

DEL 16 AL 26 D'ABRIL DE 2026

# Sitges

TAPA A TAPA



TAPA  
I QUINTO  
O CANYA

4'5€



Estrella Damm en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°

DEL 16 AL 26 D'ABRIL DE 2026

# Sitges

TAPA A TAPA

Arriba una nova edició de "Sitges Tapa a Tapa", la ruta gastronòmica en què els 40 establiments participants ofereixen les seves tapes més saboroses acompanyades d'un quinto o d'una canya de cervesa Estrella Damm o Free Damm Torrada. Una ocasió perfecta per assaborir la cuina de temporada de Sitges.

Llega una nueva edición de "Sitges Tapa a Tapa", la ruta gastronómica en la que los 40 establecimientos participantes ofrecen sus tapas más sabrosas acompañadas de un quinto o una caña de cerveza Estrella Damm o Free Damm Torrada. Una ocasión perfecta para saborear la cocina de temporada de Sitges.

Sitges Tapa a Tapa is back again, a culinary route in which the 40 participating establishments serve up their tastiest tapas together with a glass of Estrella Damm or Free Damm Toasted. It's the perfect occasion to try Sitges' seasonal cuisine.

# Sitges

TAPA A TAPA

**Caudeix de la ruta amb la  
leva cervesa preferida**



Estrella Damm en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°

# 2026

## Participants

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>01</b> Amb gust                 | <b>21</b> La Terraza                            |
| <b>02</b> Bar El Palco – Tapas     | <b>22</b> M'Encanta                             |
| <b>03</b> Cañateca Prado           | <b>23</b> ME Sitges Terramar                    |
| <b>04</b> Casa Hidalgo             | <b>24</b> Mediterranium                         |
| <b>05</b> Casa Marc                | <b>25</b> Morelia Sitges                        |
| <b>06</b> Casa Roy 1956            | <b>26</b> Nimo Restaurant                       |
| <b>07</b> Chiringuito Papaya Beach | <b>27</b> Num3ric                               |
| <b>08</b> El Cau del Vinyet        | <b>28</b> Pasatempo by Sabàtic                  |
| <b>09</b> El Noi Sitges Arroceria  | <b>29</b> Pekados Sitges                        |
| <b>10</b> El Noi Sitges Brasería   | <b>30</b> Pic Nic                               |
| <b>11</b> Factor Vi                | <b>31</b> Pierre Sitges                         |
| <b>12</b> Fragata                  | <b>32</b> Salomé                                |
| <b>13</b> Izakaya Estrella         | <b>33</b> Sandvitxeria Gastronòmica Can Vilalta |
| <b>14</b> Kings                    | <b>34</b> Sofia by Pic Nic                      |
| <b>15</b> L'Aixeta                 | <b>35</b> Sports Bar Sitges                     |
| <b>16</b> La Barata                | <b>36</b> Thalassa                              |
| <b>17</b> La Cantina de Sitges     | <b>37</b> Vento                                 |
| <b>18</b> La Formatgeria de Sitges | <b>38</b> Vermutería Rojo Frito                 |
| <b>19</b> La Granja de Sitges      | <b>39</b> Vivero Beach Club                     |
| <b>20</b> La Terraza del Calipolis | <b>40</b> Institut Joan Ramon Benaprès          |

01

**Amb gust**



### La blanca primavera

Estofat de mongetes blanques amb daus de pernil, xoriço, cansalada i verdures

Estofado de alubias blancas con taquitos de jamón, chorizo, panceta y verduras

White bean stew with diced ham, chorizo, pancetta and vegetables

C. de Joan Tarrida, 2 · 655 907 269

De dilluns a divendres, de 19 a 23.30 h;  
dissabte i diumenge, de 13 a 15.30 h i de 19 a 23.30 h

02

**Bar El Palco**  
**- Tapas**



### Hamburgueseta amb la salsa d'El Palco

Hamburgueseta amb salsa especial El Palco, canonges, formatge appenzeller i rodanxa de tomàquet

Hamburguesita con salsa especial El Palco, canónigos, queso appenzeller y rodaja de tomate

Mini burger with El Palco special sauce, lamb's lettuce, Appenzeller cheese and a slice of tomato

