

DEL 16 AL 26 D'ABRIL DE 2026

# Sitges

TAPA A TAPA



TAPA  
I QUINTO  
O CANYA

4,5€



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

DEL 16 AL 26 D'ABRIL DE 2026

# Sitges

TAPA A TAPA

Arriba una nova edició de "Sitges Tapa a Tapa", la ruta gastronòmica en què els 40 establiments participants ofereixen les seves tapes més saboroses acompanyades d'un quinto o d'una canya de cervesa Estrella Damm o Free Damm Torrada. Una ocasió perfecta per assaborir la cuina de temporada de Sitges.

Llega una nueva edición de "Sitges Tapa a Tapa", la ruta gastronómica en la que los 40 establecimientos participantes ofrecen sus tapas más sabrosas acompañadas de un quinto o una caña de cerveza Estrella Damm o Free Damm Tostada. Una ocasión perfecta para saborear la cocina de temporada de Sitges.

Sitges Tapa a Tapa is back again, a culinary route in which the 40 participating establishments serve up their tastiest tapas together with a glass of Estrella Damm or Free Damm Toasted. It's the perfect occasion to try Sitges' seasonal cuisine.

**Gaudeix de la ruta amb la teva cervesa preferida**

TAPA  
I QUINTO  
O CANYA

---

**4,5€**



**I PER NOMÉS  
+0,20€**  
FREE DAMM TORRADA



- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>01</b> Amb gust                 | <b>21</b> La Terraza                            |
| <b>02</b> Bar El Palco – Tapas     | <b>22</b> M'Encanta                             |
| <b>03</b> Cañateca Prado           | <b>23</b> ME Sitges Terramar                    |
| <b>04</b> Casa Hidalgo             | <b>24</b> Mediterranium                         |
| <b>05</b> Casa Marc                | <b>25</b> Morelia Sitges                        |
| <b>06</b> Casa Roy 1956            | <b>26</b> Nimo Restaurant                       |
| <b>07</b> Chiringuito Papaya Beach | <b>27</b> Num3ric                               |
| <b>08</b> El Cau del Vinyet        | <b>28</b> Pasatempo by Sabàtic                  |
| <b>09</b> El Noi Sitges Arroceria  | <b>29</b> Pekados Sitges                        |
| <b>10</b> El Noi Sitges Braseria   | <b>30</b> Pic Nic                               |
| <b>11</b> Factor Vi                | <b>31</b> Pierre Sitges                         |
| <b>12</b> Fragata                  | <b>32</b> Salomé                                |
| <b>13</b> Izakaya Estrella         | <b>33</b> Sandvitxeria Gastronòmica Can Vilalta |
| <b>14</b> Kings                    | <b>34</b> Sofía by Pic Nic                      |
| <b>15</b> L'Aixeta                 | <b>35</b> Sports Bar Sitges                     |
| <b>16</b> La Barata                | <b>36</b> Thalassa                              |
| <b>17</b> La Cantina de Sitges     | <b>37</b> Vento                                 |
| <b>18</b> La Formatgeria de Sitges | <b>38</b> Vermuteria Rojo Frito                 |
| <b>19</b> La Granja de Sitges      | <b>39</b> Vivero Beach Club                     |
| <b>20</b> La Terraza del Calipolis | <b>40</b> Institut Joan Ramon Benaprès          |

# 01

## Amb gust



### La blanca primavera

---

Estofat de mongetes blanques amb daus de pernil, xoriço, cansalada i verdurettes

Estofado de alubias blancas con taquitos de jamón, chorizo, panceta y verduritas

White bean stew with diced ham, chorizo, pancetta and vegetables

---

C. de Joan Tarrida, 2 · 655 907 269  
De dilluns a divendres, de 19 a 23.30 h;  
dissabte i diumenge, de 13 a 15.30 h i de 19 a 23.30 h

# 02

## Bar El Palco - Tapas



### Hamburgueseta amb la salsa d'El Palco

---

Hamburgueseta amb salsa especial El Palco, canonges, formatge appenzeller i rodanxa de tomàquet

Hamburguesita con salsa especial El Palco, canónigos, queso appenzeller y rodaja de tomate

