



# SITGES

DEL 24 NOVIEMBRE AL 04 DICIEMBRE 2022



4 €

TAPA + VI  
O CANYETA

# PANXA CONTENT

C/Sant Pau 39  
938531040

C/Jesús 8  
936785347

# SANDWICHITO DEL BARTU

13 LLUNES

Nº1



- 1
- 2
- 3
- 4

“Torrezno” o “rosta” caramelitzada amb puré de moniato, iogurt cítric amb coriandre, xip d'albergínia i magrana.

Torrezno o rosta caramelizada con puré de boniato, iogurt cítrico con cilantro, chip de berenjena y granada.

Dll i dt de 20 a 22'30h. Dj de 13 a 15h i de 20 a 22'30.  
De dv a dg de 13 a 14'30h i de 20 a 22h. Dc tancat

Conté al.lergògens. Consulteu | Contiene alérgenos. Consultad

Nº3



- 1
- 2
- 3
- 4

Sandvitxet de mini zapata amb galta de bou confitada amb romani i all acompanyat d'albergínia i ceba escalivades a la brasa amb duet de salses mayokimchi i mostassa al curry sobre llit de patates palla.

Sandwichito en mini-chapata de carrillera de buey confitada con romero y ajo acompañada de berenjena y cebolla escalibada a las brasas, con dúo de salsas mayokimchi y mostaza al curry sobre cama de patata paja

De Dg a Dj de 13 a 23h. Div i Ds de 13 a 19h

Conté al.lergògens. Consulteu | Contiene alérgenos. Consultad



# MEDALLA D'OR

C/Juan Tarrida 2  
625919655

Pl. Dr. Robert 2  
938948281

# MOS DE TARDOR

AMB GUST

Nº2



- 1
- 2
- 3
- 4

Medalló de filet de porc amb salsa daurada i verdures de l'hort

Medallon de solomillo de cerdo con salsa dorada y verduras del huerto

De dll a dv de 19'30 a 23'30h. Ds i dg de 13 a 16h i de 19'30 a 23'30h.  
Dt tancat

Nº4



- 1
- 2
- 3
- 4

Caneló farcit de cua de bou, bolets, espinacs i castanyes en mirall de salsa de tomàquet fumat i crocant de parmesà i bacó

Canelon relleno de rabo de toro, setas, espinacas y castañas en espejo de salsa de tomate ahumado y crocanti de parmesano y beicon

De dll a dj de 19 a 21h



BAR TOMEU

BO FOOD & DRINKS

## DE SITGES A LA Cerdanya

C/Francesc  
Gumà 6-14  
931126872

C/Sant  
Francesc 9  
938948021

## A CADA CERDO LE LLEGA SU SAN MARTÍN

CAÑATECA

Nº5



- 1
- 2
- 3
- 4

Croqueta de trinxat sobre una llit de bolets, botifarra negra i salsa de trufes acompanyada de salsa de xató.

Croqueta de trinxat sobre una cama de setas, butifarra negra y salsa de trufas acompanyada de salsa de xató.

De dt a dv de 12 a 23 h. Ds de 12 a 14h i de 17 a 23h. Dg de 12 a 14h.  
DII tancat

Conté al.lergògens. Consulteu | Contiene alérgenos. Consultad

Nº7



- 1
- 2
- 3
- 4

El nostre entrepà vintage de peus de porc, pa de sègol, formatge Tallegio i peus de porc a les 5 especies xineses i castanyes.

Nuestro bocadillo Vintage de Pies de cerdo, pan de centeno, queso Tallegio y pies de cerdo a las 5 especias chinas y castañas.

De dc a dII de 12'30 a 15h i de 19'30 a 22h

Conté al.lergògens. Consulteu | Contiene alérgenos. Consultad



CASA TEGLA

## ESTA ME HA CALAO!

C/Sant Pau 12  
938943895

C/Parellades 9  
669 007 846

## COCA DE TREMPÓ CASA ROY

CASA HIDALGO

Nº6



- 1
- 2
- 3
- 4

Base d'espínacs, bacallà fregit i gratinat amb musselina d'allis tendre i fil de tomàquet.

