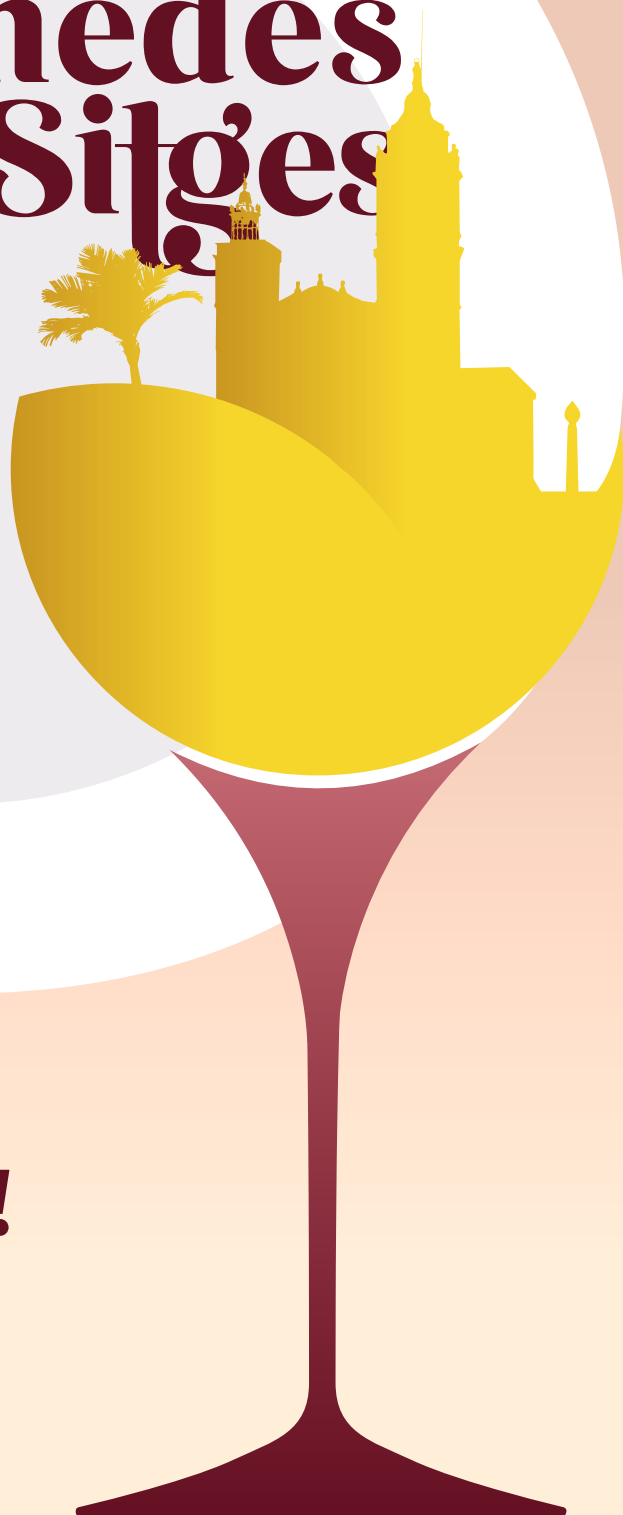


IV Ruta Gastronòmica DO Penedès a Sitges

Del 7 al 30
de novembre
de 2024



La DO Penedès també és Garraf!

#RutaDOPenedes

Organitza:



PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2700 anys

Col·laboren:



Ajuntament
de Sitges



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

sitges
anytime.com



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

Tothosap!
PENEDÈS-GARRAF

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

Organitza:



PENEDÈS

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

2700 anys

Col·laboren:



Ajuntament
de Sitges



Unió Europea
Fons europeu agrícola
de desenvolupament rural
Europe investing in rural areas



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



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



IV RUTA GASTRONÒMICA DO PENEDÈS A SITGES

Del 7 al 30 de novembre

La Ruta Gastronòmica de la DO Penedès a Sitges arriba a la quarta edició. És una cita de caràcter anual que s'ha confirmat com un referent en l'àmbit de la gastronomia i de la viticultura comarcals. Escolliu el vostre restaurant i no trigueu a fer la reserva. Les places són limitades i s'esgoten amb facilitat. Perquè ja ho sabeu: la DO Penedès també és Garraf!

La Ruta Gastronòmica DO Penedès a Sitges torna a escena del 7 al 30 de novembre amb la quarta edició. Si sou amants de la gastronomia i de la viticultura de la zona, ja us podeu marcar amb vermell les dates al calendari. És una de les recomanacions habituals de Tothosap! Paga la pena viure l'experiència gastronòmica que s'ofereix en els restaurants participants. Els plats que s'hi serveixen es mariden amb vins del territori elaborats pels cellers que pertanyen a la DO Penedès.

Els comensals podran gaudir d'excel·lents sopars amb menú degustació i atendre a les explicacions i comentaris sobre les elaboracions i sobre els vins que acompanyen cada plat. És una magnífica oportunitat de conèixer i tastar vins de qualitat amb el plus de fer-ho al costat de les persones que els

han creat. L'experiència és completa: bon menjar i bon beure en companyia dels i de les professionals que hi ha darrere dels productes.

En les pàgines següents, podreu trobar tota la informació dels restaurants participants i conèixer què han preparat per als seus menús i quins maridatges oferiran amb els vins de la DO Penedès. Segur que us vindrà salivera. Si 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 cent per cent recomanable.

La Ruta Gastronòmica de la DO Penedès a Sitges compta amb el suport de l'Ajuntament de la vila i del Gremi d'Hostaleria. Per tant, l'impacte en la comunitat local és total ■



**DESCARREGA'T
TOTS ELS MENÚS
MARIDATGE**

    **#RutaDOPenedès**

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

Restaurants Participants

MERCI
93 894 89 91
07/11/24 · 55 €

CASA HIDALGO
93 894 38 95
08/11/24 · 55 €

FRAGATA
93 894 10 86
14/11/24 · 65 €

COSTA DORADA
93 894 35 43
15/11/24 · 55 €

PÍCNIC
93 811 00 40
16/11/24 · 55 €

**SITGES
BON ESTAR**
93 894 34 93
21/11/24 · 55 €

CAL PINXO
93 894 74 64
22/11/24 · 55 €

**SOFIA
BY PICNIC**
93 517 87 40
29/11/24 · 55 €

MARICEL
93 894 20 54
30/11/24 · 55 €

MERCI | Cuina tradicional actualitzada

Dijous 7 de novembre | 21 h Preu: 55 €



Passatge Mossèn Fèlix Clarà, 3 | STG | 93 894 89 91
mercisitges.com

SABIES QUE...

El restaurant Mercí Sitges està situat molt prop del passeig Marítim. Té una terrassa d'estil mediterrani amb molt d'encant en un dels passatges més bonics de la vila. S'hi ofereix una cuina tradicional actualitzada i plats d'autor amb productes de quilòmetre zero. Amb les costelles de porc ibèric en dues textures va guanyar el Sitges Tapa Tapa 2023. A banda de la carta, al mateix restaurant s'hi serveix un menú degustació. En aquesta ocasió s'afegeix a la Ruta Gastronòmica DO Penedès a Sitges per delectar-nos amb algunes de les seves creacions, començant per una torrada de coca de vidre de massa mare amb steak tàrtar i continuant amb un caneló XL d'ànec confitat amb peres al curri i beixamel trufada. Contempla un bacallà confitat per donar també protagonisme a un producte del mar. El recorregut per les seves propostes, promet.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Torrada de coca de vidre de massa mare amb steak tàrtar 1945, mantega Cafè París i ou de guatlla. **Maridat amb** Fragància de Marta 2023 - Ramon Canals

