

SOPAR DE TAST 2024



PASSAPORT GASTRONÒMIC

SOPAR DE TAST 2024
Sitges T' Espera

Segellant to all establishments

The first 6 that are sent to all the participating establishments and the passport to the Gremi will provide 1 night of stay at a hotel in Sitges for 2 people in AD. (dates to be confirmed by both establishments)

Segellant à tous les établissements

Les 6 premiers qui seront envoyés à tous les établissements participants et le passeport du Gremi fourniront 1 nuit de séjour dans un hôtel à Sitges pour 2 personnes en AD. (dates à confirmer par les deux établissements)

MELIÀ
SITGES

ME
SITGES
TERRAMAR

Sercotel
Welcome to your best

Sunway


EUROSTARS
SITGES


Hotel Ibersol
Antemare

Sitges - Barcelona



Sitges T'Espera i t'acompanya gastronòmicament

Sitges is waiting for you in spring and what better than to rediscover our town through its restaurants, gastronomy and wines.

Discover in this gastronomic passport the participants of the Sopar de Tast 2024 and other traditional members of the Tast Club. More than 15 unique establishments, with their own personality, varied culinary offerings and that reflect the happy atmosphere of Sitges.

And be sure to visit the Malvasía Interpretation Center, a unique heritage space in the heart of Sitges, which values the history, stories and curiosities of this grape variety so deeply rooted in Catalonia: the Malvasía de Sitges.

Updated information on the Gremi social networks

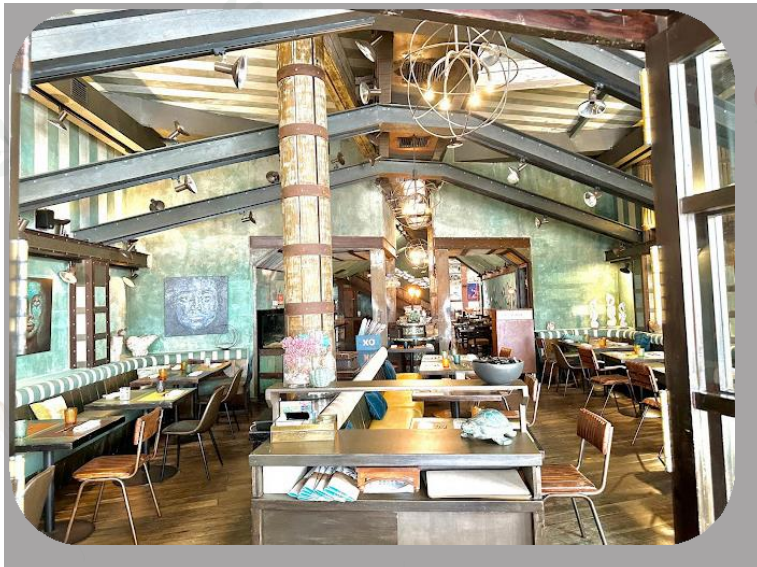
Sitges vous attend au printemps et quoi de mieux que de redécouvrir notre ville à travers ses restaurants, sa gastronomie et ses vins.

Découvrez dans ce passeport gastronomique les participants du Sopar de Tast 2024 et autres membres traditionnels du Tast Club. Plus de 15 établissements uniques, avec leur propre personnalité, une offre culinaire variée et qui reflètent l'atmosphère joyeuse de Sitges.

Et n'oubliez pas de visiter le Centre d'interprétation de la Malvasía, un espace patrimonial unique au cœur de Sitges, qui valorise l'histoire, les histoires et les curiosités de ce cépage si profondément enraciné en Catalogne : le Malvasía de Sitges.

Informations mises à jour sur les réseaux sociaux de la Gremi

CAL PINXO



In the heart of Sitges, located under the church and with a terrace facing the sea, in the historic center, you will enjoy traditional cuisine in a cozy and picturesque atmosphere, to share in the company of friends, family or business. The recipes that for four generations have made Cal Pinxo a benchmark in market and seafood gastronomy are made with the best raw materials from the area's markets..

Au coeur de Sitges, situé sous l'église et avec une terrasse face à la mer, dans le centre historique, vous dégusterez une cuisine traditionnelle dans une ambiance chaleureuse et pittoresque, à partager en compagnie d'amis, en famille ou d'affaires. Les recettes qui depuis quatre générations font de Cal Pinxo une référence en matière de gastronomie de marché et de fruits de mer sont élaborées avec les meilleures matières premières provenant des marchés de la région



Exemple de Tastet Destacat:

Tàrtar de tomàquet i sardina fumada

Tartar de tomate y sardina Ahumada



SE□ELL

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

CAÑATECA



An oasis in the center of Sitges where you can enjoy a large terrace and a spacious lounge with an extensive and balanced menu. Breakfasts, lunches and dinners with an excellent quality-price ratio.

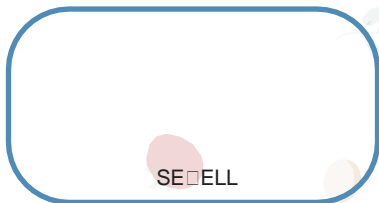
Une oasis au centre de Sitges où vous pourrez profiter d'une grande terrasse et d'un salon spacieux avec une carte vaste et équilibrée. Petits déjeuners, déjeuners et dîners avec un excellent rapport qualité-prix.



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



Come and discover our points of sale located in the main commercial areas of Garraf and let yourself fall in love with our gastronomic offer and an atmosphere that will make you feel at home.

Venez découvrir nos points de vente situés dans les principales zones commerciales de Garraf et laissez-vous séduire par notre offre gastronomique et une ambiance qui vous fera sentir comme chez vous..



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



LA SITJA BENAPRÈS

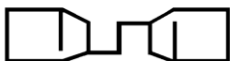


Restaurant of the Sitges Hospitality School, Joan Ramon Benaprès Institute, where in addition to training students comprehensively both in the kitchen and in the dining room, it offers attendees authentic gifts in the form of menus paired in a youthful, very rigorous but friendly atmosphere. . Highly experienced professionals in the sector share all their knowledge with students and visitors in this center, which is already a gastronomic reference in the area. Without a doubt, one of the places to visit. Remember, it is a training center with school hours.

Restaurant de l'École Hôtelière de Sitges, Institut Joan Ramon Benaprès, où en plus de former les étudiants de manière globale tant en cuisine qu'en salle, il offre aux participants des cadeaux authentiques sous forme de menus associés dans une atmosphère jeune, très rigoureuse mais conviviale. . Des professionnels très expérimentés du secteur partagent toutes leurs connaissances avec les étudiants et les visiteurs dans ce centre, qui est déjà une référence gastronomique dans la région. Sans aucun doute, l'un des endroits à visiter. N'oubliez pas qu'il s'agit d'un centre de formation avec des horaires scolaires.

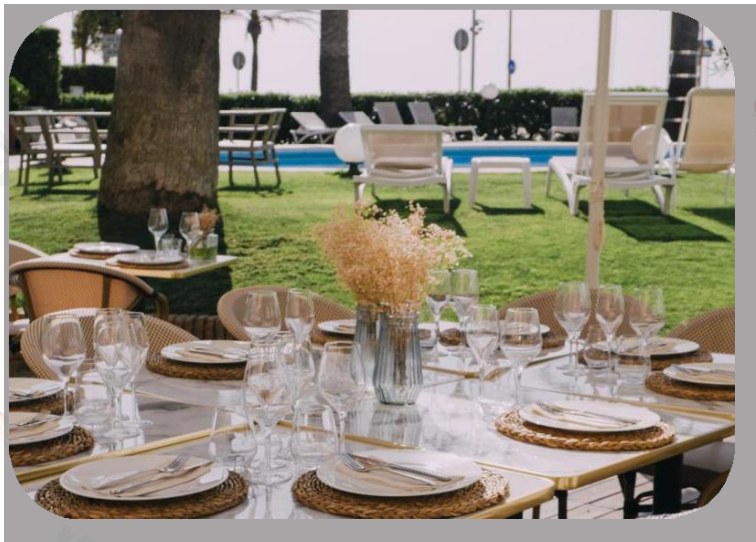
Camí de la Fita, s/n 08870 Sitges, Barcelona

INSTITUT JOAN RAMON BENAPRÈS



SITGES

CAU DEL VINYET



The Cau del Vinyet is located inside the tower from 1924, where it retains its welcoming, familiar and intimate character where family and work meetings can be held. The Restaurant Cau del Vinyet combines the best Mediterranean cuisine, the tranquility of a private garden facing the sea and the elegance of Hotel Subur Maritim****

Specialized in rice, fish from the fish market and fresh and rested meats of proximity.

*Le Cau del Vinyet est situé à l'intérieur de la tour construite en 1924, où une atmosphère accueillante, familiale et intime est préservée où les réunions de famille et de travail peuvent être organisées. Le restaurant Cau del Vinyet combine la meilleure cuisine méditerranéenne, la tranquillité de notre jardin face à la mer et l'élégance de l'hôtel Subur Maritim**** spécialisé dans les plats de riz, le poisson frais du marché aux poissons et les viandes fraîches et reposées de la région.*



Tastet Destacat:

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



Cau del Vinyet
RESTAURANT

SE□ELL

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

CORAZÓN DE AGAVE



The original and traditional flavors of Mexico in Sitges. And through advocacy conducted by the community of Chefs Mx pel Món, Agave Corazon Restaurant has won the "Golden Taco" Dubai 2023 award.

Do not miss this opportunity to enjoy the best and most authentic Mexican fooda.

Les saveurs originales et traditionnelles du Mexique à Sitges. Et par un vote fait dans la communauté des chefs Mx por el Mundo, le restaurant Corazón de Agave a remporté le prix du « Golden Taco » Dubaï 2023. Ne manquez pas l'occasion de déguster la nourriture la meilleure et la plus authentique du Mexique.



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.



SE□ELL

Carrer Sant Pere, 12
08870 Sitges, Barcelona
935351753

EL POP



Fusion restaurant, with km 0 dishes. Tapas, small dishes, vermouths, poultry dishes, market cuisine, daily menu in an unbeatable location in the center of Sitges.

Restaurant fusion avec km 0 plats. Tapas, plats, vermouths, plats d'auteur, cuisine du marché et menu du jour dans un emplacement imbattable dans le centre de Sitges.



Tastet Destacat:

Ceviche de carrereta de corbina i pop de roca

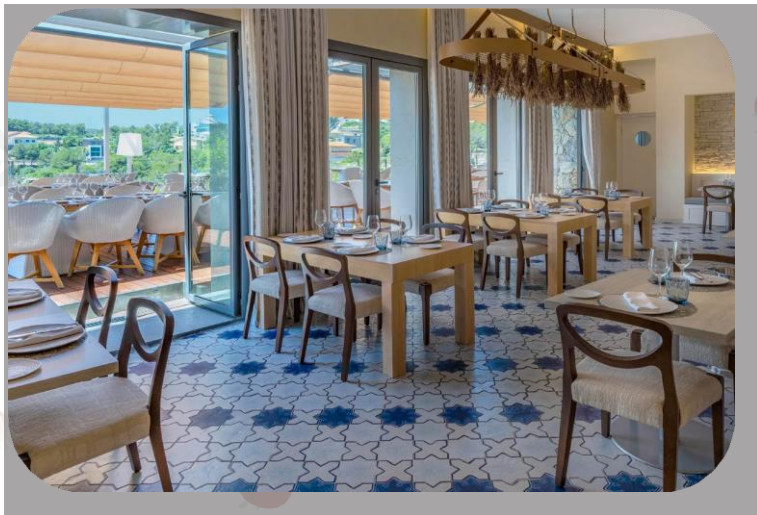
Ceviche de carretilla de corvina y pulpo de roca



SE□ELL

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

LA PUNTA



At the Eurostars Hotel Sitges we firmly believe that food allows us to enjoy exceptional experiences. That is why we have several gastronomic spaces where our chefs will surprise you with creative dishes and delicious recipes inspired by international and Mediterranean cuisine such as La Punta Restaurant, a quiet and cozy place overlooking the Garraf Park where you can taste the gastronomic proposals of our chef, and also the delicious homemade desserts of our menu.

À l'hôtel Eurostars de Sitges, nous croyons fermement que la nourriture nous permet de vivre des expériences exceptionnelles. C'est pourquoi nous disposons de différents espaces gastronomiques où nos chefs vous surprendront avec des plats créatifs et de délicieuses recettes inspirées de la cuisine internationale et méditerranéenne, comme dans le restaurant La Punta, un endroit calme et confortable avec vue sur le parc Garraf où vous pourrez déguster les propositions gastronomiques de notre chef, ainsi que le délicieux dessert fait maison de notre menu.



