

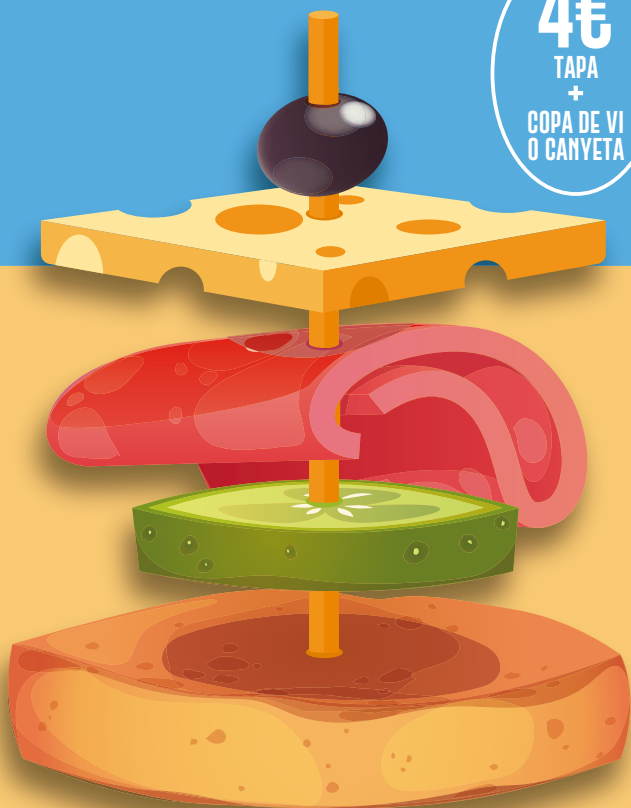
SITGES

TAPA A TAPA

DEL 21 DE NOVEMBRE A L'1 DE DESEMBRE DE 2024

4€

TAPA
+
COPA DE VI
O CANYETA



01 AMB GUST



INVERNALIA

Llom de xai sobre trinxat de col i patata amb la seva salsa al vi negre. Lomo de cordero sobre trinxat de col y patata con su salsa al vino tinto.

Dj i dv de 19'30 a 23h.

Ds i dg de 13 a 15'30h i de 19'30 a 23h

C/Joan Tarrida 2

655 90 72 69

02 CAÑATECA



GAMBA BEACH BALL

Esfera de carpaccio de gambes amb alga wakame i mango amb salsa d'anet i gingebre. Esfera de carpaccio de gambas con alga wakame y mango con salsa de eneldo y jengibre.

De dt a dv de 12 a 23h.

Ds de 12 a 14h i de 17 a 23h. Dg de 12 a 14h

C/Francesc Gumà 6-14

931 126 872

03 CASA HIDALGO



TENTÁCULO CAMUFLADO

Mos de pop cruixent, teta gallega i maionesa de kimchi aromatitzada amb oli de pimentón de la Vera. Bocadito de pulpo crujiente, teta gallega y mayonesa de kimchi aromatizada con aceite de pimentón de la Vera.

De dt a dv de 13 a 15h i de 20 a 22'30h.
Ds de 13 a 14h i 20 a 21'30h. Dg de 20 a 22:30h

C/Sant Pau 12
93 894 38 95

04 CASA ROY 1956



LA TORTIMAR

Truita de patates amb ceba i calamars amb la seva tinta. Tortilla de patatas con cebolla y calamares en su tinta.

De dc a dg de 14 a 21h

C/Parellades 9
669 00 78 46

05 CORAZON DE AGAVE



1
2
3
4
5

MEXICO DE UN BOCADO

Cochinita pibil sobre torrada de blat de moro nixtamalitzat amb punts de cremós d'alvocat, ceba xnipec i brots. Cochinita pibil sobre tostada de maiz nixtamalizado con puntos de cremoso de aguacate, cebollita xnipec i brotes.

De dll a dv de 19 a 22'30h.

Ds i dg de 13 a 15'30h i de 19 a 22'30h. Dt tancat

C/Sant Pere 12

93 535 17 53

06 EL NOI D'ALCOI



1
2
3
4
5

POLLOLONI

Caneló de pollastre de corral amb beixamel de bolets i cruixent de Parmesà. Canelón de pollo de corral con bechamel de setas y crujiente de Parmesano.

De dg a dj de 13 a 15h.

Dv i dss de 13 a 15h i de 20 a 22h.

C/Sant Bartomeu 5

93 894 66 82

07 EL POP



1
2
3
4
5

CANASTILLA CON PULPO ANTICUCHERO

“Canastilla” cruixent de plàtan mascle amb guacamole i pop de roca “anticuchero”. Canastilla crocante de plàtano macho con guacamole y pulpo de roca anticuchero.