C. de Parellades, 13 · 689 219 503

De dilluns a diumenge, d'11 a 15 h i de 18 a 21 h

03

cañateca Prado



### Passió de carxofa

Coca amb carxofa, ceba confitada, mozzarella i pesto

Coca con alcachofa, cebolla confitada, mozzarella y pesto

Coca flatbread topped with artichoke, confit onion, mozzarella and pesto

C. de Francesc Gumà, 6-14 · 931 126 872

De dimarts a divendres, de 12 a 23 h; dissabte, de 12 a 14 h i de 17 a 23.30 h; diumenge, de 12 a 14 h

04

Casa Hidalgo



### Xiuxiueig de porquet

Barqueta de garrí amb poma reineta, aire d'all i el seu cruixent

Montadito de cochinillo con manzana reineta, aire de ajo y su crujiante

Suckling pig montadito with Reineta apple, garlic espuma and crispy crackling

C. de Sant Pau, 12 · 938 943 895

De dimecres a divendres, de 13 a 14.50 h i de 20 a 21.30 h; dissabte, de 13 a 14 h i de 20 a 21 h; diumenge, de 13 a 14 h i de 20 a 22.30 h

05

**Casa Mare**



### **Bombó de sobrasada**

Croqueta de sobrasada i formatge scamorza fumat amb mel de romani  
[Croqueta de sobrasada y queso scamorza ahumado con miel de romero](#)  
Sobrasada and smoked scamorza croquette with rosemary honey

---

Av. de Sofia, 5 · 680 355 064  
De dilluns a diumenge, de 19 a 22 h;  
dimarts 21 d'abril, tancat

06

**Casa Roy 1956**



### **La Capreroy**

Truita de patates amb ceba, tomàquet natural, mozzarella, alfàbrega fresca i pesto lleuger de tomàquet  
[Tortilla de patatas con cebolla, tomate natural, mozzarella, albahaca fresca y pesto ligero de tomate](#)  
Spanish omelette with onion, fresh tomato, mozzarella, fresh basil and light tomato pesto

---

C. de Parellades, 9 · 669 007 846  
De dimecres a diumenge, de 12 a 21 h

07

## Chiringuito Papaya Beach



I PER NOMÉS  
**+0,20€**  
FREE DANINI TORRIDA

### La falsa croqueta del Papaya

Cruixent de pa *carasatu*, farcit cremós de croqueta de pernil ibèric lligat amb salsa *soubise*, ceba caramel·litzada, toc de maionesa kimtxi, pols de totopo i micromesclum

Crujiente de pan *carasatu*, relleno cremoso de croqueta de jamón ibérico ligado con salsa *soubise*, cebolla caramelizada, toque de mayonesa kimchi, polvo de totopo y micromesclum

Crispy carasatu bread filled with creamy Iberian ham croquette bound with *soubise* sauce, caramelised onion, a touch of kimchi mayonnaise, totopo crumbs and baby leaves

Pg. Marítim, 30 (platja) · 682 52 06 99  
De dilluns a diumenge, de 17 a 21 h

08

## El Cau del Vinyet



I PER NOMÉS  
**+0,20€**  
FREE DANINI TORRIDA

### De la muntanya al mar de Sitges

Mar i muntanya de carxofes, vieires i botifarra negra

Mar y montaña de alcachofas, vieiras y botifarra negra

Mar i muntanya of artichokes, scallops and black botifarra

Pg. Marítim, s/n (dins l'hotel Subur Marítim) · 938 941 550  
De dilluns a diumenge, de 13 a 15.30 h

09

## El Noi Sitges Arroceria



### M&M

Parmentier de patata trufada amb botifarra negra i saltat de gambetes amb allada

Parmentier de patata trufada con morcilla negra y salteado de gambitas al ajillo

Truffled potato parmentier with black sausage and sautéed baby prawns with garlic

C. de Sant Bartomeu, 5 · 938 946 682  
De dilluns a dijous, de 13 a 15 h; divendres, de 13 a 15 h i de 20 a 22 h; dissabte, de 20 a 22 h

10

## El Noi Sitges Brasería



### Osuki-to

Estofat de cua de toro cuinat a baixa temperatura sobre un bressol de patates fregides naturals i salsa de formatge

