

DEL 3 AL 13 D'ABRIL

SITGES

TAPA A TAPA



TAPA
I QUINTO
O CANYA
4€

**ESTRELLA
DAMM**

RECEPTA ORIGINAL
1876

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

DEL 3 AL 13 D'ABRIL

SITGES

TAPA A TAPA

Arriba una nova edició de “Sitges Tapa a Tapa”, la ruta gastronòmica en què els 34 establiments participants ofereixen les seves tapes més saboroses acompanyades d'un quinto o d'una canya de cervesa Estrella Damm o Voll-Damm. Una ocasió perfecta per assaborir la cuina de temporada de Sitges i descobrir per què aquest any Catalunya ha estat nomenada Regió Mundial de la Gastronomia 2025.

Llega una nueva edición de “Sitges Tapa a Tapa”, la ruta gastronómica en la que los 34 establecimientos participantes ofrecen sus tapas más sabrosas acompañadas de un quinto o una caña de cerveza Estrella Damm o Voll-Damm. Una ocasión perfecta para saborear la cocina de temporada de Sitges y descubrir por qué este año Catalunya ha sido nombrada Región Mundial de la Gastronomía 2025.

Sitges Tapa a Tapa is back again, a culinary route in which the 34 participating establishments serve up their tastiest tapas together with a glass of Estrella Damm or Voll-Damm beer. It's the perfect occasion to try Sitges' seasonal cuisine and find out why Catalonia was named the 2025 World Region of Gastronomy.



RECEPTA ORIGINAL DEL 1876

100% INGREDIENTS NATURALS. SENSE SULFITS AFEGITs, NI ADDITIUS, NI CONSERVANTS



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

Participants 2025

- 01 Amb gust
- 02 Bar Salomé
- 03 Cañateca-Prado
- 04 Casa Hidalgo
- 05 Casa Marc
- 06 Casa Roy 1956
- 07 Cau del Vinyet (H. Subur Marítim)
- 08 Corazón de Agave
- 09 El Noi d'Alcoi
- 10 Infinity (H. Calipolis)
- 11 Izakaya La Estrella
- 12 Kings
- 13 L'Aixeta
- 14 La Barata
- 15 La Cantina de Sitges
- 16 La Formatgeria de Sitges
- 17 La Granja de Sitges
- 18 La Ribera (H. Kalma Sitges)
- 19 La Tapadera
- 20 M'encanta
- 21 Mediterranium
- 22 Num3ric
- 23 Oyster Bar ME Sitges Terramar
- 24 Pasatempo (H. Sabàtic)
- 25 Pierre Sitges
- 26 Restaurant Pic Nic
- 27 Sandvitxeria Can Vilalta
- 28 Sofía by Pic Nic
- 29 Sports Bar
- 30 Thalassa
- 31 Vento (H. Sunway)
- 32 Vermutería Rojo Frito
- 33 Vivero Beach Club Restaurant
- 34 Institut Joan Ramon Benaprès

AMB GUST

01



A la ceba, li agraden els ous

Blinis amb guacamole picant, ou de guatlla, ceba envinagrada i ceba caramel·litzada i xips de cansalada

Blinis con guacamole picante, huevo de codorniz, cebolla encurtida y cebolla caramelizada y chips de panceta

Blinis with spicy guacamole, quail egg, pickled onion, caramelized onion and bacon chips

BAR SALOMÉ

02



Bombó de pop

Bomba de patata amb pop a la gallega arrebossada amb panko i acompanyada de maionesa de *sriracha*

Bomba de patata con pulpo a la gallega rebozada en panko y acompañada con mayonesa de *sriracha*

Potato bomb with Galician-style octopus in panko batter served with sriracha mayonnaise

CAÑATECA-PRADO

03



Calçotada

Bocinets de calçot sobre torrada de pa de blat de moro, salsa romesco i esferes d'oli d'oliva

Bocaditos de calçot sobre tostada de pan de maíz, salsa romesco y esferas de aceite de oliva

Mini-sandwich of roasted calçots (spring onions) on cornbread toast with Romesco sauce and olive oil spheres

