

# 10 llocs on menjar durant el Sitges Film Festival 2020

*Et facilitem la feina i et proposem diferents llocs de Sitges on fer passar la gana del 8 al 18 d'octubre durant el 53è Festival Internacional de Cinema Fantàstic de Catalunya.*



Del 8 al 18 d'octubre se celebra el 53è Festival Internacional de Cinema Fantàstic de Catalunya. Entre les llargues sessions cinematogràfiques i les diferents activitats paral·leles s'obrirà la gana i faltirà temps per decidir on anar a menjar entre tantes opcions com s'ofereixen al municipi.

Us en proposem 10 de diferents:

## 1. EL POU

Situat en un carrer del centre de Sitges, el restaurant El Pou és un lloc pensat per divertir-se, gaudir, tastar, compartir. Hi trobareu diferents tapetes perfectes per compartir en un ambient molt agradable. El lloc és petit i a més de recomanar-vos que us deixeu sorprendre, recomanem que abans d'anar-hi truqueu i reserveu.

[lloc]50[/lloc]

## 2. ELS JARDINS DEL RETIRO

A Els Jardins del Retiro hi trobareu espai recollit on a més de gaudir de bons aliments gaudireu de la tranquil·litat d'un espai no transitat. Tenen molt a veure amb *El Cable*, el temple dels sitgetans per anar a fer el vermut, i aquí també podreu gaudir de les seves braves. A la cuina hi ha l'Oriol Carbonell qui deixa empremta en les elaboracions. És recomanable agafar diversos platets i compartir-los, ja que trobareu una succulenta carta que canvia cada temporada i només de llegir-la la tria es complicarà.

Si encara els tenen a carta, és recomanable no sortir sense tastar els Sams!

[[loc]11[/loc]]

### **3. LA SALSETA**

La Salseta és un restaurant situat al centre de Sitges, molt proper al Passeig Marítim. És un restaurant familiar liderat pel xef Valentí Mongay, qui treballa sota la filosofia de l'*Slow Food* amb productes de proximitat. La carta canvia amb cada estació de l'any i sempre hi trobareu recomanacions fora de carta en funció de l'oferta del mercat.

Si demaneu postres no deixeu per un altre dia tastar el "Massís de Garraf", unes postres que fusionen tots els sabors del territori en diferents textures.

[[loc]3[/loc]]

### **4. LA INCIDÈNCIA DEL FACTOR VI**

Restaurant elegant per gaudir amb els cinc sentits. Tenen un cuidat i ampli celler que combina amb una carta canviant que manté els seus clàssics i, a la vegada, incorpora novetats en funció del producte de mercat que els ha arribat. Més enllà de la carta i el celler, en aquest restaurant també us podeu trobar amb exposicions i esdeveniments culturals. Però si això no fora suficient, la seva aposta més recent ha estat crear un espai de cockteleria clàssica on gaudir relaxadament abans o després del sopar, a la qual també s'hi pot accedir sense haver sopat allà.

[[loc]4[/loc]]

### **5. LA NANSA**

Restaurant d'arrel familiar i d'ambientació marinera que treballa sota el marc de la filosofia *slow food*. Hi trobareu la base de la cuina tradicional catalana lligada a l'aposta pel producte local i de proximitat. Recomanem tastar l'arròs a la sitgetana, ja que el seu xef, l'Anton Rafecas, reivindica els plats històrics de l'antiga cuina sitgetana i aquest n'és un. També hi ha opcions de fer diferents menús, entre ells el menú tradicional -per 35?- o el menú entre setmana -per 20?-.

[[loc]57[/loc]]

### **6. XAMPÚ**

Restaurant amb una àmplia carta on tothom podrà satisfer els seus gustos. Es pot optar a menjar tapes i plats per compartir o escollir plats de forma individual. A més, als migdies també hi ha l'opció de fer un menú de 15? amb postre i beguda inclosos que té cinc primers i cinc segons diferents a escollir. Disposen d'una gran terrassa exterior i l'interior del local té uns grans finestrals que permeten l'entrada de llum natural.

Recomanem no sortir del Xampú sense haver tastat les croquetes de ceps.

[[loc]58[/loc]]

### **7. SOCA**

Els nachos, amb carn o sense, són el plat estrella del Soca. Tant la seva oferta gastronòmica com l'ambientació del local aposten per l'estil sudcalifornià amb una fusió entre la cuina mexicana i

l'americana. El més complicat és triar perquè tenen una àmplia varietat de tacos, fajitas, burritos, però també d'hamburgueses. I sempre, per arrodonir-ho, el detall d'una degustació del seu *margarita frozen*.

Disposen d'un menú de migdia per 13,50?? i un menú de nit per 24??, tots dos amb beguda i postres inclosos.

[lloc]59[/lloc]

## **8. PIZZERIA CAP DE LA VILA**

Ets de pizza i pasta? El teu lloc és la pizzeria Cap de la Vila, oberta l'any 1964 ostenta el títol de primera pizzeria d'Espanya. Però amb títol o sense, la clau del seu èxit són les pizzes i la seva pasta fresca artesana. Està ubicada al punt més cèntric del poble i no et pots perdre la pasta fresca amb salsa de malvasia, una salsa molt singular i carismàtica.

[lloc]110[/lloc]

## **9. EL SANTO**

De sandvitxos i hamburgueses va la cosa, però no de qualsevol manera. La qualitat dels seus productes és molt bona i està cuidada al detall, marca a diferència entre els seus sandvitxos i d'altres. Els sandvitxos se serveixen en diferents tipus de pa que fa que cada elaboració sigui diferent. El pa de les hamburgueses no té res a veure amb el que podem estar acostumats. I tot això es pot complementar amb acompanyaments com les seves patates fregides amb pell. Ràpid, gustós i de bona qualitat.

El sandvitx de roastbeef és deliciós!

[lloc]61[/lloc]

## **10. CORAZÓN DE ÁGAVE**

Han fet el salt de la *food truck* a l'establiment convencional i ara a més de trobar-los en diferents markets també podem gaudir de la seva gastronomia asseguts a taula o a domicili. Corazón de Ágave és un restaurant de cuina mexicana amb una carta poc extensa i ben deliciosa. "*Chile habanero*", blat blau, mole o "*tarta tres leches*" (pastís de tres llets) són presents a la seva carta.

[lloc]62[/lloc]

Evidentment l'oferta gastronòmica de Sitges és molt més àmplia i contempla d'altres opcions, com el *Foodtastic* (<https://sitgesfilmfestival.live/foodtastic-area/>), la zona de *food trucks* situada a poca distància de l'Hotel Melià Sitges, el punt neuràlgic del Festival. Allà hi trobareu Indi Cakes, Moritz Barcelona, Woody, Embotits Bundó, Una Pizza FoodTruck, El Bandarra i Va de creps.

Arribats fins aquí encara no us heu decidit, ens podeu contactar per Instagram (<http://www.instagram.com/gastrotalkers>), Twitter (<http://www.twitter.com/gastrotalkers>) o Facebook (<http://www.facebook.com/gastrotalkers>) i interntarem ajudar-vos en la vostra tria.