Estofado de rabo de toro cocinado a baja temperatura sobre una cuna de patatas fritas naturales y salsa de queso

Slow-cooked oxtail stew served over natural fries with a cheese sauce

C. de Sant Pere, 20 · 660 087 554  
De dilluns a dijous, de 13 a 15 h; divendres, de 13 a 15 h i de 20 a 22 h; dissabte, de 20 a 22 h

# 11

## Factor Vi



I PER NOMIÉS  
**+0,20€**  
FREE DINING TORREDA

### Caprici de salmó

Daus de salmó fresc dins una delicada cistelleta cruixent, acompanyats d'una suau emulsió de wasabi i llima, alvocat i brots tendres

Dados de salmón fresco en una delicada cestita crujiente, acompañados de una suave emulsión de wasabi y lima, aguacate y brotes tiernos

Fresh salmon cubes in a delicate crispy basket, served with a smooth wasabi and lime emulsion, avocado and baby leaves

C. de Bonaire, 25 · 938 948 262

De dilluns a dissabte, de 18.30 a 20.30 h;  
dissabte i diumenge, de 12.30 a 15 h

# 12

## Bragata



### Ravioli de Gall del Penedès

Ravioli farcit de Gall del Penedès amb consomé de les seves carcasses, reducció de ratafia i cruixent de carxofa

Ravioli relleno de Gall del Penedès con consomé de sus carcassas, reducción de ratafia y crujiente de alcachofa

Ravioli stuffed with Gall del Penedès cockerel, served with a cockerel consommé, a ratafia reduction and crispy artichoke

Pg. de la Ribera, 1 · 938 941 086

De dilluns a diumenge, de 13 a 14.30 h i de 19 a 21 h

13

**Izakaya  
Estrella**



### Crunchy

Maki cruixent de salmó amb tàrtar d'avocat i salmó

[Maki crujiente de salmón con tartar de aguacate y salmón](#)

Crispy salmon maki with avocado and salmon tartare

---

C. Major, 52 · 935 281 997

De dimecres a dijous, de 19.30 a 21 h; de divendres a diumenge, de 13.30 a 14.30 h i de 19.30 a 21 h

14

**Kings**



### Taco Kings

Taco de blat, farcit de *pulled pork*, ceba caramelitzada, pico de gallo i mermelada de jengibre

Taco de trigo con *pulled pork*, cebolla caramelitzada, pico de gallo y mermelada de jengibre

Wheat taco filled with pulled pork, caramelised onion, pico de gallo and ginger jam

---

Pg. de la Ribera, 10 · 938 531 826

De dilluns a diumenge, de 13 a 16 h i de 19 a 21.30 h

# 15

## L'Aixeta



### Porkstar

Pa de brioix amb *pulled pork*, salsa xipotle i brots de rave picant

*Pan brioche con pulled pork*, salsa chipotle y brotes de rábano picante

Brioche bun with pulled pork, chipotle sauce and radish sprouts

Pg. de Vilafranca, 4 · 938 112 464

De dilluns a diumenge, de 12 a 15 h i de 19 a 22 h

# 16

## La Barata



### Chulapo

Miniflauta de calamars a l'andalusa amb allioli, *sriracha* i romesco

Miniflauta de calamares a la andaluza con allioli, *sriracha* y romesco

Mini baguette with Andalusian-style calamari, allioli, *sriracha* and romesco

C. de Joaquim Espalter, 21 · 603 669 521

De dimarts a dissabte, de 12.30 a 15.30 h i de 19.30 a 22.30 h;  
diumenge, de 12.30 a 15.30 h; dilluns, tancat

# 17

## La Cantina de Sitges



### Tentació de calamar

Calamar farcit de pernil salat sobre pa torrat acompanyat de ruca, un toc d'all i julivert i maionesa suau amb tinta de calamar

Calamar relleno de jamón serrano sobre pan tostado acompañado de rúcula, un toque de ajo y perejil y mayonesa suave con tinta de calamar

Stuffed squid with cured ham on toasted bread, served with rocket, a touch of garlic and parsley, and squid ink mayonnaise

Pg. de la Ribera, 41 · 636 272 354  
De dilluns a diumenge, d'11 a 13 h i de 16 a 20 h

# 18

## La Formatgeria de Sitges



### Heidi

Minipagès farcit de fondue de formatge de primavera amb bolets de temporada i tomaquets secs

Payesito relleno de fondue de queso de primavera con setas de temporada y tomatitos secos

Bread roll filled with spring cheese fondue, seasonal mushrooms and sun-dried tomatoes

C. de Santiago Rusiñol, 34 · 937 046 942  
Dilluns, de 19.15 a 23 h; de dimarts a dijous, de 12.30 a 15 h i de 19.15 a 23 h;  
divendres i dissabte, de 12.30 a 15 h i de 19.15 a 23.30 h; diumenge, de 12.30 a 15 h

# 19

## La Granja de Sitges



### Xatorrada

Torrada cruixent amb mantega d'olives de Kalamata, crema de bacallà, anxova, la nostra salsa xatonaire, làmines de katsuobushi i escarola

Tostada crujiente con manteca de aceitunas de Kalamata, crema de bacalao, anchoa, nuestra salsa *xatonaire*, láminas de katsuobushi y escarola

Crispy toast with Kalamata olive butter, cod brandade, anchovy, our xató sauce, katsuobushi flakes and endive

C. de Parellades, 4 · 938 114 962  
De diumenge a dijous, de 12 a 22.30 h; divendres i dissabte, de 12 a 23 h

# 20

## La Terraza del Calipolis



### Se'ns en va l'olla!

Coca amb carn d'olla, parmesà fos, maionesa d'ou ferrat i perles del seu brou

Coca de *carn d'olla*, parmesano fundido, mayonesa de huevo frito y perlas de su caldo

Coca flatbread topped with carn d'olla, melted Parmesan, fried egg mayonnaise and pearls of its own broth

Av. de Sofia, 2 · 938 941 500  
De dilluns a diumenge, de 10.30 a 22.30 h

# 21

## La Terraza



### Bacio Mediterrani

Gamba vermella cruixent arrebossada amb panko, crema de burrata amb llima i una base de cruixent de parmesa, mel i pols d'oliva

Gamba roja cruixiente rebozada con panko, crema de burrata con lima y una base de cruixiente de parmesano, miel y polvo de aceituna

Crispy red prawn coated in panko with burrata and lime cream, on a base of Parmesan crisp, honey and olive crumb

Pg. de la Ribera, 7 · 933 829 088

De dimecres a diumenge, de 13 a 15 h i de 19 a 22 h; dilluns i dimarts, tancat

# 22

## M'Encanta Restaurant



### La gamba que va voler ser croqueta

Croqueta de gamba sobre un lit de salsa agredolça i picant amb un toc de la nostra salsa M'Encanta

Croqueta de gamba sobre un lecho de salsa agredulce y picante con un toque de nuestra salsa M'Encanta

A prawn croquette on a bed of sweet and spicy sauce with a hint of our M'Encanta sauce.

Pl. del Dr. Robert, 2 · 931 982 923

De dilluns a diumenge, de 12 a 16 h

# 23

## ME Sitges Terramar



### Sandvitx de galta de vedella

Sandvitx amb pa de briox, galta de vedella rostida, núvol de formatge madurat i emulsió de ví negre

Sándwich de pan brioché, carrillera de ternera asada, nube de queso madurado y emulsión de vino tinto

Brioche sandwich with roasted veal cheek, mature cheese espuma and red wine emulsion

Pg. Marítim, 80 · 938 940 050

De dilluns a divendres, de 12 a 22 h

# 24

## Mediterranium



### Medi

Amanida de gamba cuïta, salmó fumat, poma fresca, ceba morada, ou dur, cibulet, pebre negre, salsa Mediterranium i ceba cruixent sobre pa de coca torrat

Ensaladilla de gamba cocida, salmón ahumado, manzana fresca, cebolla morada, huevo cocido, cebollino, pimienta negra, salsa Mediterranium y cebolla crujiente sobre pan de coca tostado

Prawn and smoked salmon salad with fresh apple, red onion, boiled egg, chives, black pepper, Mediterranium sauce and crispy onion on coca flatbread

Pg. de la Ribera, 37 · 614 175 135

De dilluns a diumenge, de 12 a 13:30 h i de 16 a 20 h

# 25

## Morelia Sitges



### Quin morro que tens!

Mos de pa *bao* farcit de melós de galta, curri vermell i coco, rostes de porc i ceba envinagrada

Bocadito de pan *bao* relleno de melosa carrillera, curry rojo y coco, torreznos y cebolla encurtida

Bao bun filled with melting veal cheek, red curry and coconut, pork crackling and pickled onion

Pg. de Vilanova, 20 · 936 607 543

De dimarts a diumenge, de 12 a 13.30 h; divendres i dissabte, de 20 a 21.30 h; dilluns, tancat

# 26

## Nimo Restaurant



### El jardí del Nimo

Minibrix de mantega i sal fumada amb tempura vermella de gamba, vinagreta de fruita de la passió, maionesa d'all negre i *sweet chilli* amb lima, ous de truita, caviar de mango i brots tendres

Minibrioch de mantequilla y sal ahumada con tempura roja de gamba, vinagreta de fruta de la pasión, mayonesa de ajo negro y *sweet chilli* con lima, huevos de trucha, caviar de mango y brotes tiernos

Mini butter brioché with smoked salt and red prawn tempura, passion fruit vinaigrette, black garlic mayonnaise and sweet chilli with lime, trout roe, mango caviar and baby leaves

C. de Sant Pau, 2 · 610 347 525

De dimecres a divendres, de 19 a 23 h; dissabte i diumenge, de 12.30 a 16 h i de 19 a 23 h

# 27

## Num3rie



### Dònut

Dònut d'estofat de vedella en tempura de cervesa Damm, formatge gratinat i salsa *demi-glace*

Donut de estofado de ternera en tempura de cerveza Damm, queso gratinado y salsa *demi-glace*

Beef stew doughnut in Damm beer tempura with gratinated cheese and demi-glace sauce

C. de Pau Barrabeig, 1 · 683 191 264

De dilluns a divendres, de 19 a 22.30 h; dissabte i diumenge, de 13 a 15 h i de 19 a 22.30 h; dimecres, tancat

# 28

## Pasatempo by Sabàtic



### Profiterola d'espàrrecs de primavera i pamesà

Profiterola casolana farcida d'espàrrecs blancs i verds amb crema d'espàrrecs muntada i un toc de pamesà

Profiterol casero relleno de espárragos blancos y verdes con crema de espárragos montada y un toque de pamesano

Homemade profiterole filled with white and green asparagus, whipped asparagus cream and a touch of Parmesan

Av. de Sofia, 65 · 936 09 32 58

De dilluns a diumenge, de 12 a 20 h

29

## Pekados Sitges



### Ou 63

Ou cuinat a 63 °C, escuma de parmesà amb pois de pernil i xips de carxofa

Huevo cocinado a 63 °C, espuma de parmesano con polvo de jamón y chips de alcachofa

Egg cooked at 63°C with Parmesan espuma, ham powder and artichoke crisps

C. del Marquès de Montrouig, 10 · 936 774 739  
De dilluns a diumenge, de 16 a 20 h

30

## Pic Nic



### Gilda

Tonyina marinada, albergínia en conserva, maionesa d'olivada amb crema de bitxo d'Ibarra i grumolls d'oliva negra

Atún marinado, berenjena en conserva, mayonesa de olivada con crema de piparra y grumos de aceituna negra

Marinated tuna with preserved aubergine, olive mayonnaise with Ibarra chilli cream and black olive crumbs

Pg. de la Ribera, 73 · 938 110 040  
De dilluns a divendres, de 13 a 16 h; dissabte i diumenge, de 12 a 16.30 h

# 31

## Pierre Sitges



### Julasco de gamba

Cistelleta de patatón farcida de crema de bolets, foie-gras, rovell d'ou cuinat a baixa temperatura i tartar de gamba amb salsa de marisc

Patatón de plátano en forma de canasta rellena de crema de setas, fuagrás, yema de huevo cocinada a baja temperatura y tartar de gamba con salsa de marisco

