges, en una concha de remolacha.

Duck confit crepe on sweet potato mousseline and Malvasia (sweet wine from Sitges) sauce on a beet shell.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

38

Vermuteria 6 Marias

C. de Sant Pau 19 • 627 036 366

Dimarts, dimecres i dijous, de 19 a 22.30 h
Divendres i dissabte, de 12.30 a 15 h i de 19 a 22.30 h
Diumenge, de 12.30 a 15 h. Dilluns, tancat



ANCHOA CON PEINETA

Ajoblanco amb anxova, raïm confitat
i oli de menta amb crujent.

Ajoblanco con anchoa, uva confitada
y aceite de hierbabuena con su crujiente.

Ajoblanco (cold garlic and almond soup) with anchovies,
candied grapes and mint oil with crispy toppings.

Conté al·lèrgogens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

39

Vivinwine

C. de Sant Bartomeu, 8 • 937 098 154

De dilluns a dissabte, de 10 a 13 h i de 16 a 20 h
Diumenge, de 10 a 13 h



CALIFORNIA DREAMIN'

Californià roll farcit de llagosta, naps daikon
i llavors de xia hidratades amb dashi
sobre maionesa de wasabi i crumble de festucs.

California roll relleno de langosta, nabos daikon
y semillas de chía hidratadas con dashi
sobre mayonesa de wasabi y crumble de pistachos.

California roll filled with lobster,
daikon radish and dehydrated chia seeds with dashi
on wasabi mayonnaise and pistachio crumble.

Conté al·lèrgogens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

40

La Sitja

(Escola d'Hostaleria de Sitges)

C. de Parellades, cantonada c. de Bonaire

Dissabte 13 d'abril, d'11 a 14.30 h



LA NOSTRA CÈSAR

Amanida Cèsar reinterpretada a la nostra manera.
Fulla de cabdell amb croqueta de rostit,
crostonets i la nostra salsa.

Ensalada César reinterpretada a nuestra manera.
Hoja de cogollo con croqueta de asado,
picatostes y nuestra salsa.

Our reinterpretation of the Caesar salad.
Cabbage leaf with roasted meat croquette,
croutons and our dressing.

Conté al·lergògens. Consulteu amb l'establiment.
Contiene alérgenos. Consultad con el establecimiento.
It contains allergens. If in doubt, speak with a member of staff.

Participants 2019

- 01** 13 Llunes
- 02** Alenti
- 03** Amb Gust
- 04** Bar Rialto Diner
- 05** Cafè Roy
- 06** Can Vilalta
- 07** Cañateca Prado
- 08** Casa Hidalgo
- 09** Casa Tecla
- 10** Club Nàutic de Sitges
- 11** Corazón de Agave
- 12** Decoure
- 13** Dehesa Santa Maria
- 14** El Bitxo
- 15** El Cable
- 16** El Xampú
- 17** Els Jardins del Retiro (que ara ho porten els d'El Cable)
- 18** Hostal Bonanza
- 19** La Barata
- 20** La Formatgeria de Sitges
- 21** La Granja de Sitges
- 22** La Guineu
- 23** La Paradeta
- 24** La Pícara
- 25** La Seu (Penya Barcelonista)
- 26** La Tapadera
- 27** La Terraza Vallpineda
- 28** Los Vikingos
- 29** Morelia Sitges
- 30** Nieuw Amsterdam
- 31** Num3ric
- 32** Pic Nic
- 33** Sirka
- 34** SoCa Restaurant & Bar
- 35** Sports Bar
- 36** Summer Lounge
- 37** Vagamundo
- 38** Vermuteria 6 Mariás
- 39** Vivinwine
- 40** La Sitja (Escola d'Hostaleria de Sitges)



SITGES TAPA A TAPA

CONCURS CONCURSO COMPETITION

Podreu votar la tapa que us hagi agradat més omplint la butlleta que trobareu en aquest llibret i entrar en el sorteig de tres caps de setmana en tres hotels de Sitges. A més a més, tindreu la possibilitat de participar en la propera edició de la ruta “Sitges Tapa a Tapa” gratuïtament.

Podréis votar la tapa que más os haya gustado rellenando la papeleta que encontraréis en este librito y entrar en el sorteo de tres fines de semana en tres hoteles de Sitges. Además, tendréis la posibilidad de participar en la próxima edición de la ruta “Sitges Tapa a Tapa” gratuitamente.

You will be able to vote for the best tapa and participate in a raffle; prizes consist of three week-ends in three hotels in Sitges. You also will be able to participate for free in next year's "Sitges Tapa a Tapa".



El premi es podrà fer efectiu en les dates que indica cada hotel en el premi. Abans, però, caldrà consultar-ne la disponibilitat.

Concurs Sitges Tapa a Tapa 2019

En aquesta guia trobareu tota la relació dels establiments que participen en el concurs “Sitges Tapa a Tapa”. Cada establiment presenta una tapa a concurs a un preu únic de 3 € (IVA inclòs) acompanyada d’una Estrella Damm.

Funcionament

- Diriguï-vos a qualsevol dels establiments que hi participen, tasteu la tapa i mostreu la guia per tal que us hi posin el segell del local.
- Valoreu la tapa (4 “m’ha agradat molt” i 1 “no m’ha agradat”).
- Aneu a un altre establiment i tasteu una altra tapa, i així successivament.
- Amb la guia, podeu provar i puntuar tantes tapes com vulgueu.
- Un cop acabada la campanya, dipositeu la guia segellada, amb la butlleta de la pàgina següent emplenada amb les vostres dades*, a les urnes que trobareu en qualsevol dels establiments participants.

