



CAL PINXO

SOPAR
DE TAST
2024



Al cor de Sitges situat sota l'església i amb terrassa davant del mar, al centre històric, gaudiràs d'una cuina tradicional en un ambient acollidor i pintoresc, per compartir en companyia d'amics, família o negocis. Amb les millors matèries primeres dels mercats de la zona s'elaboren les receptes que durant quatre generacions han fet de Cal Pinxo un referent en gastronomia de mercat i marinera.

En el corazón de Sitges situado bajo la iglesia y con terraza frente al mar, en el centro histórico, disfrutarás de una cocina tradicional en un ambiente acogedor y pintoresco, para compartir en compañía de amigos, familia o negocios. Con las mejores materias primas de los mercados de la zona se elaboran las recetas que durante cuatro generaciones han hecho de Cal Pinxo un referente en gastronomía de mercado y marinera.



Exemple de Tastet Destacat:
Tàrtar de tomàquet i sardina fumada
Tartar de tomate y sardina Ahumada

Passeig de la Ribera 5
08870 Sitges | Barcelona
938948637 / 938947464



CAÑATECA

SOPAR
DE TAST
2024



Un oasi al centre de Sitges on podràs gaudir d'una gran terrassa i un ampli saló, amb una extensa i equilibrada carta. Esmorzars, dinars i sopars amb una excel·lent relació qualitat-preu.

Un oasis en el centro de Sitges donde podrás disfrutar de una gran terraza y un amplio salón con una extensa y equilibrada carta. Desayunos, comidas y cenas con una excelente relación calidad precio.



Tastet Destacat:

Daus de Filet de Vedella al Porto amb arròs salvatge

Dados de solomillo de ternera al Oporto con arroz salvaje

Carrer de Francesc Gumà, 6,
08870 Sitges, Barcelona
931 12 68 72



CÀTERING SIMPATIC

SOPAR DE TAST 2024



Vine a descobrir els nostres punts de venda situats a les principals artèries comercials del Garraf i deixa't enamorar per la nostra oferta gastronòmica i un ambient que et farà sentir com a casa.

Ven a descubrir nuestros puntos de venta situados en las principales zonas Comerciales del Garraf y déjate enamorar por nuestra oferta gastronómica y un ambiente que te hará sentir como en casa.



Carrer Illa de Cuba, 47
08870 Sitges, Barcelona
937 900 370

INSTITUT JOAN RAMON BENAPRÈS



SITGES

LA SITJA BENAPRÈS

SOPAR DE TAST 2024



Restaurant de l'escola d'hostaleria Sitges, Institut Joan Ramon Benaprès, on a més de formar alumnes de forma integral tant a cuina com a sala, ofereix als assistents autèntics regals en forma de menús maridats en un ambient juvenil, molt rigorós però amable. Els professionals d'alta experiència al sector comparteixen tots els seus coneixements amb els alumnes i els visitants a aquest centre que és ja un referent gastronòmic de la zona. Sens dubte, uns dels llocs a visitar. Recordeu, és un centre formatiu amb horari lectiu.

Restaurante de la Escuela de Hostelería Sitges, Instituto Joan Ramon Benaprès, donde además de formar alumnos de forma integral tanto en cocina como en sala, ofrece a los asistentes auténticos regalos en forma de menús maridados en un ambiente juvenil, muy riguroso pero amable. Los profesionales de alta experiencia en el sector comparten todos sus conocimientos con los alumnos y visitantes en este centro que es ya un referente gastronómico de la zona. Sin duda, uno de los sitios a visitar. Recuerde, es un centro formativo con horario lectivo.



Camí de la Fita, s/n
08870 Sitges, Barcelona
93 894 37 12



CAU DEL VINYET

SOPAR
DE TAST
2024



El Cau del Vinyet es troba dins la torre de l'any 1924, on conserva el seu tarannà acollidor, familiar i íntim on celebrar trobades familiars i laborals. El Restaurant Cau del Vinyet combina la millor cuina mediterrània, la tranquil·litat d'un jardí privat davant del mar i l'elegància de l'Hotel Subur Marítim**** Especialitat en arrossos, peixos de la llotja i carns fresques i descansades de proximitat.

*El Cau del Vinyet se encuentra dentro de la torre del año 1924, donde se conserva un ambiente acogedor, familiar y íntimo donde celebrar encuentros familiares y laborales. El Restaurant Cau del Vinyet combina la mejor cocina mediterránea, la tranquilidad de nuestro jardín delante del mar y la elegancia del Hotel Subur Marítimo**** Especialidad en arroces, pescado fresco de lonja y carnes frescas y descansadas de proximidad.*



Tastet Destacat:

Vieiras saltejades amb verdures, ceps, soja i crema de fruits secs
Vieiras salteadas con verduritas, ceps, soja y crema de frutos secos

Passeig Marítim s/n
08870 Sitges, Barcelona
93 894 15 50



CORAZÓN DE AGAVE

SOPAR DE TAST 2024



Els sabors originals i tradicionals de Mèxic a Sitges. I per mitjà de votació realitzada per la comunitat de Cuiners Mx pel Món el Restaurant Corazón de Agave ha guanyat el premi "Tac d'Or" Dubai 2023. No deixis passar aquesta oportunitat per gaudir del millor i més autèntic menjar Mexicana.

Los sabores originales y tradicionales de Méjico en Sitges. Y por votación realizada en la comunidad de cocineros Mx por el Mundo, el restaurante Corazón de Agave ha ganado el premio a "Taco de Oro" Dubai 2023. No dejes escapar la oportunidad de disfrutar de la mejor y más auténtica comida de Méjico.



Tastet Destacat: Taco de Cochinita Pibil

Tortilla de blat de moro nixtamalitzat amb carn de porc marinada amb achiote i cuinada a baixa temperatura 12h en fulles de plàtan

Tortilla de maiz nixtamalizado con carne de cerdo marinada con achiote y cocinada a baja temperatura por 12 horas en hojas de plátano

Carrer Sant Pere, 12
08870 Sitges, Barcelona
935351753



EL POP

SOPAR DE TAST 2024



Restaurant fusió, amb plats de km 0. Tapes, platets, vermut, plats d'autor, cuina de mercat, menú diari en una ubicació insuperable al centre de Sitges.

Restaurante fusión con platos de km 0. Tapes, platillos, vermut, platos de autor, cocina de mercado y menú diario en una ubicación insuperable en el centro de Sitges.



Tastet Destacat:

Ceviche de carrereta de corbina i pop de roca
Ceviche de carrerilla de corvina y pulpo de roca

Carrer Sant Pere, 3
08870 Sitges, Barcelona
623 59 29 99



A l'Eurostars Hotel de Sitges creiem fermament que el menjar ens permet gaudir d'experiències excepcionals. És per això que disposem de diversos espais gastronòmics on els nostres xefs et sorprendran amb plats creatius i receptes delicioses inspirades en la cuina internacional i mediterrània com al Restaurant La Punta, un lloc tranquil i acollidor amb vistes al Parc del Garraf on degustar les propostes gastronòmiques del nostre xef, i també les postres casolanes delicioses de la nostra carta.

En Eurostars Hotel de Sitges creemos firmemente que la comida nos permite disfrutar de experiencias excepcionales. Por eso disponemos de diversos espacios gastronómicos donde nuestros chefs te sorprenderán con platos creativos y recetas deliciosas inspiradas en la cocina internacional y mediterránea como en el Restaurante La Punta, un lugar tranquilo y acogedor con vistas al Parque del Garraf donde degustar las propuestas gastronómicas del nuestro chef, y también el postre casero delicioso de nuestra carta.



Tastet Destacat:

Llagostins cruixents amb ajoblanco de coco i perles de bitxo

Langostinos crujientes con ajoblanco de coco y perlas de guindilla

FRAGATA

FRAGATA

SOPAR
DE TAST
2024



El restaurant FRAGATA, inaugurat el 1965 gaudeix d'una privilegiada situació davant del mar, al peu del baluard que corona l'Església de Sant Bartomeu i Santa Tecla. La cuina de FRAGATA té una clara inspiració catalana i mediterrània, que recolzant-se en una meticulosa selecció de matèries primeres, dóna com a resultat una extensa i variada oferta de plats dissenyats sota el prisma del respecte al producte.

El restaurante FRAGATA, inaugurado en 1965, goza de una privilegiada situación frente al mar, al pie del baluarte que corona la Iglesia de San Bartolomé y Santa Tecla. La cocina de FRAGATA tiene una clara inspiración catalana y mediterránea, que apoyándose en una meticulosa selección de materias primas, da como resultado una extensa y variada oferta de platos diseñados bajo el prisma del respeto al producto.



Tastet Destacat:

Versió de pa amb oli, sal i xocolata

Versión de pan con aceite, sal y chocolate

Passeig de la Ribera, 1
08870 Sitges, Barcelona
93 894 10 86



LA OCA

SOPAR DE TAST 2024



El Restaurant La Oca està situat al centre de Sitges, en plena zona de vianants i a menys de 100 metres del fantàstic passeig de Sitges i de les seves platges. El pollastre a l'ast és el rei de la carta, però val la pena conèixer tots els plats que l'acompanyen. Carns a la brasa, pizzes, pastes, torrades i una gran varietat de plats de cuina catalana que et faran gaudir.

