Setmana de la Malvasía

un sopar amb maridatge



13 de Novembre

Menú & Maridatge

Inclou el menu especial i el maridatge corresponent

55€

Les Someres Blanc - Malvasia de Sitges, Xarel·lo Vermell, Subirat Parent, Llimonera i Vinyater - Clos dels Guarans

Amanida de fulles d'hivern amb vinagreta d'anacards, olives i parmesà

Les Someres Negre - Monastrell, Merlot i Malvasia de Sitges - Clos dels Guarans

Tagliatelle amb ragú al gruyère

Sasserra - Blanc Criança - 100% Malvasia de Sitges - Vega de Ribes

Guisat tradicional de mandonguilles i cananes del Garraf amb ceps i patates fregides

Copa de Malvasia de Sitges
Celler del Hospital de Sitges

Poma i mató amb Malvasia de Sitges i fruits secs garapinyats

Reserves

t. 937 55 79 65

Online aquí

SABÀTIC
Sitges

Semana de la Malvasía

una cena con maridaje



13 de Noviembre

Menú & Maridaje

Incluye el menú especial y el maridaje correspondiente

55€

Les Someres Blanco - Malvasia de Sitges, Xarel·lo Rojo, Subirat Parent, Llimonera y Vinyater - Clos dels Guarans

Ensalada de hojas de invierno con vinagreta de anacardos, olivas y parmesano

Les Someres Tinto - Monastrell, Merlot y Malvasia de Sitges - Clos dels Guarans

Tagliatelle con ragout al gruyere

Sasserra - Blanco Crianza - 100% Malvasia de Sitges - Vega de Ribes

Guiso tradicional de albóndigas y cananas del Garraf con boletus y patatas fritas

Copa de Malvasia de Sitges
Celler del Hospital de Sitges

Manzana y mató con Malvasia de Sitges y garrapiñados

Reservas

t. 937 55 79 65

Online aquí

SABÀTIC
Sitges