



Sitges GALA

SIDA / AIDS 2021



ORGANITZA:



Colors Sitges Link
ASSOCIACIÓ LGTBQ+

AMB EL SUPORT DE:



Ajuntament
de Sitges



Diputació
Barcelona
#DibaOberta

General

ENTRANTS: PICA-PICA (tots inclosos)

Pernil d'aglà sobre pa de llavors i tomàquet
Mini xarrup de guacamole amb natxos
Tartaleta de mousse de foie
Broqueta de 'llangardaix' ibèric amb salsa teriyaki
Croqueta rústica de bacallà
Llagostí cruixent de coco

PLAT PRINCIPAL. Escollir entre:

Filet de daurada amb saltat campestre i tomàquet cirereta i oli d'alfàbrega

Llom alt rostit amb patates fornada, pebrots del piquillo i cebetes perla

POSTRES. Escollir entre:

Mini pastís de xocolata belga i maduixa

Sorbet de marc de cava i menta

Vegetarià

ENTRANTS : PICA-PICA (tots inclosos)

Mini amanida mesclum amb fruites naturals, formatge fresc i vinagreta de mango
Mini petxina farcida de favetes i seitán
Daus de tofu amb tomàquets cirereta i pinyons
Broqueta de verdures amb romesco vegà
Mini cassoleta de saltat de bolets amb oli de cibulet
Rotllet de verdures amb maionesa vegana

PLAT PRINCIPAL. Escollir entre:

Fideus d'arròs amb saltat de verdures thai i soja.

Medallons de tofu amb quinoa i bròquil i crema de porros

POSTRES. Escollir entre:

Crema catalana vegana caramel·litzada

Sorbet de marc de cava i menta

Brownie de xocolata i nous amb gelat de vainilla

Vegà

ENTRANTS : PICA-PICA (tots inclosos)

Torrada d'humus amb tapenade d'olives negres
Mini amanida de cus-cus i alvocat amb germinats de remolatxa i vinagreta
Tartaleta de guacamole amb pebrot sec i tàpera
Falàfel de verdures amb maionesa vegana de soja
Croquetes de bolets amb culis de tomàquet
Xarrup crema de porro i carbassa rostida amb cruixent d'all

PLAT PRINCIPAL. Escollir entre:

Arròs melós de verdures i salsa romesco vegana

Curri de cigrons amb mango i arròs basmati amb fonoll cruixent

POSTRES. Escollir entre:

Trio de fruites naturals amb reducció de moscatell de Sitges

Sorbet de taronja amb maduixes i mores silvestres

Pannacotta de coco amb nous caramel·litzades

Tots els menús inclouen:

Copa de benvinguda.

Cafè i infusions

Assortiment de dolços nadalencs

Aigües minerals

CELLER

Vi blanc Pirineus D.O. Somontano

Vi negre Pirineus D.O. Somontano

Copa de cava Brut Nature Calipolis

General

ASSORTED STARTERS (All included)

Cebo de campo ham on tomato and seed bread
Mini shot of guacamole with nachos
Foie mousse tartlet
Iberian pork kebab with teriyaki sauce
Rustic cod croquette
Crunchy coconut prawns

MAIN COURSE. Choose from:

Fillet of sea bream with country vegetables sauté and cherry tomato in basil oil

OR

Roast sirloin steak with baked potatoes, piquillo peppers and pearl onions

DESSERT. Choose from:

Mini Belgian chocolate and strawberry tart

OR

Marc de cava and mint sorbet

Vegetarian

ASSORTED STARTERS (All included)

Mini salad mix with natural fruits with mango vinaigrette and fresh cheese.
Mini shell stuffed with baby broad beans and seitan.
Diced tofu with cherry tomatoes and pine nuts.
Vegetable kebab with vegan romesco sauce.
Mini casserole of sautéed mushrooms with chive oil.
Vegetable roll with vegan mayonnaise.

MAIN COURSE. Choose from:

Rice noodles with sautéed Thai vegetables and soy.

OR

Tofu medallions with quinoa and broccoli with leek cream.

DESSERT. Choose from:

Caramelised vegan crème brûlée

OR

Marc de cava and mint sorbet

OR

Chocolate and walnut brownie with vanilla ice cream.

Vegan

ASSORTED STARTERS (All included)

Hummus crostini with black olive tapenade.
Mini couscous and avocado salad with beetroot sprouts and vinaigrette.
Guacamole tartlet with dried peppers and capers.
Vegetable falafel with vegan soya mayonnaise.
Mushroom croquettes with tomato coulis.
Shot of cream of leek and roasted pumpkin with crispy garlic.

MAIN COURSE. Choose from:

Mellow rice with vegetables and vegan romesco sauce.

OR

Chickpea curry with mango and basmati rice with crispy fennel.

DESSERT. Choose from:

Trio of natural fruits with Sitges muscatel reduction.

OR

Orange sorbet with strawberries and wild blackberries.

OR

Coconut panna cotta with caramelised walnuts.

All menus include

Welcome drink
Coffee and infusions
Assortment of Christmas sweets

Mineral water

WINE CELLAR

White wine Pirineos D.O Somontano
Red wine Pirineos D.O. Somontano
Glass of cava Brut Nature Calipolis

General

ENTRANTES: PICA-PICA. (todos incluidos)

Jamón de cebo de campo sobre pan de semillas y tomate

Mini chupito de guacamole con nachos

Tartaleta de mousse de foie

Brocheta de lagarto ibérico con salsa teriyaki

Croqueta rústica de bacalao

Langostino crujiente de coco

PLATO PRINCIPAL. A escoger entre:

Filete de dorada con salteado campestre y tomate Cherry al aceite de albahaca

○

Lomo alto asado con patatas panadera, pimientos del piquillo y cebollitas perla

POSTRE. A escoger entre:

Mini tarta de chocolate belga y fresa

○

Sorbete de marc de cava y menta

Vegetariano

ENTRANTES: PICA-PICA. (todos incluidos)

Mini Mézclum de Ensalada con frutas naturales a la vinagreta de mango y queso fresco.

Mini concha rellena de habitas baby y seitán

Dados de tofu con tomates cherry y piñones.

Brocheta de verduras con romesco vegano

Mini cazuelita de salteado de setas al aceite de cebollino.

Rollito de verduras con mayonesa vegana.

PLATO PRINCIPAL. A escoger entre:

Fideos de arroz con salteado de verduras thai y soja.

○

Medallones de Tofu con quínoa y brócoli a la crema de puerros.

POSTRE. A escoger entre:

Crema catalana vegana caramelizada

○

Sorbete de Marc de cava y menta

○

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla.

Vegano

ENTRANTES: PICA-PICA. (todos incluidos)

Crostini de hummus con tapenade de aceitunas negras.

Mini ensalada de cous-cous y aguacate con germinados de remolacha y vinagreta.

Tartaleta de guacamole con pimiento seco y alcaparra.

Faláfel de verduritas con mayonesa vegana de soja.

Croquetas de setas con culis de tomate.

Chupito Crema de puerro y calabaza asada con crujiente de ajo.

PLATO PRINCIPAL. A escoger entre:

Arroz meloso de verduritas y salsa romesco vegana.

○

Curry de garbanzos con mango y arroz basmati con hinojo crujiente.

POSTRE. A escoger entre:

Trio de frutas naturales a la reducción de moscatel de Sitges.

○

Sorbete de naranja con fresas y moras silvestres.

○

Panna cotta de coco con nueces caramelizadas.

Todos los menús incluyen:

Copa de bienvenida

Café e infusiones

Surtido de dulces navideños

Aguas minerales

BODEGA

Vino blanco Pirineos D.O Somontano

Vino tinto Pirineos D.O. Somontano

Copa de cava Brut Nature Calipolis