

SITGES

TAPA A TAPA

Del 20 al 30 de novembre de 2025



4€

Tapa +
copa de vi
o canyeta

01 **AMB GUST**



BOCADILLO RICO RICO

Brioix farcit de costella de porc a la BBQ desossat, amanida confitada de col, ceba, pastanaga i coriandre amb salsa de mango. Brioche relleno de costilla de cerdo a la BBQ deshuesado, ensalada encurtida de col, cebolla, zanahoria y cilantro con salsa de mango.

De dill a dv de 19 a 23h.

Dss i dg de 13 a 15'30h i de 19 a 23h. Dt tancat

C/Joan Tarrida 2

655 90 72 69

02 **CAMPING PIZZA**



QUESAME MUCHO

Mini pizza de quatre formatges amb foie micuit, ceba caramelitzada i alfàbrega fresca. Mini pizza de cuatro quesos con foie micuit, cebolla caramelizada y albahaca fresca.

De dill a dj de 13 a 17h.

De dv a dg de 19 a 22h

C-246a, Km. 39

618 65 85 25

03

CAÑATECA



LA CALZONE MELOSA

Massa de pizza farcida de melós de vedella sobre niu de porro i barret d'all i oli negre i figa de temporada. Masa de pizza rellena de meloso de ternera sobre un nido de puerro y sombrero de alioli de ajo negro e higo de temporada.

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

04

CASA HIDALGO



FERRERO ROCHER DE LA DEHESA

Bombó de guisat de cua de bou sobre base sedosa de crema de carbassa amb un sutil cordó de formatge crema. Bombón de guiso de rabo de toro sobre base sedosa de crema de calabaza con un sutil cordón de queso crema.

De dt a dv de 13 a 15h i de 20 a 22h.

Dss i dg de 13 a 14h i de 20 a 21'30h

C/Sant Pau 12

93 894 38 95

05

CASA MARC



LA CRIOLLA

Cresta de carn i ceba amb massa casolana al forn amb un toc dolç i servida amb salsa criolla (pebrot vermell i verd, ceba, vinagre i oli d'oliva). Empanadilla de carne y cebolla con masa casera al horno con un toque dulce y servida con salsa criolla (pimiento rojo y verde, cebolla, vinagre y aceite de oliva).

De dill a dg de 19 a 22h

Av. Sofia 5
680 35 50 64

06

CASA ROY 1956



BOMBAROY

Bomba de patata amb xoriço picant i formatge amb una salsa de formatge blau. Bomba de patata con chorizo picante y queso con una salsa de queso azul.

De dc a dg de 12 a 21h

C/Parellades 9
669 00 78 46

07

EL NOI D'ALCOI



BACALLÀ A L'EMPORDANESA

Dau de bacallà fregit amb sofregit de tomàquet, picada d'all i julivert, pinyons, panses i prunes. Taco de bacalao frito con sofrito de tomate, picada de ajo y perejil, piñones, pasas y ciruelas.

De dll a dj de 13 a 15'30h. Dv de 13 a 15'30h i de 20 a 22'30h. Dss de 20 a 22'30h

C/Sant Bartomeu 5
93 894 66 82

08

EL PALCO



VOL AU VENT

Dos mini Vol Au Vent farcits de pollastre i xampinyons amb una salsa de brou. Dos mini Vol Au Vent rellenos de pollo y champiñones con una salsa de caldo.

De dll a dg de 13 a 21h

C/Parellades 13
689 21 95 03





Disseny
Qualitat
Professional
Experiència

09 EL POP



CEVICHE DE PULPO CON CEBOLLA
DE FIGUERES Y LECHE DE TIGRE AL XATÓ

Làmines de pop de roca amb ceba de Figueres en suc de llimona amb salsa de Xató. Láminas de pulpo de roca con cebolla de Figueres en jugo de limón con salsa de Xató.

