



SITGES

TAPA A TAPA

DEL 7 AL 17 ABRIL

SITGES TAPA A TAPA

Enguany celebrarem la setena edició de la ruta "Sitges Tapa a Tapa", en què els 36 establiments participants oferiran les seves millors tapes acompanyades d'un quinto o canya de cervesa Estrella Damm.

Podreu votar la tapa que més us agradi amb la butlleta que trobareu en aquest llibret i entrar al sorteig de tres caps de setmana en tres hotels de Sitges.

L'establiment guanyador participarà en el concurs de la Tapa de l'any 2016.

Este año celebramos la séptima edición de la ruta "Sitges Tapa a Tapa", en que los 36 establecimientos participantes ofrecerán sus mejores tapas acompañadas de un quinto o caña de cerveza Estrella Damm.

Podréis votar la tapa que más os guste en la papeleta que encontrareis en este librito y entrar en el sorteo de tres fines de semana en tres hoteles de Sitges.

El establecimiento ganador participará en el concurso de la "Tapa de l'any 2016".

This year we are holding the 7th Gastronomic Route "Tapa a Tapa" in which 36 local restaurants and bars are taking part. They will offer you their best tapas together with Estrella Damm beer.

You will be able to vote for the best tapa and participate in a raffle; prizes consist of three week-ends in three hotels in Sitges.

The winning restaurant will participate in the competition "Tapa de l'any 2016".

PREMIS

Podreu votar i entrar en el sorteig de tres caps de setmana en hotels de Sitges, i tindreu la possibilitat de participar en la propera edició de la ruta "Sitges Tapa a Tapa" gratuïtament.

Podréis votar y entrar en el sorteo de tres fines de semana en hoteles de Sitges, y participar en la próxima edición de la ruta "Sitges Tapa a Tapa" gratuitamente.

You will be able to vote for the best tapa and participate in a raffle; prizes consist of three week-ends in a hotel in Sitges and free participation in next year's "Sitges Tapa a Tapa".



En aquesta guia trobareu tota la relació d'establiments participants al concurs "Sitges Tapa a Tapa". Cada establiment presenta una tapa a concurs a un preu únic de 2,50 € (IVA inclòs) acompanyada d'una beguda.

FUNCIONAMENT

- » Dirigiu-vos a qualsevol dels establiments, tasteu la tapa i entregueu la guia per tal que us posin el segell del local.
- » Valoreu la tapa (3 "m'ha agradat molt" i 1 "no m'ha agradat").
- » Podeu adreçar-vos a un altre establiment a tastar una altra tapa i així successivament.
- » Amb la guia, podeu provar tantes tapes com vulgueu.
- » Un cop acabada la campanya, diposeu la guia segellada, amb la butlleta que veieu a la dreta, emplenada amb les vostres dades* a les urnes que trobareu a qualsevol dels establiments participants.

* Per poder participar en el sorteig dels regals, és imprescindible que la vostra guia tingui com a mínim el segell de 5 establiments. El Gremi es quedarà amb les dades del participant. Els guanyadors es comunicaran personalment i a través de la pàgina web (s'hauran d'acreditar amb el DNI).

En esta guía encontraréis la relación de establecimientos participantes en el concurso "Sitges Tapa a Tapa". Cada establecimiento presenta una tapa a concurso a un precio único de 2,50 € (IVA incluido) acompañado de una bebida.

FUNCIONAMIENTO

- » Dirigiros a cualquiera de los establecimientos, degustar la tapa y entregar la guía para que os pongan el sello del local.
- » Valorar la tapa (3 "me gusta mucho" y 1 "no me gusta").
- » Podéis dirigiros a otro establecimiento a degustar otra tapa y así sucesivamente.
- » Con la guía, podéis degustar tantas tapas como queráis.
- » Una vez terminada la campaña, entregar la guía sellada, con la papeleta que veis a la derecha, cumplimentada con vuestros datos* en las urnas que encontraréis en cualquiera de los establecimientos participantes.

* Para poder participar en el sorteo de los regalos es imprescindible que vuestra guía tenga como mínimo el sello de 5 establecimientos. El Gremio se quedará con los datos del participante. Los ganadores se comunicarán personalmente y a través de la página web (se tendrán que acreditar con el DNI).

This guide provides you the list of all establishments participating in the "Sitges Tapa a Tapa" competition. Each competing establishment presents one tapa and a drink for only 2.50 € (including VAT).

HOW TO TAKE PART

- » Go to any of the establishments, order a tapa and hand over the guide for the premises to stamp.
- » Give the tapa a mark (3 - "enjoyed very much" and 1 - "didn't enjoy at all").
- » You can then move on to another establishment, try another tapa, and so on...
- » With this guide you can try as many tapas as you want.
- » Once the campaign has finished, place the stamped guide (with your full details* completed in the form on the right) in one of the urns to be found at all participating establishments.

** In order to participate in the raffle for prizes your guide must have at least 5 stamps from different establishments. The Association will retain the participant's data. Winners will be contacted personally and also via the website, and will need to show proof of identity.*

LES VOSTRES DADES

VUESTROS DATOS

YOUR DETAILS

» NOM I COGNOMS:

» ADREÇA:

» CIUTAT:

» CP:

» TELÈFON

» MAIL:

» SIGNATURA:

A los efectos de lo dispuesto en la normativa vigente relativa a la protección de datos de carácter personal, la Ley 15/1999 y la LSSICE 34/2002, S.A. DAMM le informa que sus datos serán incluidos en un fichero titularidad de S.A. DAMM con la finalidad de realizar el mantenimiento y la gestión de información, formación y comercialización del servicio objeto de la presente promoción y de actividades relacionadas con el mismo. Usted autoriza expresamente el envío de comunicaciones comerciales de los productos fabricados y/o comercializados por S.A. DAMM, a la dirección de correo y la dirección electrónica facilitada. Asimismo, usted autoriza expresamente a que sus datos puedan ser cedidos a empresas de DAMM, las cuales podrá identificar en <http://www.damm.es/OtrosNegocios>.

S.A. DAMM tiene implantadas las medidas de seguridad de índole técnica y organizativas necesarias tendentes a garantizar la seguridad e integridad de los datos de carácter personal facilitados por los participantes. En cualquier momento usted podrá ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, siendo requisito indispensable para su ejercicio la comunicación por escrito a S.A. DAMM, C/ Rosselló nº 515, 08025, de Barcelona. Los participantes en la presente promoción por el hecho de participar, dan su consentimiento expreso a recibir información comercial de las marcas de productos fabricados por S.A. DAMM. Los participantes por el mero hecho de participar, aceptan íntegramente las presentes Bases.

**PARTICIPANTS
2016**

**PARTICIPANTES
2016**

**2016
PARTICIPANTS**

- 01 ALENTI HOTEL & RESTAURANT
- 02 CAFÈ ROY
- 03 CAN VILALTA
- 04 CAÑATECA PRADO
- 05 CASA HIDALGO
- 06 CASA TECLA
- 07 DECOURE
- 08 DEHESA SANTA MARIA
- 09 EL CABLE
- 10 EL XAMPÚ
- 11 IZARRA
- 12 L'AIXETA
- 13 L'AVINYET
- 14 LA BARATA
- 15 LA FORMATGERIA DE SITGES
- 16 LA GRANJA DE SITGES DEL CARRER MAJOR
- 17 LA GRANJA DE SITGES DEL CARRER PARELLADES
- 18 LA GUINEU
- 19 LA KASSOLETA
- 20 LA MEDITERRÀNIA
- 21 LA PEPA DEL MAR
- 22 LA PÍCARA
- 23 LA TERRASSA DE SITGES
- 24 LOS VIKINGOS
- 25 LOUISE SE VA
- 26 PIC NIC
- 27 PLATOS ROTOS
- 28 RED VELVET
- 29 SIRKA
- 30 SoCA RESTAURANT & BAR
- 31 SPORTS BAR
- 32 TABERNA GURIA
- 33 THE AMERICAN
- 34 TRES QUARTS
- 35 VIVINWINE
- 36 YUMMY

1

ALENTI HOTEL & RESTAURANT

C/ 1R DE MAIG, 19
93 811 47 90

Dl a Dj de 12 a 16 h i de 20 a 23 h; Dv a Dg 12 a 24 h.

L a J de 12 a 16 h y de 20 a 23 h; V a D 12 a 24 h.

Mon to Thu, noon to 4 pm and from 8 pm to 11pm; Fri to Sun, noon to midnight.



COCHINILLO DE CIELO*.

Garrí a baixa temperatura amb puré de poma confitada i cruixent de carxofa.

Cochinillo a baja temperatura con puré de manzana confitada y crujiente de alcachofa.

Slow cooked piglet with caramelized apple purée and crunchy artichoke.



*Adaptable per a celíacs, servida amb cervesa Daura, la cervesa per celíacs

*Tapa adaptable para celíacos, servida con cerveza Daura, la cerveza para celíacos

*Also available gluten free, served with Daura beer, gluten free beer



C/ PARELLADES, 9
93 811 02 69

Dl a dv de 13 a 16 h i de 19 a 23 h; Ds i Dg de 13 a 23 h.

L a V de 13 a 16 h y de 19 a 23 h; S y D de 13 a 23 h.

Mon to Fri, 1pm to 4pm and 7pm to 11pm; Sat and Sun, 1pm to 11pm.



UNA VEDELLA ENCARXOFADA.

