



**DOLCE**  
HOTELS AND RESORTS®  
BY WYNDHAM  
SITGES

# *brunch dominical*

2019



# BRUNCH DOMINICAL\*

## A LA LLEGADA

Vermut tradicional con latita  
variada de encurtidos y *chips*

## LAS ESTACIONES FRÍAS

### EL RINCÓN IBÉRICO

jamón ibérico al corte con *coca*  
de cristal con tomate de colgar

### EL RINCÓN DE

#### VERDURAS EN *CRUDITÉS*

*Baba ganoush*

*Hummus*

Aceitunas aliñadas

Apio en bastones

Calabacín en bastones

Queso Feta

Tomate seco

Zanahoria en bastones

Salsa tártara

Salsa *bagna cauda*

### EL BUFET DE OSTRAS

Nuestra selección de ostras

Salsa *ponzu*

Salsa de *bloody Mary*

Salsa de vinagre y chalota

### EL COCEDERO DE VAPOR

Langostinos

Almejas

Mejillones

Berberechos

Salsa Mil islas

Salsa cóctel

### EL RINCÓN JAPONÉS

*Sushi*

*Sashimi*

Acompañados de *wasabi*,  
salsa de soja y jengibre marinado

### EL CARRO DE QUESOS ARTESANOS

6 tipos de quesos artesanos variados

Panes y tostas

Frutos secos

Membrillo

Mermeladas

### LOS EMBUTIDOS TRADICIONALES DE OSONA

Longaniza colana

Catalana trufada

Butifarra de cazuela

*Bull* blanco

*Bull* negro

Lomo de cerdo Ral

### EL RINCÓN DE HÍGADOS Y TERRINAS

Hígado de pato a la sal

Hígado de pato *mi-cuit*

Paté de campaña

Paté a la pimienta verde

### LA ENSALADA CÉSAR, AL GUSTO

Lechuga romana

Anchoa

Queso parmesano en lascas

Picatostes de pan

Pollo a la parrilla

Tomate

Salsas César

### EL RINCÓN DE LAS SOPAS

Crema fría de verduras

Gazpacho tradicional

Gazpacho de cerezas

Sopa caliente de *miso*

# BRUNCH DOMINICAL\*

## LAS ESTACIONES CALIENTES

### LOS ARROCES

Arroz de bogavante

*Fideuà* alicantina

## LOS PLATILLOS EN BUFET

Huevos Bénédicte

*Gyozas* de verduras

*Spaghetтини* al huevo con crema de trufa

Lubina asada con *pack hoy* y *shitake*

Filete *mignon* de ternera con salsa café de París

Verduras al vapor

## SERVIDO EN SALA

Redondo de ternera con salsa Cumberland y salsa de jugo de carne

## PARA NUESTROS PEQUEÑOS

### (A ELEGIR)

*Spaguettini* al huevo con salsa boloñesa

Pechuga de pollo a la plancha

con patatas fritas y verduritas

## EL DULCE RETIRO

La fuente de chocolate

*Cup cakes* variados

Tarta de limón

Copa de Granola con yogur y fresas

*Brownie* de nueces

Surtido de bollería

**Precio por comensal adulto: 45,00 €**

**Precio por comensal infantil (menor de 11 años): 30,00 €**

*IVA incluido, bebidas no incluidas*

*Horario de servicio de comida: 13:00 a 16:00 horas*

## RESERVAS INDIVIDUALES

**(T): +34 938 109 000 O (E): SITGES.RESTAURANTS@DOLCE.COM**

\* Los ingredientes podrían variar en función de la disponibilidad en el mercado



AV. CAMÍ DE MIRALPEIX, 12  
SITGES, 08870  
+34 938 109 000  
DOLCESITGES.ES