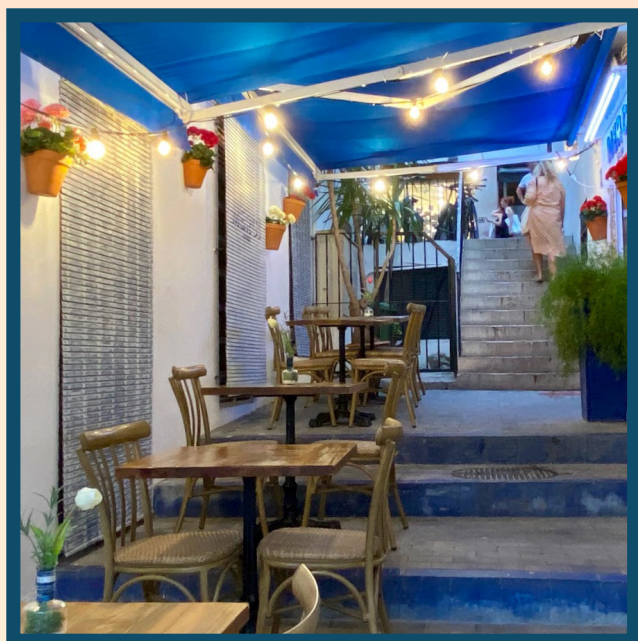
Caneló XL d'ànec confitat amb peres al curri i beixamel trufada. **Maridat amb** Cultivare Xarel·lo 2020 - Vallformosa

Arròs cremós de rovellons, daus de carabassa, castanya confitada i formatge serrat. **Maridat amb** Finca Viladellops Selecció Garnatxa 2022 - Finca Viladellops

Bacallà confitat amb espècies exòtiques i acompanyat amb una mousse de moniato rostit amb tocs de mel de canya, céleri i textures cruixents **Maridat amb** Radix 2023 - Parés Baltà

Les Postres

Cremós de iogurt amb 'crumble' de lotus i 'frosty' de mango



CASA HIDALGO | Toc gallec a la cuina mediterrània

Divendres 8 de novembre | 21 h Preu: 55 €

Carrer de Sant Pau, 12 | STG | 93 894 38 95
casahidalgo.es



SABIES QUE...

El restaurant Casa Hidalgo està regentat pel matrimoni José Yáñez i Lola Freitas des de 1987. Ella s'encarrega de l'atenció als clients i ell elabora una cuina regional plena d'entusiasme i imaginació que viatja des de Catalunya a Galícia. S'hi poden degustar les millors receptes i productes d'aquestes dues àrees tan riques i complementàries. A casa Hidalgo, cal destacar el gran protagonisme que adquireixen els peixos i els mariscos frescos i de qualitat, així com les reconegudes i saboroses carns gallegues, a més d'una elaborada carta de postres. En el Menú degustació que ha preparat per a l'ocasió fa una aclucada d'ull a la connexió catalana-gallega amb el 'salpicón' de crustacis de la ria d'Arousa, els cors de carxofes saltats amb cloïsses i el caneló de garrí a baixa temperatura.

MENÚ DEGUSTACIÓ

'Salpicón' de crustacis de la ria d'Arousa sobre llit de fulla de 'radicchio' **Maridat amb** Xarel·lo 2023 - Heretat Baltà de Cella

Cors de carxofes saltades amb cloïsses i làmines de pernil a l'aroma de vi blanc. **Maridat amb** Xarel·lo Jeroni Vallès 2023 - Can Vallès

Llobarro del cantàbric 'al orio' amb un niu de patates aromatitzades amb all i bitxo. **Maridat amb** Vinya Gigi 2022 - Jean Leon

Caneló de garrí a baixa temperatura sobre un puré de carabassa KM.O. **Maridat amb** Alabrent 2022 - Molí Parellada

Les Postres

Bavaresa de pinya amb mascarpone sobre crema anglesa



FRAGATA | Respecte màxim al producte

Dijous 14 de novembre | 21 h

Preu: 65€



Passeig de la Ribera, 1 | STG | 93 894 10 86
restaurantefragata.com

SABIES QUE...

El restaurant Fragata, inaugurat el 1965 i remodelat el 2005, és un dels referents gastronòmics de Sitges. La cuina que s'hi fa té una clara inspiració catalana i mediterrània. Se sustenta en una meticulosa selecció de matèries primeres i ofereix una extensa i variada oferta de plats dissenyats sota el prisma del respecte al producte. La seva privilegiada situació davant del mar, al peu del baluard que corona l'Església de Sant Bartomeu i Santa Tecla, ofereix la possibilitat de tastar una cuina excel·lent en un entorn incomparable. Els gairebé 60 anys de vida que té el restaurant són el millor testimoni de la feina feta per satisfer els paladars dels clients. L'establiment apareix com restaurant recomanat a les principals guies gastronòmiques: Guia Michelin, Guia Repsol, Guia Gourmetour, etcètera.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Tàrtar de tonyina, base de guacamole, cremós de formatge i cibulet, cruixent de iuca **Maridat amb** Temps de Flors 2023 - Bodegues Sumarroca

Raviolis casolans de foie, salsa de múrgoles i trufa laminada. **Maridat amb** Antistiana Xarel·lo 2019 - Mas Comtal

Corbina en textures de fonoll, cebetes glacejades, espàrrecs i escuma de xirivia. **Maridat amb** Pla del Bosc 2022 - Vins El Cep

Secret Ibèric (cocció de 17h), crema de carabassa i mil fulles de moniato. **Maridat amb** Merlot 2016 - Mas Rodó

Les Postres

La nostra versió de Mel i Mató, mousse de xocolata blanca i mel, granissat d'herbes mediterrànies, pinyons caramel·litzats i brioix d'ametlles



COSTA DORADA | Tradició i creativitat

Divendres 15 de novembre | 21 h Preu: 55 €



Carrer del Port de n'Alegre, 27 | STG | 93 894 35 43
restaurantcostadorada.com

SABIES QUE...

Joan Vidal Bigaire és el xef i director del restaurant Costa Dorada, a la platja de Sant Sebastià. Vidal és la quarta generació d'una emblemàtica família de cuiners i restauradors de Sitges. Fa més de set dècades, la seva besàvia, Maria Paixò Montserrat, va inaugurar Can Paixò, un dels primers restaurants en el Passeig de la Ribera de Sitges. Aleshores ja servia plats mariners i arrossos de peix que s'han anat transmetent de generació en generació. Va seguir la tradició gastronòmica el seu avi, el gran cuiner Albert Bigaire al costat de la seva esposa, Engracia Mendizábal, que l'any 1968 van fundar el Costa Dorada. Més de mig segle després, continua sent un restaurant típicament mariner, ara amb el toc creatiu del més jove de la nissaga. Ho demostra en aquesta Ruta amb un menú marcat pel peix.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Calamarset de platja brasejat amb romesco de tinta i cebetes caramel·litzades. **Maridat amb** Mimat 2023 - Giró Ribot

Crema de gamba vermella. **Maridat amb** Ancestral de Macabeu 2021 - Vins de Foresta

Fideuà Negre Nit. **Maridat amb** Lluna Nova 2021 - Bodegues Pinord.

Turbot salvatge a l'estil donostiarra del xef amb verduretes. **Maridat amb** Laia Negre 2022 - Joan Segura Pujadas

Les Postres
Cremós de formatge amb melmelada de fruits vermells i 'crumble' cruixent



PICNIC | Cuina mediterrània amb pedigrí

Dissabte 16 de novembre | 21 h

Preu: 55 €



Passeig de la Ribera, 73 | STG | 93 811 00 40
restaurantpicnic.com

SABIES QUE...

El Pic Nic és un altre referent de la gastronomia de Sitges per història, per la qualitat dels seus plats i per una esplèndida ubicació, al passeig marítim, a tocar del mar. És una mena de balcó amb vista al Mediterrani. No és d'estranyar que a finals del 1955 i principis del 1956 Josep Maria Matas Barceló s'enamorés de l'establiment on està el restaurant. El Pic Nic forma part del Grup Matas Arnalot, emblemàtic a la vila. S'hi pot degustar gastronomia de qualitat, cuina mediterrània, amanides, pastes, carns i peixos del dia, i aliments frescos preparats amb molta cura. També s'hi preparen autèntics capricis per fer un pica-pica o unes postres. El menú que presenta en aquesta Ruta Gastronòmica DO Penedès a Sitges és una mostra de l'àmplia carta que ofereix a la clientela.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Saltat de gambes i pèsols confitats sobre crema suau de torró de Xixona

Mantega casolana de pastanaga i moscatell amb pa rústic

Maridat amb Blanc Subur 2022
- Celler Hospital de Sitges

Crema de bledes amb albergínia a la llauna i daus de bacallà fumat. **Maridat amb**

