La tonyina roja del Mediterrani és un producte *premium* de l'alta cuina. És el peix millor i més versàtil de tots els que hi ha al mar i a l'oceà. Ha estat present en l'alimentació mediterrània des de temps immemorials. Fresca o en conserva. En oli, en salaó o en escabetx. En salmorra o seca com un pernil. A la brasa o amb suc. En donen testimoni Apici, autor del receptari més antic, i savis tan cèlebres i importants per a la història de la humanitat com Plini el Vell o Aristòtil.

Més enllà d'Occident, el *Thunnus thynnus* o *Bluefin Tuna* és un peix valorat arreu del món, i assoleix la categoria suprema al Japó, on gaudeix d'un prestigi mític que s'ha encomanat a les millors taules del planeta. I gràcies al país del sol naixent, tothom ha après a valorar i a menjar crua la carn del popularment anomenat «porc del mar», tan apreciada com la de la millor vedella i la dels millors pernils ibèrics. Una carn roja i saborosa.

01.- Tonyina vermella de Balfegó poc feta en llit de cuscús amb oli de vainilla

02.- Tonyina vermella (*Bluefin*) a la planxa amb salsa de xocolata i soja i puré de fonoll

03.- Tataki de tonyina vermella de Balfegó amb verduretes en tempura

04.- Sopa freda d'all blanc amb tàrtar de tonyina de Balfegó, ravioli d'albergínia i poma verda marinada

05.- Tros de tonyina vermella a la planxa amb salsa romesco

06.- Tonyina roja amb salsa de foie

07.- Ranxet de galta de tonyina amb cigrons

08.- Galta de tonyina vermella amb fons de salsa de pebrot rostit

09.- Tonyina roja amb marinada de pebrots de cristall i cruixent d'alls tendres

10.- Fricandó de tonyina vermella de Balfegó amb ceps

11.- Llom de tonyina vermella amb crema de galeres i tempura de verdures

12.- Tonyina vermella de Balfegó saltada amb crema de calçots i el seu cruixent

13.- Tonyina a la brasa amb puré de poma àcida
Tataki de ventresca amb mongeta verda saltada amb soja i sèsam

01

menú degustació

Entrants
Amanida de llonganissa amb vinagreta de pa amb tomàquet

Plat principal
Tonyina vermella de Balfegó poc feta sobre llit de cuscús amb oli de vainilla

Postres
Pastís de xocolata tèbia amb nata al cafè

Begudes
Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua i cafè

ALENTI

35€
I.V.A. inclòs

Alenti Sitges Hotel & Restaurant**
C/ del Primer de maig, 19 | Tel. 938 114 790
info@hotelalenti.com | **www.hotelalenti.com**
Obert cada dia de 13 h a 16 h
Dijous, divendres i dissabte de 20 h a 23 h

menú degustació

02

Entrants
Xató de Sitges o Croquetes de marisc o Musclos a la marinera o Peixet fregit

Plat principal
Tonyina vermella (*Bluefin*) a la planxa amb salsa de xocolata i soja i puré de fonoll

Postres
A escollir de la carta

Begudes
Cervesa Estrella Damm Inedit

42€
I.V.A. inclòs

CAL PINXO

Cal Pinxo Sitges
Pg. de la Ribera, 5 | Tel. 938 948 637
restaurant@calpinxositges.com
www.calpinxositges.com
Obert de dimarts a dissabte de 13 h a 16 h i de 20.30 h a 23.30 h. Diumenge de 13 h a 16.30 h. Diumenge nit i dlluns tancat

03

menú degustació

Entrants
Cors de carxofa saltats amb cloïsses,
pernil ibèric i vi blanc del Penedès

