

II RUTA GASTRONÒMICA DO PENEDÈS A SITGES

Del 5 de novembre al 2 de desembre



PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2700 anys



Ajuntament
de Sitges

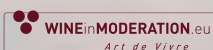
sitges
anytime.com



Unió Europea
Fons europeu agrícola
de desenvolupament rural
Europa inverteix en les zones rurals



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Art de Vivre



GARRAF

La DO Penedès
també és Garraf

#rutadopenedès



PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2700 anys



Ajuntament
de Sitges

sitges
anytime.com



Unió Europea
Fons europeu agrícola
de desenvolupament rural
Europa inverteix en les zones rurals



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**



II RUTA GASTRONÒMICA DO PENEDÈS A SITGES

Del 5 de novembre al 2 de desembre

Un total de 23 cellers i 8 restaurants participen a la II Ruta Gastronòmica DO Penedès a Sitges. Per segon any consecutiu, els amants de la gastronomia i els bons vins tenen una cita ineludible a Sitges. Una iniciativa que ens recorda novament que **la DO Penedès també és Garraf!**

Torna la Ruta Gastronòmica DO Penedès a Sitges. La segona edició d'aquesta iniciativa de promoció dels vins del territori i dels restauradors locals se celebra del 5 de novembre al 2 de desembre a un total de vuit restaurants sitgetans. La iniciativa, que recomana "Tothosap! Garraf" a tots els amants de la gastronomia, és organitzada per la DO Penedès amb l'objectiu de donar suport al sector de la restauració local i, al mateix temps, destacar la tasca que fan els productors de la DO Penedès. Un dels aspectes més interessants d'aquesta Ruta és que els participants als diferents sopars, a banda de poder degustar els menús degustació que han preparat els xefs i restauradors de cada establiment, tenen l'oportunitat de gaudir de les explicacions i els comentaris dels diferents elaboradors, que ens il·lustren

sobre els seus vins. És una ocasió única per tastar, a més, vins de gran prestigi i qualitat al costat de les persones que els han creat. Tot un luxe.

La Ruta Gastronòmica de la DO Penedès té el suport de l'Ajuntament de Sitges i del Gremi d'Hostaleria. L'èxit de la primera edició, ara fa tot just un any, ha animat els organitzadors a tornar a convocar-la. Els dos primers sopars (als restaurants Maricel i Casa Hidalgo) estan inclosos en els actes de la Setmana del Vi Català, mentre que els del Sabàtic Hotel i La Nansa formen part de la Setmana de la Malvasia. A les planes següents trobareu articles sobre els diferents restaurants que participen a la Ruta. Us expliquem els menús i els diferents maridatges amb els vins de la DO Penedès. Si escaneges el codi QR a sota d'aquestes planes, et podràs descarregar el llibret amb tota la informació ■

 **DESCARREGA'T
TOTS ELS MENÚS
MARIDATGE**

    **#RutaDOPenedès**

**TRUCA ARA AL
RESTAURANT
I RESERVA LA
TEVA TAULA!**

**RESTAURANT
MARICEL**
93 894 20 54
5/11/22 · 55 €

**RESTAURANT
CASA HIDALGO**
93 894 38 95
11/11/22 · 50 €

**RESTAURANT
MARE NOSTRUM**
93 893 93 33
12/11/22 · 55 €

**RESTAURANT
LA NANSA**
93 894 19 27
18/11/22 · 55 €

**SABÀTIC HOTEL
SITGES**
93 609 49 99
19/11/22 · 50 €

**RESTAURANT
ALFRESCO**
93 894 06 00
24/11/22 · 60 €

**RESTAURANT
FRAGATA**
93 894 10 86
25/11/22 · 55 €

**HOTEL DOLCE
SITGES**
93 810 90 00
2/12/22 · 55 €

RESTAURANT MARICEL | Exquisit en tot

Dissabte, 5 de novembre | 21 h Preu: 55 €

Passeig de la Ribera, 6 | Sitges | 93 894 20 54
maricel.es

A prop de les escales de la Punta i de l'església de Sant Bartomeu, es troba un dels restaurants més emblemàtics de Sitges, el Maricel. Aquest establiment combina tradició, cuina de mercat i cuina moderna en un equilibri que el seu xef, José Luís Capo, manté des de 2009, quan es va fer càrrec del negoci familiar. Al Maricel no només és exquisit el seu menjar: la decoració, la ubicació privilegiada i les vistes al mar conformen una oferta d'un elevat nivell. El seu menú degustació a la Ruta DO Penedès és d'aquells que no et pots perdre. Atenció al seu pop a la gallega i al 'carré' de xai desossat. Això promet.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu de benvinguda