Caneló de vedella rostida farcit de carxofa tendre amb suc de fines herbes.

Canelón de ternera asada relleno de alcachofa tierna con salsa de finas hierbas.

Roast beef cannelloni stuffed with tender artichoke and fine herb sauce.

AV. ARTUR CARBONELL, 32
93 894 32 43

Dl a Dv de 8 a 23.30 h; Ds i Dg de 9 a 23.30 h.

L a V de 8 a 23.30 h; S y D de 9 a 23.30 h.

Mon to Fri, 8am to 11:30pm; Sat and Sun, 9am to 11:30pm.



MORENITA DE BLANCA SUBUR.

Cremós de parmentier i botifarra de Vic amb suau toc de trufa.

Crema de parmentier y butifarra de Vic con suave toque de trufa.

Cream of parmentier and Vic country sausage with a hint of mild truffle.



C/ FRANCESC GUMÀ, 6-14
93 112 68 72

Dt a Dg de 12 a 16 h i de 20 a 23.15 h.

M a D de 12 a 16 h y de 20 a 23.15 h.

Tue to Sun, noon to 4pm and 8pm to 11:15pm.



PATÉ FIG.

Filet de porc farcit de paté casolà sobre parmentier de patata amb ceba confitada i cruixent de bacó.

Solomillo de cerdo relleno de paté casero sobre parmentier de patata con cebolla confitada y crujiente de beicon.

Pork fillet stuffed with homemade paté on potato parmentier with caramelized onion and crunchy bacon.

C/ SANT PAU, 12
93 894 38 95

Dt a Dv de 13 a 15 h i de 20 a 22 h; Ds de 13 a 14.30 h i de 20 a 22 h; Dg de 13 a 14.30 h.

M a V de 13 a 15 h y de 20 a 22 h; S de 13 a 14.30 h y de 20 a 22 h; D de 13 a 14.30 h.

Tue to Fri, 1pm to 3pm and 8pm to 10pm. Sat, 1pm to 2:30pm and 8pm to 10pm. Sun, 1pm to 2:30pm.



CUCURUTXO.

Cucurutxo de xai amb humus i poma Reineta rostida.

Cucurucho de cordero con humus y manzana reineta asada.

Lamb cone with hummus and roasted apple.



CASA TECLA

6

C/ SANT FRANCESC, 9
93 894 80 21

Dl a dv de 12 a 16 h i de 20 a 23 h; Ds i Dg de 12 a 23 h; Dt festa setmanal.

L a V de 12 a 16 h y de 20 a 23 h; S y D de 12 a 23 h; M fiesta semanal.

Mon to Fri, noon to 4pm and 8pm to 11pm. Sat and Sun, from 12am to 11pm; Closed: Tue.



SARDINES EN CÍTRICS*.

Sardina macerada en cítrics amb carxofa confitada.

Sardina macerada en cítrics con alcachofa confitada.

Sardine marinated in citric fruit with caramelized artichoke.

7

DECORE

C/ FRANCESC GUMÀ, 24-26
93 894 78 47

Dl a Ds de 12 a 15 h i de 19 a 23 h; Dg de 12 a 15 h.

L a S de 12 a 15 h y de 19 a 23 h; D de 12 a 15 h.

Mon to Sat, noon to 3pm and 7pm to 11pm. Sun, noon to 3pm.



DELÍCIA DE SITGES.

Hamburguesa amb ruca, ceba caramel•litzada i panses, servida amb encenalls de formatge parmesà i salsa especial de mostassa.

Hamburguesa con rúcula, cebolla caramelizada y pasas, servida con virutas de queso parmesano y salsa especial de mostaza.

Hamburger with rocket, caramelized onion and raisons, served with flaked parmesan and special mustard sauce.



*Adaptable per a celíacs, servida amb cervesa Daura, la cervesa per celíacs
*Tapa adaptable para celíacos, servida con cerveza Daura, la cerveza para celíacos
*Also available gluten free, served with Daura beer, gluten free beer



DEHESA SANTA MARIA

8

C/ 1R DE MAIG, 3
93 811 44 47

Dl a Dg de 10 a 24 h.

L a D de 10 a 24 h.

Mon to Sun, 10am to midnight.



SERRANITO D'ABRIL*.

Llesca de pa amb filets de carn de llom de porc, talls de pernil ibèric, rodanxes de tomàquet i un pebrot verd fregit.

Rebanada de pan con lomo de cerdo, jamón ibérico, rodajas de tomate y un pimiento verde frito.

Country bread with pork fillets, Iberian ham, tomato and fried green pepper.



*Adaptable per a celíacs, servida amb cervesa Daura, la cervesa per celíacs

*Tapa adaptable para celíacos, servida con cerveza Daura, la cerveza para celíacos

*Also available gluten free, served with Daura beer, gluten free beer

9

EL CABLE

C/ BARCELONA, 1
93 894 87 61

Dl a Dv de 19 a 23 h; Ds i Dg de 12 a 15 h i de 19 a 23 h.

