

DEL 5 AL 15 DE MAIG DE 2022

SITGES

TAPA A TAPA



TAPA I QUINTO
O CANYA 4€




SITGES

TAPA A TAPA

Arriba una nova edició de “Sitges Tapa a Tapa”, la ruta gastronòmica en què els 32 establiments participants ofereixen les seves tapes més saboroses acompanyades d’un quinto o d’una canya de cervesa Estrella Damm. Una ocasió perfecta per assaborir Sitges i la seva cuina de temporada.

Llega una nueva edición de “Sitges tapa a tapa”, la ruta gastronómica en la que los 32 establecimientos participantes ofrecen sus tapas más sabrosas acompañadas de un quinto o una caña de cerveza Estrella Damm. Una ocasión perfecta para saborear Sitges y su cocina de temporada.

It’s back again this year: the “Sitges Tapa a Tapa” Festival, the culinary trail with the tastiest tapas and the most genuine flavours at the 32 venues taking part in this event in the seaside town of Sitges. Each tapa is served with a glass of ice-cold Estrella Damm draught beer, and it’s a great way to enjoy Sitges and its seasonal dishes.



PARTICIPANTS 2022

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 01 | 13 Llunes | 18 | La Barata |
| 02 | Alenti | 19 | La Formatgeria |
| 03 | Amb Gust | 20 | La Granja de Sitges,
carrer Major |
| 04 | Bar Tomeu | 21 | La Granja de Sitges,
carrer Parellades |
| 05 | Can Vilalta | 22 | La Guineu |
| 06 | Cañateca | 23 | La Tapadera |
| 07 | Casa Hidalgo | 24 | Morelia |
| 08 | Casa Tecla | 25 | Num3ric |
| 09 | Cau del Vinyet,
Hotel Subur Marítim | 26 | Oyster Bar,
ME Sitges Terramar |
| 10 | Corazón de Ágave | 27 | Pic Nic |
| 11 | El Cable | 28 | Pura Vida |
| 12 | El Noi d'Alcoi | 29 | SoCa |
| 13 | Els Jardins del Retiro | 30 | Sports Bar |
| 14 | Federal | 31 | Vento, Hotel Sunway |
| 15 | L'Aixeta | 32 | Institut Joan Ramón
Benaprès |
| 16 | L'Artemisa | | |
| 17 | L'Avinyet | | |



01 13 LLUNES

C. de Sant Pau, 39 • 938 531 0401

De dilluns a dijous, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h. Divendres, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 21.30 h. Dissabte, de 13 h a 14.30 h i de 20 h a 21.30 h
Diumenge, de 13 h a 14.30 h i de 20 h a 22.30 h. Dimecres, tancat

A-TUN-TUN

Tàrtar de tonyina marinada acompanyada d'escuma de foie, esponja de pa de pessic d'alfàbrega, cacauet garapinyat amb base de pasta wanton i acabat amb corall de remolatxa i pinzellada de fruites vermelles.

Tartar de atún marinado acompañado de espuma de foie, esponja de bizcocho de albahaca, cacahuete garrapiñado con base de pasta wanton y terminado con coral de remolacha y pincelada de frutos rojos.

Marinated tuna tartar accompanied with foie gras foam, basil sponge and candied peanuts on a bed of wonton dough, and finished with beet coral and a pinch of berries.



O2 ALENTI

C. del Primer de maig, 19 • 938 114 790

De dijous a diumenge, de 20 h a 23 h

De divendres a diumenge, de 12 h a 16 h

BRITERRÁNEO

Delícia de brie amb confitura de tomàquet i alfàbrega.

Delicia de brie con confitura de tomate y albahaca.

Brie delight with tomato and basil jam.

Consulteu al·lèrgogens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



O3 AMB GUST

C. de Joan Tarrida, 2 • 655 907 269

De dilluns a divendres, de 19.30 h a 23.30 h. Dissabte i diumenge, de 13.30 h a 16.30 h

Dimarts, tancat

PER QUÈ TU HO VALS!

Filet tendre de xai del Pirineu amb herbes de primavera, polenta d'espàrrecs i ceba, i reducció de nespres.

Solomillo tierno de cordero del Pirineu con sus hierbas de primavera, polenta de espárragos y cebolla, y reducción de nísperos.