Mini burger with El Palco special sauce, lamb's lettuce, Appenzeller cheese and a slice of tomato

---

C. de Parellades, 13 · 689 219 503  
De dilluns a diumenge, d'11 a 15 h i de 18 a 21 h

# 03

## Cañateca Prado



### Passió de carxofa

---

Coca amb carxofa, ceba confitada, mozzarella i pesto

[Coca con alcachofa](#), [cebolla confitada](#), [mozzarella y pesto](#)

Coca flatbread topped with artichoke, confit onion, mozzarella and pesto

---

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 23.30 h; diumenge, de 12 a 14 h

# 04

## Casa Hidalgo



### Xiuxiueig de porquet

---

Barqueta de garri amb poma reineta, aire d'all  
i el seu cruixent

[Montadito de cochinillo con manzana reineta](#),  
[aire de ajo y su crujiente](#)

Suckling pig montadito with Reineta apple,  
garlic espuma and crispy crackling

---

C. de Sant Pau, 12 · 938 943 895

De dimecres a divendres, de 13 a 14.50 h i de 20 a 21.30 h;  
dissabte, de 13 a 14 h i de 20 a 21 h; diumenge, de 13 a 14 h i de 20 a 22.30 h

# 05

## Casa Marc



### Bombó de sobrassada

---

Croqueta de sobrassada i formatge scamorza fumat amb mel de romani  
[Croqueta de sobrassada y queso scamorza ahumado con miel de romero](#)  
Sobrassada and smoked scamorza croquette with rosemary honey

---

Av. de Sofia, 5 · 680 355 064  
De dilluns a diumenge, de 19 a 22 h;  
dimarts 21 d'abril, tancat

# 06

## Casa Roy 1956



### La Capreroy

---

Truita de patates amb ceba, tomàquet natural,  
mozzarella, alfàbrega fresca i pesto lleuger de tomàquet  
[Tortilla de patatas con cebolla, tomate natural,  
mozzarella, albahaca fresca y pesto ligero de tomate](#)  
Spanish omelette with onion, fresh tomato, mozzarella,  
fresh basil and light tomato pesto

---

C. de Parellades, 9 · 669 007 846  
De dimecres a diumenge, de 12 a 21 h

07

## Chiringuito Papaya Beach



### La falsa croqueta del Papaya

Cruixent de pa *carasatu*, farcit cremós de croqueta de pernil ibèric lligat amb salsa *soubise*, ceba caramel·litzada, toc de maionesa kimtxi, pols de totopo i micromesclum

Crujiente de pan *carasatu*, relleno cremoso de croqueta de jamón ibérico ligado con salsa *soubise*, cebolla caramelizada, toque de mayonesa kimchi, polvo de totopo y micromezclum

Crispy carasatu bread filled with creamy Iberian ham croquette bound with soubise sauce, caramelised onion, a touch of kimchi mayonnaise, totopo crumbs and baby leaves

Pg. Marítim, 30 (platja) · 682 52 06 99  
De dilluns a diumenge, de 17 a 21 h

08

## El Cau del Vinyet



### De la muntanya al mar de Sitges

Mar i muntanya de carxofes, vieires i botifarra negra

[Mar y montaña de alcachofas, vieiras y botifarra negra](#)

Mar i muntanya of artichokes, scallops and black botifarra

Pg. Marítim, s/n (dins l'hotel Subur Marítim) · 938 941 550  
De dilluns a diumenge, de 13 a 15.30 h

09

## El Noi Sitges Arroceria



### M&M

---

Parmentier de patata trufada amb botifarra negra i saltat de gambetes amb allada

Parmentier de patata trufada con morcilla negra y salteado de gambitas al ajillo

Truffled potato parmentier with black sausage and sautéed baby prawns with garlic

---

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

10

## El Noi Sitges Braseria



### Osuki-to

---

Estofat de cua de toro cuinat a baixa temperatura sobre un bressol de patates fregides naturals i salsa de formatge

Estofado de rabo de toro cocinado a baja temperatura sobre una cuna de patatas fritas naturales y salsa de queso