* Per poder participar en el sorteig dels regals, és imprescindible que la vostra guia tingui com a mínim el segell de 5 establiments diferents. Els guanyadors es comunicaran per telèfon i se n’informarà a la pàgina web del Gremi: www.gremihs.com

Concurso Sitges Tapa a Tapa 2019

En esta guía encontraréis la relación de establecimientos participantes en el concurso “Sitges Tapa a Tapa”. Cada establecimiento presenta una tapa a concurso a un precio único de 3 € (IVA incluido) acompañada de una Estrella Damm.

Funcionamiento

- Dirigiros a cualquiera de los establecimientos participantes, degustad la tapa y mostrad la guía para que os pongan el sello del local.
- Valorad la tapa (4 “me ha gustado mucho” y 1 “no me ha gustado”).
- Id a otro establecimiento a degustar otra tapa y así sucesivamente.
- Con la guía, podéis degustar y puntuar tantas tapas como queráis.
- Una vez terminada la campaña, depositad la guía sellada, con la papeleta de la siguiente página cumplimentada con vuestros datos*, en las urnas que encontraréis en cualquiera de los establecimientos participantes.

* Para poder participar en el sorteo de los regalos, es imprescindible que vuestra guía tenga como mínimo el sello de 5 establecimientos diferentes. Los ganadores se comunicarán por teléfono y se informará de ello en la página web del Gremi: www.gremihs.com

2019 Sitges Tapa a Tapa competition

This guide provides you the list of all establishments participating in the "Sitges Tapa a Tapa" competition. Each competing establishment presents one tapa and an Estrella Damm beer for only 3 € (including VAT).

How to take part

- Go to any of the establishments, order a tapa and hand over the guide for the premises to stamp.
- Give the tapa a mark (4 -"enjoyed very much" and 1 -"didn't enjoy at all").
- You can then move on to another establishment, try another tapa, and so on...
- With this guide you can try and give a mark to as many tapas as you want.
- Once the campaign has finished, place the stamped guide (with your full details* completed in the form below) in one of the urns to be found at all participating establishments.

* In order to participate in the raffle for prizes your guide must have at least 5 stamps from different establishments. Winners will be notified by telephone and reported on the website of the Gremi: www.gremihs.com

LES VOSTRES DADES VUESTROS DATOS YOUR DETAILS

NOM I COGNOMS:

ADREÇA:

CIUTAT: CP:

TELÈFON: MAIL:

SIGNATURA:

D'acord amb la Llei Orgànica 15/1999 de 13 de desembre sobre la protecció de dades de caràcter personal, les dades proporcionades pel participant s'inclouen en fitxers el responsable dels quals és el GREMI D'HOTELERIA DE SITGES i es tractaran amb la finalitat de gestionar aquesta promoció. El participant pot accedir a les seves dades, rectificar-les, cancel·lar-les i oposar-se'n al tractament en els termes i condicions previstos en la normativa de protecció de dades personals contactant amb el Gremi a través del correu electrònic info@gremihs.com o adreçant- se per escrit a la seu social situada al carrer Salvador Olivella Local 73, 08870, Sitges (Barcelona).

01 13 Llunes

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4



Segell de l'establiment

02 Alenti

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4



Segell de l'establiment

03 Amb Gust

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4



Segell de l'establiment

04 Bar Rialto Diner

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4



Segell de l'establiment

05 Cafè Roy

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4



Segell de l'establiment

06 Can Vilalta

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4



Segell de l'establiment

07 Cañateca Prado

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4



Segell de l'establiment

08 Casa Hidalgo

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4



Segell de l'establiment

09 Casa Tecla

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4



Segell de l'establiment

10 Club Nàutic de Sitges

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4



Segell de l'establiment

11 Corazón de Agave

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

12 Decoure

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

13 Dehesa Santa María

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

14 El Bitxo

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

15 El Cable

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

16 El Xampú

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

17 Els Jardins del Retiro (que ara ho porten els d'El Cable)

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

18 Hostal Bonanza

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

19 La Barata

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

20 La Formatgeria de Sitges

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

21 La Granja de Sitges

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

22 La Guineu

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

23 La Paradeta

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

24 La Pícara

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

25 La Seu (Penya Barcelonista)

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

26 La Tapadera

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

27 La Terraza Vallpineda

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

28 Los Vikingos

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

29 Morelia Sitges

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

30 Nieuw Amsterdam

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

(1) (2) (3) (4)

Segell de l'establiment

31 Num3ric

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

Segell de l'establiment

1 2 3 4

32 Pic Nic

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

Segell de l'establiment

1 2 3 4

33 Sirka

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

Segell de l'establiment

1 2 3 4

34 SoCa Restaurant & Bar

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

Segell de l'establiment

1 2 3 4

35 Sports Bar

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

Segell de l'establiment

1 2 3 4

36 Summer Lounge

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

Segell de l'establiment

1 2 3 4

37 Vagamundo

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

Segell de l'establiment

1 2 3 4

38 Vermuteria 6 Marías

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

Segell de l'establiment

1 2 3 4

39 Vivinwine

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

Segell de l'establiment

1 2 3 4

40 La Sitja (Escola d'Hostaleria de Sitges)

Puntu aquesta tapa de l'1 al 4

Segell de l'establiment

1 2 3 4



**VOLS SABER-HO TOT SOBRE
LES MILLORS TAPES DE SITGES?
Segueix la ruta des del teu mòbil**

Per a més informació:
www.gastronomosfera.com



Ajuntament
de Sitges