Viver 2022 - Propietat d'Espieells (J&C)

Calamars farcits de bolets de temporada amb salsa de ceps i pernil ibèric. **Maridat amb** Malvasia de Sitges 2021 - Jané Ventura

Tataki de cansalada ibèrica amb puré de xirivia, reducció de Malvasia de Sitges i 'chutney' de mango. **Maridat amb** Microvinificació Malvasia de Sitges 2023
- Cellers Avgvstvs Forvm

Les Postres

Gelat de trompetes de la mort, carquinyolis, carabassa i 'toffee' de rossinyols 'crumble' d'ametlla



SITGES BON ESTAR | Bon estar, bon menjar

Dijous 21 de novembre | 21 h

Preu: 55 €



Carrer de les Parellades, 63 | STG | 93 894 34 93
sitgesbonestar.com

SABIES QUE...

Amb una trajectòria de més de quatre dècades i l'experiència que tot això comporta, el restaurant Sitges Bon Estar, aposta pel millor de la cuina mediterrània, seleccionant productes de màxima qualitat. Ofereix un ambient familiar i de costa mediterrània per un menjar casolà on predominen els peixos, les amanides, els arrossos, les carns i una gran carta de vins i postres. Els responsables del restaurant volen que els clients se sentin com a casa en un ambient pensat per gaudir d'un bon àpat. En el menú degustació que tenen pensat per aquesta nova edició de la Ruta Gastronòmica DO Penedès a Sitges donen un gran protagonisme als productes procedents del mar, ja que apareixen en tres dels quatre plats principals.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Bombó de perdiu en escabetx amb carpaccio de gambes i consomé de calamar. **Maridat amb** SusQuvat 2023 - Estel d'Argent

Carxofa farcida de bou de Mar, salsa holandesa i un toc d'anís estrellat. **Maridat amb** Inhòspit 2022 - Alsina & Sardà

'Ragout' de rap amb bolets. **Maridat amb** Joan Milà Brut Nature 2019 - Mas Comtal

Taco de garrí amb puré de moniato a la vainilla i castanyes. **Maridat amb** CF Negre Tradició 2015 - Can Feixes

Les postres
Golden



CAL PINXO | Del mar a la taula

Divendres 22 de novembre | 21 h

Preu: 55 €



Passeig de la Ribera, 5 | STG | 93 894 74 64
calpinxositges.com

SABIES QUE...

Situat al cor de Sitges, sota l'església i amb terrassa davant del mar, al centre històric de la vila, Cal Pinxo és un altre clàssic de la cuina sitgetana. Amb les millors matèries primeres dels mercats de la zona s'hi elaboren les receptes que durant quatre generacions han fet d'aquest restaurant un referent en gastronomia de mercat i marinera. Es defineix com un restaurant de cuina mediterrània honesta, fàcil d'entendre i millor de menjar. Són especialistes en arrossos, peix i marisc. Partint d'una amanida de Xató, ideal per obrir boca, el menú degustació que proposa Cal Pinxo evidencia que és un restaurant especialitzat en els productes que venen del mar amb tres plats que fan patxoca: les croquetes de gamba, la cassoleta de barreja de closques i la cassoleta de rap.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Amanida de Xató de Sitges.
Maridat amb Aymar ICE Extra Dry 2017 - Aymar

Assortit de croquetes casolanes de gamba vermella i gambeta cristal de Huelva. **Maridat amb** Xic 2023 - Celler Puig Batet

Cassoleta de barreja de closques amb salsa marinera. **Maridat amb** Hara 2021 - Bodegues Pinord

Cassoleta de rap de costa a l'estil Cal Pinxo. **Maridat amb** Microvinificació Garnatxa Negra 2023 - Cellers Avgvstvs Forvm

Les Postres

Crema catalana en textures amb praliné d'avellanes i escuma de crema



SOFIA BY PICNIC | El producte, el protagonista

Divendres 29 de novembre | 21 h Preu: 55 €

Avinguda Sofia, 1 | STG | 93 517 87 40
sofiabypicnic.com



SABIES QUE...

