

FESTA MAJOR

08/2025

SUMERGIRSE EN LA TRADICIÓN Y VOLVER A LOS RITUALES QUE MOLDEAN EL CARÁCTER DE SITGES, CELEBRAR LA MEMORIA Y FORTALECER LOS VÍNCULOS CON EL LUGAR Y CON LA GENTE QUE HA HECHO HISTORIA.

IMMERSING IN THE TRADITION AND RETURNING TO THE RITUALS THAT SHAPE THE CHARACTER OF SITGES, CELEBRATING MEMORY AND STRENGTHENING THE BONDS WITH THE PLACE AND THE PEOPLE WHO HAVE MADE HISTORY.



23/08 14h
SARDANAS
Cap de la Vila

23/08 18h
CASTELLERS
Cap de la Vila

23/08
SPECIAL DINNER
Pasatempo

24/08 6h
DESFILE MATINAL

26/08
MUSEUMS OPEN DAY

20/08 20h
JAZZ CONCERT
Racó de la Calma

23/08 19h
PROCESSION
Cap de la Vila

23/08 23h
FIREWORKS,
VERBENA, CONCERTS
La Fragata/La Punta

24/08 19:30h
PROCESSION,
TRADITIONAL DANCES
Baluard

26/08 22.15h
VERBENA SARDANISTA
St. Sebastià Beach

21/08 21h
CASTELLERS
Palau del Rei Moro

ESTRELLAS CLAVE / KEY STARS



El baile como ritual / The dance as a ritual

Los bailes, el folclore y la imagería festiva con los músicos populares que acompañan la imagen de los patronos, conforman un legado de relevancia histórica y antropológica y tienen un gran valor patrimonial. Son la máxima expresión de la personalidad de Sitges.

The dances, the folklore, and the festive imagery with popular musicians accompanying the image of the patrons constitute a legacy of historical and anthropological relevance and have great heritage value. They are the ultimate expression of Sitges' personality.



Castells

Los castells son las torres humanas que se construyen desde hace más de 200 años en nuestra localidad. Son un símbolo de la identidad y la cultura catalana. Desde 2010 son Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

The castells are the human towers that have been built for over 200 years in our town. They are a symbol of Catalan identity and culture. Since 2010, they have been recognized as Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO.



Cabezudos y gigantes Big heads and Giants

Los cabezudos son elementos folklóricos que se agrupan alrededor de los gigantes. Los gigantes simbolizan la fuerza y la razón, los cabezudos son seres bufonescos, pequeños y enérgicos, con rasgos burlescos.

The big heads are folkloric elements that gather around the giants. While the giants symbolize strength and reason, the big heads are buffoonish beings, small and energetic, with whimsical features.



El dragón y el águila Dragon and Eagle

El dragón simboliza las flagelaciones del cristianismo, el pecado y el paganismo. Con dignidad majestuosa, el águila es considerado el entremés más valioso de la procesión del Corpus.

The dragon symbolizes the scourges of Christianity, sin, and paganism. With majestic dignity, the eagle is considered the most valuable figure in the Corpus Christi procession.



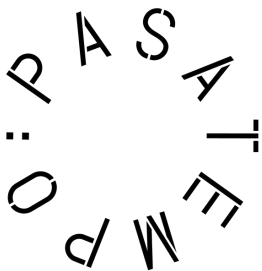
TRADICIONES / TRADITIONS

EN NUESTRO RESTAURANTE PASATEMPO, HEMOS PREPARADO UN MENÚ MUY ESPECIAL PARA LA NOCHE DEL 23, QUE REPRESENTA LA CULTURA DE SITGES PARA DEVORARLA Y TRASLADAR AL PALADAR A LA MEJOR LOCALIDAD DEL MEDITERRÁNEO, TAMBIÉN CON MÚSICA EN DIRECTO. ¡CELEBREMOS JUNTOS ESTAS FIESTAS!

AT OUR RESTAURANT PASATEMPO, WE'VE CRAFTED A VERY SPECIAL MENU FOR THE EVENING OF THE 23RD - A CULINARY CELEBRATION OF SITGES' RICH CULTURE, READY TO BE DEVoured AND TO TRANSPORT YOUR PALATE TO THE BEST TOWN ON THE MEDITERRANEAN, ALSO WITH LIVE MUSIC. LET'S CELEBRATE THESE FESTIVITIES TOGETHER!

El restaurante Pasatempo es el lugar perfecto para disfrutar de una comida con vistas al mar o saborear la calma de la noche y la brisa marina desde su terraza. Un espacio para cenar al aire libre y una zona chill out donde relajarse, comer y beber. Cocina mediterránea con productos saludables y de alta calidad, basada en la proximidad, sostenibilidad y el patrimonio gastronómico local.

Pasatempo restaurant is the perfect place to enjoy a meal with sea views or savor the calm of the night and the sea breeze from the terrace. An outdoor dining space and a chill out area where to relax, eat and drink. Mediterranean cuisine, healthy and high quality products based on proximity, sustainability and local gastronomy heritage.



