

Sitges

Tapa a tapa

DEL 13
AL 23 D'ABRIL
DE 2023

01 Amb Gust

C. Joan Tarrida, 2 • 655 907 269
Dilluns, dimarts, dijous i divendres, de 19:30 a 23:30 h;
dissabte i diumenge, de 13 a 16 h i de 19:30 a 23:30 h;
dimarts, tardor.



CALÇOMANIA

Broqueta arrebossada de calçots i botifarra negra, romesco amb nespres i tomàquet i, olivera picant.

Brocheta rebozada de calçots y botifarra negra, romesco con nespres y tomate seco, y olivera picante.

Battered skewer of calçots (spring onions) and black sausage, Romesco with loquat and sundried tomato, an spicy olivada.

04 Can Vilalta Factor Vi

C. Bonaire, 25 • 938 948 262
De dilluns a dijous, de 18:30 a 20:30 h;
divendres i dissabte, de 13 a 15:30 h i de 19:30 a 23:30 h;



CARAI, EL XAI!

Brioix de curri farcit de xai esmicolat cuinat a baixa temperatura amb ras-alharan i acompañat de salsa de yogur i menta.

Brioche rebozada de calçots y botifarra negra, romesco con nespres y tomate seco, y olivera picante.

Curry brioche filled with shredded lamb cooked at low temperature, with ras el hanout, served with yoghurt and mint sauce.

07 Cau del Vinyet (H. Subur Marítim)

Pg. Maritim, s/n • 938 941 550
De dilluns a diumenge, de 13 a 15:15 h



EL DAU DEL CAU

Dau de bacallà amb all cremat sobre patata panadera amb salsa de tomàquet concassat i cromí de porros.

Dado de bacallao al ajo frito sobre patata panadera con salsa de tomate concassé y cromí de puerros.

Morsel of fried garlic cod on baker's potato with tomato concasse sauce and crispy leeks.

10 El Nou Rusiñol

C. Major, 33 • 934 717 036
De dimarts a divendres, de 18 a 20 h;
dissabte i diumenge, de 12 a 14 h



COSTELLA DE PORC IBÈRIC EN DUES TEXTURES

La nostra versió del costell amb de porc ibèric amb reducció de soja, taronja i mel acompañant de bonito en dues textures.

Nuestra versión del costillar de cerdo ibérico con reducción de soja, naranja y miel acompañado de bonito en dos texturas.

Our version of Iberian pork ribs with soy, orange and honey reduction, served with fennel with two textures.

13 L'Artemisa

C. de Sant Pau, 19 • 609 335 923
De dimarts a dijous, de 19:45 a 23 h;
de divendres a diumenge, de 12:45 a 15:30 h i de 19:45 a 23 h



L'OU MIMAT

Ou cuinat a baixa temperatura a la mimosa amb bonito en oli, allíoli d'all confitats, poma verda osmotitzada amb chardonnay, romesco i katsuobushi.

Huevo cocinado a baja temperatura a la mimosa con bonito en aceite, alioli de ajos confitados, manzana verde osmotizada con chardonnay, romesco y katsuobushi.

Sous vide deviled egg with tuna in oil, alioli of garlic confit, osmosis-cured green apple with Chardonnay, Romesco and katsuobushi.

16 La Cantina de Sitges

Pg. de la Ribera, 41 • 636 272 354
De dilluns a diumenge, de 11:30 a 13 h i de 17 a 20 h



CASSOLETA DE CIGRONS AMB BACALLÀ I ESPINACS

Estofat de cigrons, ceba, espinacs, all, bacallà i fumet de peix.

Estofado de garbanzos, cebolla, espinacas, ajo, bacalao y fumet de pescado.

Stew of chickpea, onion, spinach, garlic, cod and fish fumet.

19 La Granja de Sitges (Parellades)

C. de Parellades, 4 • 938 110 981
De diumenge a dijous, de 12 a 22 h;
divendres i dissabte, d'11 a 23 h



SANDVITX DE SEITONS EN VINAGRE

Sandvitx torrat de seitons en vinagre, guacamole de la casa, vinagreta de mostaza dolça, festuc molt i ceba envinagrada.

Sándwich tostado de boquerones en vinagre, guacamole de la casa, vinagreta de mostaza dulce, pistacho molido y cebolla encinagrada.

Toasted sandwich of anchovies in vinegar, guacamole from the house, sweet mustard vinaigrette, ground pistachio and pickled onion.

Estrella Damm en recomana el corseu responsable. Alc. 5,4°



Organitzadors:
Ajuntament de Sitges

Col·laboradors:

ESTRELLA DAMM

SITGES

DURÓ

SITGES

ESTRELLA DAMM

SITGES

