



V Ruta Gastronòmica DO Penedès a Sitges

Del 6 al 28
de novembre
de 2025

La DO Penedès
també és Garraf!

#RutaDOPenedes

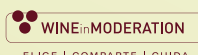


DESCARREGA'T
TOTS ELS MENÚS
MARIDATGE

Organitza:



Col·laboren:





V RUTA GASTRONÒMICA DO Penedès A SITGES

Del 6 al 28 de novembre

La Ruta Gastronòmica DO Penedès, a Sitges, torna del 6 al 28 de novembre amb la 5a edició. L'experiència fusiona la bona cuina amb vins del territori i l'oportunitat de compartir vetllada amb els elaboradors dels cellers participants. Aquesta iniciativa ens recorda, un any més, que la **DO Penedès també és Garraf!**

Cinquena edició de La Ruta Gastronòmica DO Penedès, a Sitges. Del 6 al 28 de novembre, vuit restaurants de la vila oferiran menús degustació maridats amb vins elaborats per 21 cellers de la Denominació d'Origen Penedès. No es tracta només d'asseure's a taula i degustar les diferents propostes culinàries. Cada plat vindrà acompanyat de les explicacions dels professionals que hi ha darrere. És una oportunitat única per descobrir la riquesa del Penedès de la mà dels seus protagonistes.

La fórmula és irresistible: plats de qualitat, vins de territori i la complicitat dels professionals. Els elaboradors dels vins no faltaran a la cita per donar-ne tots els detalls. Aquesta Ruta a Sitges del pròxim mes de novembre és especial. És la primera després de la notícia que

ha situat la DO Penedès com a referent mundial per haver-se convertit, amb la verema d'enguany, en la primera DO del món amb raïm cent per cent ecològic.

Amb el suport de l'Ajuntament de Sitges i el Gremi d'Hostaleria, la Ruta Gastronòmica DO Penedès no només aposta pel bon gust, sinó que també reforça el teixit local i posa en valor el talent d'una comunitat que viu la gastronomia intensament.

A les pàgines següents trobareu la guia dels establiments participants, amb tots els detalls dels menús i els maridatges proposats. I si encara en voleu més, només cal que escanegeu el codi QR i descarregueu el llibret complet per planificar la vostra experiència al detall. Escolliu el vostre restaurant i no trigueu a fer la reserva. Les places són limitades i s'esgoten de seguida ■



#RutaDOPenedès #100%Ecològica

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

Restaurants participants

**EUROSTARS
SITGES 5***
93 810 90 00
06/11/25

CASA HIDALGO
93 894 38 95
07/11/25

**HOTEL CASA
VILELLA**
93 524 02 00
12/11/25

CAL PINXO
93 894 74 64
14/11/25

LA NANSÀ
92 894 19 27
20/11/25

TARANTANA
93 894 76 25
21/11/25

COSTA DORADA
93 894 35 43
27/11/25

LA FRAGATA
93 894 10 86
28/11/25



EUROSTARS SITGES 5*

Inspiració mediterrània i internacional

Dijous 6 de novembre | 21 h Preu: 65 €

Av. Camí de Miralpeix, 12
www.eurostarssitges.com

SABIES QUE...

Inspirat pel mar Mediterrani, l'Eurostars Sitges és un oasi de calma dissenyat per desconectar i fer de cada moment una experiència inoblidable. A la cuina segueixen aquesta mateixa filosofia per conquerir tota mena de comensals, amb una carta a l'altura d'un hotel de cinc estrelles. L'oferta gastronòmica que ofereix l'establiment es basa en l'originalitat de l'essència mediterrània, com no podia ser d'una altra manera per la seva ubicació, però, a la vegada, s'adapta i aposta per innovació, tot mantenint una influència internacional en la inspiració culinària. A l'Eurostars Sitges creuen fermament que el menjar permet gaudir d'experiències excepcionals.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Croquetes de cecina de bou del Pazo Recimil. **Maridat amb** Irene 2024 - Mastinell.

Tàrtar de gamba blanca de Vilanova amb alvocat i emulsió dels seus caps. **Maridat amb** Blanc Subur 2023- Celler Hospital de Sitges.

Alvocat a la brasa amb pesto de coriandre i 'salpicón' vegetal amb formatge feta. **Maridat amb** Viver d'Espiells - Finca Espiells.

Magret d'ànec a la taronja amb tabulè de figues seques, festucs i herbes. **Maridat amb** Avgvstvs Mirco Garnatxa Negra 2023 - Cellers Avgvstvs Forvm.

Les postres
Pinya al rom i gelat de llet de coco.

CASA HIDALGO

Producte de qualitat i ambient familiar

Divendres 7 de novembre | 21 h Preu: 55 €

Carrer Sant Pau, 12
www.casahidalgo.es

SABIES QUE...

El restaurant Casa Hidalgo està regentat pel matrimoni José Yáñez i Lola Freitas des de 1987. Són un binomi perfecte. La Lola s'encarrega de l'atenció als clients i en José elabora amb entusiasme i imaginació, plats que viatgen des de Catalunya a Galícia, oferint les millors receptes i productes d'aquestes dues àrees tan riques i complementàries en les seves realitats gastronòmiques. A casa Hidalgo, prenen protagonisme els peixos i els mariscos frescos i de qualitat, així com les reconegudes i saboroses carns gallegues, a més d'una elaborada carta de postres. L'ambient càlid i familiar del restaurant, combinada amb el bon menjar, fan que l'experiència gastronòmica que s'hi ofereix sigui molt recomanable.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Cebiche de gambes marinades amb cítrics, ceba morada, carabassó amb notes de coriandre i subtil toc picant. **Maridat amb** Parellada 2024 - Heretat Baltà de Cela.

Vieira Gallega, la joia de l'atlàntic al forn, cruixent de pernil ibèric i panko. **Maridat amb** Avgvstvs Chardonnay 2024- Cellers Avgvstvs Forvm.

Turbot del Cantàbric a la brasa i allada a l'estil Orio. **Maridat amb** De Llevant 2024 - U MES U.

Cabrit sublim en lingot acompanyat de verdures glacejades. **Maridat amb** Clos Ancestral Negre 2023 - Família Torres.

Les postres
Dolça temptació de cafè i crema.



HOTEL CASA VILELLA

Tradició i creativitat per satisfer els paladars

Dimecres 12 de novembre | 21 h

Preu: 55 €

Passeig Marítim, 21

www.hotelcasavilella.com

SABIES QUE...

MENÚ DEGUSTACIÓ

Ubicat en una zona tranquil·la de la primera línia del Passeig Marítim de Sitges, l'Hotel Casa Vilella obre la porta a un món nou on el confort, el descans i els petits plaers de la vida es combinen de tal forma que allà es pugui gaudir del més absolut benestar. Un d'aquests plaers és el bon menjar. El seu restaurant és un espai dissenyat per gaudir de les millors creacions. L'equip de cuina combina un alt nivell de professionalització amb la més arrelada tradició i la creativitat de la cuina mediterrània. És un emplaçament on provar i gaudir d'uns plats elaborats amb productes de qualitat i de temporada. L'hotel, d'estil noucentista, porta el segell de Joan Rubió i Bellver, deixeble de Gaudí.

Pa amb tomàquet amb sardina fumada, ametlla torrada i oli d'oliva verge extra. **Maridat amb** Marta Violet 2024 - Ramon Canals.

Caneló de carabassa farcit de recuit amb trompetes de la mort, llavors de carabassa, magrana i oli de bacó i farigola. **Maridat amb** Igiga 2024 - Amat Montané.

Corball salvatge rostit amb saltejat mediterrani i escuma de patata. **Maridat amb** Garnatxa Blanca 2022 - Loxarel

Llata de vedella de Girona cuita a baixa temperatura, rossinyols, verduretes escabextxades i cremós de céleri. **Maridat amb** Molí Parellada Alabrent 2022 - Molí Parellada

Les postres
Cremós de mandarina, pa de pessic de castanya i carabassa, escuma de xocolata, caqui saltat i cruixent de pinyons.



