

Sitges

TAPA A

4a edició

TAPA DEL 3 AL 13 D'ABRIL



**TAPA +
QUINTO
O CANYA
2,50€**

I.V.A. INCLÒS



turisme^d sitges
AGENCIA PROMOCIO

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

Enguany celebrarem la quarta edició de la ruta “Sitges Tapa a Tapa”, en què els 33 establiments participants oferiran les seves millors tapes acompanyades d’un quinto o canya de cervesa Estrella Damm.

Podreu votar i entrar en el sorteig d’un sopar en un restaurant amb estrella Michelin o de tres caps de setmana en hotels de Sitges, i tindreu la possibilitat de participar en la propera edició de la ruta “Sitges Tapa a Tapa” gratuïtament.

L’establiment guanyador participarà en el concurs de la Tapa de l’any 2014.

Comptem amb la col·laboració d’un jurat tècnic i dels alumnes de l’Escola d’Hostaleria IES Joan Benaprés.

Este año celebramos la cuarta edición de la ruta “Sitges Tapa a Tapa”, en que los 33 establecimientos participantes ofrecerán sus mejores tapas acompañadas de un quinto o caña de cerveza Estrella Damm.

Podréis votar y entrar en el sorteo de una cena en un restaurante con estrella Michelin o de tres fines de semana en hoteles de Sitges, y participar en la próxima edición de la ruta “Sitges Tapa a Tapa” gratuitamente.

El establecimiento ganador participará en el concurso de la Tapa de l’any 2014.

Contamos con la colaboración de un jurado técnico y de los alumnos de la Escuela de Hosteleria IES Joan Benaprés.

This year we are holding the 4th Gastronomic Route “Tapa a Tapa” in which 33 local restaurants and bars are taking part. They will offer you their best tapas together with Estrella Damm beer.

You will be able to vote for the best tapa and participate in a raffle; prizes consist of dinner in a restaurant with Micheline stars, three week-ends in a hotel in Sitges and free participation in next year’s “Sitges Tapa a Tapa”.

The winning restaurant will participate in the November competition “Tapa de l’any 2014”.

The jury is made up of experts and also of students from our Sitges Hostelry School IES Joan Benaprés.

PARTICIPANTS 2014 PARTICIPANTES 2014 2014 PARTICIPANTS

- 01 ALENTI HOTEL & RESTAURANT
- 02 ATENEU POPULAR DE SITGES
- 03 BODEGA CANDELARIA
- 04 CAFÈ ROY
- 05 CASA HIDALGO
- 06 CASA TECLA
- 07 CAÑATECA PRADO
- 08 DEHESA SANTA MARIA
- 09 DI7
- 10 EGUZKI
- 11 EL BAR ULLO
- 12 EL CABLE
- 13 IZARRA
- 14 KVA
- 15 L'AIXETA
- 16 L'AVINYET
- 17 LA BARATA
- 18 LA FORMATGERIA DE SITGES
- 19 LA GRANJA DE SITGES
- 20 LA GRANJA DE SITGES
- 21 LA GUINEU
- 22 LA INCIDÈNCIA DEL FACTOR VI
- 23 LA KASSOLETA
- 24 LA PÍCARA
- 25 LOS VIKINGOS
- 26 LOUISE SE VA
- 27 NIEUW AMSTERDAM
- 28 PIC NIC
- 29 PINXET
- 30 QUEBO MARKETPLACE SITGES
- 31 SPORTS BAR
- 32 TABERNA GURIA
- 33 XAMPU XAMPANY

ALENTI HOTEL & RESTAURANT

01

C/ 1r DE MAIG, 19
93 811 47 90

De dilluns a dijous de 13 h a 16 h. Divendres, dissabtes i diumenges de 12 h a 14 h i de 20 h a 23 h. Festa setmanal: cap.

De lunes a jueves de 13 h a 16 h. Viernes, sábados y domingos de 12 h a 14 h y de 20 h a 23 h. Fiesta semanal: ninguna.

From Monday to Thursday from 1 pm to 4 pm. Fridays, Saturdays and Sundays from 12 am to 2 pm and from 8 pm to 11 pm. Open every day.



Broqueta de pop i patata brava amb allioli de pebre vermell.

Brocheta de pulpo y patata brava con alioli de pimentón.

Octopus brochette with "patatas bravas" and red peppers allioli (a kind of Catalan mayonnaise).

02

ATENEU POPULAR DE SITGES

C/ SANT BARTOMEU, 40
688 903 188

De 19 h a 23 h. Dissabtes i diumenges de 13 h a 23 h. Festa setmanal: dilluns i dimarts.

De 19 h a 23 h. Sábados y domingos de 13 h a 23 h. Fiesta semanal: lunes y martes.

