

SABÀTIC

Sitges Hotel

CENA DE NOCHEBUENA CHRISTMAS DINNER

Para empezar / To start

Ostra Bloody Mary / *Bloody Mary Oyster*
Croqueta de rustido / *Traditional Croquette*
Sandwich de trompeta de la muerte con yema de
huevo y queso Comté / *Black trumpet mushroom sandwich*
with egg yolk and Comté cheese

Entrante / Starter

Royale de puerro, verduras de invierno, mató y
vinagreta de boletus / *Leek royale, winter vegetables, mató*
cheese, and boletus vinaigrette

Principal a elegir / Main to choose

Capón relleno con emulsión de foie y verduras glaseadas /
Stuffed capon with foie gras emulsion and glazed vegetables

Suquet de rape y calamar con ñoquis de patata y azafrán /
Catalan-style monkfish and squid stew with saffron
potato gnocchi

Postres / Desserts

Tronco de navidad / *Yule log*
Turrónes artesanos / *Artisanal nougats*

Vino blanco y tinto, agua, refrescos, cerveza y cava Sabàtic /
White and red wine, water, soft drinks, beer and Sabàtic cava

82€

SABÀTIC

Sitges Hotel

COMIDA DE NAVIDAD CHRISTMAS LUNCH

Entrantes a escoger / Starters to choose

Escudella tradicional con albondigas de carn d'olla /
*Traditional Catalan stew with meatballs made
from slow-cooked meats*

Menestra de verduras con jamón ibérico, yema de huevo y setas
/ Vegetable medley with Iberian ham, egg yolk, and mushrooms

Ensaladilla de verduras de invierno con rape alangostado /
Winter vegetable salad with grilled monkfish

Principal a escoger / Main to choose

Canelones tradicionales de rustido con foie y trufa /
Traditional roast meat cannelloni with foie gras and truffle

Cochinillo confitado con ensalada de manzana y mostaza /
Confit suckling pig with apple and mustard salad

Merluza en salsa verde y patata torneada /
Hake in green sauce with turned potatoes

Postres / Desserts

Cremoso de chocolate con helado de vainilla / *Creamy chocolate
dessert with vanilla ice cream*

Piña asada al ron con yogur y lima / *Grilled pineapple with
rum, yogurt, and lime*

Pannacotta con ensalada de frutos rojos / *Panna cotta with
mixed berry salad*

Vino blanco y tinto, agua, refrescos, cerveza y cava Sabàtic /
White and red wine, water, soft drinks, beer and Sabàtic cava

76€



SABÀTIC

Sitges Hotel

SANT ESTEVE SANT ESTEVE LUNCH

Entrantes a escoger / Starters to choose

Escudella tradicional con albondigas de carn d'olla /
*Traditional Catalan stew with meatballs made
from slow-cooked meats*

Menestra de verduras con jamón ibérico, yema de huevo y setas
/ Vegetable medley with Iberian ham, egg yolk, and mushrooms

Ensaladilla de verduras de invierno con rape alangostado /
Winter vegetable salad with grilled monkfish

Principal a escoger / Main to choose

Canelones tradicionales de rustido con foie y trufa /
Traditional roast meat cannelloni with foie gras and truffle

Cochinillo confitado con ensalada de manzana y mostaza /
Confit suckling pig with apple and mustard salad

Merluza en salsa verde y patata torneada /
Hake in green sauce with turned potatoes

Postres / Desserts

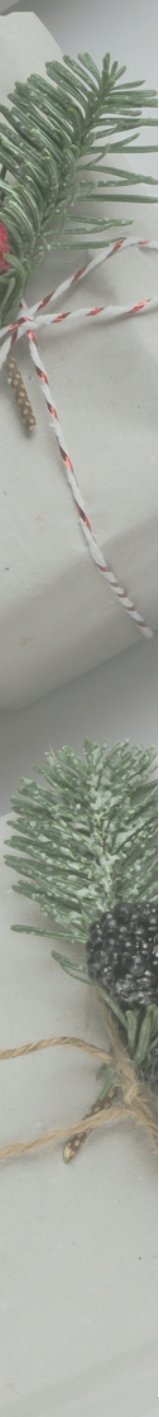
Cremoso de chocolate con helado de vainilla / *Creamy chocolate
dessert with vanilla ice cream*

Piña asada al ron con yogur y lima / *Grilled pineapple with
rum, yogurt, and lime*

Pannacotta con ensalada de frutos rojos / *Panna cotta with
mixed berry salad*

Vino blanco y tinto, agua, refrescos, cerveza y cava Sabàtic /
White and red wine, water, soft drinks, beer and Sabàtic cava

76€



31

SABÀTIC
Sitges Hotel

NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE

APERITIVOS DE BIENVENIDA / WELCOME APPETIZERS

Montadito de Steak Tartar con mantequilla trufada / *Steak tartare montadito with truffle butter*

Profiterol con crema ácida y caviar / *Profiterole with sour cream and caviar*

Sâm de bogavante / *Lobster terrine*

Foie ahumado, yema curada y cilantro / *Smoked foie gras, cured egg yolk, and cilantro*

ENTRANTE / STARTER

Consomé de gamba con raviolis / *Shrimp consommé with ravioli*

PESCADO / FISH

Rodaballo con beurre blanc de espárrago y huevas / *Turbot with asparagus beurre blanc sauce and fish roe*

CARNE / MEAT

Solomillo de vaca con patata y trufa / *Beef sirloin served with potato and truffle*

POSTRES / DESSERTS

Daiquiri de fresa / *Strawberry Daiquiri*

Mousse de chocolate y caramelo con cítricos / *Chocolate and caramel mousse with citrus fruits*

Vino blanco y tinto, agua, refrescos, cerveza y cava Sabàtic / *White and red wine, water, soft drinks, beer and Sabàtic cava*

& Barra libre / *Open Bar*

250€