Slow-cooked oxtail stew served over natural fries with a cheese sauce

---

C. de Sant Pere, 20 · 660 087 554

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

# 11

## Factor Vi



I PER NOMÉS  
**+0,20€**  
FREE DAMM TORRADA

### Caprici de salmó

---

Daus de salmó fresc dins una delicada cistelleta cruixent, acompanyats d'una suau emulsió de wasabi i llima, alvocat i brots tendres

Dados de salmón fresco en una delicada cestita cruixiente, acompanyados de una suave emulsión de wasabi y lima, aguacate y brotes tiernos

Fresh salmon cubes in a delicate crispy basket, served with a smooth wasabi and lime emulsion, avocado and baby leaves

---

C. de Bonaire, 25 · 938 948 262  
De dilluns a dissabte, de 6.30 a 8.30 h; dissabte i diumenge, de 12.30 a 15 h

# 12

## Fragata



### Ravioli de Gall del Penedès

---

Ravioli farcit de Gall del Penedès amb consomé de les seves carcasses, reducció de ratafia i cruixent de carxofa

Ravioli relleno de Gall del Penedès con consomé de sus carcacas, reducción de ratafia y crujiente de alcachofa

Ravioli stuffed with Gall del Penedès cockerel, served with a cockerel consomme, a ratafia reduction and crispy artichoke

---

Pg. de la Ribera, 1 · 938 941 086  
De dilluns a diumenge, de 13 a 14.30 h i de 19 a 21 h

# 13

## Izakaya Estrella



### Crunchy

---

Maki cruixent de salmó amb tàrtar d'álvocat i salmó

Maki crujiente de salmón con tartar de aguacate y salmón

Crispy salmon maki with avocado and salmon tartare

---

C. Major, 52 · 935 281 997

De dimecres a dijous, de 19.30 a 21 h; de divendres  
a diumenge, de 13.30 a 14.30 h i de 19.30 a 21 h

# 14

## Kings



### Taco Kings

---

Taco de blat, farcit de *pulled pork*, ceba caramel·litzada, pico de gallo i mermelada de gingebre

Taco de trigo con *pulled pork*, cebolla caramelizada, pico de gallo y mermelada de jengibre

Wheat taco filled with pulled pork, caramelised onion, pico de gallo and ginger jam

---

Pg. de la Ribera, 10 · 938 531 826

De dilluns a diumenge, de 13 a 16 h i de 19 a 21.30 h

# 15

## L'Aixeta



### Porkstar

---

Pa de brioix amb *pulled pork*, salsa xipotle i brots de rave picant  
*Pan brioche con pulled pork, salsa chipotle y brotes de rábano picante*  
Brioche bun with pulled pork, chipotle sauce and radish sprouts

---

Pg. de Vilafranca, 4 · 938 112 464  
De dilluns a diumenge, de 12 a 15 h i de 19 a 22 h

# 16

## La Barata



### Chulapo

---

Miniflauta de calamars a l'andalusa amb allioli, *sriracha* i romesco  
*Miniflauta de calamares a la andaluza con alioli, sriracha y romesco*  
Mini baguette with Andalusian-style calamari, allioli, sriracha and romesco

---

C. de Joaquim Espalter, 21 · 603 669 521  
De dimarts a dissabte, de 12.30 a 15.30 h i de 19.30 a 22.30 h;  
diumenge, de 12.30 a 15.30 h; dilluns, tancat

# 17

## La Cantina de Sitges



### Tentació de calamar

---

Calamar farcit de pernil salat sobre pa torrat acompanyat de ruca, un toc d'all i julivert i maionesa suau amb tinta de calamar

Calamar relleno de jamón serrano sobre pan tostado acompañado de rúcula, un toque de ajo y perejil y mayonesa suave con tinta de calamar

Stuffed squid with cured ham on toasted bread, served with rocket, a touch of garlic and parsley, and squid ink mayonnaise

---

Pg. de la Ribera, 41 · 636 272 354  
De dilluns a diumenge, d'11 a 13 h i de 16 a 20 h

# 18

## La Formatgeria de Sitges



### Heidi

---

Minipagès farcit de fondue de formatge de primavera amb bolets de temporada i tomaquets secs