L a V de 19 a 23 h; S y D de 12 a 15 h y de 19 a 23 h.

Mon to Fri, 7pm to 11pm; Sat and Sun, noon to 3pm and 7pm to 11pm.



BARCELONA STREET FOOD*.

Arròs a la Sitgetana a l'estil Thai.

Arroz a la sitgetana al estilo Thai.

Thai style Sitges risotto.



*Adaptable per a celíacs, servida amb cervesa Daura, la cervesa per celíacs

*Tapa adaptable para celíacos, servida con cerveza Daura, la cerveza para celíacos

*Also available gluten free, served with Daura beer, gluten free beer



EL XAMPÚ

10

PSG. DE VILANOVA, 6
93 816 88 57

Dg a Dj de 12 a 14 h i de 19 a 22.30 h; Dv i Ds de 12 a 14 h i de 19 a 21 h.

D a J de 12 a 14 h y de 19 a 22.30 h; V y S de 12 a 14 h y de 19 a 21 h.

Sun to Thu, noon to 2pm and 7pm to 10:30pm. Fri and Sat, noon to 2pm and 7pm to 9pm.



CEVICHE DE MAR I MUNTANYA.

Ceviche de musclos del Delta de l'Ebre amb escuma de ceps, oli de tòfona i ous de salmó.

Ceviche de mejillones del Delta del Ebro con espuma de boletus, aceite de trufa y huevas de salmón.

Delta de l'Ebre Mussel ceviche with porcini foam, truffle oil and salmon caviar.

11

IZARRA

C/ MAJOR, 22
93 894 73 70

Dl a Dg de 13.30 a 22.30 h.

L a D de 13.30 a 22.30 h.

Mon to Sun, 1:30pm to 10:30pm.



HOJALRICO.

Pasta de full farcida de salsa quatre formatges, ceba confitada, foie, gíngebre, festucs i encenalls de xocolata.

Hojaldre relleno de salsa cuatro quesos, cebolla confitada, foie, gengibre, pistachos y virutas de chocolate.

Pastry filled with four-cheese sauce, caramelized onion, foie gras, ginger, pistachios and chocolate flakes.



L'AIXETA

12

PSG. VILAFRANCA, 4
93 811 24 64

Dl a Dj de 19.30 a 23 h; Dv a Dg de 12 a 16 h i de 19.30 a 23 h.

L a J de 19.30 a 23 h; V a D de 12 a 16 h y de 19.30 a 23 h.

Mon to Thu, 7:30pm to 11pm. Fri to Sun, noon to 4pm and 7:30pm to 11pm.



TRIO DE COLORS I TEXTURES.

Gotet de crema de mongeta, esqueixada de bacallà i salsa de romesco amb encenalls de moniato.

Vasito de crema de judías, esqueixada de bacalao y salsa romesco con virutas de boniato.

Cream of green beans, salt cod and Romesco sauce with sweet potato flakes.

13

L'AVINYET

C/ JESÚS, 12
93 816 88 56

Dt a Dg de 19.30 a 23 h; Dl festa setmanal.

M a D de 19.30 a 23 h; L fiesta semanal.

Tue to Sun, 7:30pm to 11pm. Closed: Mon.



CÒCTEL DE BOLETUS.

Lleugera i gustosa crema de ceps amb ou de guatlla.

Ligera y sabrosa crema de setas con huevo de codorniz.

Light and tasty porcini cream with quail egg.



LA BARATA

14

C/ ESPALTER, 21

Dt a Ds de 12 a 15.30 h i de 19 a 22.30 h; Dg de 12 a 15.30 h; Dl festa setmanal.

M a S de 12 a 15.30 h y de 19 a 22.30 h; D de 12 a 15.30 h; L fiesta semanal.

Tue to Sat, noon to 3:30pm and 7pm to 10:30pm. Sun, noon to 3:30pm. Closed: Mon.



“PEPITO”.

Pa cruixent amb vedella, Gorgonzola, pera i verduretes.

Pan cruixiente con ternera, queso gorgonzola, pera y verduritas.

Crunchy bread with beef, gorgonzola, pear and baby vegetables.

15

LA FORMATGERIA DE SITGES

C/ SANTIAGO RUSIÑOL, 34

93 189 96 04

Dl a Dv de 12.30 a 14.15 h i de 18 a 23 h; Ds i Dg de 12 a 14.45 h i de 18 a 23 h; Dl mati festa.

L a V de 12.30 a 14.15 h y de 18 a 23 h; S y D de 12 a 14.45 h y de 18 a 23 h; L mañana festa.