De dll a dg de 12 a 14 i de 19 a 21h

C/Sant Pere 3

623 59 29 99

08 IZAKAYA ESTRELLA



1
2
3
4
5

MAGURO NO TEMPURA

Fulla de sisho tempuritzada, tàrtar de tonyina Balfegó, anguila fumada, gerds i trufa negra. Hoja de sisho tempuritzada, tartar de atún Balfego, anguila ahumada, frambuesa y trufa negra.

De dc a dg de 13 a 15'30h i de 19'30 a 23h.
Dll i dm tancat.

C/Major 52
610 50 80 84

09 KINGS



LITTLE DEVIL

Carn sucosa a la brasa amb el nostre toc personal.
Carne jugosa a la parrilla con nuestro toque personal.

De dill a dg de 14 a 18h

Psg de la Ribera 10

93 853 18 26

10 L'AIXETA



HOT DOG DE TARTAR DE SECALLONA EN BRIOCHE

Tàrtar de Secallona en brioix de mantega amb ceba con-
fitada i salsa Cafè París. Tartar de secallona en brioche de
mantequilla con cebolla encurtida y salsa Café de París.

De dill a dg de 12 a 14h i de 16h a tancament

Psg. Vilafranca 4

93 811 24 64

11 LA BARATA



LA GALTETA

Galta de porc rostida i esmicolada amb rovellons i cebes confitades amb el mateix rostit. Carrillera de cerdo asada y desmenuzada con setas y cebollas confitadas con el mismo asado.

De dt a dss de 12'30 a 15'30h i de 19'30 a 22'30h.
Dg de 12'30 a 15'30h

C/Espalter 21
603 66 95 21

12 LA CANTINA DEL PINTXO



ÀPAT LA CANTINA

Crema de carbassa amb formatge de cabra i encenalls de pernil ibèric. Crema de calabaza con queso de cabra y birutas de jamón ibérico.

De dll a dg de 11 a 13h i de 16 a 20h

Psg de la Ribera 41
93 894 93 92

13 LA FORMATGERIA DE SITGES



PEDRITO

Atenent les vostres peticions torna en Pedrito, el nostre mini pa de pagès farcit de fondue amb reducció de ceba a baixa temperatura. Quantes te'n menjaràs enguany?.Atendiendo vuestras peticiones, vuelve Pedrito, nuestro mini pan de payés relleno de fondue con reducción de cebolla a baja temperatura. Cuántas tapas te comerás este año?

Dll de 19'30 a 23h. De dt a dj de 12 a 15h
i de 19'30 a 23h. Dv i dss de 12 a 15h i de
19'30 a 23'30h. Dg de 12 a 15h.

C/Santiago Rusiñol 34
93 704 69 42

14 LA TAPADERA



BOCADO DE OTOÑO

Croqueta de carbassa amb parmesà i cruixent de pernil.
Croqueta de calabaza con parmesano y crujiente de jamón.

Dll a dv de 19'30 a 22h. Dss i dg de 13'30 a 15h
i de 19'30h a 22h. Dt i dc tancat

C/Parellades 70 bx
93 158 56 00

15 MEDITERRANIUM



1
2
3
4
5

APAT MEDITERRANIUM

Patata farcida de pollastre saltejat amb ceba, tomàquet i pebrot amb salsa de vinagreta. Patata rellena con pollo salteado con cebolla, tomate y pimientos con salsa de vinagreta.

De dll a dg de 11 a 13h i de 16 a 20h

Psg de la Ribera 37
93 894 93 92

16 MERCI



1
2
3
4
5

NUESTRA VERSIÓN DEL CLÁSICO BARCELONÉS

Bomba farcida de carn amb salsa picant i allioli d'all rostit. Bomba rellena de carne con salsa picante y allioli de ajo asado.

De dc a dv de 19'30 a 21'30h.

Ds de 13 a 15h i de 19'30 a 21'30h. Dg de 13 a 15h

C/Mossèn Fèlix Clarà 3
93 894 89 91

17 MIM SITGES



COCA DE LLARDONS

Melós de vedella i porc, pa de pessic de castanya, xip de tomàquet, "duxelle" de bolets i carxofa amb Malvasia de Sitges. Meloso de ternera y cerdo, bizcocho esponjoso de castaña, chip de tomate, "duxelle" de setas y alcachofa con Malvasia de Sitges.

De dll a dg de 12 a 14h i de 19 a 21h

Av Sofia 12
93 811 35 00

18 MORELIA



EL CANOLI

Caneló de rostit de galta de porc amb salseta de vi dolç de Terra Alta. Canelón de carillera de cerdo con salsita de vino dulce de Terra Alta.

De dg a dj de 12 a 14h.

Dv i dss de 12 a 14h i de 20 a 22h. Dll tancat

Av. Vilanova 20
93 660 75 43

19 PIC NIC



NIDO IBÉRICO

Tartaleta de patata palla farcida d'ou de pagès a baixa temperatura amb escuma de xoriço. Tartaleta de patata paja rellena de huevo campero a baja temperatura con espuma de chorizo.

De dj a dll de 12 a 16h
Dt i dc tancat

Psg de la Ribera s/n
93 811 00 40

20 SANDVITXERIA CAN VILALTA



TRAMPANTOJO DE EMPANADA GALLEGA

Pani Puri farcit de sardina fumada, escuma de blat de moro i crumble de Pimentón de la vera. Pani Puri relleno de sardina ahumada, espuma de maíz y crumble de Pimentón de la Vera.

De dll a dg de 12 a 23h

Av. Artur Carbonell 32
93 894 32 43





Disseny
Qualitat
Professional
Experiència

21

SOFÍA BY PIC NIC

1
2
3
4
5

BUÑUELO DE MAR

Bunyel de gamba elaborat amb una pasta "Choux" acompanyat del seu cap fregit, crema d'oli amb gust de gamba i puré de fonoll acompanyat de festucs. Buñuelo de gamba elaborado con pasta "Choux" acompañado de su cabeza frita, crema de aceite con sabor a gamba y puré de hinojo acompañado de pistachos.

De dc a dg de 12 a 16h.

Dv i ds de 12 a 16h i de 19 a 22h. Dll i dt tancat

Av. Sofia 1

93 517 87 40

22

SPORTS BAR

1
2
3
4
5

VEGGIEBOOM

Hamburguesa vegetal amb xampinyons, pebrot del piquillo i salsa Thai. Hamburguesa vegetal con champiñones, pimiento del piquillo y salsa Thai.

De dll a dg de 13 a 16h i de 19 a 22h

Psg de la Ribera 48

93 811 11 00

23 THALASSA



MUSAKA

Capes d'albergínia rostida, carn especiada, la nostra beixamel suau i gratinada amb formatge al forn. Capas de berenjena asada, carne especiada, nuestra bechamel suave y gratinada con queso al horno.

De 13 a 14'30h i de 19 a 21h

Psg de la Ribera 8
93 537 01 74

24 VENTO (H.SUNWAY)



GIRAVOLTA SITGETANA

Picanha a baixa temperatura a la Malvasia de Sitges sobre cruixent d'alvocat i parmesà amb topping de gelée d'espigalls i maionesa al cafè de Paris. Picaña a baja temperatura a la Malvasia de Sitges sobre crujiente de aguacate y parmesano con topping .de gelée de "espigalls" y mayonesa al café de Paris.

De dll a dg de 13 a 15h i de 20 a 22h

Psg Marítim 92-94
93 894 18 39

25 VERMUTERIA ROJO FRITO



RITA HAYWORTH

Pa de motlle amb “piparra”, cogombre, anxova, oliva, mozzarella i gel d’oliva i “rojosalsa”. Pan de molde con piparra, pepinillo, anchoa, aceituna, mozzarella y gel de aceituna i rojosalsa.

De dc a dg de 12 a 17H

Port d’Aiguadolç 22
676 892 001



SITGES TAPA A TAPA

DEL 21 DE NOVEMBRE A L'1 DE DESEMBRE DE 2024

TOTES LES DADES DEL CONCURS I FUNCIONAMENT
EL TROBAREU A LA PÀGINA WEB OFICIAL O AL SEGÜENT QR.
WWW.GREMIHS.COM



En aquesta guia trobareu tota la relació dels establiments que participen en el concurs "Sitges Tapa a Tapa". Cada establiment presenta una tapa a concurs a un preu únic de 4€ (IVA inclòs) acompanyada d'un canyeta o un vi.

PREMIS

Litografia edició limitada de Josep Puigmartí, del Hotel Estela Barcelona, Hotel del Arte (Litografía edición Limitada de Josep Puigmartí, del Estela Barcelona, Hotel del Arte). Dos rutes per degustar 10 tapes gratuïtes a l'edició primavera 2025 (dos rutas para degustar 10 tapas en la edición primavera 2025).

BUTLLETA DE PARTICIPACIÓ

NOM I COGNOMS:

ADREÇA:

CIUTAT:

CP:

TELÈFON:

MAIL:

SIGNATURA:

D'acord amb la Llei Orgànica 3/2018, del 5 de desembre sobre la protecció de dades de caràcter personal, les dades proporcionades pel participant s'inclouen en fitxers el responsable dels quals és el GREMI D'HOSTALERIA DE SITGES i es tractaran amb la finalitat de gestionar aquesta promoció. El participant pot accedir a les seves dades, rectificar-les, cancel·lar-les i oposar-se'n al tractament en els termes i condicions previstos en la normativa de protecció de dades personals contactant amb el Gremi a través del correu electrònic info@gremihs.com o adreçant-se per escrit a la seu social situada al carrer Salvador Olivella Local 73, 08870, Sitges (Barcelona).

SITGES TAPA A TAPA

DEL 21 DE NOVEMBRE A L'1 DE DESEMBRE DE 2024



Organitzador:



Col·laboradors:



Ajuntament
de Sitges

sitges
anytime.com

Amb el suport:



INSTITUT JOAN RAMON BENAPRÉS



SITGES