

MENÚ I

Para picar y compartir

Pan con tomate y cecina
Croquetas tradicionales de rustido
Blinis de salmón ahumado, queso fresco y
verduras encurtidas
Xató de Sitges tradicional

Principal a escoger

Canelones con bechamel trufada
y crujiente de parmesano
Arroz meloso de pato, setas
y verduras de invierno
Presa ibérica con “trinxat”
de patata y setas
Bacalao con samfaina

Postre a escoger

Profiteroles artesanales con crema
de vainilla y mascarpone
Cheesecake de chocolate con
helado de frutos rojos
Tartaleta de manzana asada

57€ + IVA

Incluye cava Sabàtic, vino blanco y tinto, refrescos, cerveza y agua

SABÀTIC

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

MENÚ II

Para picar y compartir

Pan con tomate y jamón ibérico

Croquetas de gamba de Palamós

Langostinos de Vilanova con
mayonesa de cítricos

Navajas a la brasa con soja y jengibre

Principal a escoger

Canelones con bechamel trufada
y crujiente de parmesano

Arroz de gamba de Vilanova

Merluza en salsa verde de espárrago blanco

Carrillera de ternera glaseada con verduras
de invierno y patata trufada

Postre a escoger

Profiteroles artesanales con crema
de vainilla y mascarpone

Cheesecake de chocolate con
helado de frutos rojos

Tartaleta de manzana asada

67€ + IVA

Incluye cava Sabàtic, vino blanco y tinto, refrescos, cerveza y agua

SABÀTIC

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

MENÚ COCTEL

Jamón ibérico y pan con tomate
Croqueta de gamba de Palamós
Dorada ahumada en brocheta, crema ácida
y caviar de arenque
Cogollo braseado con vinagreta de
hierbas y parmesano
Buñuelos de bacalao con mayonesa de cítricos
Säam de steak tartar
Mini lobster roll
Bikini de trufa y brie con espárragos
Risotto de boletus
Magret de pato asado y laqueado con
salsa perigourdine
Brocheta de pollo con gambas laqueada
Brocheta de rape Orly con salsa tártara

Postres

Profiteroles rellenos de
vainilla y mascarpone
Buñuelo de viento con anís
Mini lemon pie
Trufas con jengibre

82€ + IVA

Incluye cava Sabàtic, vino blanco y tinto, refrescos, cerveza y agua

SABÀTIC

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

MENU I

To start and share

Bread with tomato and cured beef

Homemade roast croquettes

Smoked salmon blinis with fresh
cheese and pickled vegetables

Traditional Xató from Sitges

Main dish to choose

Cannelloni with truffle béchamel
and crispy Parmesan

Creamy duck rice with mushrooms
and winter vegetables

Iberian pork presa with smashed
potato and mushroom

Cod with sautéed vegetables

Dessert to choose

Handmade pastries with
vanilla and mascarpone cream

Chocolate cheesecake with
red berry ice cream

Roasted apple tartlet

57€+ VAT

Includes cava Sabàtic, white and red wine, soft drinks and water

SABÀTIC

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

MENU II

To start and share

Bread with tomato and Iberian ham

Palamós prawn croquettes

Vilanova prawns with citrus mayonnaise

Grilled razor clams with soy sauce and ginger

Main dish to choose

Cannelloni with truffle béchamel
and crispy Parmesan

Vilanova Prawn rice

Hake in green sauce with white asparagus

Braised beef cheeks with winter vegetables
and truffled potato

Dessert to choose

Handmade pastries with
vanilla and mascarpone cream

Chocolate cheesecake with
red berry ice cream

Roasted apple tartlet

67€ + VAT

Includes cava Sabàtic, white and red wine, soft drinks and water

SABÀTIC

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

COCKTAIL MENU

Iberian ham with bread and tomato
Palamós prawn croquette
Smoked sea bream skewer with sour
cream and herring caviar
Braised little gem lettuce with herb
vinaigrette and Parmesan
Cod fritters with citrus mayonnaise
Steak tartare Säam
Mini lobster roll
Truffle and brie bikini with asparagus
Porcini mushroom risotto
Roasted and glazed duck breast
with perigourdine sauce
Glazed chicken skewer with prawns
Orly-style monkfish skewer with tartar sauce

Desserts

Pastries filled with
vanilla and mascarpone
Anise traditional “wind fritter”
Mini lemon pie
Ginger truffles

82€ + VAT

Includes cava Sabàtic, white and red wine, soft drinks and water

SABÀTIC

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS