



EUROSTARS
SITGES

Revetlla de Sant Joan

ESTACIÓN DE SUSHI Y SASHIMI

Acompañado de wasabi, jengibre marinado y salsa soja.

ESTACIÓN DE EMPANADAS ARGENTINAS

EL RINCÓN DE LOS IBÉRICOS

Jamón ibérico, salchichón, lomo y chorizo ibérico.

SALAD BAR

Mézclum, tomate, endivias, mix aceitunas, bulgur o quinoa, pepino, huevo duro, canónigos o rúcula, bocconcini, atún y sardinillas.

NUESTRAS ENSALADAS INDIVIDUALES

Vitello tonnato.

Ensalada de pera, gorgonzola y jamón de pato con nueces.

El clásico tabouleh con langostinos.

Ensaladilla cremosa de cangrejo y aguacate.

Ensalada de ventresca de atún con tomate, cebolla encurtida y alcaparrones.

EN SHOWCOOKING

Salmón en costra de hojaldre con salsa tártara.

PASADO EN MESA

Arroz caldoso de bogavante.

DE LA PARRILLA

Dorada de la costa, las sardinas, rodaballo, presa ibérica, escalopines de ternera, jamoncitos de pollo.

GUARNICIÓN

Verduras al vapor, patata panadera, sanfaina, espinacas a la catalana, gyozas de verduras con salsa teriyaki o pasta rellena de espinacas y ricotta con salsa de nueces y mascarpone.

SURTIDO DE DULCES

Coca de Sant Joan.

BEBIDAS

Aguas minerales, vinos D.O. Penedés y Cava.

ADULTOS 55€ | NIÑOS 29€



EUROSTARS
SITGES

Revetlla de Sant Joan

ESTACIÓ DE SUSHI I SASHIMI

Acompanyat de wasabi, gíngebre marinat i salsa de soja.

ESTACIÓ D'EMPANADES ARGENTINES

EL RACÓ DELS IBÈRICS

Pernil ibèric, llonganissa, llom i xoriço ibèric.

SALAD BAR

Mézclum, tomàquet, endívies, mix d'olives, bulgur o quinoa, cogombre, ou dur, créixens o rúcula, bocconcini, tonyina i sardinetes.

LES NOSTRES AMANIDES INDIVIDUALS

Vitello tonnato.

Amanida de pera, gorgonzola i pernil d'ànec amb nous.

El clàssic tabouleh amb llagostins.

Amanida cremosa de cranc i alvocat.

Amanida de ventresca de tonyina amb tomàquet, ceba en vinagre i taperots.

EN SHOWCOOKING

Salmó en crosta de pasta de full amb salsa tàrtara.

SERVIT A TAULA

Arròs caldós de llamàntol.

DE LA GRAELLA

Dorada de la costa, sardines, turbot, presa ibèrica, escalopins de vedella, cuixetes de pollastre.

GUARNICIONS

Verdures al vapor, patata panadera, sanfaina, espinacs a la catalana, gyozas de verdures amb salsa teriyaki, o pasta farcida d'espinacs i ricotta amb salsa de nous i mascarpone.

SELECCIÓ DE DOLÇOS DEL NOSTRE XEF PASTISSER

Coca de Sant Joan.

BEGUDA

Aigües minerals, vins D.O. Penedès i Cava.

ADULTS 55€ | NENS 29€



EUROSTARS
SITGES

Revetlla de Sant Joan

SUSHI AND SASHIMI STATION

Accompanied by wasabi, marinated ginger and soy sauce.

ARGENTINE EMPANADAS STATION

THE IBERIAN CORNER

Iberian ham, salchichón, cured pork loin sausage
and Iberian chorizo.

SALAD BAR

Mixed greens, tomato, endives, mixed olives, bulgur or quinoa,
cucumber, hard-boiled egg, lamb's lettuce or rocket,
bocconcini, tuna and sardines.

OUR INDIVIDUAL SALADS

Vitello tonnato.

Pear, gorgonzola and duck ham salad with walnuts.

The classic tabbouleh with prawns.

Creamy crab and avocado salad.

Tuna belly salad with tomato, pickled onion and capers.

EN SHOWCOOKING

Salmon in puff pastry crust with tartar sauce.

SERVED AT THE TABLE

Brothy rice with lobster.

FROM THE GRILL

Sea bream from the coast, sardines, turbot, iberian pork
shoulder, veal escalopes, chicken drumsticks.

SIDE DISHES

Steamed vegetables, sliced baked potatoes, samfaina,
catalan-style spinach, vegetable gyozas with teriyaki sauce,
spinach and ricotta stuffed pasta with walnut and
mascarpone sauce.

OUR PASTRY CHEF'S SWEET ASSORTMENT

Sant joan cake.

DRINK

Mineral waters, wines from the Penedés DO and Cava.

ADULTS 55€ | CHILDREN 29€



EUROSTARS
SITGES

Revetlla de Sant Joan

BUFFET DE SUSHI ET SASHIMI

Accompagné de wasabi, gingembre mariné et sauce soja.

BUFFET DE TOURTES ARGENTINES

LE RECOIN DES METS IBÉRIQUES

Jambon ibérique, saucisson, lomo et chorizo ibérique.

BAR À SALADES

Mesclun, tomate, endives, assortiment d'olives, boulgour ou quinoa, concombre, œuf dur, mâche ou roquette, bocconcini, thon et sardines.

NOS SALADES INDIVIDUELLES

Vitello tonnato.

Salade de poire, gorgonzola et jambon de canard avec noix.

Le taboulé classique avec crevettes.

Salade de pommes de terre crémeuse au crabe et avocat.

Salade de ventrèche de thon avec tomate, oignon confit au vinaigre et câpres.

EN SHOWCOOKING

Saumon en croûte feuilletée et sauce tartare.

EN PASSANT À TABLE

Riz fondant au homard.

AU GRIL

Dorade de la côte, sardines, turbot, presa ibérique (morceau d'échine), escalopes de veau, cuisses de poulet.

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes vapeur, pommes de terre en rondelles, samfaina (sorte de ratatouille), épinards à la catalane, gyozas de légumes avec sauce teriyaki, pâtes farcies aux épinards et à la ricotta avec sauce aux noix et mascarpone.

L'ASSORTIMENT SUCRÉ DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

Coca de Sant Joan.

BOISSON

Eaux minérales, vins D.O. Penedés et Cava.

ADULTES 55€ | ENFANTS 29€