CAL PINXO

Tradició marinera i solera

Divendres 14 de novembre | 21 h

Preu: 55 €

Passeig de la Ribera, 5

www.calpinxositges.com

SABIES QUE...

MENÚ DEGUSTACIÓ

El Restaurant Cal Pinxo és un clàssic de Sitges. Ubicat al cor de la vila, als peus de l'església de Sant Bartomeu i Santa Tecla, disposa d'una terrassa davant del mar. Són especialistes en arrossos, peix i marisc. Des de fa quatre generacions, la cuina que s'hi fa respira tradició marinera i essència mediterrània. Amb productes frescos dels mercats de la zona, transformem cada recepta en un homenatge al mar i a la vila, mantenint viva l'ànima d'un establiment amb molta solera a la façana marítima sitgetana. Es defineix com un restaurant de cuina mediterrània honesta, fàcil d'entendre i millor de menjar. Les seves propostes per a la Ruta DO Penedès sempre són atractives i valen molt la pena.

Amanida d'escarola amb escabextx de bolets, encenalls de foie mi-cuit a la sal i magrana. **Maridat amb** Fragància de Marta 2024 - Ramon Canals.

Cassola de musclos amb ceba ofegada, vi blanc i pebre blanc, negre i rosa. **Maridat amb** SusQuvat 2024 - Estel d'Argent.

Sopa de rap amb broqueta de rap i llagostí a l'Orly. **Maridat amb** Molí Parellada Esquinçadores 2022 - Molí Parellada.

Cassola de mandonguilles estofades amb escamarlans frescos de llotja. **Maridat amb** Casa Vella - Finca Espiells.

Les postres
Sorbet de crema catalana en textures. Trufa artesana de xocolata i paquetet sorpresa.





LA NANSA

Compromís amb la tradició i la proximitat

Dijous 20 de novembre | 21 h Preu: 55 €

Carrer Carreta, 24

www.restaurantlanansa.com

SABIES QUE...

La Nansa és un restaurant compromès amb la cuina local, tradicional i de proximitat. Situat en uns dels carrers més emblemàtics del nucli antic de Sitges, bressol de famílies de pescadors, l'establiment les honora amb suquets, arrossos, romescos, all cremats... La filosofia d'aquest restaurant se sustenta en quatre pilars principals: basar la carta en un receptari tradicional familiar que s'ha anat construint al llarg de la història; investigar i redescobrir plats històrics de l'antiga cuina sitgetana; reinterpretar la gastronomia clàssica i tradicional amb una visió pròpia, i proposar, defensar i incorporar productes autòctons i de proximitat a la carta. Tot plegat, amb un bon tracte personal.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Coca de recapte amb escabeta de cítrics. **Maridat amb** Xarel·lo 2023 - Mulet Viticultors.

Caneló de tintorera amb 'velouté' de peix. **Maridat amb** Lluna Nova 2018 - Bodegues Pinord.

Rap amb camisa de cansalada, samfaina i llagostí. **Maridat amb** Avgvstvs Micro Xarel·lo de Mar 2018 - Cerllers Avgvstvs Forvm.

Lingot de xai amb la seva salsa i bolets de temporada. **Maridat amb** Clos Vidal Cabernet Sauvignon 2021 - Capità Vidal.

Les postres

Bescuit gelat de mofló de Sitges amb cruixent de mofló i reducció de malvasia.



TARANTANA

Cuina de mercat al cor de Sitges

Divendres 21 de novembre | 21 h Preu: 55 €

Carrer Sant Francesc, 35

www.tarantana.com

SABIES QUE...

El Restaurant Tarantana debuta a la Ruta DO Penedès, a Sitges, en aquesta cinquena edició. Està situat al número 35 del carrer Sant Francesc, al centre de la vila, en un edifici catalogat. Va obrir fa sis anys amb la idea d'atraure comensals locals i estrangers. S'hi ofereix cuina de mercat, destacant arrossos de mar i de muntanya –el de ploma ibèrica el podreu provar si hi aneu el 21 de novembre–. El Tarantana obre cada dia i no tanca la cuina en tota la jornada. A la seva carta de vins no falten les referències del Penedès. Fer una parada per menjar en aquest establiment al cor de Sitges és sinònim de gaudir de productes de mediterranis i de proximitat.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Carpaccio de Picanya amb tàperes. **Maridat amb** XAXAXA 2023 - Can Vallès.