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

C/Sant Pere 3

623 59 29 99

10 IZAKAYA ESTRELLA



KAKI-AGE

Tècnica de tempura japonesa amb porro i pastanaga farcida d'una crema de llagostins i acompanyada d'una crema de carbassa. Técnica de tempura japonesa con puerro y zanahoria rellena de una crema de langostinos y acompañada de una crema de calabaza.

De dill a dg de 19'30 a 21h.

C/Major 52

610 50 80 84

11

L'AIXETA



LA DOLÇA AIXETA

Burger de vedella amb baby leaf, formatge, compota de poma, maionesa de jalapeños i patata grill. Burger de ternera con baby leaf, queso, compota de manzana, mahonesa de jalapeños y patata grill.

De dl·l a dg d'11 a 14h i de 19 a 22h

Psg. Vilafranca 4

93 811 24 64

12

LA BARATA



SWEET POTATO

Tapa d'entranya sobre parmentier de moniato amb maionesa de chimichurri i un toc de bitxo. Tapa de entraña sobre parmentier de boniato con mayonesa de chimichurri y un toquet de guindilla.

De dt a dss de 12'30 a 15'30h.

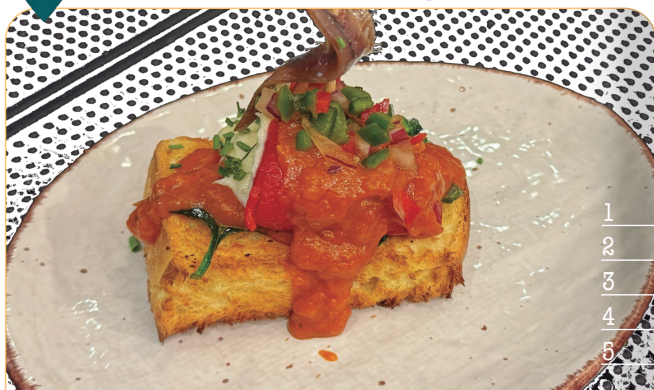
Dg de 12'30 a 15'30h

C/Espalter 21

603 66 95 21

13

LA CANTINA DEL PINTXO



PINTXO CANTINA

Pebrot farcit de brandada de bacallà, anxova del cantàbric i "picadillo" acompanyat de salsa de marisc. Pimiento relleno de brandada de bacalao, anchoa cantàbrica y picadillo acompañado de salsa de mariscos.

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

Psg de la Ribera 41

93 894 93 92

14

LA FORMATGERIA DE SITGES



TACO HAMM

Taco de cochinita moderna de presa ibèrica amb confitats i formatge tetilla fos coronat amb maionesa kimchi. Taco de cochinita moderna de presa ibèrica con encurtidos y queso tetilla fundido coronado con mayonesa kimchi.

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

C/Santiago Rusiñol 34

93 704 69 42

15 LA SINIA



BOMBA DE RABO DE TORO

Bomba de patata farcida de cua de bou estofat.
Bomba de patata rellena de rabo de toro estofado.

De dill a dj de 13 a 17h.
De dv a dg de 19 a 22h

C-246a, Km. 39
618 65 85 25

16 SANDVITXERIA CAN VILALTA



ROCK&ROLL DE POLLO ASIÁTICO

Pa de brioix torrat en mantega amb pollastre marinat en espècies i cuinat a baixa temperatura, salsa indonesa de cacahuet i curry vermell amb amanida de confitats i herbes fresques. Pan de brioche tostado en mantequilla con pollo marinado en especias y cocinado a baja temperatura, salsa indonesia de cacahuete y curry rojo con ensalada de encurtidos y hierbas frescas.

De dill a dg de 12 a 22'30h

Av. Artur Carbonell 32
93 894 32 43

17

MEDITERRANIUM



EL CRUJIENTE DEL MEDITERRANIUM

Cruixent de formatge de cabra amb confitura de maduixa i vinagreta de mel amb balsàmic i nous. Crujiente de queso de cabra con confitura de fresa y vinagreta de miel con balsámico y nueces.

De dill a dg de 11'30 a 13h i de 16'30 a 20h

Psg de la Ribera 37

93 894 93 92

18

MERCI



**SAQUITO CRUJIENTE DE QUESO BRIE
CON COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA**

Carn esmicolada de garrí amb formatge Brie embolicat en pasta Filo amb chimichurri i salsa Demiglacé. Carne desmenuzada de cochinillo con queso Brie envuelto en pasta Filo con chimichurri y salsa Demiglacé.

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

C/Mossèn Fèlix Clarà 3

93 894 89 91

19 OLAVE



DAU DE BACALLÀ A LA CATALANA ESTIL OLAVE

Dau de bacalla en tempura amb tomàquet fregit, base de puré de patata, festucs, panses, all i oli i xip de moniato. Dado de bacalao en tempura con tomate frito, base de puré de patata, pistachos, pasas, alioli y chip de boniato.

De dt a dg de 13 a 15'30h i de 20 a 22h

Psg de les Drassanes s/n

93 600 13 32

20 PASATEMPO



EL JARDÍ DEL PASTOR

Mini rotlle de xai marinat, menta i confitats casolans. Mini rollo de cordero marinado, menta y encurtidos caseros.

De dll a dg d'11 a 23h

Av. Sofia 65

93 609 32 58



ILUMINA ENERGIA
CONSULTORIA ENERGETICA



ESTALVI ENERGÈTIC

T'ajudem a **entendre** i a **pagar menys**
a les teves factures de llum i gas.



INSTAL·LACIÓ DE PLAQUES SOLARS



ILUMINA ENERGIA
CONSULTORIA ENERGETICA

Col·laborador oficial



73



Visita'ns a les noves oficines a
C/ Salvador Olivella 8, local 73
08870 Sitges

📞 930 258 537

📞 657 314 475

✉️ info@iluminaenergia.es

🌐 www.iluminaenergia.es

21

PIC NIC



LA SARDINETA PIC NIC

Sardina fregida i farcida amb picada d'all, julivert i pebre vermell, coronada amb "pico de gallo" fresc i aromàtic. Sardina frita y rellena de picadillo de ajo, perejil y pimentón, coronada con pico de gallo fresco y aromático.

De dill a dg de 13 a 16'30h

Psg de la Ribera s/h

93 811 00 40

22

ME SITGES TERRAMAR



MIL FULLS DE TARDOR

Milfulls amb una lleugera crema de bolets de temporada. Milhojas con una ligera crema de setas de temporada.

De dill a dg de 12 a 20h

Psg Marítim 80

93 894 00 50

23

SOFÍA by PIC NIC

1
2
3
4
5

EL CORRAL DE SOFÍA

Torrada cruixent amb clara d'ou quallada, pols de patata a l'ou fregit, daus de xoriço, rovell curat i maionesa fumada de xoriço. Tostada crujiente con clara de huevo cuajada, polvo de patata al huevo frito, dados de chorizo, yema curada y mayonesa ahumada de chorizo.

De dg a dj de 12'30 a 16'30h. Dv i dss de 12'30 a 16h i de 19'30 a 22h. Dll i dm tancat

Av. Sofia 1
93 517 87 40

24

SPORTS BAR

1
2
3
4
5

CRUNCHYGOL

Rotllet cruixent de pasta brick farcit de carn i cansalada, amb salses casolanes cheddar i BBQ, acompanyat de melmelada de pebrot rostit. Rollito crujiente de pasta brick relleno de carne y bacon, con salsas caseras cheddar y BBQ, acompañado de mermelada de pimiento asado.

De dm a dj de 12 a 15h i de 19 a 22h.

De dv a dg de 12 a 22h

(amb excepció d'esdeveniments esportius)

Psg de la Ribera 48

93 811 11 00

25

THALASSA



SUVLAK&KSILAKI

Pintxo de cuixa de pollastre amb verdures fresques marinat amb espècies i herbes mediterrànies al estil grec, servit amb pa de pita calent i salsa tzatzki casolana. Pincho de muslos de pollo con verduras frescas marinado con especias y hierbas mediterráneas al estilo griego, servido con pan de pita caliente y salsa tzatzki casera.