Plantain patacón basket filled with mushroom cream, foie gras, low-temperature egg yolk and prawn tartare with a seafood sauce

Pg. de les Drassanes, 27 · 938 110 239  
Divendres, de 18 a 20 h; dissabte i diumenge,  
de 12 a 14 h i de 17 a 19 h

# 32

## Salomé



### Calçotada oriental

Calçots confitats amb xitake rostit i salsa adobo sobre paper d'arròs fregit

Calçots confitados con shiitake asado y salsa adobo sobre papel de arroz frito

Confit calçots with roasted shiitake and adobo sauce on crispy rice paper

Pg. de les Drassanes, 51 · 936 675 420  
De dilluns a diumenge, de 8.30 a 20 h

33

**Sandvitxeria  
gastronòmica  
Can Vilalta**



I PER NOMÉS  
**+0,20€**  
FREE DANAM TORBIDA

### **Esfera de rilette de pollastre de corral**

Esfera de *rilette* de pollastre de corral i gamba vermella, embolicada amb una fina capa de carpaccio de gamba i salsada amb la reducció del guisat i l'emulsió del corral

Esfera de *rilette* de pollo de corral y gamba roja, envuelta en una fina capa de carpaccio de gamba y salseada con la reducción del guiso y emulsión del corral

Free-range chicken and red prawn rilette sphere wrapped in a fine layer of prawn carpaccio, finished with stew reduction and coral emulsion

Av. d'Artur Carbonell, 32 · 938 943 243  
De dimarts a diumenge, de 12.30 a 22.30 h

34

**Sofía by  
Pic Nic**



I PER NOMÉS  
**+0,20€**  
FREE DANAM TORBIDA

### **Una anxova ben acompanyada**

Coca amb tomàquet escalivat, crema de formatge fumat, anxova, pesto, festucs i alfabrega

Coca con tomate asado, crema de queso ahumado, anchoa, pesto, pistachos y albahaca

Coca flatbread with roasted tomato, smoked cheese cream, anchovy, pesto, pistachios and basil

Av. de Sofia, 1 · 935 178 740  
De dilluns a divendres, de 12.30 a 16 h; dissabte i diumenge, de 12 a 16.30 h

35

## Sports Bar Sitges



### Tartarguesa

Tàrtar d'hamburguesa amb salsa thai, emulsió de carbonara i cruixent de ceba i bacó

Tartar de hamburguesa con salsa thai, emulsió de carbonara y crujiente de cebolla y beicon

Burger tartare with Thai sauce, carbonara emulsion and crispy onion and bacon

Pg. de la Ribera, 48 · 938 111 100  
De dilluns a diumenge, de 12 a 15 h i de 20 a 22 h  
(excepte esdeveniments esportius rellevants)

36

## Thalassa



### Exohiko

Pastís grec al nostre estil amb carn picada de vedella sucosa, verdures, herbes mediterrànies i formatge fos en pasta filo cruixent

Pastel griego a nuestro estilo con carne picada de ternera jugosa, verduras, hierbas mediterráneas y queso fundido en masa filo crujiente

Greek-style pie with juicy minced beef, vegetables, Mediterranean herbs and melted cheese in crispy filo pastry

Pg. de la Ribera, 8 · 935 370 174  
De dilluns a diumenge, de 13 a 15.30 h  
i de 19.30 a 21.30 h

37

Vento



### Brisa brava

Brioix farcit de mitjana de vedella amb mermelada de bacó i Malvasia de Sitges, cruixent de porro i formatge blau suau

Panecillo relleno de chuletón de ternera con mermelada de beicon y Malvasia de Sitges, crujiente de puerro y suave queso azul

Bun filled with ribeye steak, bacon and Malvasia de Sitges jam, crispy leek and mild blue cheese

Pg. Marítim, 92-94 · 938 941 839

De dilluns a diumenge, de 13 a 15 h i de 20 a 22 h

38

Vermuteria  
Rojo Frito



### Aleta platejada

Torrada amb tapenade, sardinetes picants, carxofes confitades, mel, ametlla torrada i brins de xili

Tostada con tapenade, sardinillas picantes, alcachofas confitadas, miel, almendra tostada e hilos de chile