Carpaccio de gambes als tres olis.
Maridat amb AT Roca Rosat'19
d'AT Roca

Pop a la gallega amb parmentier
de festucs. Maridat amb
Microvinificació Xarel·lo de Mar'16
de Cellers Avgvstvs Forvm

Raviolone de llamàntol i suc
cremós dels seus caps.

Maridat amb Fer el trago'21
de Celler Puig-Batet

Carré de xai desossat, polenta i
bolonyesa dels seus interiors, suc
amb picada de fruits secs.

Maridat amb Can Feixes Negre
Tradició'13 de Can Feixes

Les postres

Pastís de xocolata, Dominique



CASA HIDALGO | Devoció pel producte

Divendres, 11 de novembre | 21 h Preu: 50 €

Carrer de Sant Pau, 12 | Sitges | 93 894 38 95
casahidalgo.es

José Yáñez i Lola Freitas regenten aquest gairebé històric restaurant de Sitges des de 1987. A Casa Hidalgo la cuina regional fa un pas més enllà, i els productes i els plats de Galícia i Catalunya s'entrellacen i ens embolcallen amb la seva complementarietat. Naturalment, són protagonistes principals els peixos i mariscs, però no podem oblidar les famoses carns gallegues. Una ullada al seu menú degustació de la Ruta ens indica la devoció que professen pel producte. Les gambes, el gall de Sant Pere, les vieires i les navalles de Galícia... Tot un món d'autenticitat.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Carpaccio de Gambes de Vilanova amb oli d'arbequines i sal Maldon
Maridat amb Gisele'21 d'Heretat Mastinell

Vieires de la ria d'Arousa i Navalles de Finisterre a la planxa sobre un llit d'algues wakame.
Maridat amb Xarel·lo Vermell'21 de Nadal

Gall de Sant Pere a l'estil Orio acompanyat de patates al forn i un saltat d'alls i bitxo.
Maridat amb Boires'18 d'Alsina & Sardà

Caneló de garrí amb pasta wonton, acompanyat amb puré de mango i clorofil·la de pebre vermell.
Maridat amb Iohannes'14 de Propietat d'Espells - Juvé & Camps

Les postres

Crema suau de Maria Lluïsa amb poma reineta rostida al vermut.



RESTAURANT MARE NOSTRUM | Tradició familiar

Dissabte, 12 de novembre | 21 h Preu: 55 €

Passeig de la Ribera, 60 | Sitges | 93 8 94 33 93
restaurantmarenostrum.com

Quan un establiment compleix 70 anys i continua funcionant amb èxit, vol dir que les coses es fan bé. La tradició familiar de tres generacions, avui encarnada per Carol Martí, que ja es movia entre fogons de ben petita, fan que el Restaurant Mare Nostrum sigui una aposta segura al Passeig sitgetà. No cal dir que els seus arrossos, peixos i mariscs són la clau d'aquest èxit continuat. Però ull amb la presa ibèrica amb Malvasia del seu menú degustació, al costat d'unes cloïsses del carril o de l'arròs de gambes. Una diversitat molt ben entesa.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Verat en escabetx amb pa de coca.
Maridat amb Argila'13 de Mas Bertran

Cloïsses fines del carril al vermut sec. **Maridat amb** Marger'20 de Sumarroca

Arròs sucós de gambes vermelles amb sípia. **Maridat amb** Gran Caus Rosat'21 de Can Ràfols dels Caus

Presca ibèrica amb Malvasia i el seu cruixent. **Maridat amb** Indígena Negre'20 de Parés Baltà