Tastet Destacat:

Llagostins cruixents amb ajoblanco de coco i perles de bitxo

Langostinos crujientes con ajoblanco de coco y perlas de guindilla

LA PUNTA 
TERRAZA RESTAURANTE

SECELL

Camí de Miralpeix, 12
08870 Sitges, Barcelona
93 810 90 00

FRAGATA



The FRAGATA restaurant, opened in 1965, enjoys a privileged location facing the sea, at the foot of the bastion that crowns the Church of Sant Bartomeu and Santa Tecla. The cuisine of FRAGATA has a clear Catalan and Mediterranean spirit, which relies on a meticulous selection of raw materials, results in an extensive and varied offer of dishes designed under the prism of respect for the product.

Le restaurant FRAGATA, ouvert en 1965, bénéficie d'un emplacement privilégié face à la mer, au pied du bastion qui couronne l'église de San Bartolomé y Santa Tecla. La cuisine de FRAGATA a une inspiration catalane et méditerranéenne claire, qui, soutenue par une sélection méticuleuse des matières premières, se traduit par une gamme de plats vaste et variée conçus sous le prisme du respect du produit.



Tastet Destacat:

Versió de pà amb oli, sal i xocolata

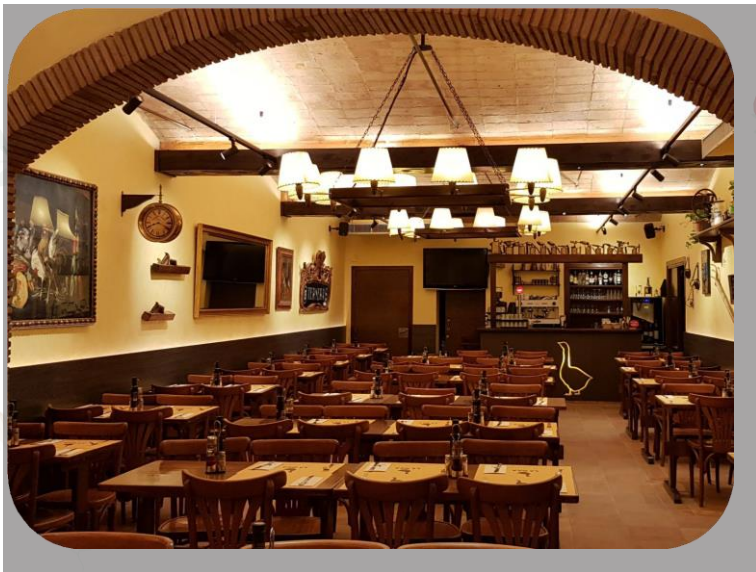
Versión de pan con aceite, sal y chocolate

▪ FRAGATA ▪

SE□ELL

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

LA OCA



La Oca Restaurant is located in the center of Sitges, in the pedestrian area and less than 100 meters from the fantastic promenade of Sitges and its beaches. Roasted chicken is the king of the menu, but it is worth knowing all the dishes that accompany it. Grilled meats, pizzas, pastas, toasts and a wide variety of Catalan dishes that will delight you.

Le restaurant La Oca est situé dans le centre de Sitges, dans la zone piétonne et à moins de 100 mètres de la fantastique promenade de Sitges et de ses plages. Le poulet ast est le roi du menu, mais il vaut la peine de connaître tous les plats qui l'accompagnent. Viandes grillées, pizzas, pâtes, toasts et une grande variété de plats catalans qui vous feront plaisir.



Tastet Destacat:

Bacallà a la crema de bolets
Bacalao a la crema de setas



SECELL

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

MARE NOSTRUM



Restaurant Mare Nostrum is a family business created by Josep Martí Orobitg in March 1950. The restaurant's philosophy has always been to promote local products. Our suppliers offer us top quality products. We offer the client a professional treatment in a family atmosphere.

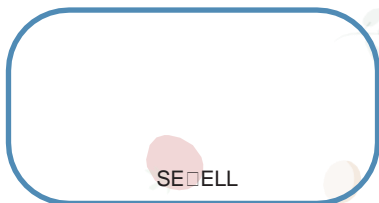
Our type of cuisine is based on the product and traditional preparations. We give an important weight to fish, seafood, rice dishes and wines of the area. Our artisan desserts give a differentiated final touch.

Le restaurant Mare Nostrum est une entreprise familiale créée par Josep Martí Orobitg en mars 1950. La philosophie du restaurant a toujours été de promouvoir les produits locaux. Nos fournisseurs offrent des produits de qualité supérieure. Nous offrons à nos clients un service professionnel dans une ambiance familiale. Notre cuisine est basée sur des produits et des préparations traditionnels. Nous accordons une importance importante au poisson, aux fruits de mer, aux plats de riz et aux vins de la région. Nos desserts artisanaux apportent une touche finale différenciée.



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 al Port de Sitges



In the incomparable setting of the Port of Sitges, Tres Nudos is an establishment with a special charm, an exquisite menu and attentive service. You can enjoy our Mediterranean cuisine in our two terrasses overlooking the port.

Dans le cadre incomparable du port de Sitges, Tres Nudos est un établissement au charme particulier, au menu exquis et au service attentionné. Vous pourrez déguster notre cuisine méditerranéenne sur nos deux terrasses surplombant le Port.



Tastet Destacat:

Tataki de tonyina amb wakame

Tataki de Atùn con wakame

**Tres
Nudos**



SECELL

Passeig de les drassanes, 52, Port d'Aiguadolç
08870 Sitges, Barcelona
934 28 19 73

SINTESIS



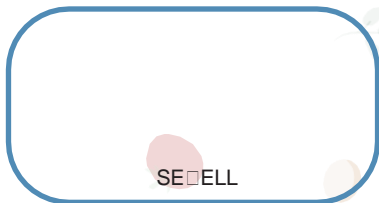
In an unbeatable location facing the sea, our kitchen is always with fresh produce so that the customer can taste finished dishes in a charcoal oven that gives a different flavor to each dish, such as our paella, fish and meat. And all our desserts are homemade so that the final note of your gastronomic experience is at the height of the entire menu.

Dans un emplacement imbattable face à la mer, notre cuisine est toujours avec des produits frais car le client peut déguster des plats finis dans le four à charbon de bois qui donne une saveur différente à chaque plat, comme notre poêle, le poisson et la viande. Et tous nos desserts sont faits maison pour que la note finale de votre expérience gastronomique soit à la hauteur de tout le menu.



Tastet Destacat:

Steak tàrtar de vedella madura
Steak tartar de ternera madura



Passeig de la Ribera, 2
08870 Sitges, Barcelona
617 633 605

SOFIA by PICNIC



Sofia by Grup Picnic Matas Arnalot doubles her older brother's success formula. It is a restaurant with sea light in the best location in Sitges obsessed with the product. Two gastronomic twin towers of high quality, of a sublime level, with a very correct and attentive service and a very extensive menu with really excellent dishes.

Sofia by Picnic del Grupo Matas Arnalot double la formule de succès de son grand frère. C'est un restaurant de lumière de mer dans le meilleur emplacement de Sitges, obsédé par les produits. Deux tours jumelles gastronomiques de haute qualité, d'un niveau sublime, avec un service très correct et attentionné et un menu très complet



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


SOFIA
BY PICNIC
RESTAURANT & BAR

SE□ELL

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

CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE LA MALVASIA

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 Celler 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



SECELL

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



Vins del Massís del Garraf i FETÉN WINES DE LA MALVASIA

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

Els nostre vins et sorprenen, 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 perfecte, 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.



VINS DEL MASSÍS
GARRAF

FETÉN

wines

VINS DEL MASSÍS DEL GARRAF

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

The Gastronomic Passport of the Tasting Club.

To be sealed from April 25 to June 21, 2024.

Conditions to obtain the benefits

With this passport you will benefit from the following promotions:

1. Welcome gift in the restaurant. (Show your passport upon arrival)

Sealant in 3 establishments

2. you will enjoy free access to the CIM for you and your companion

Sealant in 6 establishments

3. Even wines recommended by Fetem Wins consisting of 3 bottles of wines from the Garraf Massif

Sealant in all establishments

4. And the first 6 who stamp in all participating establishments and hand in the passport to Gremi will have 1 night stay in a hotel in Sitges for 2 pax in AD. (dates to be confirmed with the establishments)

Visit stamp per diner and passport (with minimum consumption 20€ amb taxes per person and passport)

Le passeport gastronomique du Club de Tast. À

mettre sous scellés du 25 avril au 21 juin

2024. Conditions d'obtention des prestations

Avec ce passeport, vous bénéficierez des promotions suivantes :

Cadeau de bienvenue au restaurant. (Montrer le passeport à l'arrivée)

Étanchéité dans 3 établissements

Vous bénéficierez d'un accès gratuit au CIM pour vous et un accompagnateur

Étanchéité dans 6 établissements

Ensemble de vins recommandés par Fetem Gagne de 3 bouteilles de vins du Massís del Garraf