Arròs melós de ploma ibèrica i trompetes de la mort. **Maridat amb** Xarel·lo d'Àmfores 2022 - Loxarel.

Corball a l'Orio amb patata a la bruta. **Maridat amb** El Bosc 2019 - Can Suriol.

Galta a baixa temperatura amb parmentier i puré de moniato. **Maridat amb** Pi del Nord 2016 - Bodegues Pinord.

Les postres

Crep Suzette amb gelat de vainilla.

COSTA DORADA

Típicament mariner

Dijous 27 de novembre | 21 h Preu: 60 €

Carrer de Port Alegre, 27
www.restaurantcostadorada.com

SABIES QUE...

MENÚ DEGUSTACIÓ

El restaurant Costa Dorada és un establiment familiar amb una llarga trajectòria. Els seus inicis se situen en l'any 1968. Actualment, Joan Vidal, quarta generació de la nissaga, exerceix de xef i gerent. Està al capdavant d'un càlid local enfront de la mar, amb una molt bona qualitat de producte i servei. El Costa Dorada és un restaurant típicament mariner, ara amb el toc creatiu del més jove de la saga. Aquest establiment sitgetà és una joia gastronòmica que s'ha consolidat com un referent des de fa gairebé 60 anys. Les quatre generacions de cuiners i restauradors que han dut les regnes del restaurant han contribuït a escriure la seva història per convertir-lo en una emblemàtica destinació culinària de Sitges.

Crema de gamba vermella amb vieires. **Maridat amb** Parellada 2024 - Heretat Baltà de Cela.

Calamarsets de platja amb un toc de romesco. **Maridat amb** Postals - Finca Espiells.

Corball salvatge a l'estil del xef amb cruditès. **Maridat amb** Xarel·lo Nativa 2024 - Jean Leon.

Arròs caldós del senyoret amb llamàntol. **Maridat amb** Refugi 2019 - Loxarel.

Les postres
Escuma de crema sitgetana.



FRAGATA

Saber fer davant del mar

Divendres 28 de novembre | 21 h Preu: 65 €

Passeig de la Ribera, 1
www.restaurantefragata.com

SABIES QUE...

MENÚ DEGUSTACIÓ

Fragata és un altre dels referents gastronòmics de Sitges. Es va inaugurar l'any 1965 i se'n va fer una remodelació amb un gust exquisit el 2005. La seva ubicació és privilegiada, davant del mar i al peu del baluard que corona l'Església de Sant Bartomeu i Santa Tecla. La cuina que s'hi ofereix té una clara inspiració catalana i mediterrània. Es recolza en una meticulosa selecció de matèries primeres, donant com a resultat una extensa i variada oferta de plats dissenyats sota el prisma del respecte al producte. Més d'un milió de clients han dinat o sopat en els 60 anys de bona feina ininterrompuda del restaurant, que apareix com a recomanat a les principals guies gastronòmiques: Guia Michelin, Guia Repsol, Guia Gourmetour, etc.

Vichyssoise, espàrrec blanc i pernil de Guijuelo. **Maridat amb** Solstici 2024 - Giró Ribot.

Múrgola farcida, salsa de foie, demi-glacé. **Maridat amb** Gran Caus Blanc 2023 - Can Ràfols dels Caus.

Tataki de tonyina, salsa de soja i sèsam, alvocat i 'pico de gallo'. **Maridat amb** Aymar Rosé 2019 - Aymar & Castell de Pujades.

Fricandó de vedella, milfulls de patata. **Maridat amb** Vol de Nit 2020 - U MES U.

Les postres
Crep de crema catalana.





DO PENEDEÈS, LA PRIMERA DO DEL MÓN **100% ECOLÒGICA**

NO ÉS EL QUE FEM, SINÓ COM HO FEM.



dopenedes.cat

