



II Tasta Sitges 2014

De l'1 al 31 d'octubre



Presentació de l'Alcalde



Miquel Fornis i Fusté
Batlle de Sitges

Pel bon gaudi dels sentits

El temps passa i les tradicions evolucionen. Els nous temps ens porten a modernitzar-nos i actualitzar-nos. Enrere queden ja les edicions del Menjar de Tast, en un record del que va ser i del que ens ha portat al punt on es troben actualment, al II Tasta Sitges. Una oportunitat única per gaudir amb els cinc sentits de la millor gastronomia. Ingredients de mar i de muntanya, i una bona marinada, són la combinació perfecta per donar a conèixer l'elevada qualitat de la cuina local al gran públic.

La creativitat, l'enginy, el coneixement i l'amor per la professió que cavalca entre olles i fogons, ben segur, que són alguns dels motius que provoquen la unió d'esforços dels membres del Club de Tast per impulsar aquesta ruta. Crec que qualsevol persona que tingui l'oportunitat de participar al Tasta Sitges repetirà, any rere any, per assaborir la cuina feta a casa, amb productes de qualitat i amb la màxima professionalitat.

Sitges, en general, i el turisme, en concret, deuen molt a totes aquelles persones anònimes que no us conformeu en mantenir els estàndards de qualitat si no que treballeu en noves fórmules promocionals i receptes. Amb aquesta ruta gastronòmica, el menjar es converteix en una excusa per recórrer Sitges de punta a punta i per conèixer els seus racons i paisatges, així com també casa vostra, els vostres establiments avalats per una trajectòria i tradició culinària que es remunta a gairebé 30 anys com a Club de Tast.

Als 14 establiments participants, la meua enhorabona per compartir les delícies que es creen a les vostres cuines. Als organitzadors, felicitats per la iniciativa que desitjo que es dimensioni i es converteixi en tot un referent tant per a la gastronomia sitgetana com per a la resta del País. Al públic, res més que bon profit.

Para el placer de los sentidos

El tiempo pasa y las tradiciones evolucionan. Los nuevos tiempos nos llevan a modernizarnos y actualizarnos. Atrás quedan ya las ediciones del Menjar de Tast, en un recuerdo del que fue y el cual nos ha llevado hasta el punto donde nos encontramos actualmente, a la II edición del Tasta Sitges. Una oportunidad única para disfrutar con los cinco sentidos de la mejor gastronomía. Ingredientes de mar y de montaña, y una buena marinada, son la combinación perfecta para dar a conocer la elevada calidad de la cocina local al gran público.

La creatividad, el ingenio, el conocimiento y el amor por la profesión que se desarrolla

entre ollas y fogones, seguro que son algunas de las razones que provocan la unión de esfuerzos de los miembros del Club de Tast para impulsar esta ruta. Creo que cualquier persona que tenga la oportunidad de participar en el Tasta Sitges repetirá, año tras año, pasa saborear la cocina hecha en casa, con productos de gran calidad i con la máxima profesionalidad.

Sitges, en general, y el turismo en concreto, les deben mucho a aquellas personas anónimas que no os conformáis en mantener los estándares de calidad, sino que trabajáis en nuevas fórmulas promocionales y recetas. Con esta ruta gastronómica, el comer se convierte en una excusa para recorrer Sitges de punta a punta y para conocer sus rincones y paisajes, así como también vuestras casas, vuestros establecimientos acreditados por una trayectoria y una tradición culinaria que se remonta a casi 30 años como Club de Tast.

A los 14 establecimientos participantes, mi enhorabuena por compartir las delicias que se crean en vuestras cocinas. A los organizadores, felicidades por la iniciativa que deseo que crezca y se convierta en todo un referente para la gastronomía sitgetana y para el resto del país. Al público, nada más que buen provecho.

To the pleasure of our senses

Time goes by and traditions evolve. Modern times lead us to updating. We leave behind the Menjar de Tast events and we are now starting new phase: the second Tasta Sitges event. A unique opportunity to enjoy the best gastronomy with the five senses. Sea and mountain ingredients and a good marinade are the perfect combination to make our top quality local cuisine known to the big public.

Creativity, inventiveness, deep knowledge and love for our profession which get to grow in our kitchens, are, for sure, some of the reasons that result from the common efforts of the members of the Club de Tast to launch this new event. I believe that every person who has a chance to take part in this Taste Sitges will be keen, year after year, to carry on tasting our homemade food made with products of the best quality and with the maximum professional skills.

In general terms, Sitges, and tourism, specifically, owe a great deal to all those anonymous people who are not only happy to keep up to top quality standards but who also work on new recipes and formulas. With this gastronomic route, eating becomes an excuse to visit Sitges from end to end and to discover its small places and landscapes, as well as your own homes, your businesses with almost 30 years of culinary tradition as Club de Tast.

My congratulations to the 14 participants for sharing your superb creations. My congratulations too to the organizers for the initiative which, hopefully, will continue growing to become a referent of our country's and Sitges gastronomy.

And to the public nothing else but: ENJOY!

Presentació de Tony Alemany



Tony Alemany i Chulià
President del Club de Tast

Ja ha passat un any des de la primera edició del Tasta Sitges i puc dir que el resultat ha estat plenament satisfactori, doncs veníem d'una celebració molt arrelada a Sitges com van ser les vint i sis edicions del Menjar de Tast i tot i que la por als canvis estava present. Avui podem dir que hem passat la prova sense dificultat i amb nota, ja que moltes de les persones que ens visitaven a l'Hort de Can Falç per tastar les especialitats culinàries que oferien els restaurants del Club any rere any, han vingut als restaurants a tastar-les i els ha agradat el canvi i d'altres que no havien participat de les celebracions

anteriori els ha encantat la nova idea.

Els restauradors varem considerar necessari obrir les nostres portes de bat a bat; a banda de presentar la cuina com havien fet en els darrers 26 anys, part molt important de qualsevol restaurant, també volíem donar a conèixer l'altre part imprescindible que és la sala, l'espai on els clients esperen impacients que els professionals els serveixin les especialitats que s'han preparat als fogons per degustar-les així com l'ambient del restaurant.

Altres aspectes que hem ampliat és el temps; l'anterior format permetia gaudir de la gastronomia durant unes hores i una nit de finals de setembre. Actualment les persones que vulguin gaudir de la segona edició del Tasta Sitges durant tot el mes d'octubre, de manera que podran anar fent el recorregut pels diferents restaurants que els presentem en aquest programa i TASTAR el que ofereixen al migdia o a la nit, amb molta més tranquil·litat.

És per això que els convidem per segon any consecutiu a gaudir de la gastronomia i dels establiments dels diferents membres del Club de Tast el proper mes d'octubre. Seran tots benvinguts a casa nostra.

Ya ha pasado un año desde la primera edición del Tasta Sitges y puedo decir que el resultado ha sido plenamente satisfactorio, ya que veníamos de una celebración muy arraigada a Sitges como fueron las 26 ediciones del Menjar de Tast, aún que el miedo al cambio estaba presente. Hoy podemos decir que hemos pasado la prueba sin dificultad y con nota, ya que muchas de las personas que nos visitaban en el Hort de Can Falç para catar las especialidades culinarias que ofrecían los restaurantes del Club cada año, han venido a los restaurantes a probarlas y les ha gustado el cambio así como otros que no habían participado de las anteriores celebraciones les ha encantado la idea.

Los restauradores consideramos necesario abrir nuestras puertas al público; por una parte para presentar la cocina como ya hacíamos en los últimos 26 años, parte importantísima de cualquier restaurante, pero también queríamos dar a conocer la otra parte imprescindible que es la sala, el espacio donde los clientes aguardan impacientes a los profesionales que les sirven las especialidades que se han cocinado en sus fogones para degustarlas en el ambiente del restaurante.

Otro aspecto que hemos ampliado es el tiempo; el anterior formato permitía disfrutar de la gastronomía durante unas horas y una noche concreta de finales de setiembre. Actualmente los participantes podrán celebrar la segunda edición del Tasta Sitges durante todo el mes de octubre, de manera que podrán hacer una ruta por los diferentes restaurantes que les presentamos en este programa y TASTAR/ DEGUSTAR lo que les ofrecen mediodía o noche, con mucha más tranquilidad.

Es por eso que les invitamos por segundo año consecutivo a disfrutar de la gastronomía y de los establecimientos de los diferentes miembros del Club de Tast el próximo mes de octubre. Serán todos bienvenidos a nuestras casas.

A year has gone by since the first Tasta Sitges Event and I can say for sure that the result has been fully satisfactory. After having celebrated the Menjar de Tast Events for 26 years, we were a bit afraid that the change might not be welcome but the current participants. But today we can state that we have passed the test with flying colours as many of those who used to visit the Hort de Can Falç every year to taste the culinary specialities offered by the Club, have returned to our restaurants to taste them once more and have been very pleased with the change. This also holds good for those newcomers who were here for the first time last year.

We restauraters consider it indispensable to open our doors to the public; on the one hand, to show you our cuisine as we have been doing for the last 26 years; on the other hand, to show you the other essential space which is the dining-room where our customers look forward to meeting those professionals who will serve their specialities cooked in our kitchens and to enjoy the atmosphere of our places.

Another aspect we have changed is the length of the event; the Menjar the Tast used to take place during a few hours and on a specific night at the end of September. At present, the Tasta Sitges will extend to the whole month of October so that you can get to know the different places in the programme and taste what they offer at ease.

That is why we invite you to enjoy the different creations of our restaurants of the Tasta Sitges and to enjoy their great atmosphere.

You are all welcome in October!

Presentació de Joan Antón Matas



Joan Antón Matas i Arnalot
President del Gremi d'Hostaleria
de Sitges

Sitges actualment és una destinació gastronòmica important a la comarca i també a Catalunya, com he repetit en infinitat d'ocasions, i cal agrair-ho a la tasca promocional portada a terme per el Club de Tast del Gremi d'Hostaleria de Sitges des de la seva fundació a l'any 1984.

Entre les diferents accions realitzades al llarg d'aquest anys cal destacar la primera, el passaport gastronòmic, seguint amb la organització compartida amb el GHS a partir de la segona edició del Menjar de Tast, la participació a la mostra gastronòmica de les Festes de

la Mercè, la elaboració dels sopars de les inauguracions del Festival de Cinema els anys 1996 i 1997 i del Cercle d'Economia als anys 1997 al 1999, la participació al Fòrum Gastronòmic de Girona dins l'espai Col·lectiu de Cuina de Catalunya a l'any 2007 i a la Technifira a Vilafranca del Penedès, la participació juntament amb el Gremi d'Hostaleria en l'agermanament del Xató amb el Trinxat durant la festa anual del trinxat a Puigcerdà, la participació a la Setmana de la Malvasia i als Menús florals pel Corpus i un llarg etcètera que, actualment i per segon any consecutiu es centra en el TASTA SITGES .

Durant el proper mes d'octubre els 14 restaurants del Club de Tast ens oferiran un festival gastronòmic en forma de tastets elaborats especialment per a l'ocasió que els amants de la bona taula no ens podem perdre. Els animo a fer aquesta ruta de sabors, olors i textures que no deixarà indiferent a cap paladar per exigent que sigui.

Bon TASTA SITGES a tothom,

Sitges actualmente es una destinación gastronómica importante en la comarca y también en Catalunya, como he repetido en infinitas ocasiones, y hay que agradecerlo a la tarea promocional hecha por el Club de Tast del Gremi d'Hostaleria de Sitges desde su fundación en el año 1984.