Tender Pyrenean lamb fillet with spring herbs, asparagus and onion polenta and medlar reduction.

Consulteu al·lèrgogens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



04 BAR TOMEU

C. de Jesús, 8 • 936 785 347

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

AGNOLOTTI DI NONNO BARTU

Agnolotti de pèsols amb salsa supreme de pernil.

Agnolotti de guisantes con salsa supreme de jamón.

Pea agnolotti with supreme ham sauce.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



05 CAN VILALTA

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

De dilluns a diumenge, de 10 h a 23 h

BRIOIX AMB TATAKI DE PRESA IBÈRICA

Brioix amb tatakí de presa ibèrica confitada, maionesa de kimchi, ceba cruixent i ou de guatlla.

Brioche con tatakí de presa ibèrica confitada, mayonesa de kimchi, cebolla cruixente y huevo de codorniz.

Brioche with tatakí of Iberian pork confit, kimchi mayonnaise, crispy onion and quail egg.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



06 CAÑATECA

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

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

L'OU D'ÀNEC

Trompe-l'oeil d'ânec confitat amb poma sobre un niu de patates palla i pernil d'ânec.

Trampantojo de pato a la manzana confitado sobre un nido de patatas paja y jamón de pato.

Trompe l'oeil duck in apple jam on a nest of string potatoes and duck ham.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



07 CASA HIDALGO

C. de Sant Pau, 12 • 938 943 895 • 617 938 661

De dimarts a divendres, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22.30 h. Dissabte, de 13 h a 14.30 h i de 20 h a 22 h. Diumenge, de 13 h a 14 h

GALASSI

Broqueta de pop i gambes sobre Parmentier i escuma de pèsols.

Brocheta de pulpo y gambas sobre Parmentier y espuma de guisantes.

Skewer of octopus and prawns on Parmentier and pea foam.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



08 CASA TECLA

C. de Sant Francesc, 9 • 938 948 021

De dilluns a diumenge, de 12 h a 14 h i de 19.30 h a 21 h
Dimarts, tancat

LA PRINCESA I EL PÈSOL

Mousse de pèsols amb ou escumat i sofregit de gules.

Mousse de guisantes con huevo poché y sofrito de gulas.

Pea mousse with poached egg and sautéed imitation eel.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.

09 CAU DEL VINYET

Hotel Subur Marítim

Pg. Marítim, s/n • 938 941 550

De dilluns a diumenge, de 13 h a 15.15 h

TEMPURA DE BACALLÀ

Tempura de bacallà gratinat amb allioli, puré de patata i pebrot del piquillo, i reixa de patata.

Tempura de bacalao gratinado con alioli, puré de patata y pimiento del piquillo, y reja de patata.

Tempura of codfish gratin with aioli, mashed potatoes, piquillo peppers and a potato grid.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



10 CORAZÓN DE ÁGAVE

C. de Sant Pere, 12 • 935 663 537 • 609 370 314

De dilluns a divendres, de 19 h a 23 h. Dissabte i diumenge, de 13 h a 16 h i de 19 h a 20 h
Dimarts, tancat

OAXACA D'UNA QUEIXALADA

Tetela de blat de moro vermell feta a mà farcida de formatge Oaxaca, huitlacoche i fesols negres semiglacejats sobre una base de mole verd i decorada amb tomàquets confitats i herbes fresques.

Tetela de maíz rojo hecha a mano rellena de queso Oaxaca, huitlacoche y semiglaceado de frijoles negros sobre una base de mole verde y decorada con tomatitos confitados y hierbas frescas.

Handmade red corn tetela filled with Oaxaca cheese, huitlacoche and a semi-glaze of black beans on a bed of green mole decorated with confit tomatoes and fresh herbs.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



11 EL CABLE

C. de Barcelona, 1 • 938 948 761

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

MANGO #5

Aloo tikki de moniato, patata i cigrons amb una crema de iogurt i mango, chutney de mango i magrana, sorbet de mango i menta.

Aloo tikki de boniato, patata y garbanzos con una crema de yogur y mango, chutney de mango y granada, sorbete de mango y menta.

Aloo tikka with sweet potato, potato and chickpea, with a cream of yoghurt and mango, mango and pomegranate and iced mango and mint.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



12 EL NOI D'ALCOI

C. de Sant Bartomeu, 5 • 938 946 682

Dimarts i dimecres, de 13 h a 15.30 h. Dijous i divendres, de 13 h a 15.30 h i de 20 h a 22 h
Dissabte, de 20 h a 22 h. Dilluns, tancat. Diumenge no hi haurà servei de tapa.

EL LLAUNER

Taco de bacallà a la llauna amb sofregit sobre un llit de mongetes del ganxet.

Taco de bacalao a la llauna con su sofrito sobre un lecho de judías del ganxet.

Paprika codfish taco with sauteed aromatics on a bed of ganxet beans.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



13 ELS JARDINS DEL RETIRO

C. d'Àngel Vidal, 17-23 • 977 781 351

De diumenge a dijous, de 13 h a 21.30 h
Divendres i dissabte, de 13 h a 22 h

CARXOFF!

Carxofa confitada amb seitó, ravenets i picada umami sobre un nenúfar de fulla de caputxina.

Alcachofa confitada con boquerón, rabanitos y picada umami sobre un nenúfar de hoja de capuchina.

Candied artichoke with anchovy, radishes and chopped umami on nasturtium leaf.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



14 FEDERAL

Av. Sofia, 35 • 938 947 512

De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h

Divendres i dissabte, de 19 h a 22.30 h

BURRITO D'ÀNEC CONFITAT

Burrito d'ànec confitat amb cervesa i taronja, pak choy i vinagreta de mango verd.

Burrito de pato confitado con cerveza y naranja, pak choy y vinagreta de mango verde.

Confit duck burrito made with beer and orange, bok choy and green mango vinaigrette.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



15 L'AIXETA

Pg. de Vilafranca, 4 • 938 112 464

De dilluns a diumenge, de 12 h a 14 h i de 19 h a 21.30 h

TÀRTAR DE BOTIFARRÓ AMB ALVOCAT

Mozzarella, botifarró, alvocat, pebrots, ceba, tomàquet, pa i herbes aromàtiques.

Mozzarella, morcilla, aguacate, pimientos, cebolla, tomate, pan y hierbas aromáticas.

Mozzarella, morcilla blood sausage, avocado, peppers, onion, tomato, bread and herbs.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



16 L'ARTEMISA

C. de Sant Pau, 19 • 628 097 325 • 609 335 923

Dimecres, de 19.45 h a 23.30 h. De dijous a diumenge, de 12.45 h a 16.30 h i de 19.45 h a 23.30 h
Dilluns i dimarts, tancat

PERLA D'OU FERRAT, PATATES EMMASCARADES I ESSÈNCIA DE VI

Ou a baixa temperatura i després planxat col·locat sobre una base de patata aixafada al morter amb botifarró de ceba, acompanyat d'una reducció de vi negre i espècies, i cruixent de ceba i de patata.

Huevo a baja temperatura y después planchado colocado sobre una base de patata aplastada en el mortero con morcilla de cebolla, acompañado de una reducción de vino tinto y especias, y crujiente de cebolla y de patata.

Egg cooked at a low temperature and then grilled over a base of mortar-and-pestle mashed potatoes with onion blood sausage, accompanied by a red wine and spice reduction and crispy onions and potatoes.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



17 L'AVINYET

C. de Jesús, 12 • 935 319 638

De dilluns a diumenge, de 12.30 h a 22.30 h

ONEPON

Barqueta d'onglet de vedella marinat en kimchi i ponzu sobre wakame, maionesa d'estragó i sorra de blat de moro torrat.

Montadito de entrama de ternera marinada en kimchi y ponzu sobre wakame, mayonesa de estragón y arena de maíz tostado.

Cut marinated in Kimchi sauce and placed over Wakame, tarragon mayonnaise and fried corn.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



18 LA BARATA

C. d'Espalter, 21 • 603 669 521

De dilluns a divendres, de 12 h a 15 h i de 19.30 h a 22.30 h
Diumenge tarda i dilluns, tancat

TXUPINAZO

Torrada amb salsa d'ou ferrat, txistorra de Pamplona, pebrot del piquillo confitat i patates palla.

Tostada con salsa de huevo frito, txistorra de Pamplona, pimienta del piquillo confitado y patatas paja.