Payesito relleno de fondue de queso de primavera con setas de temporada y tomatitos secos

Bread roll filled with spring cheese fondue, seasonal mushrooms and sun-dried tomatoes

---

C. de Santiago Rusiñol, 34 · 937 046 942  
Dilluns, de 19.15 a 23 h; de dimarts a dijous, de 12.30 a 15 h i de 19.15 a 23 h;  
divendres i dissabte, de 12.30 a 15 h i de 19.15 a 23.30 h; diumenge, de 12.30 a 15 h

# 19

## La Granja de Sitges



### Xatorrada

---

Torrada cruixent amb mantega d'olives de Kalamata, crema de bacallà, anxova, la nostra salsa xatonaire, làmines de katsuobushi i escarola

Tostada crujiente con manteca de aceitunas de Kalamata, crema de bacalao, anchoa, nuestra salsa *xatonaire*, láminas de katsuobushi y escarola

Crispy toast with Kalamata olive butter, cod brandade, anchovy, our xató sauce, katsuobushi flakes and endive

---

C. de Parellades, 4 · 938 114 962  
De diumenge a dijous, de 12 a 22.30 h; divendres i  
dissabte, de 12 a 23 h

# 20

## La Terraza del Calipolis



### Se'ns en va l'olla!

---

Coca amb carn d'olla, parmesà fos, maionesa d'ou ferrat i perles del seu brou

Coca de *carn d'olla*, parmesano fundido, mayonesa de huevo frito y perlas de su caldo

Coca flatbread topped with carn d'olla, melted Parmesan, fried egg mayonnaise and pearls of its own broth

---

Av. de Sofia, 2 · 938 941 500  
De dilluns a diumenge, de 10.30 a 22.30 h

# 21

## La Terraza



### Bacio Mediterrani

---

Gamba vermella cruixent arrebossada amb panko, crema de burrata amb llima i una base de cruixent de parmesà, mel i pols d'oliva

Gamba roja crujiente rebozada con panko, crema de burrata con lima y una base de crujiente de parmesano, miel y polvo de aceituna

Crispy red prawn coated in panko with burrata and lime cream, on a base of Parmesan crisp, honey and olive crumb

---

Pg. de la Ribera, 7 · 933 829 088

De dimarts a diumenge, de 14 a 16 h i de 19 a 22 h;  
dilluns, tancat

# 22

## M'Encanta Restaurant



### La gamba que va voler ser croqueta

---

Croqueta de gamba sobre un llit de salsa agredolça i picant amb un toc de la nostra salsa M'Encanta

Croqueta de gamba sobre un lecho de salsa agridulce y picante con un toque de nuestra salsa M'Encanta

A prawn croquette on a bed of sweet and spicy sauce with a hint of our M'Encanta sauce.

---

Pl. del Dr. Robert, 2 · 931 982 923

De dilluns a diumenge, de 12 a 16 h

# 23

## ME Sitges Terramar



### Sandvitx de galta de vedella

---

Sandvitx amb pa de brioix, galta de vedella rostida, núvol de formatge madurat i emulsió de vi negre

Sándwich de pan brioche, carrillera de ternera asada, nube de queso madurado y emulsión de vino tinto

Brioche sandwich with roasted veal cheek, mature cheese espuma and red wine emulsion

---

Pg. Marítim, 80 · 938 940 050  
De dilluns a divendres, de 12 a 22 h

# 24

## Mediterranium



### Medi

---

Amanida de gamba cuita, salmó fumat, poma fresca, ceba morada, ou dur, cibulet, pebre negre, salsa Mediterranium i ceba cruixent sobre pa de coca torrat

Ensaladilla de gamba cocida, salmón ahumado, manzana fresca, cebolla morada, huevo cocido, cebollino, pimienta negra, salsa Mediterranium y cebolla crujiente sobre pan de coca tostado

Prawn and smoked salmon salad with fresh apple, red onion, boiled egg, chives, black pepper, Mediterranium sauce and crispy onion on coca flatbread

---

Pg. de la Ribera, 37 · 614 175 135  
De dilluns a diumenge, de 12 a 13.30 h i de 16 a 20 h