Toast with tapenade, spicy sardines, confit artichokes, honey, toasted almonds and chilli threads

Pg. de les Drassanes, 22 · 931 875 152

De dilluns a diumenge, de 12.30 a 16 h

39

## Viverso Beach Club



### Niu de pasta kataifi amb tàrtar de llagostins

Pasta kataifi, llagostins, mango, vinagreta d'escalunya, soja, caviar d'oli de sèsam, allíoli de xocolata, cibulet fresc, taperes i cogombret

Pasta kataifi, langostinos, mango, vinagreta de escalonia, soja, caviar de aceite de sésamo, alioli de chocolate, cebollino fresco, alcaparras y pepinillo

Kataifi pastry with king prawns, mango, shallot vinaigrette, soy, sesame oil caviar, chocolate allioli, fresh chives, capers and gherkin

Av. de Balmins, s/n · 938 942 149  
De dilluns a diumenge, de 12 a 21 h

40

## Institut Joan Ramon Benaprès



### Bensandvitx d'ànec

Sandvitx de pa de motlle de tomàquet amb carn d'ànec esfilagarsada, foie-gras i pera

Sándwich de pan de molde de tomate con carne de pato deshilachada, fuagrás y pera

Tomato bread sandwich with shredded duck, foie gras and pear

Cap de la Vila · 938 943 712  
Dijous, 16 d'abril, de 18:30 a 20 h.



- |                                    |                                    |                                |   |
|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|---|
| <b>01</b> Amb gust                 | <b>11</b> Factor Vi                | <b>21</b> La Terraza           | <b>31</b> Pierre Sitges                         |
| <b>02</b> Bar El Palco – Tapas     | <b>12</b> Fragata                  | <b>22</b> M'Encanta            | <b>32</b> Salomé                                |
| <b>03</b> Cañateca Prado           | <b>13</b> Izakaya Estrella         | <b>23</b> ME Sitges Terramar   | <b>33</b> Sandvitxeria Gastronòmica Can Vilalta |
| <b>04</b> Casa Hidalgo             | <b>14</b> Kings                    | <b>24</b> Mediterranean        | <b>34</b> Sofia by Pic Nic                      |
| <b>05</b> Casa Marc                | <b>15</b> L'Aixeta                 | <b>25</b> Morelia Sitges       | <b>35</b> Sports Bar Sitges                     |
| <b>06</b> Casa Roy 1956            | <b>16</b> La Barata                | <b>26</b> Nimo Restaurant      | <b>36</b> Thalassa                              |
| <b>07</b> Chiringuito Papaya Beach | <b>17</b> La Cantina de Sitges     | <b>27</b> Num3ric              | <b>37</b> Vento                                 |
| <b>08</b> El Cau del Vinyet        | <b>18</b> La Formatgeria de Sitges | <b>28</b> Pasatempo by Sabàtic | <b>38</b> Vermuteria Rojo Frito                 |
| <b>09</b> El Noi Sitges Arroceria  | <b>19</b> La Granja de Sitges      | <b>29</b> Pekados Sitges       | <b>39</b> Vivero Beach Club                     |
| <b>10</b> El Noi Sitges Braseria   | <b>20</b> La Terraza del Calipolis | <b>30</b> Pic Nic              | <b>40</b> Institut Joan Ramon Benaprès          |

# Sitges

TAPA TAPA

Pots guanyar dues entrades per assistir al Vida Festival 2026.  
Participa-hi!

## Vida 2026

★ ESTRELLA DAMM

Festival Internacional  
de Vilanova i la Geltrú

02.07 — 04.07  
[www.vidafestival.com](http://www.vidafestival.com)



01

Tasta la tapa d'algun dels  
40 establiments de la ruta.



02

Escaneja aquest QR per  
accedir a la web.



03

Registra-t'hi i vota totes les  
tapes que hagis tastat.



Estrella Damm en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°

# CANYA



# TAPA



150 anys estimant la  
nostra manera de viure.



150 anys  
nostra ir

Estrella Damm en recomana el consum responsable. 5,4°



**Gaudeix de la  
ruta i vota les teves  
tapes preferides**

Organitzadors:



Col·laboradors:

