

SOPAR DE TAST 2024



PASSAPORT GASTRONÒMIC

SOPAR DE TAST 2024
Sitges T'Espera

Segellant a tots els establiments

Els 6 primers que segellin a tots els establiments participants i lliurin el passaport al Gremi tindran 1 nit d'estada a un hotel de Sitges per a 2 pax en AD. (dates a confirmar amb els establiments)

Sellando en todos los establecimientos

Los 6 primeros que sellen en todos los establecimientos participantes y entreguen el pasaporte en las oficinas del Gremio tendrán una noche de hotel gratuita en Sitges para 2 personas en AD. (Fechas a confirmar con el alojamiento)

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 T'Espera a la primavera i què millor que re-descobrir la nostra vila a través de la seva restauració, gastronomia i vins.

Descobreix en aquest passaport gastronòmic els participants del Sopar de Tast 2024 i altres tradicionals del Club de Tast. Més de 15 establiments singulars, amb personalitat pròpia, oferta culinària variada i que reflecteix l'ambient feliç de Sitges.

I no deixeu de visitar el **Centre d'Interpretació de la Malvasia**, espai patrimonial únic en ple cor de Sitges, que valora la història, els relats i les curiositats d'aquesta varietat de raïm tan arrelada a Catalunya: la Malvasia de Sitges.

Informació actualitzada a xarxes socials i web del Gremi

Sitges T'Espera en primavera y qué mejor que re-descubrir nuestra villa a través de su restauración, gastronomía y vinos.

Descubre en este pasaporte gastronómico los participantes del Sopar de Tast 2024 y otros tradicionales del Club de Tast. Más de 15 establecimientos singulares, con personalidad propia, oferta culinaria variada y que refleja el ambiente feliz de Sitges.

Y no deje de visitar el Centro de Interpretación de la Malvasía, espacio patrimonial único en pleno corazón de Sitges, que valora la historia, los relatos y las curiosidades de esta variedad de uva tan arraigada en Cataluña: la Malvasía de Sitges.

Información actualizada en redes sociales y web del Gremio



CAL PINXO



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



SEGELL

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

CAÑATECA



Un oasi al centre de Sitges on podràs gaudir d'una gran terrassa i un ampli saló, amb una extensa i equilibrada carta. Esmorzar, 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



SEGELL

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

CÀTERING SIMPATIC



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



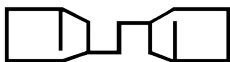
LA SITJA BENAPRÈS



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.

INSTITUT JOAN RAMON BENAPRÈS



SITGES

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

CAU DEL VINYET



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 Marítim**** 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



Cau del Vinyet
RESTAURANT

SEGELL

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

CORAZÓN DE AGAVE



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.



SEGELL

Carrer Sant Pere, 12
08870 Sitges, Barcelona
935351753

EL POP



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. Tapas, 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 carretilla de corvina y pulpo de roca



SEGELL

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

LA PUNTA



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

LA PUNTA
TERRAZA RESTAURANTE

SEGELL

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

FRAGATA



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 pâ amb oli, sal i xocolata

Versión de pan con aceite, sal y chocolate

■ FRAGATA ■

SEGELL

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

LA OCA



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



LA OCA
RESTAURANT

SEGELL

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

MARE NOSTRUM



Restaurant Mare Nostrum és una empresa familiar creada per Josep Martí Orobity 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 Orobity 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



SEGELL

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

TRES NUDOS al Port de Sitges

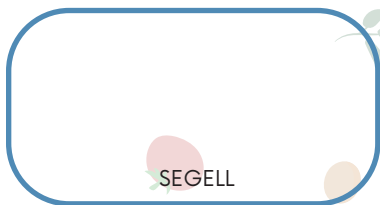


En el marc incomparable del Port de Sitges, Tres Nudos és un establiment amb un encant especial, una carta exquisida i un servei atent. Podràs gaudir de la nostra cuina mediterrània a les nostres dues terrasses amb vistes al port.

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 Atùn con wakame



SEGELL

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

SINTESIS



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 dóna 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 târtar de vedella madura

Steak tartar de ternera madura



SEGELL

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

SOFIA by PICNIC



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.

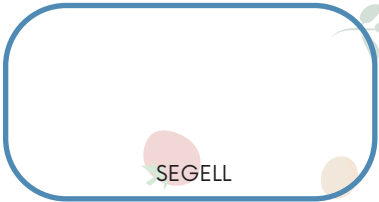


Tastet Destacat:

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



SOFIA
BY PICNIC
RESTAURANT & BAR



SEGELL

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



SEGELL

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 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 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

El passaport Gastronòmic del Club de Tast.

Per segellar del 25 d'abril al 21 de juny de 2024.

Condicions per a obtenir els beneficis

Amb aquest passaport et beneficiaràs de les promocions següents:

· Detall de benvinguda al restaurant. (Mostrar el passaport a l'arribada)

Segellant a 3 establiments

· Gaudiràs d'accés gratuït al CIM per a tu i el/la teu/teva acompanyant

Segellant a 6 establiments

· Set de Vins recomanats per Fetem Wins format de 3 ampolles de vins del Massís del Garraf

Segellant a tots els establiments

· I els 6 primers que segellin a tots els establiments participants i lliurin el passaport al Gremi tindran 1 nit d'estada a un hotel de Sitges per a 2 pax en AD. (dates a confirmar amb els establiments)

Segell de Visita per comensal i passaport (amb consumició mínima de 20€ pvp per persona i passaport)

El pasaporte Gastronómico del Club de Tast.

Para sellar del 25 de abril al 21 de junio de 2024.

Condiciones para obtener los beneficios

Con este pasaporte te beneficiarás de las promociones:

Detalle de bienvenida al restaurante. (Mostrar el pasaporte al llegar)

Sellando en 3 establecimientos

Disfrutarás del acceso gratuito al CIM para ti y un/ acompañante

Sellando en 6 establecimientos

Set de Vinos recomendados por Fetem Wins de 3 botellas de vinos del Massís del Garraf

Sellando en todos los establecimientos

I los 6 primeros que sellen en todos los establecimientos participantes y entreguen el pasaporte en las oficinas del Gremio tendrán una noche de hotel gratuita en Sitges para 2 personas en AD. (Fechas a confirmar con el alojamiento)

Sello de Visita por cada comensal y pasaporte individual (con consumición mínima de 20€ pvp por persona y pasaporte)



Guia d'establiments participants a la campanya "Segella el Passaport Gastronòmic i gaudeix amb la gastronomia i guanya"

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

Aquest 2024 torna El Sopar de Tast: el **25 d'abril**, als Jardins del Casino Prado, **terrasa del restaurant Cañateca de Sitges**. 14 establiments oferiran les seves propostes gastronòmiques en un esdeveniment lúdic i festiu per celebrar la primavera i com a prèvia a la temporada turística d'estiu. Del 25 d'abril al 21 de juny es podrà gaudir dels avantatges d'aquest **Passaport gastronòmic del Club de Tast**. Una oportunitat per redescobrir Sitges des del punt de vista enoturístic i a través dels seus establiments.

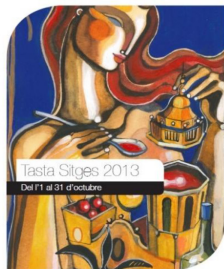
Més informació al Gremi d'Hostaleria de Sitges

*Este 2024 vuelve el Sopar de Tast: el **25 de abril**, en los Jardines del Casino Prado, **terrazza del restaurante Cañateca de Sitges**. 14 establecimientos ofrecerán sus propuestas gastronómicas en un evento lúdico y festivo para celebrar la primavera y como previa a la temporada turística de verano. Del 25 de abril al 21 de junio se podrá disfrutar de las ventajas de este **Pasaporte gastronómico del Club de Tast**. Una oportunidad para redescubrir Sitges desde el punto de vista enoturístico ya través de sus establecimientos.*

Más información en el Gremi d'Hostaleria de Sitges

Ara una mica d'història:

*El **17 de març de 1984**, el Gremi d'Hostaleria de Sitges organitzà el 1 Menjar de Tast, amb diversos establiments participants. Aquest esdeveniment impulsà la creació del Club de Tast de Sitges, amb l'objectiu de promoure la gastronomia local. El Club es constituí el mateix any, amb el suport dels professionals i la premsa especialitzada que va lloar la cuina sitgetana que era la gran desconeguda. Entre les seves primeres iniciatives destacà la creació del Passaport Gastronòmic, que va tenir una gran acceptació. Així, el Club es consolidà com a referent en la promoció de la cuina local. I el 1985, el cartell promocional i inspiració del logo actual és creat per **Manuel Blesa** reconegut pintor resident a Sitges, va establir una estreta col·laboració amb el Club de Tast de Sitges.*



***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*



muntar un àpat dedicat exclusivament al Cava en el Gran Casino de Barcelona quan estava a Sant Pere de Ribes

L'adaptació als temps va transformar el Menjar de Tast i del 2012 al 2017 es va celebrar el Tasta Sitges, on diferents establiments oferien mitges racions de les seves especialitats donant l'oportunitat al gran públic de recórrer tots els millors restaurants del municipi.

Canvis generacionals i relleus al Club de Tast i una pandèmia pel mig han interromput aquest esdeveniment que ara torna renovat però amb la inspiració de sempre.

40 anys després del primer Menjar de Tast i mantenint l'esperit dels seus orígens, el Club de Tast torna com a exemple de l'oferta gastronòmica de Sitges, vol continuar sent pioner de la tradició i restauració de Sitges, amb nous establiments participants que trobareu al passaport gastronòmic i sense oblidar a restaurants, com La Nansa, El Mascarón, Los Vikingos, La Masia, El Pícnic i molts altres, fundadors del Club de Tast i que van començar aquest projecte del qual ara es continua el llegat.

SOPAR DE TAST 2024





Organitzadors:



Col·laboradors:



Ajuntament
de Sitges



CELLER
HOSPITAL DE SITGES



VINS DEL MASSÍS
GARRAF