Mon to Fri, 12:30pm to 2:15pm and 6pm to 11pm. Sat and Sun, noon to 2:45pm and 6pm to 11pm. Closed: Mon mornings.



NERO DI MARE.

Mossegada d'arancini d'arròs negre amb suau allioli i gamba coronada amb bales de llúpul.

Mordisco de arancino de arroz negro con alioli suave y gamba, coronado con canicas de lúpulo.

A taste of arancini of black rice with mild garlic and olive oil sauce and prawn with hop balls.



LA GRANJA DE SITGES (CARRER MAJOR)

16

C/ MAJOR, 35
93 811 09 81

Dg a Dm d'11 a 22 h; Dj a Ds d'11 a 23 h.

D a X de 11 a 22 h; J a S de 11 a 23 h.

Sun to Wed, 11am to 10pm. Thu to Sat: 11am to 11pm.



LA RUSTIQUETA*.

Cassoleta rústica de carn de porc en salsa amb avellana i toc de poma.

Cazoleta rústica de carne de cerdo con salsa de avellana y un toque de manzana.

Rustic casserole of pork with almond sauce and a touch of apple.



*Adaptable per a celíacs, servida amb cervesa Daura, la cervesa per celíacs

*Tapa adaptable para celíacos, servida con cerveza Daura, la cerveza para celíacos

*Also available gluten free, served with Daura beer, gluten free beer

17

LA GRANJA DE SITGES (CARRER PARELLADES)

C/ PARELLADES, 4
93 811 49 62

Dl a Dg de 12 a 16 h i de 19 a 23 h.

L a D de 12 a 16 h y de 19 a 23 h.

Mon to Sun, noon to 4pm and 7pm to 11pm.



MUFFIN DE PATATES AMB PERNIL IBÈRIC.

Muffin d'ou, patata i pernil ibèric rematat amb gelatina de tomàquet.

Muffin de huevo, patata y jamón ibérico rematado con gelatina de tomate.

Egg, potato and Iberian ham muffin with sweetened cherry tomatoes.



LA GUINEU

18

C/ BARCELONA, 20

Dt a Dj de 19 a 23 h; Dv a Dg de 12 a 16 h i de 19 a 23 h.

M a J de 19 a 23 h; V a D de 12 a 16 h y de 19 a 23 h.

Tue to Thu, 7pm to 11pm. Fri to Sun, noon to 4pm and 7pm to 11pm.



SE LA VA MENJAR I "BACALLÀ".

Vaset de Brandada de bacallà amb final cruixent de blat de moro fregit, acompanyat de puré d'albercocs i escuma d'oliva negra.

Vasito de brandada de bacalao con final crujiente de maíz frito, acompañado de puré de albaricoques y espuma de aceituna negra.

Salt cod brandade with crunchy fried corn base, with apricot purée and black olive foam.

19

LA KASSOLETA

C/ JESÚS, 55-57
93 894 74 23

Dt a Dv de 19.30 a 23 h; Ds de 13 a 16 h i de 19.30 a 23 h; Dg de 13 a 16 h.

M a V de 19.30 a 23 h; S de 13 a 16 h y de 19.30 a 23 h; D de 13 a 16 h.

Tue to Fri, 7:30pm to 11pm. Sat, 1pm to 4pm and 7:30pm to 11pm. Sun, 1pm to 4pm.



K DE POLLASTRE.

Broqueta de pollastre marinat en romesco sobre una terra de calçots.

Pincho de pollo marinado en romesco sobre un lecho de calçots.

Romesco sauce marinated chicken skewer on a bed of calçots.



LA MEDITERRÀNIA

20

C/ SANT PERE, 4
93 894 66 58

Dl a Dg de 12.30 a 22.30 h.

L a D de 12.30 a 22.30 h.

Mon to Sun, 12:30pm to 10:30pm.



HOT POP.

Torrada de pop a la gallega sobre formatge d'algues amb bales negres.

Tostada con pulpo a la gallega sobre queso de algas con canicas negras.

Country toast with Galician-style octopus on black seaweed cheese balls and kale.

21

LA PEPA DEL MAR

C/ PORT ALEGRE, 53
93 894 95 79

Dl a Dg de 12 a 16 h i de 20 a 23 h.

L a D de 12 a 16 h y de 20 a 23 h.

Mon to Sun, noon to 4pm and 8pm to 11pm.



CROQUETA DE VERMUT.

Croqueta feta amb beixamel d'escopinyes, amb salsa Espinaler i arrebossat de patates xips.

Croqueta hecha con bechamel de berberechos y salsa Espinaler y rebozada con patatas chips.

Croquette made with cockles and béchamel, with Espinaler paprika sauce and potato chip coating.



LA PÍCARA

22

C/ SANT PERE, 3
93 811 02 85

Dm a Dl de 12 a 15.30 h i de 19.30 a 23 h; Dt tot el dia i Dm matí festa setmanal.