Étanchéité dans tous les établissements

Moi, les 6 premiers qui tamponnent tous les établissements participants et remettent le passeport dans les bureaux du Gremi, j'aurai une nuit d'hôtel gratuite à Sitges pour 2 personnes en BB. (Dates à confirmer auprès de l'hébergement)

Tampon de visite pour chaque restaurant et passeport individuel (avec une consommation minimale de 20€ pvp par personne et passeport)



Guide of establishments participating in the campaign "Seal the Passa- Gastronomic Port and enjoy with gastronomy and win"

1. Cal Pinxo
2. Cañateca
3. Cau del Vinyet
4. Corazón de Agave
5. El Pop
6. La Punta
7. Fragata
8. La Oca
9. Mare Nostrum
10. Tres Nudos
11. Síntesis
12. Sofía by Picnic

The Tasting Dinner returns this 2024: on **April 25**, in the Casino Prado Gardens, **terrace of the Cañateca restaurant in Sitges**. 14 establishments will offer their gastronomic proposals in a fun and festive event to celebrate spring and as a prelude to the summer tourist season. From April 25 to June 21 you can enjoy the advantages of this **Gastronomic Passport of the Tasting Club**. An opportunity to rediscover Sitges from the wine tourism point of view and through its establishments.

More information at GREMI Sitges Hospitality Remi

En 2024, le Sopar de Tast revient : le 25 avril, dans les jardins du Casino Prado, terrasse du restaurant Cañateca à Sitges. 14 établissements proposeront leurs propositions gastronomiques lors d'un événement ludique et festif pour célébrer le printemps et en prélude à la saison touristique estivale. Du 25 avril au 21 juin, vous pourrez profiter des avantages de ce Passeport Gastronomique Tast Club. Une occasion de redécouvrir Sitges du point de vue de l'œnotourisme et à travers ses

établissements.

Plus d'informations au ☐ remi d'Hostaleria à Sitges

Now a little history:

*On March 17, 1984, the Sitges Hospitality Guild organized the First Tasting Meal, with several participating establishments. This event spurred the creation of the Sitges Tasting Club, with the aim of promoting local gastronomy. The Club was established the same year, with the support of professionals and the specialized press that praised Sitget cuisine, which was largely unknown. Among his first initiatives was the creation of the Astronomical Passport □, which was widely accepted. Thus, the Club established itself as a benchmark in the promotion of local cuisine. And in 1985, the promotional poster and inspiration for the current logo was created by Manuel Blesa, a renowned painter resident in Sitges, he established a close collaboration with the Sitges Tasting Club inspiration from the current logo is created by **Manuel Blesa**, renowned painter resident in Sitges, established a close collaboration with the Sitges Tasting Club.*



Durant 27 anys, fins al 2011, el Menjar de Tast era un esdeveniment popular, de retrobament i d'obertura o tancament de temporada segons se celebrava a la primavera o a finals d'estiu on El Club de Tast va promocionar la gastronomia de Sitges participant en les Mostres de Cuina Barcelonina per les Festes de la Mercè i va ser el primer en



set up a meal dedicated exclusively to Cava at the gran Casino in Barcelona when I was in Sant Pere de Ribes

Adapting to the times transformed Tasting Food and from 2012 to 2017 Tasta Sitges was celebrated, where different establishments offered half portions of their specialties giving the general public the opportunity to visit all the best restaurants in the municipality.

Generational changes and shifts in the Tasting Club and a pandemic in the middle have interrupted this event which is now back renewed but with the same inspiration as always.

40 years after the first Tasting Meal and maintaining the spirit of its origins, the Tasting Club returns as an example of the gastronomic offer of Sitges, it wants to continue to be a pioneer of the tradition and restoration of Sitges, with new participating establishments that you will find in the gastronomic passport and without forgetting restaurants, such as La Nansa, El Mascarón, Los Vikings, La Masia, El Picnic and many others, founders of the Tasting Club and who started this project which is now continuing legacy
que ara torna renovat però amb la inspiració de sempre.

SOPAR DE TAST 2024





Organitzadors:



Col·laboradors:



Ajuntament
de Sitges



INSTITUT JOAN RAMON BENAPRÉS



SITGES



CELLER
HOSPITAL DE SITGES



VINS DEL MASSÍS
GARRAF