Menú de fiesta 23/08

ENTRANTES / STARTERS

Coca “de recapte” vegetariana con verduras de verano
Catalan flatbread with summer vegetables

Mejillones a la marinera
Mussels in marinara sauce

“Empedrat” tradicional con salsa xató
Traditional Catalan bean and cod salad with xató sauce

PRINCIPALES / MAIN DISHES

Raya lacada en “suquet” y patatas al azafrán
Glazed skate in “suquet” with saffron potatoes

Pollo al cava con rebozuelos
Chicken in cava sauce with chanterelle mushrooms

Casserecci con pesto rosso y berenjena a la brasa
Caserecce with red pesto and grilled eggplant

POSTRES / DESSERTS

Melocotón de l'Ordal asado con helado de yogur
Roasted Ordal peach with yogurt ice cream

Higos, miel de romero y Mató
Figs, rosemary honey, and Mató cheese

Chocolate, pan, aceite y sal
Chocolate, bread, olive oil, and salt

Al centro de mesa / *For the centerpiece:*
Orelletes de Sitges y Malvasia
Orelletes from Sitges and Malvasia

Vino, cava, agua y cafés
Wine, cava, water and coffee

60€

THE CHEF’S SECRET

¿TE APETECE PREPARAR UN PLATO CLÁSICO DE LA COCINA LOCAL? NUESTRO CHEF TE DA LAS CLAVES PARA PREPARAR EL “EMPEDRAT” CON SALSA XATÓ.

WOULD YOU LIKE TO PREPARE A CLASSIC DISH FROM THE LOCAL CUISINE? OUR CHEF SHARES THE SECRETS TO MAKING “EMPEDRAT” WITH XATÓ SAUCE.

L’Empedrat

Aunque se desconoce el origen exacto o los inicios de esta receta, hoy en día se considera que el “empedrat” forma parte indispensable del recetario tradicional de la cocina catalana.

Este plato, a pesar de tener muchas variantes según la región o la cocina, se caracteriza principalmente por mezclar ingredientes del mar con ingredientes de la huerta, siendo indispensables las alubias blancas cocidas, el bacalao desalado desmigado y la cebolla cruda. Habitualmente lo encontraremos aliñado con pimiento verde y rojo; hay quien le pone tomate en dados, otros lo mezclan con tomate rallado. También se encuentran variantes con aceitunas negras y huevo duro, pero seguramente el más auténtico es el que preparaba la abuela de cada uno.

En Sabàtic, nuestro “empedrat” lo preparamos con:

- Mongeta de Santa Pau, de la pequeña y bien sabrosa
- Tomate sin semillas cortado en dados
- Pimiento rojo escalivado
- Pimiento verde crudo
- Buen bacalao desalado
- Cebolla tierna marinada en vinagre
- Picada de aceitunas
- Salsa xató (para dejar bien claro que estamos en el Garraf)

Although the exact origin or beginnings of this recipe are unknown, nowadays “empedrat” is considered an essential part of the traditional Catalan culinary repertoire.

This dish, despite having many regional or household variations, is mainly characterized by the combination of ingredients from the sea with those from the garden – cooked white beans, shredded desalted cod, and raw onion being indispensable. It is usually dressed with green and red peppers; some add diced tomato, while others mix in grated tomato. There are also versions with black olives and hard-boiled egg, but surely the most authentic one is the one each person’s grandmother used to make.

At Sabàtic, we prepare our “empedrat” with:

- Small, flavorful Santa Pau beans
- Seedless tomato, diced
- Roasted red pepper
- Raw green pepper
- Quality desalted cod
- Tender onion marinated in vinegar
- Chopped olives
- Xató sauce (to make it clear we’re in the Garraf region)



& El Xató

Para elaborar una buena salsa xató, necesitamos:
To make a good xató sauce, we need:

- Pulpa de 4 ñoras / *Pulp from 4 ñoras*
- 2 dientes de ajo / *2 garlic cloves*
- 100 g de almendra / *100 g of almonds*
- 100 g de avellana / *100 g of hazelnuts*
- 1 rebanada de pan / *1 slice of bread*
- Un chorrito de vinagre / *A splash of vinegar*
- Aceite de oliva / *Olive oil*

En una sartén, freímos el pan cortado en dados y tostamos las avellanas y las almendras en el mismo aceite sobrante. Luego lo trituramos todo con los ajos en un mortero, hasta obtener una picada tradicional. Una vez tengamos una pasta homogénea, añadimos la pulpa de ñora hidratada y emulsionamos con un hilo de aceite de oliva hasta lograr una textura de salsa. Finalmente, rectificamos con un poco de vinagre al gusto y una pizca de pimienta.

In a pan, we fry the diced bread and toast the hazelnuts and almonds in the leftover oil. Then we crush everything together with the garlic cloves in a mortar, until we get a traditional picada. Once we have a smooth paste, we add the hydrated ñora pulp and emulsify the mixture with a drizzle of olive oil until it reaches a sauce-like texture. Finally, we adjust the seasoning with a splash of vinegar to taste and a pinch of pepper.