

# *3a* RUTA GASTRONÒMICA DO Penedès a Sitges

Del 2  
al 24 de  
novembre  
de 2023



La DO  
Penedès  
també és  
Garraf

**RESTAURANTS PARTICIPANTS  
I MENÚS MARIDATGE**

Organitza:



Col·laboren:



Ajuntament  
de Sitges



**Unió Europea**  
Fons europeu agrícola  
de desenvolupament rural  
Europa inverteix en les zones rurals



Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural**



**WINEinMODERATION.eu**  
*Art de Vivre*



# III RUTA GASTRONÒMICA DO PENEDÈS A SITGES

## Del 2 al 24 de novembre de 2023

**Arriba la tercera edició de la Ruta Gastronòmica de la DO Penedès a Sitges. Aquest esdeveniment anual s'ha consolidat com un referent en el món de la gastronomia i la viticultura comarcals. Trieu el vostre restaurant i reserveu ja. Les places són limitades i els restaurants s'omplen amb facilitat. Perquè ja ho sabeu: **la DO Penedès també és Garraf!****

**Torna la Ruta Gastronòmica DO Penedès a Sitges.** No podeu deixar passar per alt aquesta increïble iniciativa que "Tothosap! Garraf" recomana entusiàsticament a tots els amants de la gastronomia. Aquest esdeveniment, organitzat amb gran cor i passió per la DO Penedès, té un doble objectiu extraordinari: donar suport al sector de la restauració local i posar en valor els vins del territori elaborats pels cellers que pertanyen a la DO Penedès.

Una de les particularitats d'aquesta Ruta Gastronòmica és la seva capacitat d'immersió total. Els participants, durant els diferents sopars, no només tenen l'oportunitat de gaudir dels magnífics menús degustació que han estat elaborats amb destresa per part dels xefs i restauradors locals, sinó que també poden gaudir de les explicacions i comentaris dels mateixos elaboradors

sobre els vins que acompanyen cada plat. És una oportunitat immillorable per conèixer i tastar un bon nombre de vins de qualitat al costat de les persones que dediquen el seu temps a crear-los. Això, sense dubte, és tot un luxe.

Cal destacar que la Ruta Gastronòmica de la DO Penedès compta amb el suport de l'Ajuntament de Sitges i el Gremi d'Hostaleria, la qual cosa reforça la seva importància i impacte en la comunitat local. En les pàgines següents, podreu llegir informació sobre els diversos restaurants que participen en aquesta Ruta i conèixer els seus menús i els maridatges amb els vins de la DO Penedès. I si us escanegeu el codi QR que trobareu més avall en aquestes pàgines, podreu descarregar-vos un llibret amb tota la informació necessària per a una immersió completa en aquesta experiència gastronòmica única. És una oportunitat que no podeu deixar escapar.

 **DESCARREGA'T  
TOTS ELS MENÚS  
MARIDATGE**

    **#RutaDOPenedès**

**TRUCA ARA AL  
RESTAURANT  
I RESERVA LA  
TEVA TAULA!**

## Restaurants Participants

**RESTAURANT  
GUTIZIAK**  
93 894 96 86  
2/11/23 · 55 €

**EUROSTARS  
SITGES**  
93 810 90 17  
3/11/23 · 55 €

**RESTAURANT  
SOFIA**  
93 517 87 40  
10/11/23 · 50 €

**HOTEL MIM  
SITGES**  
93 492 22 44  
11/11/23 · 55 €

**RESTAURANT  
COSTA DORADA**  
93 894 35 43  
17/11/23 · 55 €

**HOTEL CASA  
VILELLA**  
93 524 02 00  
18/11/23 · 55 €

**RESTAURANT  
SITGES BON ESTAR**  
93 894 34 93  
23/11/23 · 55 €

**RESTAURANT  
EL CASTELL**  
93 894 33 49  
24/11/23 · 55 €

# RESTAURANT GUTIZIAK | Fusió i tradició

Dijous, 2 de novembre | 21 h    Preu: 55 €

Carrer Sant Bartomeu, 8 | Sitges | 93 894 96 86  
[gutiziak.com](http://gutiziak.com)

Oferta amb un toc basc i influències de la cuina nikkei (japoperuana). El cuiner Christian Nindl i la seva família lideren aquest establiment gastronòmic amb arrels basques. El menú de degustació que ofereixen a la Ruta de la DO Penedès inclou una selecció dels seus deliciosos i sorprenents plats. La combinació de joventut i saviesa es troben harmoniosament en aquest cuiner basc, establert a Sitges, que ha convertit el seu establiment Gutiziak (que significa 'delicadeses' en euskera) en un punt de referència destacat dins del panorama gastronòmic de Sitges i la comarca del Garraf.

## MENÚ DEGUSTACIÓ

“Croquetón” de pollastre de corral estofat a l'estil peruà. **Maridat amb** Clàssic Penedès Efecte Brut Nature d'Albet i Noya

Tàrtar d'albergínies amanit amb salsa d'ostra, llima i oli de sèsam i encenalls de foie **Maridat amb** Vinya Sota Bosc 2022 - Bolet

Pop al wok amb salsa yakiniku, porrusalda de shisho i patata morada. **Maridat amb** Fer el trago 2022 Celler Puig-Batet

Durum de cabrit amb salsa de iogurt i mango, acompanyat de salsa verda picant. **Maridat amb** Clos Vidal Merlot 2019 Capità Vidal

**Les postres**  
Pastís de formatge Idiázabal amb nous pacanes i codonyat confitat.



# EUROSTARS SITGES | Cuina de moltes estrelles

Divendres, 3 de novembre | 21 h    Preu: 55 €

Av. Camí de Miralpeix, 12 | Sitges | 93 810 90 17  
[eurostarshotels.com](http://eurostarshotels.com)

Un hotel de categoria com l'Eurostars Sitges necessita una proposta culinària que estigui a l'altura del seu estatus. La seva oferta gastronòmica es distingeix especialment pel seu caràcter de cinc estrelles, la seva originalitat basada en l'essència mediterrània, la seva adaptabilitat i innovació, tot mantenint una influència internacional en la seva inspiració culinària. A la Ruta DO Penedès, l'equip de cuina de l'Eurostars Sitges ens ofereix alguns productes que no falten a la seva proposta gastronòmica, com els ceps, la carxofa, la gamba o la vieira. Ja ha arribat la tardor. Imprescindible aquest cremós de castanyes per completar un gran àpat.

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu de Benvinguda

Royal de ceps amb foie i tòfona.  
Maridat amb Laia Xarel·lo 2022  
Joan Segura Pujadas

Crema de carxofa amb gamba de  
Vilanova i esfèrics de formatge  
d'ovella. Maridat amb Clot del  
Roure 2021 - Vins el Cep

Vieira, escudella de pernil ibèric i  
nyàmeres. Maridat amb Brisat de  
Macabeu 2022 - Can Lleó

Coll de xai estofat amb pastanaga  
morada, rossinyols i cebetes  
glacejades. Maridat amb Can  
Feixes Negre Tradició 2013  
Can Feixes

### Les postres

Cremós de castanyes amb roques  
fumades, malvasia i raïm i uns  
“petit fours”



# RESTAURANT SOFIA | Gran descobriment

Divendres, 10 de novembre | 21 h    Preu: 50 €

Av. Sofia, 1 | Sitges | 93 517 87 40  
[sofiabypicnic.com](http://sofiabypicnic.com)

Molt a prop del seu germà Pic Nic, el Sofia és el nou establiment gastronòmic del Grup Matas Arnalot. Un restaurant amb llum de mar, a Sitges, al Passeig de la Ribera i basat en el producte, la dieta mediterrània, la temporalitat i el km 0. Els bons productes nodreixen la seva oferta gastronòmica, plena de dinamisme i innovació constants. Peixos de llotja, carns de raça frisona madurades mínim 40 dies, arrossos mediterranis de foto, *tardeos* amb djs i Cocktails by Javier de las Muelas, conformen una proposta molt atractiva.

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Terrina de vedella, foie i festuc a l'estil Santi Santamaria.  
Croqueta cremosa de xuletó madurat de vedella de raça Frisona.  
**Maridat amb** Refugi de Loxarel 2018 - Loxarel

Crema de castanya amb llagostins de Sant Carles de la Ràpita i bolets de temporada. **Maridat amb** Finca La Boltana 2022 - Alsina & Sardà

Pop amb trinxat d'algues del mediterrani i espinacs.  
**Maridat amb** Estel d'Argent Rosat 2022 - Estel d'Argent

Filet de vedella de Girona a l'hidromel i ceba caramel·litzada. **Maridat amb** Mas Rodó Cabernet Sauvignon 2014 - Mas Rodó

**Les postres**  
"Panipuri" cruixent farcit d'escuma de crema catalana



# HOTEL MIM SITGES | Oasi de plaer i relax

Dissabte, 11 de novembre | 21h    Preu: 55 €

Av. Sofia, 12 | Sitges | 93 811 35 00

[mimhotels.com/ca/sitges](http://mimhotels.com/ca/sitges)

L'Hotel MIM Sitges, situat a només 50 metres de la platja, al centre de Sitges, és un oasi de tranquil·litat. El restaurant Land, de l'Hotel MIM Sitges, es troba en un agradable espai ple de llum, a peu de carrer. Punt de trobada per als amants de la gastronomia, al sopar de la Ruta DO Penedès ens ofereixen un menú molt divers i equilibrat. La sorprenent combinació de la vieira amb vegetals i cítric del primer plat ens condueix per un menú que va surfejant entre la delicadesa del turbot i la potència del xai, fins a arribar a la frescor digestiva d'unes postres de maduixa amb un punt d'untuositat, marcada pel mascarpone i la vainilla. No us ho perdeu.

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Vieira, remolatxa groga, edamame i mandarina.

Maridat amb Mas Escorpí 2022 Gramona

Ou de pagès a baixa temperatura, carxofa confitada, crema de carxofa i cansalada ibèrica curada.

Maridat amb Gran Caus Blanc 2022 Can Ràfols dels Caus

Turbot, "beurre" blanc de gingebre i cítrics, fonoll i coliflor. Maridat amb Avi Ton 2021 - Eudald Massana

Espatlla de xai, pastanaga rostida amb formatge comté, chimichurri i demiglace de xerès. Maridat amb Gran Clot dels Oms Merlot 2018 Finca Ca N'Estella

### Les postres

Sopa de maduixa, crema de mascarpone i vainilla, gelat de festucs.



# RESTAURANT COSTA DORADA | Festa per als sentits

Divendres, 17 de novembre | 21 h Preu: 55 €

Platja de Sant Sebastià, 27 | Sitges | Reserves per WhatsApp al 607 017 446  
[restaurantecostadorada.com](http://restaurantecostadorada.com)

Aquest establiment sitgetà és una joia gastronòmica que ha passat de generació en generació, consolidant-se com un referent. Amb quatre generacions de cuiners i restauradors que han contribuït a la seva història, aquesta emblemàtica destinació culinària és ara encapçalada pel talent i la passió del xef Joan Vidal. A la Ruta DO Penedès, ens ofereixen una experiència gastronòmica de primera categoria. El Duet de closca a la graella és una introducció perfecta, seguit d'un corball salvatge que demana ser descobert. El mateix passa amb l'arròs mariner, un clàssic reinterpretat amb mestria, o amb el tataki de vaca gallega, que promet. Una veritable festa per als sentits i una ocasió que no es pot deixar passar.

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Duet de closca a la graella (canyuts del Delta i tellerines de platja).

Maridat amb Fransola 2022  
Família Torres

Corball salvatge a l'estil del Xef.

Maridat amb Mas Escorpí 2022  
Gramona

Arròs mariner de gamba vermella, sípia de platja i cloïsses. Maridat amb Gran Clot dels Oms Xarel·lo 2021 - Finca Ca N'Estella

Tataki de vaca gallega amb la seva guarnició Maridat amb Genuí Garnatxa 2022 - Can Lleó

### Les postres

Escuma de crema Sitgetana  
+ Les trufes artesanes  
by Joan Vidal.





# HOTEL CASA VILELLA | Tradició, creativitat i Malvasia

Dissabte, 18 de novembre | 21 h    Preu: 55 €

Passeig Marítim, 21 | Sitges | 93 524 02 00  
[hotelcasavilella.com](http://hotelcasavilella.com)

Els restaurants d'hotel poden amagar veritables tresors culinàries que sorprenen i ens fan delir els sentits. L'equip de cuina de l'Hotel Casa Vilella és un exemple perfecte d'aquesta fusió entre professionalitat i autenticitat que et transporta a un món de sabors únics, combinant amb mestria la tradició i la creativitat pròpies de la cuina mediterrània. En aquest refugi gastronòmic, ens conviden a viure una experiència culinària excepcional, on els plats es converteixen en veritables obres d'art, elaborats amb productes de primera qualitat i seleccionats segons la temporada. La frescor i l'autenticitat dels ingredients esdevenen la base de creacions culinàries que et faran desitjar tornar una vegada i una altra.

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Bunyol farcit de calamar en la seva tinta amb allioli lleugerament picant. **Maridat amb** Blanc Subur 2022 - Celler Hospital de Sitges

Ou de pagès a baixa temperatura, carbonara d'herbes, patata al morter amb all escalivat i bleda-rave. **Maridat amb** Viver - Propietat d'Espiells

Lluç amb cremós de celerí, melmelada de llimona, oli de tòfona i ous salmó. **Maridat amb** Malvasia de Sitges - Jané Ventura

Xai desossat a la catalana amb pastanagues rostides. **Maridat amb** Llegat Llopis 2018 - Celler Hospital de Sitges

**Les postres**  
Torrada de Santa Teresa amb crema catalana i daus de pinya al rom.



# REST. SITGES BON ESTAR | Un èxit assegurat

Dijous, 23 de novembre | 21 h    Preu: 55 €

Carrer de les Parellades, 63 | Sitges | 93 894 34 93  
[sitgesbonestar.com](http://sitgesbonestar.com)

El seu nom ja és de per si una declaració d'intencions. Dins d'un ambient familiar i de costa mediterrània, al Restaurant Sitges Bon estar podem gaudir d'un menjar casolà on predominen el peix, les amanides, els arrossos, les carns i una gran carta de vins i postres. Al sopar de la Ruta DO, aquest cèntric establiment sitgetà va un pas més enllà i ens proposa plats innovadors, sense oblidar mai la tradició i els productes mediterranis. Així, serà molt interessant tastar aquest tàrtar de sardina fumada amb pera, o la terrina de xai amb bolets. Són plats que tenen un punt ancestral, però al mateix temps modern. Com, per exemple, les postres, un homenatge a la cultura japonesa.

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Crema de carxofes amb parmesà, llagostins i cítrics.

**Maridat amb** Elisenda de Loxarel 2021 - Loxarel

Tàrtar de sardina fumada amb pera d'hivern, mató amb emulsió d'escabetx i aire de mel.

**Maridat amb** Lluna Nova 2017 - Bodegues Pinord

Bacallà amb carbassa, cranca i un toc de "a la llauna".

**Maridat amb** Radix 2022 Parés Baltà

Terrina de coll de xai amb puré de coliflor, saltat de bolets i ceba encurtida. **Maridat amb** Vinya Palau 2018 - Jean Leon

**Les postres**  
Sakura



# RESTAURANT EL CASTELL | Oda a l'autenticitat

Divendres, 24 de novembre | 21 h      Preu: 55 €

Carrer de la Carreta, 21 | Sitges | 93 894 33 49  
[elcastelldesitges.com](http://elcastelldesitges.com)

Situat al cor del nucli antic de Sitges des de l'any 2003, El Castell emergeix com un restaurant acollidor, gairebé com una extensió de la nostra pròpia llar, on compartim moments preciosos amb els éssers estimats. La seva proposta culinària és una oda a la Mediterrània, amb un toc d'autenticitat que els distingeix. La base de la seva cuina rau en la proximitat amb els productors locals i en l'obsessió per la qualitat de la matèria primera. Ubicat en una antiga casa de pescadors que data del segle XVIII i que, amb dedicació i amor, han preservat amb cura per mantenir-ne els elements originals. És un lloc amb ànima, amb història, i cada racó respira un encant que et transporta a temps passats.

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Carpaccio de gamba vermella de la llotja amb tàrtar de tomàquet i maionesa de llimona. **Maridat amb** Marta Violet 2022 - Ramon Canals

Caneló de confit d'ànec, crema de bolets de temporada i foie. **Maridat amb** Petit Roc 2020 Celler Puig-Batet

Pop roquer sobre pissarra amb romaní i textures d'albergínia. **Maridat amb** Eliane 2022 Mastinell

Galta de vedella glacejada amb cruixent d'ibèrics i niu de patata. **Maridat amb** Boires 2021 - Alsina & Sardà

**Les postres**  
Textures de xocolata, sobre un lit de Ferrero Rocher Gold i fruita de la passió.





PENEDÈS  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
*2700 anys*



*Una sola gota és capaç d'explicar  
no només què fem, sinó sobretot,  
qui som.*

*DO Penedès, 2700 anys  
#nohiharesigual*

amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Unió Europea  
Fons europeu agrícola  
de desenvolupament rural  
Europa inverteix en les zones rurals



ELIGE | COMPARTI | CUIDA