Entre las distintas acciones realizadas a lo largo de estos años hay que destacar la primera, el pasaporte gastronómico, y siguiendo con la organización (compartida con el GHS a partir de la segunda edición) del Menjar de Tast, la participación de la muestra gastronómica de las fiestas de La Mercè, la elaboración de las cenas inaugurales del Festival de Cinema de los años 1996 y 1997 y del Círculo de Economía de los años 1997 al 1999, la participación al Fòrum Gastronòmic de Girona en el espacio de Colectivos de Cataluña en el 2007 y a la Technifira en Vilafranca

del Penedès, la participación con el Gremi en el hermanamiento del Xató con el Trinxat durante la fiesta anual del Trinxat de Puigcerdà, la participación en la Setmana de la Malvasia y en los Menús Florales durante el Corpus y un largo etcétera que, actualmente y por segundo año consecutivo se centra en el TASTA SITGES.

Durante el próximo mes de octubre los 14 restaurantes del Club de Tast nos ofrecerán un festival gastronómico en forma de "tastets" o pequeñas porciones elaboradas especialmente para la ocasión que los amantes de la buena mesa no se pueden perder. Les animo a hacer esta ruta de sabores, olores y texturas que no dejará indiferente a ningún paladar por exigente que sea.

Buen TASTA SITGES a todos,

As I have stated with absolute conviction before, Sitges is at present a gastronomic destination of great importance in the Garraf región and in all of Catalonia as well. We must be very grateful for this to the advertising and promotion carried out since 1984 by the Club deTast of Sitges Hotel and Restaurants Guild (Gremi d'Hostaleria de Sitges).

Among the many events which have been taking place during all these years, the most outstanding were the gastronomic fair of La Festa de la Mercè, the opening supper for the Catalonia Cinema Festival in 1996 and 1997 and for the Economy Circle in 1997 and 1999, the participation in the Gastronomic Forum of Girona in the Catalonia space in 2007 and in Technifira in Vilafranca del Penedès, the association of Sitges Xató with Puigcerdà Trinxat at the anual Trinxat celebrabion in Puigcerdà, the participation at the Malvasia Week and the Floral Menus at Corpus Christi celebration and so on and so forth until this second Tasta Sitges event.

During next October, the 14 restaurants of the Club de Tast will be offering a culinary festival in the shape of "tastets" or small portions cooked specially for this occasion. Those who love a good meal should not miss it: I encourage you to travel along this route of flavours, aromas and textures which will not leave anybody indifferent.

I wish you all an excellent TASTA SITGES

1 La Nansa

Carreta, 24 · Tel. 938 941 927

Del /from 13'30h al/ to 15'30h i del /y de /and from 20'30h al/ to 22'30h. Dimarts i dimecres tancat/ martes y miércoles cerrado/ tuesday and wednesday closed.

www.restaurantlanansa.com



Pop roquer amb patates emmascarades i salicornia (espàrrec de mar)

Pulpo de roca con patatas enmascaradas y salicornia (espárrago de mar)/
Octopus with potatoes and salicornia

Vins/ Vinos/ Wines:
Habitat blanc

Cava:
Torelló Gran Reserva

2 El Mascarón

Psj de la Ribera, 70 · Tel. 938 946 482

Del /from 13h al/ to 16h i del /y de /and from 20h al/ to 23h. Diumenge nit i dilluns tancat/ domingo noche y lunes cerrado/ Sunday evening and monday closed.

www.elmascaron.com



Broquetes cruixents de gambes, calamar i pop acompanyat amb maionesa de caviar

Brochetas crujientes de gambas, calamar y pulpo acompañado con mayonesa de caviar/ Crunchy prawn, squid and octopus brochette with caviar mayonnaise

Vins/ Vinos/ Wines:
Atrium Chardonnay

Cava:
Torelló Gran Reserva

3 Cal Pinxo

Psg de la Ribera, 5 · Tel. 938 948 637

De/ from 13h a/ to 16h i de/ y de/ and from 20h a/ to 23h. Diumenge nit i dilluns tancat/ domingo noche y lunes cerrado/ Sunday evening and monday closed.