X a L de 12 a 15.30 h y de 19.30 a 23 h; M todo el día y X al mediodía fiesta semanal.
Wed to Mon, noon to 3:30pm and 7:30pm to 11pm. Closed: Tue all day and Wed lunchtimes.



VOLCÀ DE MALVASIA.

Torrija a la Malvasia als seus aromes de pètals de roses, fina capa de pomes saltejades amb el seu volcanet de foie, festucs i reducció de Malvasia.

Torrija a la Malvasia con aromas de pétalos de rosas, fina capa de manzanas salteadas y su minivolcán de foie, pistacho y reducción de Malvasia.

Caramelized Malvasia Torrija with soft rose petal aroma, a fine layer of warm apple and foie topped with pistachios.

23

LA TERRASSA DE SITGES

PSG. VILANOVA, S/N

Dl a Dg de 12 a 23 h.

L a D de 12 a 23 h.
Mon to Sun, noon to 11pm.



DÉLICE DE VOLAILLE.

Terrina de foie d'aus de corral amb melmelada de figues.

Terrina de foie de aves de corral con mermelada de higos.

Galician foie terrine with fig jam.



LOS VIKINGOS

24

C/ MARQUÈS DE MONTROIG, 7-9
93 894 96 87

Dg a Dv de 13 a 16 h i de 19.30 a 23.30 h; Ds de 13 a 16 h i de 19.30 a 24 h; Dj festa setmanal.

D a V de 13 a 16 h y de 19.30 a 23.30 h; S de 13 a 16 h y de 19.30 a 24 h; J fiesta semanal.

Sun to Fri, 1pm to 4pm and 7:30pm to 11:30pm. Sat, 1pm to 4pm and 7:30pm midnight.

Closed: Thu.



UUUMMMMM!!! 🤤*

Trinxat d'ànec confitat amb salsa tamarindo i cruixent de yuca.

Trinxat de pato confitado con salsa tamarindo y crujiente de yuca.

Duck confit in tamarind sauce and crispy yuca.



*Adaptable per a celíacs, servida amb cervesa Daura, la cervesa per celíacs

*Tapa adaptable para celíacos, servida con cerveza Daura, la cerveza para celíacos

*Also available gluten free, served with Daura beer, gluten free beer

25

LOUISE SE VA

PSG. VILAFRANCA, 5
93 811 04 72

Dj a Dt de 11.30 a 14 h i de 19.30 a 21 h; Dm festa setmanal.

J a M de 11.30 a 14 h y de 19.30 a 21 h; X fiesta semanal.

Thu to Tue, 11:30am to 2pm and 7:30pm to 9pm. Closed: Wed.



SMASH & ICEBERG.

Crema d'arròs negre i vinagreta de mango amb llagostí i carbassó a la planxa.

Crema de arroz negro y vinagreta de mango con langostino y calabacín a la plancha.

Cream of black rice with mango vinaigrette and grilled prawn and courgette.



PICNIC

26

PSG. DE LA RIBERA, S/N
93 811 00 40

Dl a Dg de 11 a 18 h.

L a D de 11 a 18 h.

Mon to Sun, 11am to 6pm.



LA GAMBA A LA PLATJA.

Gamba “a la espalda” amb arròs d’ibèrics i escuma d’allioli.

Gamba a la espalda con arroz de ibéricos y espuma de allioli.

Prawn back side up with Iberian meats and olive oil with garlic foam.

27

PLATOS ROTOS

C/ MARQUÈS DE MONTRUIG, 1
93 811 11 37

Dl a Dg de 12 a 23.30 h.

L a D de 12 a 23.30 h.

Mon to Sun, noon to 11:30pm.



ME MARCHO PA' MADRID*.

Timbal de puré de cigrons, carn d’olla i verdures confitades, amb fideus d’arròs fregits acompanyat de xarrup de brou desengreixat.

Timbal de puré de garbanzos, cocido y verduras confitadas, con fideos de arroz fritos y acompañado de vasito de caldo desgrasado.

Layered chickpea purée, meat broth, and caramelized vegetables with fried rice pasta, accompanied by fatless broth syrup.



*Adaptable per a celíacs, servida amb cervesa Daura, la cervesa per celíacs

*Tapa adaptable para celíacos, servida con cerveza Daura, la cerveza para celíacos

*Also available gluten free, served with Daura beer, gluten free beer



RED VELVET

28

PSG. DE LA RIBERA, 8
93 894 39 03

Dl a Dv de 13.30 a 16 h; Ds i Dg de 13.30 a 16.30 h.

L a V de 13.30 a 16 h; S y D de 13.30 a 16.30 h.

Mon to Fri, 1:30pm to 4pm. Sat and Sun, 1:30pm to 4:30pm.



