

ORGANITZA:



COL·LABORA:



www.setmanadelamalvasiadesitges.com

 /setmanadelamalvasiadesitges

 @MalvasiaSitges

3a SETMANA DE LA MALVASIA DE SITGES

MARIDATGES A BARS I RESTAURANTS

del 21 al 29 de març de 2015



*Malvasia
de Sitges*

La branca de pi és un símbol de la història vinícola de Catalunya. Tots els cellers, quan ja tenien el vi novell, penjaven una branca de pi a la porta del seu establiment, i d'aquesta manera, els consumidors i amics del vi, sabien que ja podien comprar el nou vi de l'any.



BLANC SUBUR

Vi blanc sec 100% Malvasia de Sitges. De color daurat pàl·lid i quadre aromàtic molt ampli, amb notes de fruites i de flors mediterrànies. Agradable i voluminós en boca, on l'acidesa el fa fresc i amable.

MONEMBASIA

Escumós de mètode tradicional, varietat de Malvasia de Sitges. Color daurat amb tons torrats. Carbònic ben integrat. Bombolla fina i persistent. Complex en aromes, amb notes àcides de cítrics, de pera i de poma verda. Més marcats, els aromes florals i d'herbes aromàtiques del Garraf: romaní, farigola, i flor de Sant Joan; amb notes de camamilla i flor d'ametller, amb final anisat. Elegant i agradable al pas de boca, voluminós, untuós, i persistent.



MALVASIA DE SITGES SECA

Vi sec 100% Malvasia de Sitges. Fermentat i envellit en bóta de castanyer. De color ocre, amb tons ataronjats i torrats suaus. Complex en aromes molt marcats d'herbes aromàtiques mediterrànies, notes de prunes, figues, i fruits secs torrats. Pas de boca sec, però alhora suau, agradable i sedós. Mineral, fresc i àcid al paladar.

MALVASIA DE SITGES DOLÇA

Vi licorós de Malvasia de Sitges, envellit en bóta de castanyer. De color ocre, amb tons ataronjats i torrats suaus. Complex en aromes, amb notes de fruits secs torrats, herbes aromàtiques mediterrànies, i fruites madures. Pas de boca molt llaminer, però alhora fresc i àcid.

MENÚS

ATZAVARA PORT

Passeig de les drassanes 23 | tel. 938 945 924 | www.atzavaraport.com

28€ (Tancat dilluns / Lunes cerrado)

PRIMERS A COMARTIR

Amanida d'ou escumat amb pernil i foie
Lingots de salmó fumat amb ceba de Figueres, tomàquet i anet
Llagostins cruixents amb salsa romesco
Lluç de palangre amb mongetes del Ganxet i cloïsses
o
Magret d'ànec amb poma i Malvasia de Sitges
Pastisset d'ametlla amb cremós de Mascarpone i fava Tonka
Vi Blanc Subur i Malvasia dolça amb els postres

PRIMEROS A COMARTIR

Ensalada de huevo poché con jamón y foie
Lingotes de salmón ahumado con cebolla de Figueres, tomate y eneldo
Langostinos crujientes con salsa de romesco
Merluza con judías del Ganxet y almejas
o
Magret de pato con manzana y Malvasía de Sitges
Pastelito de almendra con cremoso de Mascarpone y haba de Tonka
Vino Blanc Subur y Malvasía dulce con los postres

CASA HIDALGO

Sant Pau 12 | tel. 938 943 895 | www.casahidalgo.es

35€ (Diumenge nit i dilluns tancat / Domingo noche y lunes cerrado)

Cors de carxofa saltejats amb cloïsses i
pernil Jabugo al vi Blanc Subur
Medallons de rap, salsa de ceps i llagostins al Monembasia
Postres de la casa acompanyats de Malvasia dolça
Vi Blanc Subur
Corazones de alcachofas salteadas con almejas y
jamón Jabugo al vino Blanc Subur
Medallones de rape, salsa de setas ceps y
langostinos de Monembasia
Postre de la casa acompañado de Malvasia dulce
Vino Blanc Subur

ESMARRIS I LA PUNTA

Av. Camí de Miralpeix 12 (Hotel Dolce Sitges)
tel. 938 109 000 | www.dolcesitges.com

49€

Carpaccio de bacallà amb sal de cítrics, *shiso* morat
i dau de gamba de Vilanova, amanit amb el seu coral i fulles
de BlinQ Blossom (germinat semblant al ficoide glacial)
Arròs de pit de pularda amb cloïssa i pop
Tulipa de pasta en forma de cigarret amb avellana salada de Reus,
farcida de crema de formatge semi curat i gelatina de raïm
Dues copes de vi Blanc Subur, aigua,
una copa de Malvasia seca o dolça amb els postres i cafè

Carpaccio de bacalao con sal de cítricos, *shiso* morado
y dado de gamba de Vilanova, aliñado con su coral y hojas
de BlinQ Blossom (germinado parecido al ficoideo glacial)

Arroz de pechuga de purlada con almenjas y pulpo
Tulipa de pasta en forma de cigarrillo con avellana salada de Reus,
rellena de crema de queso semicurado y gelatina de uva
Dos copas de vino Blanc Subur, agua,
una copa de Malvasía seca o dulce con los postres y café

PIC NIC

Passeig de la Ribera s/n | tel. 938 110 040 | www.restaurantpicnic.com

30€ (Mínim 2 pax - Obert migdies / Mínimo 2 pax - Abierto mediodía)