From 7 pm to 11 pm. Saturday and Sunday from 1 pm to 11 pm. Closed on Mondays and Tuesdays.



Maki d'amanida sitgetana. Maki farcit d'enciam d'hivern i anxova, embolicat amb carpaccio de tonyina i bacallà, i acompanyat de salsa d'olivada i salsa de xató.

Maki de ensalada sitgetana. Maki relleno de lechuga de invierno y anchoa, envuelto con carpaccio de atún y bacalao, y acompañado con salsa de olivada y salsa de xató.

"Maki" stuffed with lettuce and anchovy, wrapped with cod and tuna carpaccio with olive sauce and "Xató" sauce.

BODEGA CANDELARIA

C/ ARTUR CARBONELL, 12
93 894 09 13

De dimarts a dijous de 8 h a 21 h. De divendres a diumenge de 8 h a 22 h.
Festa setmanal: dilluns.

De martes a jueves de 8 h a 21 h. De viernes a domingo de 8 h a 22 h.
Fiesta semanal: lunes.

From Tuesday to Thursday from 8 am to 9 pm, from Friday to Sunday from 8 am to 10 pm.
Closed on Mondays.



Torradeta amb farcit de xampinyons al xerès i cruixent de bacó.

Tostada con relleno de champiñones al jerez y crujiente de beicon.

Mushrooms in sherry with crunchy bacon on toast.

03

04

CAFÈ ROY

C/ PARELLADES, 9
93 811 02 69

De dilluns a divendres de 13 h a 16 h i de 19 h a 22.30 h, dissabtes i diumenges de 13 h a 23 h.
Festa setmanal: cap.

De lunes a viernes de 13 h a 16 h y de 19 h a 22.30 h, sábados y domingos de 13 h a 23 h.
Fiesta semanal: ninguna.

From Monday to Friday from 1 pm to 4 pm and from 7 pm to 10.30 pm. Saturdays and Sundays from 1 pm to 11 pm.
Open every day.



Ou a baixa temperatura amb oli de trufa.

Huevo a baja temperatura con aceite de trufa.

Low temperature egg with truffled oil.

CASA HIDALGO

C/ SANT PAU, 12
93 894 38 95

De dimarts a divendres de 13 h a 14.30 h i de 19.30 h a 22.30 h. Dissabtes i diumenges de 13 h a 14.30 h i de 19.30 h a 22 h. Festa setmanal: dilluns.

De martes a viernes de 13 h a 14.30 h y de 19.30 h a 22.30 h. Sábados y domingos de 13 h a 14.30 h y de 19.30 h a 22 h. Fiesta semanal: lunes.

From Tuesday to Friday from 1 pm to 2.30 pm and from 7.30 pm to 10.30 pm. Saturdays and Sundays from 1 pm to 2.30 pm and from 7.30 pm to 10 pm. Closed on Mondays.



Gamba de Vilanova en raviolis sorpresa a l'aroma de romani del Garraf i amb escuma de porro.

Gamba de Vilanova en raviolis sorpresa al aroma de romero del Garraf y con espuma de puerro.

Surprise ravioli with Vilanova shrimps, rosemary and leek foam.

05

06

CASA TECLA

C/ SANT FRANCESC, 9
93 894 80 21

De 12 h a 16 h i de 20 h a 23 h. Festa setmanal: dilluns.

De 12 h a 16 h y de 20 h a 23 h. Fiesta semanal: lunes.

From 12 to 4 pm and from 8 pm to 11 pm. Closed on Mondays.



Kebab a la brasa amb dues salses mediterrànies. Broqueta de carn a la brasa de carbó amb salsa romesco i salsa raita (iogurt amb espècies).

Kebab a la brasa con dos salsas mediterráneas. Brocheta de carne a la brasa de carbón con salsa romesco y salsa raita (yogur con especias).

Grilled kebbab meat with two mediterranean sauces. Charcoal grilled meat brochette with Romesco sauce and Raita sauce (yoghurt and spices).

CAÑATECA PRADO

C/ FRANCESC GUMÀ, 6-14
93 112 68 72

De dimarts a divendres
de 12 h a 23 h, dissabtes
i diumenges de 12 h
a 15 h i de 17 h a 23 h.
Festa setmanal: dilluns.

De martes a viernes
de 12 h a 23 h, sábados
y domingos de 12 h a 15 h
y de 17 h a 23 h.
Fiesta semanal: lunes.

From Tuesday to Friday
from 12 to 11 pm;
Saturdays and Sundays
from 12 to 3 pm and from
5 pm to 11 pm. Closed on
Mondays.



Crep cruixent de
melós de vedella.
Pasta brick farcida
de galta de vedella
confitada i puré
de trinxat de la
Cerdanya amb ruca
i salsa de mel i
sàlvia.

Crepe crujiente de
meloso de ternera.
Pasta brick rellena
de carrillera de
ternera confitada
y puré de trinxat
de la Cerdanya con
rúcula y salsa de
miel y salvia.

Crunchy pancake
with very tender
veal. Brick pastry,
veal jaw comfit,
Cerdanya puree,
rocket salad with
sage & honey sauce.

07

08

DEHESA SANTA MARIA

C/ 1r DE MAIG, 3
93 811 44 47

De 9 h a 24 h.
Festa setmanal: cap.

De 9 h a 24 h.
Fiesta semanal: ninguna.

From 9 am to 12 pm.
Open every day.



Barqueta de pernil
amb pera i una
crema suau de
formatge i cibulet.

Montadito de jamón
con pera y una
suave crema de
queso y cebollino.

Ham tapa with pear
and a cheese and
spring onion mild
sauce.

DI7

09

C/ SANT BONAVENTURA, 17
93 811 57 03

De 12 h a 23 h.
Festa setmanal: cap.

De 12 h a 23 h.
Fiesta semanal: ninguna.

From 12 am to 11 pm.
Open every day.



Dim-sum
mediterrani.
Ravioli de botifarra
negra amb puré de
cigrons i foie poulé.

Dim-sum
mediterráneo.
Ravioli de butifarra
negra con puré de
garbanzos y foie
poulé.

Mediterranean
Dim-sum. Black
botifarra (Catalan
sausage) ravioli
with chick pea
puree and foie
poulé.

10

EGUZKI

C/ SANT PAU, 3 · 93 811 03 20
PASSEIG. DE LA RIBERA, 56-57 · 93 894 73 74

De 12 h a 24 h.
Festa setmanal: cap.

De 12 h a 24 h.
Fiesta semanal: ninguna.

From 12 am to 12 pm.
Open every day.



Caneló cruixent
amb aovarriero
sobre xips de pa.
Aovarriero (bacallà,
mate, patata, pebre
verd i pebrot del
piquillo), pasta
brick i pa.

Canelón crujiente
con aovarriero
sobre chips de
pan. Aovarriero
(bacalao, mate,
patata, pimiento
verde y pimiento
del piquillo), pasta
brick y pan.

Crunchy cannellone
with "aovarriero"
and thinly sliced
fried bread.
Aovarriero (cod,
potatoes, green
pepper and red
"piquillo" pepper)
pasta on brick
pastry and bread.

EL BAR ULLO

C/ SANT PAU, 39
93 811 03 69

De 12.30 h a 16 h
i de 19.30 h a 23 h.
Festa setmanal: dilluns.

De 12.30 h a 16 h
y de 19.30 h a 23 h.
Fiesta semanal: lunes.

From 12.30 to 4 pm
and from 7.30 to 11 pm.
Closed on Monday.

11



Guatlla confitada
amb mermelada
de ceba i bolets
de temporada.

Codorniz confitada
con mermelada
de cebolla y setas
de temporada.

Comfit quail with
onion jam and
mushroom.

12

EL CABLE

C/ BARCELONA, 1
93 894 87 61

De dilluns a divendres
de 19 h a 23 h, dissabtes
i diumenges de 12 h a
15.30 h i de 19 h a 23 h.
Festa setmanal: cap.

De lunes a viernes
de 19 h a 23 h, sábados
y domingos de 12 h a
15.30 h y de 19 h a 23 h.
Fiesta semanal: ninguna.

From Monday to Friday
from 7 pm to 11 pm,
Saturdays and Sundays
from 12 to 3.30 pm and
from 7 pm to 11 pm.
Open every day.



Relaxing cup of
café con leche.
Suquet de gambes
i rap sobre fons
de patata i amb
escuma d'allioli.

Relaxing cup of
café con leche.
Suquet de gambas
y rape sobre fondo
de patata y con
espuma de allioli.

Relaxing cup of café
con leche. Shrimps
and monk fish in
sauce with allioli
foam, on a potatoes
base.

IZARRA

C/ MAJOR, 22
93 894 73 70

De dilluns a divendres
de 13 h a 22 h. Dissabtes i
diumenges de 12 h a 22 h.
Festa setmanal: cap.

De lunes a viernes de
13 h a 22 h. Sábados y
domingos de 12 h a 22 h.
Fiesta semanal: ninguna.

From Monday to Friday
from 1 pm to 10 pm.
Saturdays and Sundays
from 12 to 10 pm.
Open every day.



Cruixent de confit
d'ànec amb
encenalls de foie
a l'aroma de fruits
vermells.

Crujiente de confit
de pato con virutas
de foie al aroma de
frutos rojos.

Crunchy duck confit
with foie shavings
and berries.

13

14

KVA

C/ MAJOR, 12
93 173 93 89

De diumenge a divendres
de 12 h a 16 h i de 19 h a
24 h. Dissabtes de 12 h a
16 h i de 19 h a 1 h.
Festa setmanal: dilluns.

De domingo a viernes
de 12 h a 16 h y de 19 h
a 24 h. Sábados de 12 h
a 16 h y de 19 h a 1 h.
Fiesta semanal: lunes.

From Sunday to Friday
from 12 to 4 pm and from
7 to 12 pm. Saturdays
from 12 to 4 pm and from
7 pm to 1 am.
Closed on Mondays.



Somnis de bacallà.
Cruixent de pa
amb tomàquet
confitat, làmines
de carpaccio de
bacallà, olivada
i cogombret.

Sueños de bacalao.
Crujiente de
pan con tomate
confitado, láminas
de carpaccio de
bacalao, olivada
y pepinillo.

Cod dreams.
Crunchy bread,
tomato confit, cod
Carpaccio shavings,
olive paste and
gherkin.

L'AIXETA

PASSEIG DE VILAFRANCA, 4
93 811 26 46

De 12 h a 16 h
i de 19.30 h a 23 h.
Festa setmanal: cap.

De 12 h a 16 h
y de 19.30 h a 23 h.
Fiesta semanal: ninguna.

From 12 am to 4 pm and
from 7.30 pm to 11 pm.
Open every day.



Cassoleta de xató.
Escarola amb
trossos de bacallà,
anxoves, tonyina,
olives i salsa xató.

Cazuelita de xató.
Escarola con
trozos de bacalao,
anchoas, atún,
aceitunas y salsa
xató.

Cassoleta de Xató.
Escarole lettuce
with bits of cod,
anchovies, tuna,
olives and Xató
sauce.

15

16

L'AVINYET

C/ JESÚS, 12
93 816 88 56

De dimarts a divendres
de 19 h a 23 h. Dissabtes
i diumenges de 12 h
a 16 h i de 19 h a 23 h.
Festa setmanal: dilluns.

De martes a viernes de
19 h a 23 h. Sábados y
domingos de 12 h a 16 h
y de 19 h a 23 h. Fiesta
semanal: lunes.

From Tuesday to Friday
from 7 pm to 11 pm.
Saturdays and Sundays
from 12 to 4 pm and from
7 pm to 11 pm. Closed on
Mondays.



El jardinet de
l'Avinyet. Pasta
brisa amb emulsió
de guacamole
coronat amb
seitons.

El jardín de
l'Avinyet. Pasta
brisa con emulsión
de guacamole
coronado con
boquerones.

L'Avinyet's garden.
Short crust pastry
with guacamole
emulsion crowned
with anchovies.

LA BARATA

C/ ESPALTER, 21

17

De dimarts a divendres
de 19 h a 22 h. Dissabtes
i diumenges de 12 h a
15.30 h i de 19 h a 23 h.
Festa setmanal: dilluns.

De martes a viernes
de 19 h a 22 h. Sábados
y domingos de 12 h a
15.30 h y de 19 h a 23 h.
Fiesta semanal: lunes.

From 7 pm to 10 pm.
Saturdays and Sundays
from 12 am to 3.30 pm
and from 7 pm to 11 pm.
Closed on Mondays.



El meu secret.
Secret ibèric
confitat amb
chutney de pebrots
sobre un llit de
patata.

Mi secreto.
Secreto ibérico
confitado con
chutney de
pimientos sobre
patata.

El meu secret.
"Secret iberic"
Very tender
pork comfit with
pepper chutney on
potatoes.

18

LA FORMATGERIA DE SITGES

C/ SANTIAGO RUSIÑOL, 34
630 675 976

Dilluns de 18 h a 22 h,
dimarts i dimecres de 9 h
a 14.30 h i de 18 h a 22 h,
dijous i divendres de 9 h
a 14.30 h i de 18.30 h a
23 h, dissabtes de 12 h
a 15 h i de 18.30 h a 23 h,
diuenenges de 12 h a 15 h.
Festa setmanal: diuenge
nit i dilluns matí.

Lunes de 18 h a 22 h,
martes y miércoles de 9 h
a 14.30 h y de 18 h a 22 h,
jueves y viernes de 9 h
a 14.30 h y de 18.30 h a
23 h, sábados de 12 h a
15 h y de 18.30 h a 23 h,
domingos de 12 h a 15 h.
Fiesta semanal: domingo
noche y lunes mañana.

Mondays from 6 pm to
10 pm. Tuesdays and
Wednesdays from 9 to
2.30 pm and from 6 pm
to 10 pm. Thursdays and
Fridays from 9 to 2.30 pm
and from 6.30 pm to 11 pm.
Saturdays from 12 to 3 pm
and from 6.30 pm to 11 pm.
Sundays from 12 to 3 pm.
Closed on Sunday nights
and Monday mornings.



Bonita del Norte.
Arròs negre amb
calamars i gambes
acompanyat d'allioli
fumat de formatge
i esferificacions
vermelles.

Bonita del Norte.
Arroz negro
con calamares
y gambas
acompañado de
alioli ahumado
de queso y
esferificaciones
rojas.

Bonita del Norte.
Squid and shrimps
black rice with
alioli, smoked
cheese and red
bubbles.

LA GRANJA DE SITGES

19

C/ PARELLADES, 4
93 811 49 62

De 12 h a 15 h i de 19 h a 22 h. Festa setmanal: cap.

De 12 h a 15 h y de 19 h a 22 h. Fiesta semanal: ninguna.

From 12 to 3 pm and from 7 to 10 pm. Open every day.



Torrada amb salmorejo, albergínia escalivada, pernil i ou dur.

Tostada con salmorejo, berenjena asada, jamón y huevo duro.

Salmorejo (tomato cream), baked aubergine, boiled egg and ham on toast.

20

LA GRANJA DE SITGES

C/ MAJOR, 35
93 811 09 81

De diumenge a dijous de 9 h a 23 h. Divendres i dissabtes de 9 h a 24 h. Festa setmanal: cap.

De domingo a jueves de 9 h a 23 h. Viernes y sábados de 9 h a 24 h. Fiesta semanal: ninguna.

From Sunday to Thursday from 9 am to 11 pm. Fridays and Saturdays from 9 am to 12 am. Open every day.



Croqueta de botifarra i calçots amb salsa romesco.

Croqueta de butifarra y calçots con salsa romesco.

Botifarra croquette (local sausage) with calçots (local spring onion) and Romesco sauce.

LA GUINEU

C/ BARCELONA, 20
609 521 155

De 12 h a 16 h
i de 19 h a 23 h.
Festa setmanal: cap.

De 12 h a 16 h
y de 19 h a 23 h.
Fiesta semanal: ninguna.

From 12 am to 4 pm
and from 7 pm to 11 pm.
Open every day.



Cromàtica. Vaset de micuit de foie amb festucs, mango i reducció de maduixa amb vinagre de Mòdena, coronat amb una flor i caviar de vi blanc Pla de la Creu (1r premi 2013 D.O. Catalunya).

Cromática. Vasito de micuit de foie con pistachos, mango y reducción de fresa con vinagre de Módena, coronado con una flor y caviar de vino blanco Pla de la Creu (1º premio 2013 DO Catalunya).

Cromàtica. Foie micuit in a small glass, with pistachio, mango and a reduction of strawberries and aceto de Modena, crowned with flower of salt and caviar of white wine Pla de la Creu (1st Prize 2013 D.O. Catalunya).

22

LA INCIDÈNCIA DEL FACTOR VI

C/ BONAIRE, 25
93 894 82 62

De dilluns a divendres de 18.30 h a 23 h. Dissabte de 13 h a 16 h i de 18.30 h a 23 h. Diumenge de 18.30 h a 23 h.
Festa setmanal: cap.

De lunes a viernes de 18.30 h a 23 h. Sábado de 13 h a 16 h y de 18.30 h a 23 h. Domingo de 18.30 h a 23 h. Fiesta semanal: ninguna.

From Monday to Friday from 6.30 pm to 11 pm. Saturdays from 1 pm to 4 pm and from 6.30 pm to 11 pm. Sundays from 6.30 pm to 11 pm. Open every day.



Ou 62º amb escuma de patata, molles de pa, avellanes i pernil ibèric de gla.

Huevo 62º con espuma de patata, migas de pan, avellanas y jamón ibérico de bellota.

Egg at 62º with potatoe foam, bread crumbs, hazel nuts and acorn Iberian ham.

LA KASSOLETA

C/ JESÚS, 55-57
93 894 74 23

De dimarts a divendres de 19.30 h a 23 h. Dissabtes de 12.30 h a 14.30 h i de 19.30 h a 23 h. Diumenges de 12.30 h a 15.30 h. Festa setmanal: diumenge nit i dilluns.

De martes a viernes de 19.30 h a 23 h. Sábados de 12.30 h a 14.30 h y de 19.30 h a 23 h. Domingos de 12.30 h a 15.30 h. Fiesta semanal: domingo noche y lunes.

From Tuesday to Friday from 7.30 pm to 11 pm. Saturdays from 12.30 am to 2.30 pm and from 7.30 pm to 11 pm. Sundays from 12.30 am to 3.30 pm. Closed on Sunday nights and Mondays.



Tapa de Quaresma. Farçellet de bacallà amb cigrons i puntes d'espàrrecs verds.

Tapa de Cuaresma. Rollito de bacalao con garbanzos y puntas de espárragos verdes.

Lent Tapa. Cod, chickpeas and green asparagus ends wrapped in Philo pastry.

23

24

LA PÍCARA

C/ SANT PERE, 3
93 811 02 85

Dilluns de 16 h a 23 h, de dimecres a diumenge de 12 h a 15.30 h i de 19.30 h a 23 h. Festa setmanal: dilluns migdia i dimarts.

Lunes de 16 h a 23 h, de miércoles a domingo de 12 h a 15.30 h y de 19.30 h a 23 h. Fiesta semanal: lunes mediodía y martes.

Mondays from 4 pm to 11 pm; Wednesdays to Sundays from 12 to 3.30 pm and from 7.30 pm to 11 pm. Closed on Mondays at midday and all Tuesday.



Flipping Iceland (Flipin Aislan). Fina torrada de pa amb pebrot del piquillo confitat i mousse de brandada de bacallà, un polsim de sèsam, una sospita de mel i cruixent de porro.

Flipping Iceland (Flipin Aislan). Fina tostada de pan con pimienta del piquillo confitado y mousse de bacalao, una pizca de sésamo, una sospecha de miel y crujiente de porro.

Flipping Iceland. Red "Piquillo" pepper confit and cod "brandada" mousse with a pinch of sesame, honey and crunchy leek on toast.

LOS VIKINGOS

25

C/ MARQUÈS DE MONTROIG, 7-9
93 894 96 87

De 13 h a 16 h i de 20 h a
23.30 h. Festa setmanal:
dijous.

De 13 h a 16 h y de 20 h a
23.30 h. Fiesta semanal:
jueves.

From 1 pm to 4 pm
and from 8 pm to 11.30
pm. Closed on Thursday



Puturrú de foie.
Milfulls amb
foie gras a la sal
del Greco, poma
caramel·litzada,
escuma de ceps
i reducció de
Malvasia de Sitges.

Puturrú de foie.
Milhojas de foie
gras a la sal del
Greco, manzana
caramelizada,
espuma de ceps
y reducción de
Malvasía de Sitges.

Foie Puturrú. Greco
style Millefeuilles
with foie gras,
candied apple,
mushroom mousse
and Sitges Malvasia
reduction (Malvasia:
Sitges Muscat
sweet wine).

26

LOUISE SE VA

PSG. VILAFRANCA, 5
93 811 04 72

De 9 h a 24 h.
Festa setmanal: cap.

De 9 h a 24 h.
Fiesta semanal: ninguna.

Everyday
from 9 am to 12 pm.



Sex Pistols
Polo crocant de
botifarra. Botifarra
recoberta de
xocolata, avellanes,
encenalls de pell
de taronja i xarop
de gerds sobre una
galeta de gelat.

Sex Pistols
Polo crocante de
butifarra. Butifarra
recubierta de
chocolate, avellanas,
virutas de piel
de naranja y jarabe
de frambuesa sobre
una galleta
de helado.

Sex Pistols Crunchy
Botifarra Lollipop.
Botifarra (Catalan
sausage) covered
in chocolate, hazel
nut, grated orange
peel and raspberry
syrup on an
icecream biscuit.

NIEUW AMSTERDAM

C/ PARELLADES, 70

27

De dimarts a divendres
de 18 h a 24 h. Dissabtes
i diumenges de 13.30 h a
16 h i de 19 h a 24 h.
Festa setmanal: dilluns.

De martes a viernes de
18 h a 24 h. Sábados y
domingos de 13.30 h
a 16 h y de 19 h a 24 h.
Fiesta semanal: lunes.

From Tuesday to Friday
from 6 pm to 12 am.
Saturdays and Sundays
from 1.30 pm to 4 pm
and from 7 pm to 12 am.
Closed on Mondays.



Cebiche de vieires
i gambes amb xips
de iuca.

Cebiche de vieiras
y gambas con chips
de yuca.

Scallop and prawn
“cebiche” with yuca
chips.

28

PIC NIC

PASSEIG DE LA RIBERA, S/N
93 811 00 40

De dilluns a dijous
d'11 h a 18 h, divendres,
dissabtes i diumenges
d'11 h a 20 h. Festa
setmanal: cap.

De lunes a jueves de 11 h
a 18 h, viernes, sábados y
domingos de 11 h a 20 h.
Fiesta semanal: ninguna.

From Monday to Thursday
from 11 am to 6 pm;
Fridays, Saturdays and
Sundays from 11 am to
8 pm. Open every day.



Sardina marinada
amb tàrtar de
tomàquet i escuma
suau d'allioli.

Sardina marinada
con tàrtar de
tomate y espuma
suave de allioli.

Marinated sardines
with tomato tartar
and mild allioli
foam.

PINXET

29

PASSEIG DE LA RIBERA, 5 (CAL PINXO)
93 894 86 37

De 13 h a 16 h i de 20 h
a 23 h. Festa setmanal:
diumenge nit i dilluns.

De 13 h a 16 h y de 20 h
a 23 h. Fiesta semanal:
domingo noche y lunes.

From 1 pm to 4 pm and
from 8 pm to 11 pm.
Closed on Sunday nights
and Mondays.



Carxokotxa.
Cullera de carxofa
amb cocotxa de lluç
i bacó ibèric.

Carxokotxa.
Cuchara de
alcachofa con
cocochoas de
merluza y beicon
ibérico.

Carxokotxa
(artichoke +
kokotxa). Artichoke
and hake & bacon
kokocha on a spoon.

30

QUEBO
MARKETPLACE SITGES

C/ FRANCESC GUMÀ, 7
93 894 16 17

De 13 h a 23 h.
Festa setmanal: cap.

De 13 h a 23 h.
Fiesta semanal: ninguna.

From 1 pm to 11 pm.
Open every day.



Tastet Quebo.
Tast de bacallà
esqueixat
acompanyat
de sensacions
de terra i mar.

Cata Quebo.
Cata de bacalao
desmigado
acompañado
de sensaciones
de tierra y mar.

Quebo taste.
Cod "esqueixada"
with sea and land
"sensations".

SPORTS BAR

31

PASSEIG DE LA RIBERA, 48
93 811 11 00

De 12 h a 00 h.
Festa setmanal: dilluns.

De 12 h a 00 h.
Fiesta semanal: lunes.

From 12 am to 12 pm.
Closed on Mondays.



Costella de
barbacoa
desossada a la
nostre manera
sobre pinya
estofada amb fred.

Costilla de
barbacoa
deshuesada a
nuestra manera
sobre piña estofada
con frío.

Boned barbecued
ribs on a cold
pineapple slice.

32

TABERNA GURIA

C/ SANT PERE, 30
619 139 834

De 12 h a 15.30 h
i de 19.30 h a 23 h.
Festa setmanal:
diumenge nit i dilluns.

De 12 h a 15.30 h
y de 19.30 h a 23 h.
Fiesta semanal:
domingo noche y lunes.

From 12 to 3.30 pm
and from 7.30 to 11 pm.
Closed on Sunday night
and Monday.



Somiatruites.
Revoltim de bacallà,
ceba i pebrot verd
dins una llesca
de pa.

Somiatruites.
Revoltillo de
bacalao, cebolla
y pimiento verde
dentro de una
rebanada de pan.

Somiatruites tapa.
Scrambled cod,
onion and green
peppers on a slice
of bread.

XAMPU XAMPANY

PASSEIG DE VILANOVA, 6
93 816 88 57

33

De dilluns a dijous de 12 h a 15 h i de 19 h a 22.30 h.
Divendres, dissabte i diumenge de 12 h a 14 h i de 19 h a 21 h.
Festa setmanal: cap.

De lunes a jueves de 12 h a 15 h y de 19 h a 22.30 h.
Viernes, sábado y domingo de 12 h a 14 h y de 19 h a 21 h.
Fiesta semanal: ninguna.

From Monday to Thursday from 12 to 3 pm and from 7 pm to 10.30 pm. Fridays, Saturdays and Sundays from 12 to 2 pm and from 7 pm to 9 pm.
Open every day.



Farcellet de cigrons i llagostins amb salsa agredolça.

Rollito de garbanzos y langostinos con salsa agridulce.

Chick peas and prawns in small parcels with sour sweet sauce.

Sitges

4a edició

TAPA A TAPA

DEL 3 AL 13 D'ABRIL

PREMIS

Podreu votar i entrar en el sorteig d'un sopar en un restaurant amb estrella Michelin o de tres caps de setmana en hotels de Sitges, i tindreu la possibilitat de participar en la propera edició de la ruta "Sitges Tapa a Tapa" gratuïtament.

Podréis votar y entrar en el sorteo de una cena en un restaurante con estrella Michelin o de tres fines de semana en hoteles de Sitges, y participar en la próxima edición de la ruta "Sitges Tapa a Tapa" gratuitamente.

You will be able to vote for the best tapa and participate in a raffle; prizes consist of dinner in a restaurant with Michelin stars, three week-ends in a hotel in Sitges and free participation in next year's "Sitges Tapa a Tapa".



El premi es podrà fer efectiu fins al 22 de desembre de 2014 excloent les dates de juliol i agost, prèvia consulta de disponibilitat als hotels.

Retallar per aquí

BUTLLETA DE PARTICIPACIÓ

Emplena la butlleta! Demana-la als establiments col·laboradors o descarrega-te-la a la web. Quants més segells aconseguixis, més possibilitats tindràs de guanyar! Un cop hagis emplenat la butlleta de votació amb les dades de contacte, les puntuacions i els segells, diposita-la a qualsevol de les urnes que trobaràs a tots els establiments col·laboradors.

¡Rellena el boleto! Pídelo en los establecimientos colaboradores o descárgatelo en la web.

¡Cuántos más sellos consigas, más posibilidades tendrás de ganar! Una vez hayas rellenado el boleto de votación con tus datos de contacto, las puntuaciones y los sellos, deposítalo en cualquiera de las urnas que encontrarás en todos los establecimientos colaboradores.

Fill this ticket! Ask for it in any of our partner establishments or download it from our web site. The more stamps you get, the more chances you have of winning! Once you've filled the voting ticket in with your contact details, scores and stamps, deposit it in any of the polls you'll find at all our partner establishments!

SEGELL
01

SEGELL
02

SEGELL
03

SEGELL
04

DADES DE CONTACTE

NOM:

COGNOMS:

TELÈFON:

☐ Tinc més de 18 anys

VOTACIÓ

Has de puntuar les tapes de l'1 al 3, essent el 3 la millor puntuació.

Establiment

Puntuació

	1	2	3
	1	2	3
	1	2	3

Retallar per aquí

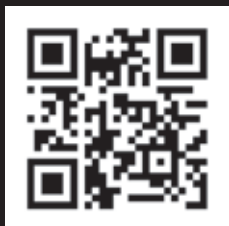
ON SOM? ¿DÓNDE ESTAMOS? WHERE ARE WE?

- 01 ALENTI HOTEL & RESTAURANT
C/ 1r de Maig, 19 · 93 811 47 90
- 02 ATENEU POPULAR DE SITGES
C/ Sant Bartomeu, 40
688 903 188
- 03 BODEGA CANDELARIA
Av. Artur Carbonell, 12
93 894 09 13
- 04 CAFÈ ROY
C/ Parellades, 9 · 93 811 02 69
- 05 CASA HIDALGO
C/ Sant Pau, 12 · 93 894 38 95
- 06 CASA TECLA
C/ Sant Francesc, 9
93 894 80 21
- 07 CAÑATECA PRADO
C/ Francesc Gumà, 6-14
93 112 68 72
- 08 DEHESA SANTA MARIA
C/ 1r de Maig, 3 · 93 811 44 47
- 09 DI7
C/ Sant Bonaventura, 17
93 811 57 03
- 10 EGUZKI
C/ Sant Pau, 3 · 93 811 03 20
Pg. de la Ribera, 56-57
93 894 73 74
- 11 EL BAR ULLO
C/ Sant Pau, 39 · 93 811 03 69
- 12 EL CABLE
C/ Barcelona, 1 · 93 894 87 61
- 13 IZARRA
C/ Major, 22 · 93 894 73 70
- 14 KVA
C/ Major, 12 · 93 173 93 89
- 15 L'AIXETA
Pg. de Vilafranca, 4
93 811 26 46
- 16 L'AVINYET
C/ Jesús, 12 · 93 816 88 56
- 17 LA BARATA
C/ Espalter, 21
- 18 LA FORMATGERIA DE SITGES
C/ Santiago Rusiñol, 34
630 675 976
- 19 LA GRANJA DE SITGES
C/ Parellades, 4 · 93 811 49 62
- 20 LA GRANJA DE SITGES
C/ Major, 35 · 93 811 09 81
- 21 LA GUINEU
C/ Barcelona, 20 · 609 521 155
- 22 LA INCIDÈNCIA DEL FACTOR VI
C/ Bonaire, 25 · 93 894 82 62
- 23 LA KASSOLETA
C/ Jesús, 55-57 · 93 894 74 23
- 24 LA PÍCARA
C/ Sant Pere, 3 · 93 811 02 85
- 25 LOS VIKINGOS
C/ Marquès de Montroig, 7-9
93 894 96 87
- 26 LOUISE SE VA
Pg. Vilafranca, 5 · 93 811 04 72
- 27 NIEUW AMSTERDAM
C/ Parellades, 70
- 28 PIC NIC
Pg. de la Ribera, s/n
93 811 00 40
- 29 PINXET
Pg. de la Ribera, 5 (Cal Pinxo)
93 894 86 37
- 30 QUEBO MARKETPLACE SITGES
C/ Francesc Gumà, 7
93 894 16 17
- 31 SPORTS BAR
Pg. de la Ribera, 48
93 811 11 00
- 32 TABERNA GURIA
C/ Sant Pere, 30
619 139 834
- 33 XAMPU XAMPANY
Pg. de Vilanova, 6
93 816 88 57

MAPA / MAP



DESCARREGA'T
GRATIS L'APP
I GAUDEIX DE
LA RUTA DE TAPES



APP
GASTRONO  **SFERA**
ON MENJAR, BEURE I DIVERTIR-SE