www.calpinxositges.com



Mongetes del Ganxet amb carxofes i cloïsses

Judías del Ganxet con alcachofas y almejas/ "Ganxet" beans with artichoke and clams

Vins/ Vinos/ Wines:
Atrium Chardonnay

Cava:
Torelló Gran Reserva

4 Los Vikingos

Marquès de Montroig, 7-9 · Tel. 938 949 687

De dilluns a divendres de/ de lunes a viernes de/ from monday to friday from 13h a/ to 16h i de/ y de/ and from 20h a/ to 23'30h. Dissabte de/ sábado de/ saturday from 13h a/ to 16 i de/ y de/ and from 19'30h a/ to 24h. Diumenge de/ domingo de/ sunday from 13h a/ to 16'30h i de/ y de/ and from 19'30h a/ to 23h. Dijous tancat/ jueves cerrado/ thursday closed.

www.losvikingos.com



Suquet d'escòrpora amb cloïsses

Suquet de escorпора con almejas/ Scorpion fish stew with clams

Vins/ Vinos/ Wines:
Habitat blanc

Cava:
Torelló Gran Reserva

5 Eguzki Lizarran

C/ St pau, 3 · Paseo de la Ribera, 56-57 · Tel. 938 110 320
Cada dia de 12h a 24h/ every day from 12h to 24h
www.lizarran.es



***Tulipa farcida de remenat de gules i vieires
sobre una base de marisc i coronada amb
una broqueta de gambes i patata***

*Tulipa rellena de revuelto de gulas y vieiras sobre una base de marisco coronada
con una brocheta de gambas y patata/ Pastry tulip stuffed with scrambled eel and
scallop on a seafood base crowned with prawn and potatoe brochette.*

Vins/ Vinos/ Wines:
Atrium Chardonnay

Cava:
Torelló Gran Reserva

6 Marenostrum

Passeig de la Ribera, 60-62 · Tel. 938 943 393
Del from 13h a/ to 15h i de/ y de/ and from 20h a/ to 22h. Excepte dimecres,
dissabte i diumenge/ excepto miércoles, sábado y domingo/ except
wednesday, saturday and sunday
www.restaurantmarenostrum.com



***Albergínia farcida de marisc i ceps
gratinada amb formatge emmental***

*Berenjena rellena de marisc i setes ceps gratinada con queso emmental/
Aubergine stuffed with seafood and mushrooms gratinated with emmental
cheese*

Vins/ Vinos/ Wines:
Atrium Chardonnay

Cava:
Torelló Gran Reserva

7 Pic Nic

Psg de la Ribera s/n · Tel. 938 110 040

De diumenge a dijous *de/ de domingo a jueves de/ from sunday to thuesday from 13h a/ to 16'30h*. Divendres i dissabte *de/ viernes y sábado de/ friday and saturday from 13h a/ to 16'30h i de/ y de/ and from 20h a/ to 22'30h*.

www.restaurantpicnic.com



Dos sashimis en un plat de bonito i vegetal

Dos sashimis en un plato de bonito y vegetal/ Two sashimis in a dish with tuna and vegetables

Vins/ Vinos/ Wines:
Vinya Esmeralda o
Atrium Merlot

Cava:
Torelló Gran Reserva

8 El Cau del Vinyet

(Hotel Best Western Subur Marítim)

Psg marítim s/n · Tel. 938 941 550

Cada dia *de/ every day from 13h a/ to 16h*. Fins el 12 d'octubre.
www.hotelsuburmaritim.com



Tatakí de tonyina amb pebre "sansho" sobre una suau crema d'all blanc

Tatakí de atún con pimienta "sansho" sobre una suave crema de ajo blanco/ Tuna tataki with "sansho" pepper on a smooth white garlic cream.