Plat principal
Tataki de tonyina vermella de Balfegó
amb verduretes en tempura

Postres
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla de Papandua

Begudes
Cervesa Estrella Damm Inedit

CASA HIDALGO

36€
I.V.A. inclòs

Casa Hidalgo
C/de Sant Pau, 12
93 894 38 95
www. casahidalgo.es
Obert de 13 h a 15'30 h i de 20 h a 23'30 h.
Diumenge nit i dilluns tancat
per festa setmanal

menú degustació

04

Entrants
Sopa freda d'all blanc amb tàrtar de tonyina de Balfegó, ravioli d'albergínia i poma verda marinada

Plat principal
Tataki de tonyina de Balfegó sobre una amanida de llenties verdes i cebeta tendra a la graella

Postres
La nostra versió de l'amanida de fruita fresca de temporada

Begudes
Cervesa Estrella Damm Inedit

45€
I.V.A. inclòs

DOLCE

Restaurant La Punta i Restaurant Esmarris (Hotel Dolce)
Av. del Camí de Miralpeix, 12
Tel. 938 109 000
www.dolcesitges.es
La Punta obert cada dia de 13 h a 16 h
Esmarris obert cada dia de 19 h a 22.30 h

05

menú degustació

Entrants
Bonítol en escabetx amb *peperonata di Zia Maria*
i Sopa de gambes amb verduretes

Plat principal
Tros de tonyina vermella a la planxa
amb salsa romesco

Postres
A triar del nostre carretó de postres casolanes
amb més de 10 opcions diàries

Begudes
Cervesa Estrella Damm Inedit

LA CUCANYA DEL PORT

34'90 €
I.V.A. inclòs

La Cucanya del Port
Pg. del Port d'Aiguadolç, 1-20
Tel. 938 940 768
info@restaurantlacucanya.com
www.restaurantlacucanya.com
Obert cada dia de 13 h a 16 h
i de 19.30 h a 23 h

menú degustació

06

Entrants
Xató de Sitges

Plat principal
Tonyina roja amb salsa de foie

Postres
Trufes de xocolata, carquinyolis i malvasia

Begudes
Cervesa Estrella Damm Inedit,
aigua i cafè

38€
I.V.A. inclòs

LA MASIA

La Masia
Pg. de Vilanova, 166-168
93 894 10 76
www.lamasiasitges.es
Obert de 13 h a 16 h
i de 20.30 h a 23.30 h. Dimarts tancat
per descans setmanal

07

menú degustació

Entrants
Coca d'espigalls del Garraf amb tomàquet i formatge de cabra

Plat principal
Ranxet de galta de tonyina amb cigrons

Postres
Gelat de codonyat amb cruixent d'avellanes

Begudes
Cervesa Estrella Damm Inedit

LA NANSA

32'50 € I.V.A. inclòs

Restaurant La Nansa
C/ de la Carreta, 24 | Tel. 938 941 927
info@restaurantlanansa.com
www.restaurantlanansa.com
Obert de 13 h a 15.45 h
i de 20.30 h a 22.45 h
Tancat dimarts, dimecres i diumenge nit

menú degustació

08

Entrants
Crema de carabassa amb encenalls d'ibèric o Amanida temperada de gambes amb vinagreta de mòdena

Plat principal
Galta de tonyina vermella amb fons de salsa de pebrot rostit

Postres
Coulant de xocolata o sorbet de llimona i Pacharán

Begudes
Cervesa Estrella Damm Inedit i cafè

23€
I.V.A. inclòs

TAVERNES EGUZKI

Tavernes Eguzki
C/de Sant Pau, 3 | 93 811 03 20
Pg. de la Ribera, 56-57 | 93 894 73 74
Obert cada dia de 13 h a 16 h
i de 20 h a 24 h

09

menú degustació

Entrants
Pica-pica de la casa: sevillanos, musclos al vapor, croquetes de la casa i gaspatxet o Xató de tonyina vermella

Plat principal
Tonyina roja amb marinada de pebrots de cristall i cruixent d'alls tendres