Les postres
Crema de llimona amb merenga i Crumble



RESTAURANT LA NANSA | El llegat de Sitges

Divendres, 18 de novembre | 21 h Preu: 55 €

Carrer de la Carreta, 24 | Sitges | 93 894 19 27
restaurantlanansa.com

Poques coses més es poden dir que no s'hagin dit ja d'aquest establiment situat al nucli històric de Sitges, i que ha aconseguit fusionar els valors de les seves arrels familiars, que es remunten al 1860 en l'àmbit de l'hostaleria, amb els gustos dels seus clients. Però lluny de pensar que La Nansa ha quedat ancorat en la tradició, el cert és que al costat de les propostes de la cuina dels pescadors de tota la vida, han sabut investigar i posar d'actualitat plats històrics, tot reinterpretant-los. El llegat de Sitges, posat al dia. Ho veiem clarament al seu menú per a la Ruta. Aquest escabetx d'escria! O aquest pop amb salicòrnia!

MENÚ DEGUSTACIÓ

Escabetx tebi d'escria amb envinagrats. **Maridat amb** Blanc Subur'21 de Celler Hospital de Sitges

Pop roquer amb patates emmascarades i salicòrnia. **Maridat amb** Malvasia de Sitges'19 de Jané Ventura

Civet de bonítol del Mediterrani amb fruits de tardor. **Maridat amb** Viver'21 de Propietat d'Espells -Juvé & Camps

Lingot de garrí amb bolets de temporada i puré de nyàmeres. **Maridat amb** Cultivare Malvasia de Sitges'21 de Vallformosa

Les postres
Gelat de panellet de pinyons i escumes de Sitges de merengue i ametlles.



SABÀTIC HOTEL | On sempre és dissabte

Dissabte, 19 de novembre | 21 h Preu: 50 €

Avda. Sofia, 65 | Sitges | 93 609 49 99
hotelsabaticsitges.com

El Sabàtic Sitges Hotel és el nou establiment de la divisió Autograph Collection Hotels, dins del grup nord-americà Marriott. Inaugurat aquest estiu, el flamant establiment tenia clar des del primer moment que volia integrar-se en la cultura local. I aquesta fusió es veu en tots els detalls: decoració, paisatgisme, personal... i també en la seva gastronomia. Al restaurant principal de l'hotel serveixen, per exemple, el xató o les orelletes (el dolç típic català), o els vins del territori. Aposten per productes de proximitat i ecològics, i per una cuina mediterrània. El seu menú degustació a la Ruta de la DO Penedès així ho testimonia. Al Sabàtic Sitges Hotel, cada dia és dissabte.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Albergínia glacejada amb mató, tomàquet marinat i fines herbes.
Maridat amb Microvinificació Malvasia de Sitges'21 de Cellers Avgstvs Forvm

Ceps saltats amb puré de topinambur, cansalada viada confitada a baixa temperatura, pinyons i encenalls de parmesà.
Maridat amb Llegat Llopis'17 de Celler Hospital de Sitges

Llom de bacallà a la brasa amb pil-pil de bolets de temporada i mongeta blanca.
Maridat amb Mirabelles'18 de Celler Credo

Picantó a la graella amb espinacs i fruita seca.
Maridat amb Cultivare Malvasia de Sitges'21 de Vallformosa

Les postres

Torrija de briox amb gelat de xocolata



ALFRESCO RESTURANT | Ambient màgic

Dijous, 24 de novembre | 21 h Preu: 60 €

Carrer d'en Pau Barrabeig, 4 | Sitges | 93 894 06 00
alfrescorestaurant.es

L'ambient que es respira a l'Alfresco Restaurant, amb la seva decoració màgica, el converteixen un dels restaurants més singulars de Sitges. Està ubicat en una antiga casa de pescadors, al pintoresc carrer de Pau Barrabeig, i ha sabut mantenir una atmosfera plena d'encant. L'ambient, però, no és l'únic que podem admirar en aquest establiment. La seva proposta gastronòmica, de clar accent mediterrani, però amb fusió d'elements de diversos punts del planeta, és remarcable. El seu menú degustació a la Ruta DO Penedès ens transporta a productes molt nostres, com els llagostins i el llobarro, però amb tocs que els fan sorprenents.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Coliflor rostida i glacejada amb crema àcida i ametlles torrades.

Maridat amb Laia'21 de Joan Segura Pujadas

Llagostins amb espècies dukkah, relish de menta i iogurt.