Toast with a sauce of fried egg, Pamplona chistorra sausage, confit piquillo pepper and string potatoes.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



19 LA FORMATGERIA

C. de Santiago Rusiñol, 34 • 937 046 942

De dilluns a dijous, de 12 h a 15.15 h i de 19 h a 23.15 h. Divendres i dissabte,
de 12 h a 15.15 h i de 19 h a 23.45 h. Diumenge, de 12 h a 15.15 h i de 19 h a 23 h

¿QUESOS O CARRETAS?

Mollete de lacón amb grelos i formatge tetilla fos. Amb motiu de l'any Xacobeo, fem un homenatge al formatge tetilla que va néixer com a protesta davant d'un bisbe que va decidir tallar els pits a totes les figures femenines d'una església.

Mollete de lacón con grelos y queso de tetilla fundido. Con motivo del año Xacobeo, hacemos un homenaje al queso tetilla que nació como protesta ante un obispo que decidió cortar los pechos a todas las figuras femeninas de una iglesia.

Pork shoulder bun with turnip greens and melted tetilla cheese. To commemorate Jacobean Year, we are paying tribute to tetilla cheese, named after its shape resembling women's breasts, which was created to protest against a bishop who decided to cut the breasts off of all the female figures in a church.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



20 LA GRANJA DE SITGES

Carrer Major

C. Major, 35 • 938 114 962

De diumenge a dijous, de 10 h a 21 h
Divendres i dissabte, de 10 h a 22 h

PANCETIYAKI

Cansalada viada de porc cuinada amb salsa teriyaki sobre un llit d'hummus de mongeta blanca.

Panceta de cerdo cocinada en salsa teriyaki sobre un lecho de hummus de alubia blanca.

Pork pancetta cooked in teriyaki sauce over a bed of white bean hummus.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.

21 LA GRANJA DE SITGES

Carrer Parellades

C. de Parellades, 4 • 938 114 962

De diumenge a dijous, de 10 h a 22 h
Divendres i dissabte, de 10 h a 23 h

PAC MAN

Cruixent de blat de moro amb galtes de vedella al vi negre i mostassa antiga, acompanyat de perles de guacamole.

Crujiente de maíz con carrillera de ternera al vino tinto y mostaza antigua, acompañado de perlas de guacamole.

Crispy corn with beef cheek cooked in red wine and old-style mustard, accompanied by guacamole pearls.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



22 LA GUINEU

C. de Barcelona, 20 • 674 836 245

De dimarts a dijous, de 12 h a 14 h i de 18.30 h a 22h

De divendres a diumenge, d'11 h a 13 h i de 18 h a 22 h

Dilluns, tancat

EL COCO DEL LLAGOSTÍ

Llagostí arrebossat amb pols de blat de moro torrat acompanyat d'una salsa de llet de coco infusióada amb alfàbrega, curri i un toc de llima, i uns tocs d'alfàbrega fregida.

Langostino empanado con polvo de maíz tostado acompañado de una salsa de leche de coco infusioada con albahaca, curry y un toque de limón, y unos toques de albahaca frita.

Lobster breaded with toasted corn powder accompanied by a sauce made of coconut milk infused with basil, curry and a touch of lemon, topped with fried basil.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



23 LA TAPADERA

C. de Parellades 70, baixos • 931 585 600

De dimecres a diumenge, de 20 h a 22 h

Dissabte i diumenge, de 13.15 h a 15.30 h

POTET DE CEPS

Potet de crema de ceps amb ou trufat cuinat a baixa temperatura i col·locat sota un núvol de parmesà.

Potito de crema de ceps con huevo trufado cocinado a baja temperatura y colocado bajo una nube de parmesano.

Pot of creamed wild mushroom with truffled egg cooked at a low temperature, placed under a parmesan cloud.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



24 MORELIA

Pg. de Vilanova, 20 • 936 607 543

Dimarts, dimecres i diumenge, d'11.30 h a 13.30 h. Dijous, divendres i dissabte, d'11.30 h a 13.30 h i de 20 h a 22 h. Dilluns, tancat
Servei a la barra i a la terrassa

ST. HOOK

Beneït pa amb txangurro i la seva salseta. Amén!

Bendito pan con txangurro y su salsita. ¡Amén!

Blessed bread with spider crab and sauce. Amen!



25 NUM3RIC

C. de Pau Barrabeig, 1 • 938 589 975 • 683 191 264

De dilluns a divendres, de 12 h a 16 h i de 19 h a 23 h
De dissabte a diumenge, de 12 h a 23 h

ENTRE FUM

Lletons de vedella a la brasa glacejats amb malvasia de Sitges sobre Parmentier de patates fumades i crocant de llima.

Molleja de ternera a la brasa glaseada con malvasía de Sitges sobre Parmentier de patatas ahumadas y crocante de lima.

Grilled beef sweetbreads glazed with Malvasia wine from Sitges on a Parmentier of smoked potatoes and lime crunch.



26 OYSTER BAR ME Sitges Terramar

Pg. Marítim, 80 • 938 940 050

De dilluns a diumenge, de 12 h a 21 h

BOLLYXAI

Trompe-l'oeil de Bollycao de xai a baixa temperatura amb reducció de cervesa Damm i maionesa trufada amb toppings de piquillo.

Trampantojo de Bollycao de cordero a baja temperatura con reducción de cerveza Damm y mayonesa trufada con toppings de piquillo.

Trompe l'oeil Bollycao pastry made of lamb cooked at a low temperature with a Damm beer reduction and truffled mayonnaise with piquillo topping.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



27 PIC NIC

Pg. de la Ribera, s/n • 938 110 040

De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h

SANDVITX DE MELÓS DE VEDELLA AMB MAIONESA DE CEPES

Sandvitx farcit de melós de vedella saltat, sobre un fons de vedella i acompanyat de maionesa de ceps.

Sándwich relleno de meloso de ternera salteado, sobre un fondo de ternera y acompañado con mayonesa de ceps.

Sandwich filled with sautéed succulent beef on a bed of beef accompanied by wild mushroom mayonnaise.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



28 PURA VIDA

C. d'Espalter, 8 • 681 303 737

De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h i de 19.30 h a 23 h
Dimecres, tancat

MAROCCO BAO

Pa bao farcit de costella de porc amb salsa marroquina i ceba envinagrada.

Pan bao relleno de costilla de cerdo con salsa marroquí y cebolla encurtida.

Bao bread filled with pork ribs with a Moroccan sauce and pickled onions.

Consulteu al·lergògens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



29 SOCA

C. de Sant Gaudenci, 9 • 938 943 046

De dilluns a divendres, de 19 h a 22.30 h. Dissabte i diumenge, de 13 h a 15.30 h
i de 19 h a 22.30 h. Dijous, tancat

LAMB BURGER

Hamburguesa de xai amb ruca, ceba morada a la planxa, salsa de iogurt i cirerol confitat, acompanyada de grills de patates amb salsa casolana.

Hamburguesa de cordero con rúcula, cebolla morada a la plancha, salsa de yogur y cherry confitado, acompañada de gajos de patatas con salsa casera.

Lamb burger with rocket, grilled red onion, yoghurt and confit cherry sauce accompanied by potato slices with homemade sauce.

Consulteu al·lergògens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



30 SPORTS BAR

Pg. de la Ribera, 48 • 938 111 100

De dilluns a diumenge, de 12.30 h a 23.30 h

No hi haurà servei del Tapa a Tapa durant els partits del Barça

POLLASTRE YAKIBURGER

Miniburger de pa d'espínacs amb pollastre, xampinyons, ceba morada i salsa teriyaki feta a casa.

Miniburger de pan de espinacas con pollo, champiñones, cebolla morada y salsa teriyaki hecha en casa.

Mini chicken burger on a spinach roll with mushrooms, red onion and homemade teriyaki sauce.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



31 VENTO Hotel Sunway

Pg. Marítim, 92-96 (Hotel Sunway Playa Golf) • 938 941 839

De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h i de 20 h a 23 h

TORITO BRAVO

Caneló cruixent de cua de bou i ceps amb emulsió d'all sobre un llit de crema de formatge i tomàquet.

Canelón crujiente de rabo de toro y ceps con emulsión de ajo sobre un lecho de crema de queso y tomate.

Crispy oxtail and wild mushroom cannelloni with garlic emulsion over a bed of creamy cheese and tomato.

Consulteu al·lèrgens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



32 INSTITUT JOAN RAMÓN BENAPRÈS

C. de Parellades, cantonada c. de Bonaire
Dissabte 7 de maig, de 12 h a 14.30 h

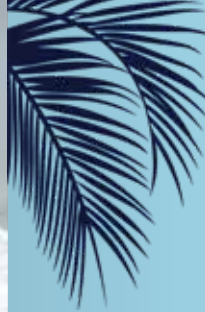
CAPARRONET D'ESPÀRREC DEL BENAPRÈS

Llesqueta de pa torrat, un tall de salmó escandinau marinat pel nostre alumnat, una punta d'espàrrec Piqué i vinagreta dolça.

Rebanada de pan torrat, un corte de salmón escandinavo marinado por nuestro alumnado, una punta de espárrago Piqué y vinagreta dulce.

Slice of toast, a cut of Scandinavian salmon marinated by our students, an asparagus tip and sweet vinaigrette.

Consulteu allergògens amb l'establiment. • Consultad alérgenos con el establecimiento. • Check allergens with a member of staff.



SITGES

TAPA A TAPA

Concurs

Participa en la ruta i entra en el sorteig de tres nits d'hotel per a dues persones en tres hotels de Sitges. Tens temps fins al 15 de maig!

Concurso

Participa en la ruta y entra en el sorteo de tres noches de hotel para dos personas en tres hoteles de Sitges. ¡Tienes tiempo hasta el 15 de mayo!

Competition

Take part in the tapas route and enter the draw to win three nights in a hotel for two people, in three hotels in Sitges. You have time until May 15th!



DOLCE
HOTELS AND RESORTS
BY WYNDHAM
SITGES BARCELONA

Sunnyway

ME
SITGES
TERRAMAR

El premi es podrà fer efectiu en les dates indicades per cada hotel. Abans, però, caldrà consultar-ne la disponibilitat.
El premio podrá hacerse efectivo en las fechas indicadas por cada hotel. Antes, será necesario consultar su disponibilidad.
Winners can take the prize on the dates indicated for each hotel. However, they must first check availability.

Concurs Sitges Tapa a Tapa 2022

FUNCIONAMENT

- Dirigiu-vos a qualsevol dels establiments que hi participen, tasteu la tapa i no oblideu demanar el tiquet de la vostra consumició.
- Escanegeu el QR que trobareu a la pàgina anterior i accediu al concurs.
- Una vegada complimentat el registre, seleccioneu el nom de l'establiment al que heu anat, pugeu la foto del tiquet de la vostra consumició i valoreu la tapa (4 "m'ha agradat molt" i 1 "no m'ha agradat").
- Per poder participar en el concurs, és imprescindible haver registrat 4 tiquets de 4 establiment 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 2022

FUNCIONAMIENTO

- Dirígete a cualquiera de los establecimientos participantes, prueba la tapa y no olvides pedir el tique de la consumición.
- Escanea el QR de la página anterior y accede al concurso.
- Una vez cumplimentado el registro, selecciona el nombre del establecimiento al que has ido, sube la foto del tique de consumición y valora la tapa (4 "me ha gustado mucho" y 1 "no me ha gustado").
- Para poder participar en el concurso, es imprescindible haber registrado 4 tickets de 4 establecimiento diferentes. Los ganadores se comunicarán por teléfono y se informará de ello en la página web del gremio: www.gremihs.com

Sitges Tapa a Tapa 2022 competition

RULES OF THE COMPETITION

- Go to any of the establishments taking part, eat the tapa and don't forget to request the receipt of what you have eaten.
- Scan the QR from the previous page and access the competition.
- After you have filled in the entry form, select the name of the establishment you have been to, upload the photo of the receipt of what you have eaten and rate the tapa (4 'I liked it very much'; 1 - 'I didn't like it').
- To take part in the competition, it is essential to submit four receipts from four different establishments. The winners will be notified by telephone and the information will be published on the association's website: www.gremihs.com



Segueix la ruta amb el nou mapa interactiu



- Escaneja el codi QR.
- Troba al mapa interactiu els establiments.
- Gaudeix de la ruta de la manera més fàcil.



INSTITUT JOAN RAHON BENAPRÉS



SITGES

sitges
anytime.com