Vins/ Vinos/ Wines:
Vinya Esmeralda o
Atrium Merlot

Cava:
Torelló Gran Reserva

9 Esmarris

(Hotel Dolce Sitges)

Av. Camí de miralpeix, 12 · Tel. 938 109 000
Cada dia de/ every day from 19h a/ to 23h.
www.dolcesitges.com



Cilindre de llebre Royal cuit a baixa temperatura i farcit de fetge d'ànec, trufa negra i festuc

Cilindro de llebre Royal cocido a baja temperatura y relleno de hígado de pato, trufa negra y pistacho/ Rolled hare a la Royale cooked at low temperature and stuffed with duck liver, black truffle and pistachio

Vins/ Vinos/ Wines:
Atrium Merlot

Cava:
Torelló Gran Reserva

10 Iris Gallery

(Hotel Estela Barcelona)

Av. Port d'aiguadolç, 8 · Tel. 938 114 545
Cada dia de/ every day from 13h a/ to 16h i de/ y de/and from 20'30h. A/ to 23h.
www.hotelestela.com



Llom de palangre, curry i llagostins saltat amb fruita

Lomo de merluza palangre, curry y langostinos salteados con fruta/ Hake sirloin, curry and prawn sautéed in fruit

Vins/ Vinos/ Wines:
Vinya Esmeralda

Cava:
Torelló Gran Reserva

11 Pizzeria Cap de la Vila

Cap de la Vila, 3 · Tel. 938 941 091

Del from 13h a/ to 23h. Dimarts tancat/ martes cerrado/tuesday closed.
www.capdelavila.com



Pizza de pop a la gallega

Pizza de pulpo a la gallega/ Gallego style pizza

Vins/ Vinos/ Wines:
Habitat blanc o negre

Cava:
Torelló Gran Reserva

12 La Masia

Psg de Vilanova, 164-166 · Tel. 938 941 076

Del from 13h a/ to 16h i de/ y de/ and from 20'30h a/ to 23h. Dimarts tancat/
martes cerrado/tuesday closed.
www.lamasiasitges.es



Filet de vedella sobre niu de patata panadera i bolets de temporada

*Filet de ternera sobre un nido de patata panadera y setas de temporada/
Veal fillet steak on a nest of baked potatoes and mushrooms of the season*

Vins/ Vinos/ Wines:
Vinya Esmeralda

Cava:
Torelló Gran Reserva

13 La Cucanya Del Port

Psg de les Drassanes, 1-20 · Tel. 938 940 768

Cada dia del / every day from 13h a/ to 16h i del / and from 19:30h a/ to 23h

www.lacucanyaportsitges.es



Suquet de gambes

Suquet de gambas/ Prawn "suquet" (prawn stew in sauce)

Vins/ Vinos/ Wines:
Atrium Chardonnay

Cava:
Torelló Gran Reserva

14 Saffron Mediterranean Bistrot

(Hotel Melià Sitges)

Joan Salvat Papasseit, 38 · Tel. 938 110 811

Cada dia del / every day from 13h a/ to 24h

www.melia-sitges.com



Llom de bacallà confitat amb crema de pèsols i gules saltat amb "Piquillo"

Lomo de bacalao confitado con crema de guisantes y gules salteadas con piquillo/ Confit cod sirloin with pea cream and sautéed eel with peppers

Vins/ Vinos/ Wines:
Atrium Merlot o Atrium
Chardonnay

Cava:
Torelló Gran Reserva



1 - La Nansa
 2 - El Mascarón
 3 - Cal Pinxo

4 - Los Vikingos
 5 - Eguzki Lizarrán
 6 - Pic Nic

7 - El Cau del Vinyet
 8 - Marenostrum
 9 - Esmarris

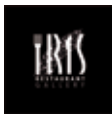
10 - Iris Gallery
 11 - Pizzeria Cap de la Vila
 12 - La Masia

13 - La Cucanya del Port
 14 - Saffron Mediterranean Bistrot

Restaurants



CAL Pinxo



Patrocinadors



Col·laboradors



Il·lustració: Joan Iriarte
Fotos dels plats: Carlota Vilanova Domingo
Agraïments: Sitges Vida