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 h; diumenge, de 12 a 14 h

CASA HIDALGO

04



Capiota

Dau de peus de porc i melós de vedella amb salsa de pebre vermell de la Vera sobre una base de pasta wonton cruixent i acabat amb una pluja de festucs esmicolats

Dado de manitas de cerdo y carrillera de ternera con salsa de pimentón de la Vera sobre una base de pasta wonton crujiente y acabado con una lluvia de pistachos desmenuzados

Pig's trotter and veal cheek morsels with smoked paprika sauce on a crunchy wonton base sprinkled with pistachio crumble

C. de Sant Pau, 12 · 938 943 895
De dimecres a divendres, de 13 a 15 h i de 20 a 22 h;
dissabte, de 13 a 14 h i de 20 a 22 h; diumenge, de 13 a 14 h i de 20 a 23 h

CASA MARC

05



Bonicroc

Moniato cruixent farcit de mozzarella amb romesco

Crujiente de boniato relleno de mozzarella con romesco

Crispy sweet potato stuffed with mozzarella and Romesco sauce

CASA ROY 1956

06



Truitapizza vegetal

Massa d'ou i patata amb mozzarella, rodelles de tomàquet, ceba, olives, cibulet i orenga cuita al forn com una pizza

Masa de huevo y patata con mozzarella, rodajas de tomate, cebolla, aceitunas, cebollino y orégano cocida al horno como una pizza

Egg-potato dough with mozzarella, tomato slices, onion, olives, chives and oregano baked like a pizza

CAU DEL VINYET (H. SUBUR MARÍTIM)

07



Mar i muntanya de peus de porc cruixents amb romesco d'herbes del Mediterrani

Rotlle de pasta *brick* amb peus de porc, ceba, bacó i ceps
acompanyat de llagostins saltats i romesco d'herbes del Mediterrani

Rollito de pasta *brick* con manitas de cerdo, cebolla, beicon y setas
acompañado de langostinos salteados y romesco de hierbas del Mediterráneo

Filo dough roll with pig's trotters, onion, bacon and mushrooms
with sautéed prawns and Mediterranean herb Romesco

CORAZÓN DE AGAVE

08



MeXiterrània

Catalana per fora, mexicana per dins.

Croqueta de *cochinita pibil* cuinada a baixa temperatura durant 12 h
coronada amb escuma de cansalada a la brasa de tòries, punt d'herbes
verdes del Garraf i ceba *xnipec*

Catalana por fuera, mexicana por dentro.

Croqueta de *cochinita pibil* cocinada a baja temperatura durante 12 h
coronada con espuma de tocino a la brasa de sarmiento, punto de hierbas
verdes del Garraf y cebollita *xnipec*

Catalan outside, Mexican inside.

Croquette of *cochinita pibil* cooked at low temperature for 12 hours
topped with a foam of bacon grilled over grapevine shoots, with green herbs
from Garraf and *xnipec* spring onions

EL NOI D'ALCOI

09



El Gnoccinero

Nyoquis amb tinta de sèpia i salsa de gamba vermella

Ñoquis con tinta de sepia y salsa de gamba roja

Gnocchi with cuttlefish ink and red prawn sauce

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

INFINITY (H. CALIPOLIS)

10



Toro & Roll

Brioix amb melós de cua de toro cuinat a baixa temperatura,
maionesa de kimtxi, ceba tendra i bastonet cruixent de nyàmera

Brioche con meloso de rabo de toro cocinado a baja temperatura,
mayonesa de kimchi, cebolleta y stick crujiente de topinambur

Brioche with tender low-and-slow oxtail, kimchi mayonnaise,
spring onion and crunchy Jerusalem artichoke spear

Av. Sofia, 2 · 938 941 500

De dilluns a diumenge, de 10.30 a 22.30 h

IZAKAYA LA ESTRELLA



Korokke d'ibèric brasejat

Korokke (motxi invertit) farcit de cap de llom ibèric brasejat amb un toc de sake i acompanyat de maionesa de sisho i làmines de katsuobushi (bonitol assecat i fumat)