Postres
Sorbet de llimona de la casa o Tiramisú o Crema catalana

Begudes
Cervesa Estrella Damm Inedit

LOS VIKINGOS

25€
I.V.A. inclòs

Los Vikingos
C/ del Marquès de Montroig, 7-9
Tel. 938 949 687
www.losvikingos.com
http://losvikingos.com/blog
Obert de 13 h a 16 h i de 19.30 h a 23.30 h.
Dijous tancat

menú degustació

10

Entrants
Xató de Sitges i fregidets de peix de platja

Plat principal
Fricandó de tonyina vermella de Balfegó amb ceps

Postres
Pastisseria de la casa

Begudes
Cervesa Estrella Damm Inedit

40€
I.V.A. inclòs

MARE NOSTRUM

Mare Nostrum
Pg. de la Ribera, 60-62
Tel. 938 943 393
info@restaurantmarenostrum.com
www.restaurantmarenostrum.com
Obert de 13 h a 16 h i de 20 h a 23 h.
Dimecres tancat

11

menú degustació

Entrants
Calamarsets de platja amb ceba
o Amanida de favetes i pernil amb vinagreta d'all torrat

Plat principal
Llom de tonyina vermella amb crema de galeres i tempura de verdures

Postres
Maduixes macerades amb cava i sorbet de llimona
o Pastís *franchipan* de peres

Begudes
Cervesa Estrella Damm Inedit

MASCARON

29€
I.V.A. inclòs

Mascaron
Pg. de la Ribera, 70
Tel. 938 946 482
mascaron@elmascaron.com
www.elmascaron.com
Obert de 13 h a 16 h i de 20 h a 23 h.
Diumenge a la nit i dilluns tancat

menú degustació

12

Entrants
Tonyina vermella de Balfegó saltada amb crema de calçots i el seu cruixent

Plat principal
Arròs de verdures i ceps

Postres
Escuma de crema catalana cremada

Begudes
Cervesa Estrella Damm Inedit

30€
I.V.A. inclòs

PIC NIC

Restaurant Pic Nic
Pg. de la Ribera, s/n
Tel. 938 110 040 / 687 494 494
restaurantpicnic@matasarnalot.com
www.restaurantpicnic.com

De diumenge a dijous: de 13 h a 16.30 h
Divendres i dissabte: de 13 h a 16.30 h
i de 20 h a 23 h

13

menú degustació

Entrants
Sticks d'anguila fumada del Delta de l'Ebre
Sashimi de tonyina Balfegó amb chutney de mango
o Carpaccio de ventresca de tonyina Balfegó amb vinagreta de cítrics

Plat principal
Tonyina a la brasa amb puré de poma àcida
o Tataki de ventresca amb mongeta verda saltada amb soja i sèsam

Postres
Pastissets de Tortosa amb malvasia de Sitges

Begudes
Cervesa Estrella Damm Inedit

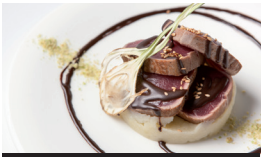
XAMPU XAMPANY

27€
I.V.A. inclòs

Xampú Xampany
Pg. de Vilanova, 6
Tel. 938 168 857
Obert de 13 h a 17 h i de 19 h a 23 h.
Dimarts tancat per descans setmanal

MENÚ INEDIT
TONYINA VERMELLA
SITGES

01. ALENTI


02. CAL PINXO

03. CASA HIDALGO

04. DOLCE

05. LA CUCANYA DEL PORT

06. LA MASIA

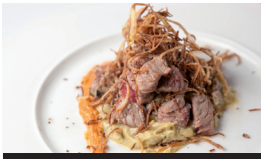
07. LA NANSA

08. TAVERNES EGUZKI

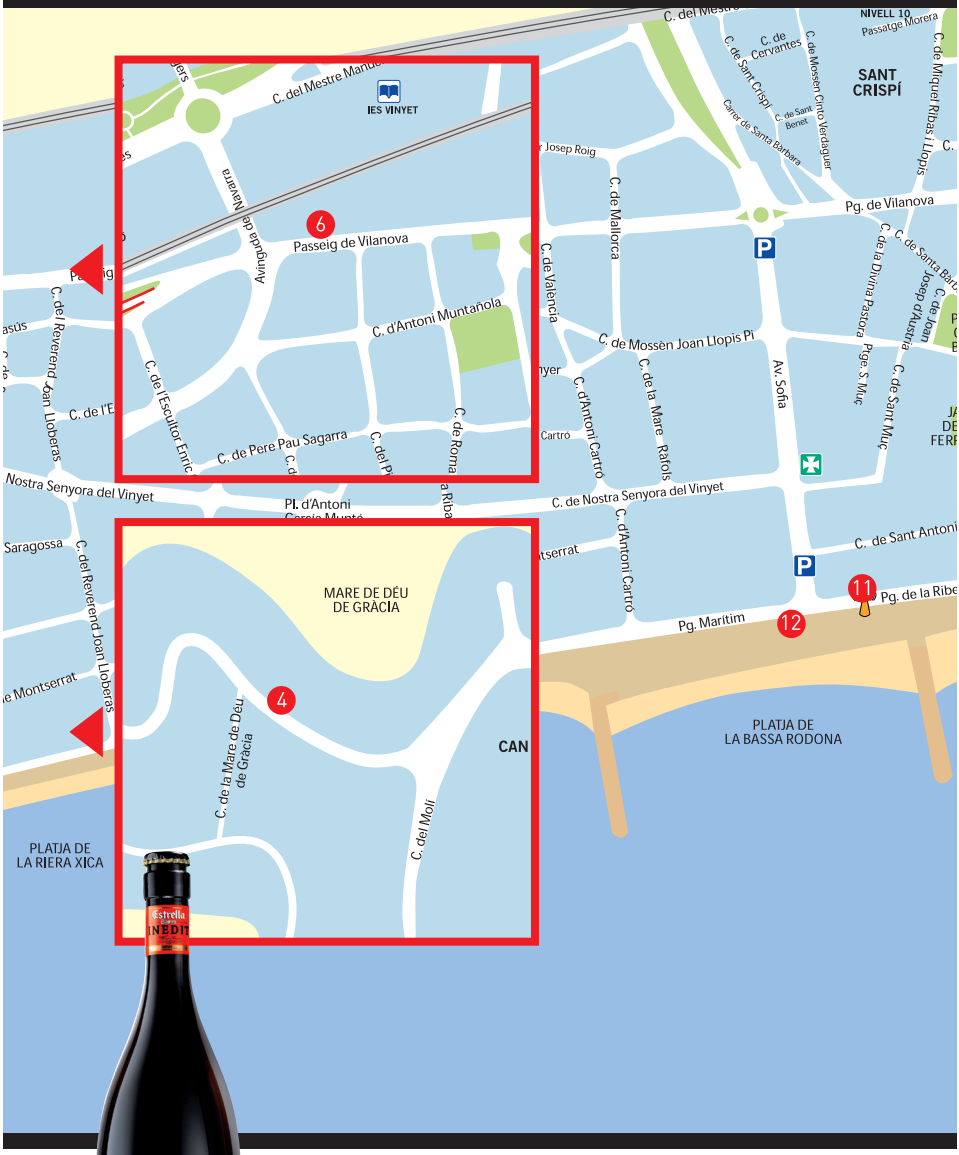
09. LOS VIKINGOS

10. MARE NOSTRUM

11. MASCARON


12. PIC NIC

13. XAMPU XAMPANY



1 **Alenti**
C/ del Primer de maig, 19

2 **Cal Pinxo**
Pg. de la Ribera, 5

3 **Casa Hidalgo**
C/ de Sant Pau, 12

4 **Dolce**
Av. del Camí
de Miralpeix, 12