Maridat amb Lluna Nova'17 de Pinord

Llobarro salvatge amb confitat de fonoll, tomàquets semisechs, patates baby i anet fresc. **Maridat amb** Gran Caus Rosat'21 de Can Ràfols dels Caus

Filet de porc negre ibèric, estil "deng deng" amb gratinat de moniato cremós i pak choi. **Maridat amb** Gran Clot dels Oms Merlot'18 de Bodegues Ca N'Estella

Les postres

Pastís de xocolata sense farina "Al Fresco" amb cremós de mascarpone i fruits silvestres



RESTAURANT FRAGATA | Un referent

Divendres, 25 de novembre | 21 h Preu: 55 €

Passeig de la Ribera, 1 | Sitges | 93 894 10 86
restaurantefragata.com

Literalment a tocar de la Punta, el Restaurant La Fragata és tot un referent de la gastronomia sitgetana. Establiment inaugurat el 1965 i totalment renovat, La Fragata és el lloc escollit per desenes d'empreses, institucions i famílies per celebrar els seus esdeveniments. El respecte al producte i la inspiració mediterrània són els eixos que vertebraven l'oferta d'aquest establiment, cita ineludible per garantir l'èxit en qualsevol celebració. El seu menú degustació especial per a la Ruta Gastronòmica DO Penedès ens transporta a un mar de sabors que van des de la frescor del tàrtar de tonyina, fins a la untuositat dels raviolis farcits de foie, passant per la paciència i el saber fer d'un secret cuït durant 17 hores. Vagi de gust!

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu de benvinguda

Tàrtar de tonyina, guacamole, oli de sèsam i soia i xips de iuca.

Maridat amb AT Roca Reserva'19 d'AT Roca

Raviolis farcits de foie, salsa de múrgoles i trufa Aestivium.

Maridat amb Cultivare Xarel·lo'19 de Vallformosa

Vieires a la planxa, emulsió d'eriçó de mar, espàrrecs de marge, escalunyes i pernil ibèric.

Maridat amb Fragància de Marta Rosat'21 de Ramon Canals

Secret ibèric en coccio de 17 hores, suc del rostit, 'tatin' d'albergínia rostida, textures de moniato. **Maridat amb** Finca Viladellops Negre'19 de Finca Viladellops

Les postres

'Torrija' caramel·litzada de pa brioix, gelat d'avellana sobre crumble d'ametlla



HOTEL DOLCE SITGES | Cuina de cinc estrelles

Divendres, 2 de desembre | 21 h Preu: 55 €

Av. Camí de Miralpeix, 12 | Sitges | 93 810 90 00
dolcesitges.com

Un hotel de luxe com el Dolce Sitges ha de tenir una cuina a l'alçada de l'establiment. I la seva oferta gastronòmica destaca precisament per ser de cinc estrelles, per la seva creativitat, pel seu origen mediterrani i per la seva versatilitat i innovació, sense oblidar la inspiració en la cuina internacional. A la Ruta DO Penedès, el xef del Dolce Sitges ens presenta un conjunt d'exquisideses com el 'royal' d'albergínia, els gnocchis amb foie o la vieira amb carxofa i trufa, acompanyades d'un magnífic plat de temporada, aquestes galtes de porc amb bolets i moniato. Un encert.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu de benvinguda

'Royal' d'albergínia escalivada amb verat marinat i emulsió de romesco.
Maridat amb Argila'13 de Mas Bertran

Gnocchis melosos de patata amb múrgoles a la crema de foie.
Maridat amb El Bosc Negre'19 d'Albet i Noya

Vieira, carxofa i trufa.
Maridat amb Savinat'20 de Gramona

Galta de porc Ral d'Avinyó amb rossinyols, moniato i cebes baby glacejades.
Maridat amb Arte'20 d'Heretat Mastinell

Les postres

Formatge de cabra, pa d'espècies i sorbet de pastanaga

Petit fours





PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2700 anys



*Una sola gota és capaç d'explicar
no només què fem, sinó sobretot,
qui som.*

*DO Penedès, 2700 anys
#nohiharesigal*

amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Unió Europea
Fons europeu agrícola
de desenvolupament rural
Europa inverteix en les zones rurals



ELIGE | COMPARTE | CUIDA