Base de espinacas, bacalao frito y gratinado con muselina de ajos tiernos y hilo de tomate.

Dc i dj de 13 a 14'30h i de 20 a 22'30h. Dv de 13 a 14'30h i de 20 a 21h.  
Dss de 13 a 14h i de 20 a 21h. Dg de 13 a 14h. DII i dt tancat

Dss de 13 a 14h i de 20 a 21h. Dg de 13 a 14h. DII i dt tancat

Nº8



- 1
- 2
- 3
- 4

Massa artesanal mallorquina apta per vegans amb una cobertura de trempó (amanida mallorquina: ceba, pebrot verd, tomàquet, all i julivert). Tenim dies versions: versió vegana i versió amb cruixent d'iberic.

Masa artesanal mallorquina apta para veganos con cobertura de trempó (ensalada mmallorquina: cebolla, pimiento verde, tomate, ajo y perejil). Hay version vegana y versión con crujiente de ibérico.

DII i dc de 9 a 21h. De dj a dg de 9 a 22h. Dt Tancat



CASA ROY

# LA BOMBA MARINERA

C/Sant Bartomeu 5  
938946682

Psg. Vilafranca 4  
938112464

# EL CORDERO TIRA AL MONTE

EL NOI D'ALCOI



Nº 9

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_

**Bomba farcida de pop, calamar, llagosti i patata arrebossada amb panko sobre all i oli amb tinta de calamar coronada amb ceba confitada.**

Bomba rellena de pulpo, calamar, langostino y patata rebozada con panko sobre alioli con tinta de calamar coronada con cebolla encurtida.

De dill a dc de 13 a 15h. Dj i dv de 13 a 15h i de 20 a 22h. Dss de 20 a 22h.

Conté al.lergògens. Consulteu | Contiene alérgenos. Consultad

Nº 11



- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_

**Tajín de xai amb rovelló i trufa.**  
Tajín de cordero con rovellón y trufa.

De 11 a 14h i de 17 a 21h.

Conté al.lergògens. Consulteu | Contiene alérgenos. Consultad



# ESMERO

AV. Sofia 2  
937029205

C/Sant Pau 19  
609 335 923

# CURRI-XOF DE POLLASTRE

INFINITY · H.CALIPOLIS



Nº 10

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_

**Mero salvatge en tempura amb escabetsx de vinagre de sidra amb salicornia i "tobikko" amb "wan tun" cruixent amb all i oli confitat emulsionat amb mel de flors i llima.**

Mero salvaje en tempura con escabeche de vinagre de sidra con salicornia y "tobikko" con "wan tun" crujiente con alioli confitado emulsionado con miel de flores y lima.

De 10'30h a 22'30h.

Nº 12



- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_

**Curri vermell suau de pollastre amb arròs basmati encebati i perla d'ou ferrat.**

Curry rojo suave de pollo con arroz basmati encebollado y perla de huevo frito.

De dimarts a dijous de 19'45 a 23h.  
De divendres a diumenge de 12'45 a 16h i de 19'45 a 23h.



L'AXETA

L'ARTEMISA

# CROCTOPUSSY

C/Jesus 12  
936668899

Santiago Rusiñol 34  
937046942

# PEDRITO

Nº 13



- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_

**Croqueta de pop mediterrani, pebre vermell de la Vera i explosió de trufa blanca.**

Croqueta de pulpo mediterráneo, pimentón de la Vera y explosión de trufa blanca.

De 12'30 a 15h i de 19'30 a 21'30h. Dimarts tancat.