El Restaurante La Oca está situado en el centro de Sitges, en plena zona peatonal y a menos de 100 metros del fantástico paseo de Sitges y de sus playas. El pollo al ast es el rey de la carta, pero vale la pena conocer todos los platos que le acompañan. Carnes a la brasa, pizzas, pastas, tostadas y una gran variedad de platos de cocina catalana que te harán disfrutar.



Tastet Destacat:
Bacallà a la crema de bolets
Bacalao a la crema de setas

Carrer Parellades, 41
08870 Sitges, Barcelona
93 894 79 36



MARE NOSTRUM

SOPAR DE TAST 2024



Restaurant Mare Nostrum és una empresa familiar creada per Josep Martí Orobitg al març de 1950. La filosofia del restaurant sempre ha estat la de promoure els productes locals. Els nostres proveïdors ens ofereixen productes de primera qualitat. Oferim al client un tracte professional en un ambient familiar. El nostre tipus de cuina es basa en el producte i en elaboracions tradicionals. Li donem un pes important al peix, al marisc, els arrossos i vins de la zona. Els nostres postres artesans donen un toc final diferenciat.

Restaurante Mare Nostrum es una empresa familiar creada por Josep Martí Orobitg en marzo de 1950. La filosofía del restaurante siempre ha sido la de promover los productos locales. Nuestros proveedores ofrecen productos de primera calidad. Ofrecemos al cliente un trato profesional en un ambiente familiar. Nuestro tipo de cocina se basa en el producto y elaboraciones tradicionales. Le damos un peso importante al pescado, marisco, arroces y vinos de la zona. Nuestros postres artesanos dan un toque final diferenciado.



Tastet Destacat:

Rap i Gamba Mare Nostrum amb musselina d'allioli
Rape y Gamba Mare Nostrum con muselina de alioli

Passeig de la Ribera, 60
08870 Sitges, Barcelona
93 894 33 93

Tres
Nudos



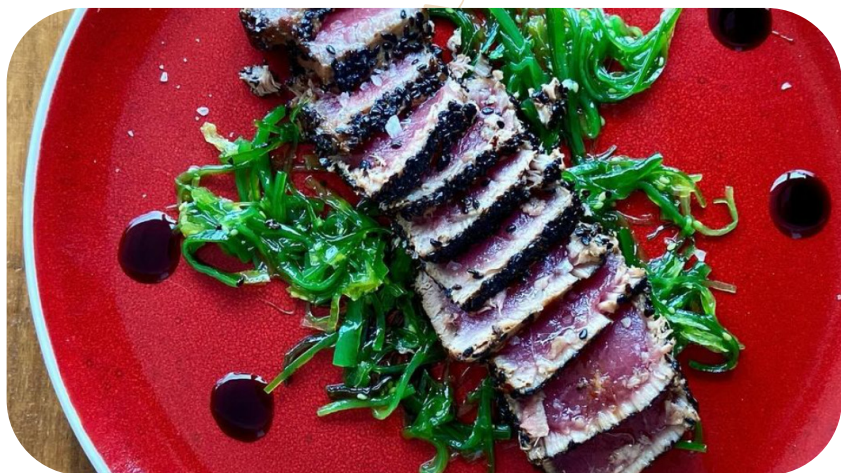
TRES NUDOS al Port de Sitges

SOPAR
DE TAST
2024



En el marc incomparable del Port de Sitges, Tres Nudos és un establiment amb un encant especial, una carta exquisida i un servei atent. Podràs gaudir de la nostra cuina mediterrània a les nostres dues terrasses amb vistes al port.

En el marco incomparable del Puerto de Sitges, Tres Nudos es un establecimiento con un encanto especial, una carta exquisita y un servicio atento. Podrás disfrutar de nuestra cocina mediterránea en nuestras dos terrazas con vistas al Puerto.



Tastet Destacat:
Tataki de tonyina amb wakame
Tataki de Atún con wakame

Passeig de les drassanes, 52, Port d'Aiguadolç
08870 Sitges, Barcelona
93 428 19 73



SINTESIS

SOPAR
DE TAST
2024



A una ubicació immillorable davant el mar, la nostra cuina és sempre amb producte fresc perquè el client pot degustar plats acabats al forn de carbó vegetal que dona un sabor diferent a cada plat, com la nostra paella, peix i carn. I totes les nostres postres són casolanes perquè la nota final de la seva experiència gastronòmica sigui a l'alçada de tota la carta.

En una ubicación inmejorable delante del mar, nuestra cocina es siempre con producto fresco porque el cliente puede degustar platos terminados en el horno de carbón vegetal que da un sabor diferente a cada plato, como nuestra sartén, pescado y carne. Y todo nuestro postre es casero para que la nota final de su experiencia gastronómica esté a la altura de toda la carta.



Tastet Destacat:
Steak tàrtar de vedella madura
Steak tartar de ternera madura

Passeig de la Ribera, 2
08870 Sitges, Barcelona
617 63 36 05

SOFIA by PICNIC

**SOPAR
DE TAST
2024**



Sofia by Picnic del Grup Matas Arnalot duplica la fórmula d'èxit del seu germà gran. És un Restaurant amb llum de mar a la millor ubicació de Sitges obsessionat pel producte. Dues torres bessones gastronòmiques d'alta qualitat, d'un nivell sublim, amb un servei molt correcte i atent i una carta molt àmplia amb plats realment excel·lents.

Sofía by Picnic del Grupo Matas Arnalot duplica la fórmula de éxito de su hermano mayor. Es un Restaurante con luz de mar en la mejor ubicación de Sitges obsesionado por el producto. Dos torres gemelas gastronómicas de alta calidad, de un nivel sublime, con un servicio muy correcto y atento y una carta muy amplia con platos realmente excelentes.



Tastet Destacat:

Ous de corral amb xoriço, patata de pobre i cua de llagosti
Huevos de corral con chorizo, patata a lo pobre y cola de langostino

Avinguda Sofia, 1
08870 Sitges, Barcelona
935 17 87 40

CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE LA MALVASIA

SOPAR DE TAST 2024



El Centre d'Interpretació de la Malvasia (CIM) és un espai patrimonial únic, en ple cor de Sitges, que posa en valor la història, els relats i les curiositats d'aquesta varietat de raïm tan arrelada a Catalunya. De les més antigues en ser documentades a Catalunya, la Malvasia de Sitges ens regala relats que enamoren, inspiren, ens fan viatjar, i són tot un luxe per ment i paladar. L'obertura del CIM l'abril del 2019, com a espai ecoturístic i experiencial del Cellar de l'Hospital, ens ajuda a difondre el coneixement i el valor patrimonial de la vinya i dels vins de Malvasia de Sitges. Ubicat en el Corral de la vila, edifici ramader del segle XVIII, el CIM ofereix experiències ecoturístiques per descobrir que la Malvasia de Sitges és més que un vi dolç.

El Centro de Interpretación de la Malvasía (CIM) es un espacio patrimonial único, en pleno corazón de Sitges, que pone en valor la historia, los relatos y las curiosidades de esta variedad de uva tan arraigada en Cataluña. De las más antiguas al ser documentadas en Cataluña, la Malvasía de Sitges nos regala relatos que enamoran, inspiran, nos hacen viajar, y son todo un lujo por mente y paladar. La apertura del CIM en abril de 2019, como espacio ecoturístico y experiencial de la Bodega del Hospital, nos ayuda a difundir el conocimiento y el valor patrimonial del viñedo y de los vinos de Malvasía de Sitges.



 Centre
Interpretació
Malvasia de Sitges

 CELLER
HOSPITAL DE SITGES

Plaça Joan Duran i Ferret, 1
08870 Sitges, Barcelona
93 379 72 13

Vins del Massís del Garraf i FETÉN WINES

SOPAR DE TAST 2024



Fetén Wines és un projecte de distribució de vins elaborats al Massís del Garraf i a cellers d'altres zones amb personalitat, tal i com nosaltres entenem el vi: mitjançant l'agricultura ecològica, respectant les vinyes, la terra i el medi ambient, amb varietats autòctones...

Els nostres vins et sorprenden, et traslladen al lloc d'origen a través dels sentits, Coneixeràs als seus productors i les històries que els han dut fins aquí.

Combinem natura i història per a oferir una experiència perfecta, gaudint del vi i la seva combinació gastronòmica: una experiència Fetén wines.

Fetén Wines es un proyecto de distribución de vinos elaborados en el Massís del Garraf y en bodegas de otras zonas con personalidad, tal y como nosotros entendemos el vino: mediante la agricultura ecológica, respetando los viñedos, la tierra y el medio ambiente, con variedades autóctonas...

Nuestros vinos te sorprenden, te trasladan al sitio de origen a través de los sentidos, Conocerás a sus productores y las historias que les han llevado hasta aquí.

Combinamos naturaleza e historia para ofrecer una experiencia perfecta, disfrutando del vino y su combinación gastronómica: una experiencia Fetén wines.

FETÉN
wines
VINS DEL MASSÍS DEL GARRAF

 **VINS DEL MASSÍS
GARRAF**

Carrer de les Pruelles, 2
08870 Sitges, Barcelona
630 58 48 90