Korokke (mochi invertido) relleno de mogote de cerdo ibérico braseado con un toque de sake y acompañado con una mayonesa de sisho y láminas de katsuobushi (bonito seco y ahumado)

Korokke (inside out mochi) of braised Iberian pork mogote (loin head) with a splash of sake served with sisho mayonnaise and slices of katsuobushi (dried smoked bonito)

KINGS



La croqueta coqueta

Croqueta de formatge de cabra, ceba caramel·litzada i poma
Croqueta de queso de cabra, cebolla caramelizada y manzana
Goat cheese, caramelized onion and apple croquette

L'AIXETA

13



Fusió vermella

Rosbif de vedella marinat amb salsa *ponzu* sobre esponja de pa de tomàquet amb salsa de cibulet

Rosbif de ternera marinado en salsa *ponzu* sobre esponja de pan de tomate con salsa de cebollino

Roast beef marinated in *ponzu* sauce on tomato bread sponge with chive sauce

LA BARATA

14



Baratonada

Escarola, anxova, bacallà, gelatina de salsa de xató i *crumble* d'olives negres arbequines

Escarola, anchoa, bacalao, gelatina de salsa de *xató* y *crumble* de aceitunas negras arbequinas

Endive, anchovy, cod, jelly of *xató* sauce (Catalan nut and red pepper sauce) with black arbequina olive crumble

LA CANTINA DE SITGES

15



La Cantineta

Causa limenya (patata, xili groc i suc de llima), tomàquet, calamar cruixent, salsa Golf (semblant a la salsa rosa) i brots verds

Causa limeña (patata, ají amarillo y zumo de lima), tomate, chicharrón de calamar, salsa Golf (parecida a la salsa rosa) y brotes verdes

Lima-style causa (potato, aji amarillo hot peppers and lime juice), tomato, squid crackling, golf sauce (mayonnaise and tomato base) and sprouts

LA FORMATGERIA DE SITGES

16



La desitjada

Brioixet de mantega amb formatge majorero de cabra, melós de vedella i envinagrats

Minibrioche de mantequilla con queso majorero de cabra, meloso de ternera y encurtidos

Butter mini-brioche with majorero goat cheese, tender braised veal and pickles

LA GRANJA DE SITGES

17



Sandvitx cruixent de galta

Sandvitx cruixent de galta de porc cuinada al xup-xup amb salsa de soja, mel i vi, formatge edam i guarnició d'amanida de col, pastanaga, menta i vinagreta de mostassa antiga

Sándwich crujiente de carrillera de cerdo cocinada al chup-chup con salsa de soja, miel y vino, queso edam y guarnición de ensalada de col, zanahoria, menta y vinagreta de mostaza antigua

Crispy sandwich of low-and-slow pork cheek with soy-honey-wine sauce, with edam cheese and salad of cabbage, carrot, mint and old-style mustard vinaigrette

LA RIBERA (H. KALMA SITGES)

18



Wonton d'or i ombra

Wonton farcit de botifarró i crema de foie-gras sobre una base de mermelada de fruites vermelles

Wonton relleno de morcilla y crema de foie-gras sobre una base de mermelada de frutos rojos

Wonton stuffed with black pudding and foie gras cream on a base of berry jam

LA TAPADERA

19



Risotto de gamba amb llimona

Risotto de gamba vermella i carbassó amb un toc de llimona i cruixent de parmesà

Risotto de gamba roja y calabacín con un toque de limón y crujiente de parmesano

Red prawn and zucchini risotto with a touch of lemon and parmesan crisp

M'ENCANTA

20



Broqueta de llagostí dins d'un gotet de patata i amb salsa M'encanta

Broqueta de llagostí arrebossat amb panko sobre una base de patata banyada amb la nostra salsa M'encanta d'allioli dolç i picant, amb un toc de cibulet i brots tendres de remolatxa

Brocheta de langostino rebozado con panko sobre una base de patata bañada en nuestra salsa M'encanta de alioli dulce y picante, con un toque de cebollino y brotes tiernos de remolacha

Skewer of panko-battered prawns on a bed of potato, bathed with our M'encanta sweet and spicy aioli, with a pinch of chives and tender beet sprouts