Conté al.lergògens. Consulteu | Contiene alérgenos. Consultad

Nº 15



- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_

**Per aclamació popular repetim el berenar de la Heidi: el petit pa de pagès farcit de fondue de Formatge i ceps. Et transportarà a Suïssa sense haver d'agafar un avió.**

Por aclamación popular repetimos la merienda de Heidi: el pequeño pan de payés relleno de fondue de queso y boletus ceps. Te transportará a Suiza sin tener que coger un avión.

Dii de 19 a 23'15h. De dt a Dj de 12 a 15'30h i de 19 a 23'15h. Dv i dss de 12 a 15'30h i de 19 a 23'45h. Dg de 12 a 15'30h i de 19 a 22'45.

Conté al.lergògens. Consulteu | Contiene alérgenos. Consultad

L'AVINYET

LA FORMATGERIA DE SITGES

# CALÇOTET

C/Espalter 21  
603669521

C/Parellades 70 bx  
931585600

# RISOTTO DE OTOÑO

Nº 14



- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_

**Calçots amb una crema de formatge Idiazaval amb llàgrimes de figues i sal d'olives negres mortes i tocs de germinats de raves.**

Calçots con una crema de queso Idiazaval con lágrimas de higos y sal de aceitunas negras muertas y toques de germinados de rabanos.

De dt a dv de 12 a 15h i de 19 a 22h. Dss de 12 a 16h i de 19 a 22h. Dg de 12 a 16h. Dilluns tancat.

Nº 16



- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_

**Risotto trufat de carbassa, bolets i cruixent de parmesà.**

Risotto trufada de calabaza, setas y crujiente de parmesano.

De dc a dv de 19'30 a 22'30h. Dss i dg de 13'30 a 15'30h i de 19'30 a 22h.

LA BARATA

LA TAPADERA

# MORELON

Av. Vilanova 20  
936607543

Psg Maritim 80  
938940050

# ECLAIR DE IBÉRICO

Nº 17



- 1
- 2
- 3
- 4

**Caneló de rostit amb la seva beixamel i ceps.**

Canelón de asado con su bechamel y ceps.

Nº 19



- 1
- 2
- 3
- 4

**Eclair d'ibèric cruixent amb cremós de sobrassada i mel.**

Eclair de ibérico crujiente con cremoso de sobrasada y miel.

De dg a dc de 12 a 14h. De dj a dss de 12 a 14h i de 20 a 22h. Dll tancat.

De 12 a 23h.

Conté al.lergògens. Consulteu | Contiene alérgenos. Consultad

Conté al.lergògens. Consulteu | Contiene alérgenos. Consultad

# RABO DESESTRUCTURADO

C/Pau Barrabeig 1  
938589975

Psg de la Ribera s/n  
938110040

# BOMBÓ DE PATÉ AMB BLAT DE MORO

Nº 18



- 1
- 2
- 3
- 4

**Et donem tots els ingredients per a muntar la nostra clàssica recepta de croquetes de cua de bou en el seu propi suc y densitat.**

Os damos todos los ingredientes para montar nuestra clásica receta de croquetas de rabo de toro en su propio jugo y densidad.

Nº 20



- 1
- 2
- 3
- 4

**Massa feta de ceba de Can Girona, pastanaga i "higadillos" amb un toc d'oli d'oliva verge saltejada a foc lent.**

Masa hecha de cebolla de Can Girona, zanahoria e higadillos con un toque de aceite de oliva virgen salteada a fuego lento.

De dg a dt de 13 a 15'30h i de 19 a 23h. Dj de 19 a 23h. Dc tancat.

De 12 a 16h.

MORELIA



NUMERIC



OYSTER BAR · ME SITGES



PIC NIC



# XUP XUP DE VEDELLA GIRONINA

Psg de la Ribera 48  
938111100

Nº21



1

2

3

4

“Tartaleta” farcida de vedella de Girona cuinada a foc lent amb una pinzellada de beixamel i patata cruixent.