THE RED PLANET.

Delícia vegana acompanyada de parmentier de sèsam, pappadoms i salsa teriyaki.

Delicia vegana acompanyada de parmentier de sésamo, pappadoms y salsa teriyaki.

Vegan's delight with sesame parmentier, pappadoms and teriyaki sauce.

29

SIRKA

C/ ILLA DE CUBA, 34
93 894 48 57

Dl a Dj de 12.30 a 15.30 h; Dv i Ds de 12.30 a 15.30 h i de 20 a 23 h. Dg de 11 a 16.30 h.

L a J de 12.30 a 15.30 h; V y S de 12.30 a 15.30 h y de 20 a 23 h. D de 11 a 16.30 h.

Mon to Thu, 12:30pm to 3:30pm. Fri and Sat, 12:30pm to 3:30pm and 8pm to 11pm.

Sun, from 11am to 4:30pm.



PREPARA'T..... AIXÒ ÉS UNA BOOMBA!

Bola farcida de pollastre i curry vermell arrebossada amb panko sobre terra de romaní.

Bola rellena de pollo y curry rojo rebozada con panko sobre un lecho de romero.

Chicken and red curry ball in panko breadcrumbs on a rosemary base.



SoCA RESTAURANT & BAR

30

C/ SANT GAUDENCI, 9
93 894 30 46

Dl a Dv de 19 a 23 h; Ds i Dg de 13 a 15.30 h i de 19 a 23 h.

L a V de 19 a 23 h; S y D de 13 a 15.30 h y de 19 a 23 h.

Mon to Fri, 7pm to 11pm. Sat and Sun, 1pm to 3:30pm and 7pm to 11pm.



LA PANTERA SoCA.

Trampantojo de tinga de vedella i au de corral coberta per crep rosa i salsa thai sweet chili.

Trampantojo de tinga de ternera y ave de corral envuelta en crep rosa y salsa thai sweet chili.

Shredded beef and poultry Tinga crepe with sweet chilli Thai sauce.

31

SPORTS BAR

PSG. DE LA RIBERA, 48
93 811 11 00

Dl a Dv de 13 a 16 h i de 19.30 a 23 h; Ds i Dg de 12 a 24 h.

L a V de 13 a 16 h y de 19.30 a 23 h; S y D de 12 a 24 h.

Mon to Fri, 1pm to 4pm and 7:30pm to 11pm. Sat and Sun, noon to midnight.



ROMESCO I JULIETA.

Hamburguesa de vedella a la crema de calçot.

Hamburguesa de ternera a la crema de calçot.

Veal hamburger with cream of calçots.



TABERNA GURIA

32

C/ SANT PERE, 30
93 516 96 85

Dt a Dv de 19.30 a 23 h; Ds de 12 a 15 h i de 19.30 a 23 h; Dg de 12 a 15 h.

M a V de 19.30 a 23 h; S de 12 a 15 h y de 19.30 a 23 h; D de 12 a 15 h.

Tue to Fri, 7:30pm to 11pm. Sat, noon to 3pm and 7:30pm to 11pm. Sun, noon to 3pm.



ESCABTXAT DE PERDIU.

Paté de perdiu escabtxada casolana amb llesques de pasta filo i gelatina del propi escabtx.

Paté de perdiz escabechada casera con rebanadas de pasta filo y gelatina del propio escabeche.

Homemade marinated partridge paté on filo pastry and gelatine made from the marinade.

33

THE AMERICAN

PSG. DE LA RIBERA, 63-64
93 811 18 12

Dj a Dt de 13 a 23 h; Dm festa setmanal.

J a M de 13 a 23 h; X festa setmanal.

Mon to Tue, 1pm to 11pm. Closed: Wed.



THE SHORE BURGER.

Dolça hamburguesa amb relish, mostassa i la nostre secreta salsa, servida amb tots els extrems en un panet artesà.

Dulce hamburguesa con relish, mostaza y nuestra salsa secreta, servida con todos los extras en un panecillo artesano.

Sweet relish burger with mustard and our secret sauce with all the fixings, served on an artisan bun.



TRES QUARTS

34

C/ BONAIRE, 36
93 894 85 07

Dl a Dv de 18.30 a 23 h; Ds i Dg de 13.30 a 23 h.

L a V de 18.30 a 23 h; S y D de 13.30 a 23 h.

Mon to Fri, 6:30pm to 11pm. Sat and Sun, 1:30pm to 11pm.



BIKINI DE MADUIXES.

Bikini en pa de Pagès amb maduixes, formatge Edam, salsa de iogurt i crema de "Aceto Balsamico di Mòdena".

Bikini de pan de payés con fresas, queso edam, salsa de yogurt y crema de aceto balsamico di Modena.