Amanida de bacallà, taronja, fruits secs
i la seva vinagreta de Malvasia
Sèpia a la planxa amb ceba caramel·litzada a la Malvasia
Arròs a la Sitgetana
Tatín amb Malvasia i gelat de vainilla
Vi Blanc Subur
Ensalada de bacalao, naranja, frutos secos
y su vinagreta de Malvasia
Sepia a la plancha con cebolla caramelizada a la Malvasia
Arroz a la Sitgetana
Tatín con Malvasia y helado de vainilla
Vino Blanc Subur

LA NANSA

Carreta 24 | tel. 938 941 927 | www.restaurantlanansa.com

30€ (Tancat diumenge nit i dimecres /
Cerrado domingo noche y miércoles)

Coca de carxofa i verat amb esmarri acompanyat de Malvasia Seca

Sípia a la cervesa "La Sitgetana" amb calçots i romesco
de Malvasia acompanyat de Blanc Subur

Gelat de Malvasia amb cruixent de músic
acompanyat de Malvasia dolça o cava Monembasia

Coca de alcachofa y caballa con esmarri
acompañado de Malvasia seca

Sepia a la cerveza "La Sitgetana" con calçots y salsa romesco
de Malvasia acompañado de Blanc Subur

Helado de Malvasia con cruixent de músico
acompañado de Malvasia dulce o cava Monembasia

LOS VIKINGOS

Marquès de Montroig 7-9 | tel. 938 949 687 | www.losvikingos.com

25€ (Tancat dijous / Cerrado jueves)

Amanida d'escarola, margallons i espàrrecs de camp
amb reducció de Malvasia i romesco

Rotllets de pollastre farcits de pernil i formatge a la Malvasia
amb panses i pinyons

Postres de Músic de la casa o taronja caramel·litzada
Vi Blanc Subur i copa de Malvasia dolça

Ensalada de escarola, palmitos y trigueros
con reducció de Malvasia y romesco

Rollitos de pollo rellenos de jamón y queso a la Malvasia
con pasas y piñones

Postre de Músico de la casa o naranja caramelizada
Vino Blanc Subur y copa de Malvasia dulce

PLATOS ROTOS

Marquès de Montroig 1 | tel. 938 111 137 | www.sitgesplatosrotos.com

12,50€ (Dilluns tancat / Lunes cerrado)

Tallarines amb salsa de pera i formatge

Suprema de llobarro al aroma d'anet amb patates al vapor de Malvasia

Borratxos de Malvasia

Copa de Vi Blanc Subur i cafè

Tallarines con salsa de pera y queso

Suprema de lubina al aroma de eneldo con patatas al vapor de Malvasia

Borrachos de Malvasia

Copa de vino Blanc Subur y café

LA SALSETA

Sant Pau 35 | tel. 938 110 419 | www.lasalseta.com

30€ (Només sopars / Sólo cenas)

Menú de Tast KM 0

Aperitiu

2 entrants

Carn i peix

Postres

Vi Blanc Subur

Menú de Tast KM 0

Aperitivo

2 entrantes

Carne y pescado

Postre

Vino Blanc Subur



TAPAS

EL BAR ULLO

Sant Pau 39 | tel. 938 110 369

5,40€ (Dilluns tancat / Lunes cerrado)

Broqueta Delícia de Sitges i copa de vi Blanc Subur

Brocheta Delicia de Sitges y copa de vino Blanc Subur

TABERNA GURIA

Sant Pere 30

4€ (Diumenge nit i dilluns tancat / Domingo noche y lunes cerrado)

Costelles de pobre amb milfulls de patata i romaní i copa de vi Blanc Subur

Costillas de pobre con milhojas de patata y tomillo con copa de vino Blanc Subur

PLATOS ROTOS

Marquès de Montroig 1 | tel. 938 111 137 | www.sitgesplatosrotos.com

5,50€ (Dilluns tancat / Lunes cerrado)

Rap fregit amb festuc sobre compota de poma àcida i copa de vi Blanc Subur

Rape frito con pistachos sobre compota de manzana acida y copa de vino Blanc Subur

LOS VIKINGOS

Marquès de Montroig 7-9 | tel. 938 949 687 | www.losvikingos.com

4,75€ (Dijous tancat / Jueves cerrado)

Montadito de rotllet de pollastre farcit de pernil i formatge a la Malvasia amb panses i pinyons i copa de vi Blanc Subur

Montadito de rollito de pollo relleno con jamón y queso a la Malvasia con pasas y piñones y copa de vino Blanc Subur

DEHESA SANTA MARIA

1r de maig 3 | tel. 938 114 447 | www.dehesasantamariasitges.com

2,50€

Tapa de pernil ibèric DO Dehesa i copa de vi Blanc Subur

Tapa de jamón ibérico DO Dehesa y copa de vino Blanc Subur

EL CABLE

Barcelona 1 | tel. 938 948 761 | www.elcable.cat

4€

Escabetx de verat amb liquat de pastanaga i copa de vi Blanc Subur

Escabeche de caballa con licuado de zanahoria y copa de vino Blanc Subur

LA PÍCARA

Sant Pere 3 | tel. 938 110 285

4,50€ (Dillmarts tancat / Martes cerrado)

Calamar farcit de botifarró a la salsa de Blanc Subur i copa de Blanc Subur

Calamar relleno de morcilla a la salsa de Blanc Subur y copa de vino Blanc Subur

LA FORMATGERIA DE SITGES

Santiago Rusiñol 34 | tel. 931 899 604

2,90€ (Dilluns matí tancat / Lunes por la mañana cerrado)

Coca de guacamole i Torta de la Serena amb seitons i llàgrimes de chutney de tomàquet i copa de vi Blanc Subur

Coca de guacamole y Torta de la Serena con boquerón y lágrimas de chutney de tomate y copa de vino Blanc Subur