Tartaleta rellena de ternera de Girona cocinada a fuego lento con una pinzellada de bechamel y patata crujiente.

De dill a div de 13 a 15'30h i de 19'30 a 22'30h. Dss i dg de 12'30 a 23h. Excepte diumenge 27 a partir de les 19h

Conté al.lergògens. Consulteu | Contiene alérgenos. Consultad

## AUTUMN VIBES

Psg Marítim 92-94  
938941839

Nº22



1

2

3

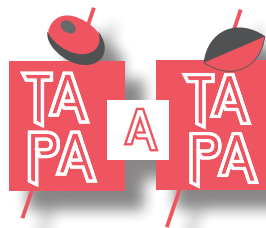
4

Escuma de ceps amb butifarra de perol i cruixent d'ibèric.

Espuma de setas con butifarra de perol y crujiente de ibérico.

De 13 a 16h i de 20 a 22'30h

# SITGES



TOTES LES DADES DEL CONCURS I FUNCIONAMENT  
EL TROBAREU A LA PÀGINA WEB OFICIAL O AL SEGÜENT QR.  
[WWW.GREMIHS.COM](http://WWW.GREMIHS.COM)



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 4€ (IVA inclòs) acompanyada d'un canyeta o un vi.

## PREMIS

Ompliu la butlleta i entreneu al sorteig d'una nit gratuïta per a 2 persones amb esmorzar inclòs a l'hotel CALIPOLIS Sitges, (sota disponibilitat) i 5 rutes per a degustar 10 tapes gratuïtes./ Rellenad la papeleta y entraréis en el sorteo de una noche de hotel con desayuno incluido para 2 personas en el hotel CALIPOLIS de Sitges, (bajo disponibilidad) y 5 rutas para degustar 10 tapas gratis.

## BUTLLETA DE PARTICIPACIÓ

NOM I COGNOMS:

ADREÇA:

CIUTAT:

CP:

TELÈFON:

MAIL:

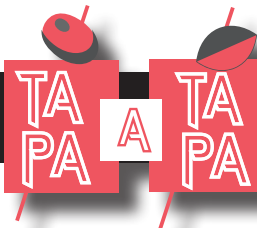
SIGNATURA:

D'acord amb la Llei Orgànica 3/2018, del 5 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'HOSTALERIA 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](mailto:info@gremihs.com) o adreçant-se per escrit a la seu social situada al carrer Salvador Olivella Local 73, 08870, Sitges (Barcelona).

DESCOBREIX TOT EL TAPTA TAPA



# SITGES



DEL 24 NOVEMBRE AL 04 DESEMBRE 2022

## PARTICIPANTS

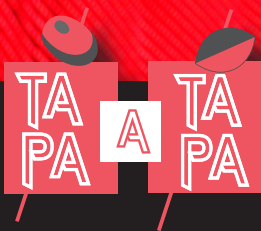
- 01 · 13 LLUNES
- 02 · AMB GUST
- 03 · BAR TOMEU
- 04 · BO FOOD & DRINKS
- 05 · CAÑATECA PRADO
- 06 · CASA HIDALGO
- 07 · CASA TECLA
- 08 · CASA ROY
- 09 · EL NOI D'ALCOI
- 10 · INFINITY (H.CALIPOLIS)
- 11 · L'AIXETA
- 12 · L'ARTEMISA
- 13 · L'AVINYET
- 14 · LA BARATA
- 15 · LA FORMATGERIA DE SITGES
- 16 · LA TAPADERA
- 17 · MORELIA
- 18 · NUM3RIC
- 19 · OYSTER BAR (ME SITGES)
- 20 · PIC NIC
- 21 · SPORTS BAR
- 22 · VENTO (H.SUNWAY)







# SITGES



## ORGANITZACIÓ



## AMB LA COL·LABORACIÓ:



Ajuntament de Sitges



INSTITUT JOAN RAMON BENAPRÈS



SITGES

Comunicació i Disseny