MEDITERRANIUM

21



Brioix del Mediterranium

Brioix farcit d'amanida de pollastre, api, ceba morada, salsa especial, llavors de sèsam, ceba cruixent i cibulet

Brioche relleno de ensalada de pollo, apio, cebolla morada, salsa especial, semillas de sésamo, cebolla crujiente y cebollino

Brioche stuffed with chicken salad, celery, red onion, special sauce, sesame seeds, crispy onion and chives

NUMBRIC

22



Suís de melós de vedella

Galta de vedella cuinada a baixa temperatura amb salsa *demi-glace*, escuma de beixamel trufada, xurro de patata i ceba cruixent

Carrillera de ternera cocinada a baja temperatura con salsa *demi-glace*, espuma de bechamel trufada, churro de patata y cebolla crujiente

Veal cheek cooked at low temperature with *demi-glace*, truffled béchamel foam, potato churro and crispy onions

OYSTER BAR ME SITGES TERRAMAR

23



Taco la disbauxa

Taco cruixent farcit de salsa cèsar i pollastre adobat amb curri vermell acabat amb un núvol de parmesà i cogombret

Taco crujiente relleno de salsa césar y pollo adobado con curry rojo acabado con una nube de parmesano y pepinillo

Crispy taco with Caesar sauce, chicken marinated in red curry, topped with gherkin and parmesan cloud

PASATEMPO (H. SABÀTIC)

24



Gilda del Garraf

Parella de *gildes* d'espàrrec blanc, dels horts del Garraf, amb vinagreta d'ou i avellana del Baix Camp

Pareja de gildas de espàrrago blanco, de los huertos del Garraf, con vinagreta de huevo y avellana del Baix Camp

Pair of white asparagus gildas (Basque-style appetiser on a toothpick with pickles) from the orchards of Garraf, with egg and Baix Camp hazelnut vinaigrette

PIERRE SITGES

25



Niu del mar

Brioix asiàtic farcit de gamba i suc de gambot, fals caviar d'all i escates de *katsuobushi* (bonitol assecat i fumat)

Brioche asiàtico relleno de gamba y jugo de carabinero, falso caviar de ajo y escamas de *katsuobushi* (bonito seco y ahumado)

Asian brioche with shrimp and prawn juice, faux garlic caviar and *katsuobushi* flakes (dried smoked bonito)

RESTAURANT PIC NIC

26



Pic-ardó (sèpia transformada en un "llardó")

Base de sípia adobada a l'estil cordovès, maionesa de llima i gíngebre, i "llardó" de sípia

Base de sepia adobada al estilo cordobés, mayonesa de lima y jengibre, y "chicharrón" de sepia

Cordovan-style marinated cuttlefish base with lime and ginger mayonnaise and cuttlefish crackling

SANDVITXERIA CAN VILALTA

27



Ceviche de Can Vilalta

Ceviche de caçó amb llet de tigre tropical (mango, maracujà i pinya), blat de moro liofilitzat i ceba envinagrada

Ceviche de cazón con leche de tigre tropical (mango, maracuyá y piña), maíz liofilizado y cebolla encurtida

School shark ceviche with tropical leche de tigre (mango, passion fruit and pineapple), freeze-dried corn and pickled onion

SOFÍA BY PIC NIC

28



Fresc de mantega

Base de mantega de llet d'ovella Lacaune, sardina fumada al nostre forn de carbó, ravenet, raïm, nous, ratlladura de llima, maduixa i un toc floral

Base de mantequilla de leche de oveja Lacaune, sardina ahumada en nuestro horno de carbón, rabanito, uvas, nueces, ralladura de lima, fresa y un toque floral

Base of Lacaune sheep butter with sardine smoked in our charcoal oven, radish, grape, walnut, lime zest, strawberry and a floral touch

SPORTS BAR

29



Costella melosa

Costilla de cerdo desmenuzada y marinada en casa con un toque de salsa barbacoa, cebolla crujiente y picada de finas hierbas sobre una base de boniato con naranja

Costilla de cerdo desmenuzada y marinada en casa con un toque de salsa barbacoa, cebolla crujiente y picada de finas hierbas sobre una base de boniato con naranja