De dt a dss de 12'30 a 15'30h i de 19'15 a 21'45h.
Dg de 12'30 a 15'30h

Psg de la Ribera 8
93 537 01 74

26

VENTO



TERRA I BRISA SITGETANA

Costellam desossat de porc a baixa temperatura amb cruapan cruixent sobre llit de carabassa de Sitges, notes d'espigall del Garraf i ou de guatlla. Costillar de cerdo deshuesado a baja temperatura con cruapán crujiente sobre lecho de calabaza de Sitges, notas d'espigall del Garraf y huevo de codorniz.

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

Psg Marítim 92-94
93 894 18 39

27

VERMUTERIA ROJO FRITO



BAKALA DE TOMATE

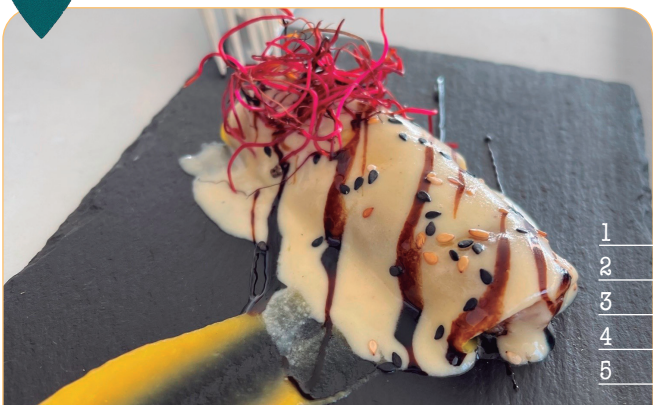
Pa carasatu amb tomàquet cherry confitat, bacallà fumat, ceba confitada, crema d'alvocat, pinyons i sal d'olives. Pan carasatu con tomate cherry confitado, bacalao ahumado, cebolla confitada, crema de aguacate, piñones y sal de aceitunas.

De dc a dg de 12 a 20H

Port d'Aiguadolç 22
93 187 51 52

28

VIVERO BEACH



FALS CANELÓ D'ÀNEC

Fals caneló d'ànec amb pera i foie embolicat en una làmina de mango. Falso canelón de pato con pera y foie envuelto en una lámina de mango.

De dill a dg de 12 a 17h a la terrassa

Psg Balmins s/n
93 894 21 49

SITGES TAPA A TAPA

Del 20 al 30 de novembre de 2025

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

Participant en la votació del jurat popular podreu optar a aconseguir dues rutes per a degustar 10 tapes a la propera edició del Tapa a Tapa o un sopar gastronòmic per a dues persones a un restaurant de Sitges que es publicarà a la web del Gremi d'hostaleria de Sitges.

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).



PARTICIPANTS

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 01 AMB GUST | 15 LA SINIA |
| 02 CAMPING PIZZA | 16 SANDVITXERIA CAN VILALTA |
| 03 CAÑATECA | 17 MEDITERRANIUM |
| 04 CASA HIDALGO | 18 MERCI |
| 05 CASA MARC | 19 OLAVE |
| 06 CASA ROY 1956 | 20 PASATEMPO |
| 07 EL NOI D'ALCOI | 21 PIC NIC |
| 08 EL PALCO | 22 ME SITGES TERRAMAR |
| 09 EL POP | 23 SOFÍA by PIC NIC |
| 10 IZAKAYA ESTRELLA | 24 SPORTS BAR |
| 11 L'AIXETA | 25 THALASSA |
| 12 LA BARATA | 26 VENTO |
| 13 LA CANTINA DEL PINTXO | 27 VERMUTERIA ROJO FRITO |
| 14 LA FORMATGERIA DE SITGES | 28 VIVERO BEACH |



SITGES

TAPA A TAPA



Organitzador:



Patrocinadors:



Col·laboradors:



Ajuntament
de Sitges



Amb el suport:



Generalitat
de Catalunya