El Sofia by Picnic complementa l'oferta del Pic Nic –es pot considerar el seu germà petit– sent un restaurant basat, bàsicament, en el producte, la dieta mediterrània i la temporalitat. La matèria primera de qualitat nodreix la seva oferta gastronòmica, que és creativa i oberta a innovar de manera eficient per crear tendència i sent sostenible. Al Sofia by Picnic fan una aposta pel producte de temporada i de quilòmetre zero sense emmascarar-lo. També ofereixen suggeriments diaris. És un restaurant amb llum de mar per la seva proximitat al Mediterrani. La proposta de menú degustació del Sofia by Picnic per a aquesta Ruta Gastronòmica DO Penedès a Sitges té els productes del mar com a protagonistes. Fins i tot, la crema de pèsols va acompanyada d'un mil fulles de sèpia.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Vieira sofregida amb beixamel d'algues mediterrànies.

Mantega d'all rostit amb 'tershi' de carabassa

Maridat amb Love is Vermell 2022 - Ferré i Catasús

Crema de pèsols amb mil fulles de sèpia, pernil ibèric i ou de gallina, ratllat. **Maridat amb** Aurora d'Espiells 2023 - Propietat d'Espiells (J&C)

Foie rostit amb suc de pollastre de corral escabetxat i crema de blat de moro. **Maridat amb** Cultivare Negre 2021 - Vallformosa

Bacallà amb porrusalda de carabassa i 'ajoarriero' de cabra de mar.

Maridat amb Miratge Brut Nature 2019 - Finca La Font de Jui

Les Postres

Torró de Xixona, moscatell, raïm i formatge



MARICEL | Cuina de sempre modernitzada

Dissabte 30 de novembre | 21 h Preu: 55 €

Passeig de la Ribera, 6 | STG | 93 894 20 54
maricel.es



SABIES QUE...

El restaurant Maricel va néixer el 1991 amb la idea de presentar un espai gastronòmic basat en una grata i innovadora combinació entre la cuina moderna i de mercat amb la cuina de sempre actualitzada. Està ubicat al passeig de la Ribera, al peu de l'Església més emblemàtica de Sitges. L'objectiu del restaurant és mantenir un elevat sentit del servei, aconseguir una alta qualitat les matèries primeres i potenciar els sabors en l'elaboració dels plats. Al capdavant dels seus fogons està Louis-Philippe Capo Fourny, que s'esforça diàriament a complir amb l'objectiu d'adaptar la seva cuina a les noves tendències. Utilitza productes de primera qualitat que respecten el seu origen autòcton i estacional amb la finalitat d'aconseguir els sabors més autèntics. El menú que ofereix parteix de la lleugeresa d'un carpaccio i acaba amb carn de xai i les postres.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Carpaccio de gambes a l'allet.

Maridat amb Blanca 2023

- Mastinell

'Ajoblanco' i tàrtar de llobarro amb ous de salmó. **Maridat amb** Ànima Nua, Cor Viu 2023 - Cellers Domenys

'Raviolone' de llamàntol i suc cremós dels seus caps. **Maridat amb** Garnatxa Blanca Brut Nature 2019 - Loxarel

Carré de xai desossat en 'tajine' de verdures. **Maridat amb** Clos Ancestral 2022 - Família Torres.

Les Postres

Duo de gerds i vainilla, gelat del mateix





IV Ruta Gastronòmica DOP Penedès a Sitges

CELLERS PARTICIPANTS

Alsina & Sardà
Aymar
Bodegues Pinord
Bodegues Sumarroca
Can Feixes
Can Vallès
Cellers Domenys
Celler Hospital de Sitges
Celler Puig Batet
Cellers Avgvstvs Forvm
Estel d'Argent
Família Torres
Ferré i Catasús
Finca La Font de Jui
Finca Viladellops
Giró Ribot

Heretat Baltà de Cela
Jané Ventura
Jean Leon
Joan Segura Pujadas
Loxarel
Mas Comtal
Mas Rodó
Mastinell
Molí Parellada
Parés Baltà
Propietat d'Espiells (J&C)
Ramon Canals
Vallformosa
Vins de Foresta
Vins El Cep



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 investeix en les zones rurals



ELIGE | COMPARTI | CUIDA