Pulled pork rib marinated in house on a bed of sweet potato with orange and a touch of barbecue sauce, crispy onion and fresh herb mince

THALASSA

30



Tiropita

Capes de pasta fil-lo farcides de formatges grecs, sèsam i mel

Capas de pasta filo rellenas de quesos griegos, sésamo y miel

Layers of filo dough filled with Greek cheese, sesame and honey

VENTO (H. SUNWAY)

31



Aire de mar

Quenelle d'arròs amb cruixent d'ortigues de mar, emulsió de llima i flors de primavera

Quenelle de arroz con crujiente de ortiguillas de mar, emulsión de lima y flores de primavera

Quenelle of rice with crispy sea anemone, lime emulsion and spring flowers

VERMUTERÍA ROJO FRITO

32



Focaccia marinera

Focaccia amb crema de formatge blau, anxova de l'Escala, raïm, ametlla fregida, gel de mel de lavanda i micromesclum

Focaccia con crema de queso azul, anchoa de L'Escala, uva, almendra frita, gel de miel de lavanda y micromesclum

Focaccia with blue cheese cream, L'Escala anchovies, grapes, fried almonds, lavender honey gel and mixed micro-greens

VIVERO BEACH CLUB RESTAURANT

33



Caneló Porta del Mar

Caneló de pasta fresca farcit de ragú de gamba vermella i verdures locals, amb beixamel, el suc dels caps i ous de salmó

Canelón de pasta fresca relleno de ragú de gamba roja y verduras locales, con bechamel, el jugo de sus cabezas y huevas de salmón

Fresh pasta cannelloni filled with red shrimp ragout and local vegetables, with béchamel, prawn head jus and salmon roe

INSTITUT JOAN RAMON BENAPRÈS

34



Coca Benaprès

Coca de pa amb patata, pebrot del piquillo, cansalada del coll, puré d'albergínia i formatge cremós (opció vegana sense cansalada)

Coca de pan con patata, pimiento del piquillo, tocino de papada, puré de berenjena y queso cremoso (opción vegana sin tocino)

Flatbread with potato, piquillo peppers, jowl bacon, eggplant puree and cream cheese (vegan option available without bacon)



- 01** Amb gust
- 02** Bar Salomé
- 03** Cañateca-Prado
- 04** Casa Hidalgo
- 05** Casa Marc
- 06** Casa Roy 1956
- 07** Cau del Vinyet
(H. Subur Maritim)
- 08** Corazón de Agave

- 09** El Noi d'Alcoi
- 10** Infinity (H. Calipolis)
- 11** Izakaya La Estrella
- 12** Kings
- 13** L'Aixeta
- 14** La Barata
- 15** La Cantina de Sitges
- 16** La Formatgeria
de Sitges

- 17** La Granja de Sitges
- 18** La Ribera
(H. Kalma Sitges)
- 19** La Tapadera
- 20** M'encanta
- 21** Mediterranium
- 22** Num3ric
- 23** Oyster Bar ME Sitges
Terramar
- 24** Pasatempo (H. Sabàtic)

- 25** Pierre Sitges
- 26** Restaurant Pic Nic
- 27** Sandvitxeria Can Vilalta
- 28** Sofía by Pic Nic
- 29** Sports Bar
- 30** Thalassa
- 31** Vento (H. Sunway)
- 32** Vermuteria Rojo Frito
- 33** Vivero Beach Club Restaurant
- 34** Institut Joan Ramon Benaprès

DEL 3 AL 13 D'ABRIL

SITGES

TAPA a TAPA

CONCURS



Vota les teves tapes preferides de la ruta!

Pots guanyar dos àpats per a dues persones
en dos restaurants de la ruta.

Participa-hi!

¡Vota tus tapas preferidas de la ruta!

Puedes ganar dos comidas para dos personas
en dos restaurantes de la ruta.

¡Participa!

Vote for your favourite tapas on the route!

You can win two meals for two at two
restaurants along the route

Enter to win!



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

Organitzadors:



Col·laboradors:



Ajuntament de Sitges