# 25

## Morelia Sitges



### Quin morro que tens!

---

Mos de pa *bao* farcit de melós de galta, curri vermell i coco, rostes de porc i ceba envinagrada

Bocadito de pan *bao* relleno de melosa carrillera, curry rojo y coco, torreznos y cebolla encurtida

Bao bun filled with melting veal cheek, red curry and coconut, pork crackling and pickled onion

---

Pg. de Vilanova, 20 · 936 607 543

De dimarts a diumenge, de 12 a 13.30 h; divendres i dissabte, de 20 a 21.30 h; dilluns, tancat

# 26

## Nimo Restaurant



### El jardí del Nimo

---

Minibriox de mantega i sal fumada amb tempura vermella de gamba, vinagreta de fruita de la passió, maionesa d'all negre i *sweet chilli* amb llima, ous de truita, caviar de mango i brots tendres

Minibrioches de mantequilla y sal ahumada con tempura roja de gamba, vinagreta de fruta de la pasión, mayonesa de ajo negro y *sweet chilli* con lima, huevos de trucha, caviar de mango y brotes tiernos

Mini butter brioche with smoked salt and red prawn tempura, passion fruit vinaigrette, black garlic mayonnaise and sweet chilli with lime, trout roe, mango caviar and baby leaves

---

C. de Sant Pau, 2 · 610 347 525

De dimecres a divendres, de 19 a 23 h; dissabte i diumenge, de 12.30 a 16 h i de 19 a 23 h

# 27

## Num3ric



### Dònut

---

Dònut d'estofat de vedella en tempura de cervesa Damm, formatge gratinat i salsa *demi-glace*

Donut de estofado de ternera en tempura de cerveza Damm, queso gratinado y salsa *demi-glace*

Beef stew doughnut in Damm beer tempura with gratinated cheese and demi-glace sauce

---

C. de Pau Barrabeig, 1 · 683 191 264

De dilluns a divendres, de 19 a 22.30 h; dissabte i diumenge, de 13 a 15 h i de 19 a 22.30 h; dimecres, tancat

# 28

## Pasatempo by Sabàtic



### Profiterola d'espàrrecs de primavera i pamesà

---

Profiterola casolana farcida d'espàrrecs blancs i verds amb crema d'espàrrecs muntada i un toc de pamesà

Profiterol casero relleno de espárragos blancos y verdes con crema de espárragos montada y un toque de parmesano

Homemade profiterole filled with white and green asparagus, whipped asparagus cream and a touch of Parmesan

---

Av. de Sofia, 65 · 936 09 32 58

De dilluns a diumenge, de 12 a 20 h

# 29

## Pekados Sitges



### Ou 63

Ou cuinat a 63 °C, escuma de parmesà amb pols de pernil i xips de carxofa

Huevo cocinado a 63 °C, espuma de parmesano con polvo de jamón y chips de alcachofa

Egg cooked at 63°C with Parmesan espuma, ham powder and artichoke crisps

C. del Marquès de Montroig, 10 · 936 774 739  
De dilluns a diumenge, de 16 a 20 h

# 30

## Pic Nic



### Gilda

Tonyina marinada, albergínia en conserva, maionesa d'olivada amb crema de bitxo d'Ibarra i grumolls d'oliva negra

Atún marinado, berenjena en conserva, mayonesa de olivada con crema de piparra y grumos de aceituna negra

Marinated tuna with preserved aubergine, olive mayonnaise with Ibarra chilli cream and black olive crumbs

Pg. de la Ribera, 73 · 938 110 040  
De dilluns a divendres, de 13 a 16 h; dissabte i diumenge, de 12 a 16.30 h

# 31

## Pierre Sitges



### Julasco de gamba

---

Cistelleta de *patacón* de plàtan farcida de crema de bolets, foie-gras, rovell d'ou cuinat a baixa temperatura i tàrtar de gamba amb salsa de marisc

*Patacón* de plátano en forma de canasta rellena de crema de setas, fuagràs, yema de huevo cocinada a baja temperatura y tartar de gamba con salsa de marisco

Plantain *patacón* basket filled with mushroom cream, foie gras, low-temperature egg yolk and prawn tartare with a seafood sauce

---

Pg. de les Drassanes, 27 · 938 110 239  
De dilluns a diumenge, d'11 a 14 h i de 17 a 20 h

# 32

## Salomé



### Calçotada oriental

---

Calçots confitats amb xiitake rostit i salsa *adobo* sobre paper d'arròs fregit

*Calçots* confitados con shiitake asado y salsa *adobo* sobre papel de arroz frito

Confit calçots with roasted shiitake and *adobo* sauce on crispy rice paper

---

Pg. de les Drassanes, 51 · 936 675 420  
De dilluns a diumenge, de 8.30 a 20 h

# 33

**Sandvitxeria  
gastronòmica  
Can Vilalta**



## Esfera de rilette de pollastre de corral

Esfera de *rilette* de pollastre de corral i gamba vermella, embolicada amb una fina capa de carpaccio de gamba i salsada amb la reducció del guisat i l'emulsió del coral

Esfera de *rilette* de pollo de corral y gamba roja, envuelta en una fina capa de carpaccio de gamba y salseada con la reducció del guiso y emulsió del coral

Free-range chicken and red prawn rilette sphere wrapped in a fine layer of prawn carpaccio, finished with stew reduction and coral emulsion

Av. d'Artur Carbonell, 32 · 938 943 243  
De dimarts a diumenge, de 12.30 a 22.30 h

# 34

**Sofía by  
Pic Nic**



## Una anxova ben acompanyada

Coca amb tomàquet escalivat, crema de formatge fumat, anxova, pesto, festucs i alfàbrega

Coca con tomate asado, crema de queso ahumado, anchoa, pesto, pistachos y albahaca

Coca flatbread with roasted tomato, smoked cheese cream, anchovy, pesto, pistachios and basil

Av. de Sofia, 1 · 935 178 740  
De dilluns a divendres, de 12.30 a 16 h; dissabte i diumenge, de 12 a 16.30 h

# 35

## Sports Bar Sitges



I PER NOMÉS  
**+0,20€**  
FREE DAMM TORRADA

### Tartarguesa

Tàrtar d'hamburguesa amb salsa thai, emulsió de carbonara i cruixent de ceba i bacó

Tartar de hamburguesa con salsa thai, emulsión de carbonara y crujiente de cebolla y beicon

Burger tartare with Thai sauce, carbonara emulsion and crispy onion and bacon

Pg. de la Ribera, 48 · 938 111 100  
De dilluns a diumenge, de 12 a 15 h i de 20 a 22 h  
(excepte esdeveniments esportius rellevants)

# 36

## Thalassa



### Exohiko

Pastís grec al nostre estil amb carn picada de vedella sucosa, verdures, herbes mediterrànies i formatge fos en pasta fil-lo cruixent

Pastel griego a nuestro estilo con carne picada de ternera jugosa, verduras, hierbas mediterráneas y queso fundido en masa filo crujiente

Greek-style pie with juicy minced beef, vegetables, Mediterranean herbs and melted cheese in crispy filo pastry

Pg. de la Ribera, 8 · 935 370 174  
De dilluns a diumenge, de 13 a 15.30 h  
i de 19.30 a 21.30 h

# 37

## Vento



### Brisa brava

---

Brioix farcit de mitjana de vedella amb mermelada de bacó i Malvasia de Sitges, cruixent de porro i formatge blau suau

Panecillo relleno de chuletón de ternera con mermelada de beicon y Malvasia de Sitges, crujiente de puerro y suave queso azul

Bun filled with ribeye steak, bacon and Malvasia de Sitges jam, crispy leek and mild blue cheese

---

Pg. Marítim, 92-94 · 938 941 839  
De dilluns a diumenge, de 13 a 15 h i de 20 a 22 h

# 38

## Vermuteria Rojo Frito



### Aleta platejada

---

Torrada amb tapenade, sardinetes picants, carxofes confitades, mel, ametlla torrada i brins de xili

Tostada con tapenade, sardinillas picantes, alcachofas confitadas, miel, almendra tostada e hilos de chile

Toast with tapenade, spicy sardines, confit artichokes, honey, toasted almonds and chilli threads

---

Pg. de les Drassanes, 22 · 931 875 152  
De dilluns a diumenge, de 12.30 a 16 h

# 39

## Vivero Beach Club



### Niu de pasta kataifi amb tàrtar de llagostins

---

Pasta kataifi, llagostins, mango, vinagreta d'escalunya, soja, caviar d'oli de sèsam, allioli de xocolata, cibulet fresc, tàperes i cogombret

Pasta kataifi, langostinos, mango, vinagreta de escalonia, soja, caviar de aceite de sésamo, alioli de chocolate, cebollino fresco, alcaparras y pepinillo

Kataifi pastry with king prawns, mango, shallot vinaigrette, soy, sesame oil caviar, chocolate allioli, fresh chives, capers and gherkin

---

Av. de Balmins, s/n · 938 942 149  
De dilluns a diumenge, de 12 a 21 h

# 40

## Institut Joan Ramon Benaprès



### Bensandvitx d'ànec

---

Sandvitx de pa de motlle de tomàquet amb carn d'ànec esfilagarsada, foie-gras i pera

Sándwich de pan de molde de tomate con carne de pato deshilachada, fuagrás y pera

Tomato bread sandwich with shredded duck, foie gras and pear

---

Cap de la Vila · 938 943 712  
Dijous, 16 d'abril, de 18.30 a 20 h.



- |                                    |                                    |                                |   |
|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|---|
| <b>01</b> Amb gust                 | <b>11</b> Factor Vi                | <b>21</b> La Terraza           | <b>31</b> Pierre Sitges                         |
| <b>02</b> Bar El Palco – Tapas     | <b>12</b> Fragata                  | <b>22</b> M'Encanta            | <b>32</b> Salomé                                |
| <b>03</b> Cañateca Prado           | <b>13</b> Izakaya Estrella         | <b>23</b> ME Sitges Terramar   | <b>33</b> Sandvitxeria Gastronòmica Can Vilalta |
| <b>04</b> Casa Hidalgo             | <b>14</b> Kings                    | <b>24</b> Mediterranium        | <b>34</b> Sofía by Pic Nic                      |
| <b>05</b> Casa Marc                | <b>15</b> L'Aixeta                 | <b>25</b> Morelia Sitges       | <b>35</b> Sports Bar Sitges                     |
| <b>06</b> Casa Roy 1956            | <b>16</b> La Barata                | <b>26</b> Nimo Restaurant      | <b>36</b> Thalassa                              |
| <b>07</b> Chiringuito Papaya Beach | <b>17</b> La Cantina de Sitges     | <b>27</b> Num3ric              | <b>37</b> Vento                                 |
| <b>08</b> El Cau del Vinyet        | <b>18</b> La Formatgeria de Sitges | <b>28</b> Pasatempo by Sabàtic | <b>38</b> Vermuteria Rojo Frito                 |
| <b>09</b> El Noi Sitges Arroceria  | <b>19</b> La Granja de Sitges      | <b>29</b> Pekados Sitges       | <b>39</b> Vivero Beach Club                     |
| <b>10</b> El Noi Sitges Braseria   | <b>20</b> La Terraza del Calipolis | <b>30</b> Pic Nic              | <b>40</b> Institut Joan Ramon Benaprès          |

# Sitges

TAPA A TAPA

Pots guanyar dues entrades per assistir al Vida Festival 2026.  
Participa-hi!

## Vida 2026

Festival Internacional  
de Vilanova i la Geltrú



02.07 — 04.07  
www.vidaFestival.com



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

01



Tasta la tapa d'algun dels  
40 establiments de la ruta.

02



Escaneja aquest QR per  
accedir a la web.

03



Registra-t'hi i vota totes les  
tapes que hagin tastat.

# CANYA



# TAPA



150 anys estimant la  
nostra manera de viure.



150 any  
nostra ir



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

Organitzadors:



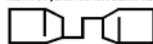
Col·laboradors:



Ajuntament de Sitges



INSTITUT JOAN RAMON BENAPRES



SITGES