Bikini in country bread with strawberries, Edam cheese, yogurt sauce and cream of Modena balsamic vinegar.

35

VIVINWINE

C/ SANT BONAVENTURA, 17
93 709 81 54

Dm a Dg de 12.30 a 15.30 h i de 19.30 a 22.30 h; Dt tot el dia i Dt migdia festa setmanal.

X a D de 12.30 a 15.30 h y de 19.30 a 22.30 h; L todo el día y M al mediodía fiesta semanal.

Wed to Sun 12:30pm to 3:30pm and 7:30pm to 10:30pm. Closed: Mon all day and Tue lunchtime.



ENLLUERNATS*.

Tartar cruixent de lluerna amb escopinyes i perles de mar amb llimona kombawa.

Tártaro crujiente de rubio con berberechos y perlas de mar con limón kombawa.

Crunchy tartare of sea robin with sea urchin and sea pearls topped with Kom-ba-wa lemon.



*Adaptable per a celíacs, servida amb cervesa Daura, la cervesa per celíacs

*Tapa adaptable para celíacos, servida con cerveza Daura, la cerveza para celíacos

*Also available gluten free, served with Daura beer, gluten free beer



YUMMY

36

C/ BONAIRE, 25

Dl a Ds de 18.30 a 24 h; Dg de 13 a 17 h i de 18.30 a 24 h.

L a S de 18.30 a 24 h; D de 13 a 17 h y de 18.30 a 24 h.

Mon to Sat, 6:30pm to midnight. Sun, 1pm to 5pm and 6:30pm to midnight.**BRUSCHETTA SITGES.****Torradeta de calçots amb salsa romesco.**

Tostada con calçots y salsa romesco.

*Country toast with calçots and romesco sauce.***PARTICIPANTS
2016****PARTICIPANTES
2016****2016
PARTICIPANTS**

- 01 ALENTI HOTEL & RESTAURANT
- 02 CAFÈ ROY
- 03 CAN VILALTA
- 04 CAÑATECA PRADO
- 05 CASA HIDALGO
- 06 CASA TECLA
- 07 DECOURE
- 08 DEHESA SANTA MARIA
- 09 EL CABLE
- 10 EL XAMPÚ
- 11 IZARRA
- 12 L'AIXETA
- 13 L'AVINYET
- 14 LA BARATA
- 15 LA FORMATGERIA DE SITGES
- 16 LA GRANJA DE SITGES DEL CARRER MAJOR
- 17 LA GRANJA DE SITGES DEL CARRER PARELLADES
- 18 LA GUINEU
- 19 LA KASSOLETA
- 20 LA MEDITERRÀNIA
- 21 LA PEPA DEL MAR
- 22 LA PÍCARA
- 23 LA TERRASSA DE SITGES
- 24 LOS VIKINGOS
- 25 LOUISE SE VA
- 26 PIC NIC
- 27 PLATOS ROTOS
- 28 RED VELVET
- 29 SIRKA
- 30 SoCA RESTAURANT & BAR
- 31 SPORTS BAR
- 32 TABERNA GURIA
- 33 THE AMERICAN
- 34 TRES QUARTS
- 35 VIVINWINE
- 36 YUMMY



ALENTI HOTEL & RESTAURANT

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

CAFÈ ROY

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

CAN VILALTA

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

CAÑATECA PRADO

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

CASA HIDALGO

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

CASA TECLA

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

DECOURE

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

DEHESA SANTA MARIA

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

EL CABLE

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

EL XAMPÚ

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

IZARRA

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

L'AIXETA

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

L'AVINYET

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT



LA BARATA

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT



LA FORMATGERIA DE SITGES

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT



LA GRANJA DE SITGES DEL CARRER MAJOR

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT



LA GRANJA DE SITGES DEL CARRER PARELLADES

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT



LA GUINEU

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT



LA KASSOLETA

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT



LA MEDITERRÀNIA

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT



LA PEPA DEL MAR

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT



LA PÍCARA

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT



LA TERRASSA DE SITGES

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT



LOS VIKINGOS

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT



LOUISE SE VA

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

PIC NIC

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

PLATOS ROTOS

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

RED VELVET

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

SIRKA

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

SoCA RESTAURANT & BAR

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

SPORTS BAR

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

TABERNA GURIA

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

THE AMERICAN

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

TRES QUARTS

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

VIVINWINE

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3

YUMMY

PUNTUA AQUESTA TAPA DE L'1 AL 3

SEGELL DE L'ESTABLIMENT

1 2 3



DESCARREGA'T GRATIS L'APP
I GAUDEIX DE LA RUTA DE TAPES

Per a més informació:
www.gastronosfera.com

APP
GASTRONO  **SFERA**
DÓNDE COMER, BEBER Y DIVERTIRSE



Ajuntament
de Sitges

