



DOLCE

HOTELS AND RESORTS<sup>®</sup>  
BY WYNDHAM

SITGES

*nits fusió*

2019



# DILLUNS: NIT D'ARROSSOS\*

## L'ASSORTIMENT D'ANTIPASTI A LA ITALIANA

Carxofa confitada amb menta  
Taperots  
Albergínia i carbassó a la graella  
*Bocconcini* de mozzarella  
Cebetes amb balsàmic  
Minipebrots farcits  
Roques de parmesà  
Salame italià  
Tomàquet assecat al sol

## EL CARRO DELS FORMATGES

5 varietats de formatges artesans catalans  
amb pa carasau de Sardenya i bastonets  
Assortiment de fruits secs  
Varietats de *chutneys*

## EL RACÓ D'EMBOTITS D'OSONA

Bull blanc i negre  
Botifarra catalana trufada  
Fuet  
Llom curat de porc Ral d'Avinyó  
Llonganissa cassolana de Vic  
Secallona

## L'ESTACIÓ DE LES TRUITES

Truita de carbassó  
Truita de gírgola orellana amb llagostí  
i pebre verd  
Truita de patata i ceba

## LA CANTONADA PER PREPARAR-TE UNA AMANIDA

Tonyina en oli d'oliva  
*Bulgur*  
Cabdells de Tudela  
Endívies blanques  
Espàrrecs blancs  
Ous cuits  
Mesclum  
Remolatxa cuita  
Ruca  
Selecció d'olives  
Tomàquet  
Pastanaga



### **ELS ACOMPANYAMENTS, SALSES I VINAGRETES**

Assortiment de pans: 5 cereals, oliva, xapata i rústic  
Salses maionesa i tàrtara  
Selecció d'olis, vinagres i salses tradicionals  
Vinagretes de balsàmic i de xerès

### **L'ESTACIÓ D'ARROSSOS**

Arròs cremós de ceps i trompeta de la mort  
Arròs melós de llamàntol  
Paella valenciana clàssica amb garrofons, mongetes  
verdes i pollastre

### **EL BUFET CALENT**

Espaguetis *alla chitarra* amb mantega de sàlvia  
Musclos amb salsa de coco, llima i gingebre  
*Wok* de vieires macerades amb *pak choy* i bitxos  
Escalopines de vedella amb salsa de pebre negre  
*Bimi* i col *kale* amb sèsam torrat  
i fideus d'arròs cruixents  
Espinacs a la catalana  
Patata fornera amb llorer i romaní

### **LA LLÀNTIA MERAVELLOSA**

Garrí a l'estil castellà amb compota de poma  
i salsa de rostit

### **EL RACÓ INFANTIL**

Dits de pollastre  
*Hot dogs*  
Patata camperola

### **ELS DOLÇOS I LES POSTRES**

Assortiment de fruita fresca de temporada:  
kiwi, meló, pinya i síndria  
Braç de gitano de crema cremada  
Cremós de llimona amb merenga de pistatxo  
Escuma d'albercoc amb gel de gerd  
Galletes de xocolata amb Lacasitos  
Gotet de cacau al 70% amb ametlla Marcona  
Carro de gelats i sorbets: xocolata, coco, maduixa,  
mango, pinya colada i vainilla  
Font de xocolata al 70% amb melindros,  
broquetes de fruites i núvols

**Adults 39,00 €**

**Nens 20,00 €**

*IVA inclòs, begudes no incloses*

\* Els ingredients podrien variar en funció de la disponibilitat al mercat.

\* Aquesta nit d'estiu del Restaurant Verema s'ofereix del 01/06/2019 al 30/09/2019.

\*Es considera comensal infantil tot client de menys d'11 anys.

# DIMARTS: GRAN BUFET I BARBACOA\*

## L'ASSORTIMENT DE MEZZE FRED

*Babaganuix*

*Crudités* de verdures:

api, pastanaga i cogombre

*Fatuix*

*Guacamole*

Hummus de remolatxa i libanès

Salsa *tzatziki*

Pa Carasau de Sardenya, pa de pita i *totopos*

## ELS POKE BOWLS

De tonyina amb quinoa, ravenets i salsa Sriracha

De salmó i llagostins amb col *kale*

Vegetarià

## EL CARRO DELS FORMATGES

Camembert

Roquefort

Manxec semisec

Idiazábal

Bastonets

## EL BUFET DE FUMATS I CURATS

Arengada

Esturió fumat

Fresa

Moixama de tonyina de Cadis

Salmó fumat en calent

Salmó marinat

Acompanyats de les seves  
guarnicions i salses especials

## LA CANTONADA PER PREPARAR-TE UNA AMANIDA

*Edamame*

Escarola

Ous cuits

*Mache*

Mesclum

Ravenets

Radicchio

Remolatxa cuita

Sardineta en oli

Selecció d'olives

Tomàquet

Pastanaga



### **ELS ACOMPANYAMENTS, SALSES I VINAGRETES**

Assortiment de pans: 5 cereals, oliva, xapata i rústic  
Salses maionesa i tàrtara  
Selecció d'olis, vinagres i salses tradicionals  
Vinagretes de balsàmic i de xerès

### **EL BUFET CALENT**

*Panzerotti* de carbassa amb salsa Alfredo  
*Penne all'arrabiatta*  
Rotlle cantonès amb salsa de xili dolç  
*Wok* de pollastre a les cinc espècies  
amb verdures i fideus  
Patata d'Olot  
Gírgola orellana a la planxa amb salsa *teriyaki*  
Blat tendre amb carbassa, espinacs i formatge crema

### **DE LA NOSTRA GRAELLA**

Broqueta d'emperador amb pebrot verd i ceba  
Filets d'orada  
Medallons de rap  
Broqueta de vedella i verdures  
*Filet mignon* de llonza llaminera  
*Magret* d'ànec a baixa temperatura  
Selecció de mostasses i salses

### **LA LLÀNTIA MERAVELLOSA**

Estació de *tacos* i *fajitas* amb salses  
*picosas* mexicanes

### **EL RACÓ INFANTIL**

Macarrons *alla carbonara*  
Escalopa de vedella empanada amb  
puré de patata

### **ELS DOLÇOS I LES POSTRES**

Assortiment de fruita fresca de temporada:  
maduixot, meló, pinya i síndria  
Clàssic de mató i mel amb nous caramel·litzades  
Cremós de maracujà amb *kumquat* (taronja xinesa)  
El pastís de pastanaga a l'estil de Dolce Sitges  
Piruleta de galeta Oreo i xocolata blanca  
Semifred de *gianduia* amb glacejat  
de xocolata amb llet  
Gotet d'albercoc i coco  
Carro de gelats i sorbets: Bailey's, xocolata,  
maduixa, mandarina, pistatxo i vainilla

**Adults 39,00 €**

**Nens 20,00 €**

*IVA inclòs, begudes no incloses*

\* Els ingredients podrien variar en funció de la disponibilitat al mercat.

\* Aquesta nit d'estiu del Restaurant Verema s'ofereix del 01/06/2019 al 30/09/2019.

\*Es considera comensal infantil tot client de menys d'11 anys.



# DIMECRES: GRAN BUFET I BARBACOA\*

## LA BARRA DE SUSHI I SASHIMI

*Nigiris* d'anguila i de llagostí

*Makis* de tonyina i d'alvocat vegetarià

*Sashimi* de tonyina i salmó

*Uramakis* californià i de salmó amb maionesa picant

*Wasabi*, salsa de soja i gíngebre marinat

## EL RACÓ DELS TOMÀQUETS ECOLÒGICS

Varietat de tomàquets ecològics

Selecció d'olis de denominació d'origen

i vinagres escollits

## EL BUFET D'EMBOTITS IBÈRICS

Xoriço

Pernil

Llom

Llonganissa

## EL BUFET DE SOPES FREDES

Gaspatxo de mango

Gaspatxo tradicional

Vichyssoise

## LES AMANIDES COMPOSTES

Cons cruixents de salmó amb crema de formatge amb anet, ous de truita i algues *nori*

De carxofa amb all tendre, pernil ibèric i salsa romesco

De carbassa escalivada amb *mache* i formatge feta

De pop amb patata i vinagreta

de pebre vermell fumat

De ruca amb pernil d'ànec, poma i formatge fresc

## LA CANTONADA PER PREPARAR-TE UNA AMANIDA

Tonyina en oli d'oliva

Canonges

Cuscús

Endívia

Ous cuits

Mesclum

Ravenets

*Radicchio*

Remolatxa cuita

Selecció d'olives

Tomàquet

Pastanaga



### **ELS ACOMPANYAMENTS, SALSSES I VINAGRETES**

Assortiment de pans: 5 cereals, oliva, xapata i rústic

Salses maionesa i tàrtara

Selecció d'olis, vinagres i salses tradicionals

Vinagretes de balsàmic i de xerès

### **EL BUFET CALENT**

*Bucatini* amb fruits del mar

*Tortelloni* amb crema de tomàquet i alfàbrega

Samoses de verdura amb *curri*

*Wok* de vedella amb *bimi*, tirabecs i salsa Ponzu

*Papas arrugás* amb *mojos* vermell i verd

Samfaina

Assortiment de tubercles i verdures al vapor  
amb oli extra verge

### **DE LA NOSTRA GRAELLA**

Turbot

Sardines de la costa

Dau de bonítol marinat

Broqueta de pollastre *satay*

Brinça de vedella

Secret ibèric

### **LA LLÀNTIA MERAVELLOSA**

Estació d'empanades argentines:  
de tonyina, de carn i de verdures

### **EL RACÓ INFANTIL**

*Farfalle* a la bolonyesa

Dits de peix amb patates fregides

### **ELS DOLÇOS I LES POSTRES**

Assortiment de fruita fresca de temporada:

kiwi, meló, pinya i síndria

Cremós de mandarina i sorbet de llima

Galetes de pirates

Mini-*crêpes* amb *dulce de leche*

Semifred de xocolata negra amb pistatxos

Gotet de tiramisú

Carro de gelats i sorbets: xocolata, coco,  
maduixa, mango, pinya colada i vainilla

Font de xocolata al 70% amb melindros,  
broquetes de fruites i gominoles

**Adults 39,00 €**

**Nens 20,00 €**

*IVA inclòs, begudes no incloses*

\* Els ingredients podrien variar en funció de la disponibilitat al mercat.

\* Aquesta nit d'estiu del Restaurant Verema s'ofereix del 01/06/2019 al 30/09/2019.

\*Es considera comensal infantil tot client de menys d'11 anys.

# DIJOURS: GRAN BUFET I BARBACOA\*

## LES OSTRES I ELS AMANIMENTS

Ostres Gillardeau i del delta de l'Ebre  
Mantega Échiré amb torrades de pa de cereals  
Salses Bloody Mary i Gin & Tonic  
Vinagreta d'escalunya

## L'ESTACIÓ DE LLAUNES I CONFITATS

Escopinyes  
Musclos en escabetx  
Coliflor i pastanaga  
*Kimchi* coreà  
Les Gildas a l'estil de Donosti  
Banderilles  
Bitxos d'Ibarra  
Selecció d'olives

## L'ESTACIÓ DE CARPACCIO I CURATS

*Carpaccio* de vedella amb ruca i parmesà  
*Vitello tonnato* amb taperots  
Cecina de Lleó

## LES QUICHES I LES COQUES

*Quiche* d'espínacs i a l'estil de la Lorena  
Coca de recapte

## EL CARRO DELS FORMATGES

5 varietats de formatges artesans catalans amb pa  
carasau de Sardenya i bastonet  
Assortiment de fruits secs  
Varietats de *chutneys*

## LA CANTONADA PER PREPARAR-TE UNA AMANIDA

Tonyina en oli d'oliva  
Brots de soja  
Canonges  
Cuscús  
Fulla de roure  
Ous cuits  
Mesclum  
Ravenets  
Remolatxa cuïta  
Selecció d'olives  
Tomàquet  
Pastanaga





### **ELS ACOMPANYAMENTS, SALSES I VINAGRETES**

Assortiment de pans: 5 cereals, oliva, xapata i rústic

Salses maionesa i tàrtara

Selecció d'olis, vinagres i salses tradicionals

Vinagretes de balsàmic i de xerès

### **EL BUFET CALENT**

Arròs basmati a l'estil Pilaf

Com un *risotto* de blat tendre  
amb llamàntol i espàrrecs verds

Lasanya de bolets amb salsa de ceps

*Pad* tailandès a la nostra manera

*Wok* de calamar cruixent amb  
fideus d'arròs i formatge Feta

Puré rústic de patata

Saltat de verdures asiàtiques

### **DE LA NOSTRA GRAELLA**

Bacallà fresc

Llom de salmó

Suprema de llobarro

Broquetes de porc marinat

Pit de pintada

Rodó de vedella

### **LA LLÀNTIA MERAVELLOSA**

*Gyoza*: de pollastre, gamba i vegetals

*Dim sum*: de porc i marisc

### **EL RACÓ INFANTIL**

Pasta de full de pernil i formatge

Escalopa de pollastre empanada amb  
patata rostida en ventall

### **ELS DOLÇOS I LES POSTRES**

Assortiment de fruita fresca de temporada:

Maduixot, meló, pinya i síndria

Cremós de xocolata blanca i vainilla

Quallada de llet d'ovella amb ragú de fruits vermells

Lingot de *brownie* amb nous

Semifred de llimona amb cruixent de coco

Assortiment de *cupcakes*

Gotet de cremós de pistatxo amb  
pa de pessic de cacau

Carro de gelats i sorbets: Bailey's, xocolata,  
maduixa, mandarina, pistatxo i vainilla

**Adults 39,00 €**

**Nens 20,00 €**

*IVA inclòs, begudes no incloses*

\* Els ingredients podrien variar en funció de la disponibilitat al mercat.

\* Aquesta nit d'estiu del Restaurant Verema s'ofereix del 01/06/2019 al 30/09/2019.

\*Es considera comensal infantil tot client de menys d'11 anys.

# DIVENDRES: GRAN BUFET I BARBACOA\*

## LES AMANIDES COMPOSTES

Amanida de ventresca de tonyina amb pebrot vermell escalivat i ou de guatlla

Amanida de fetge semicuit amb fruits vermells i vinagreta de gerds

Amanida de vieira amb cítrics

Meló cantaloup amb pernil ibèric i menta

Tabule marroquí amb llimona confitada

## L'ASSORTIMENT DE FORMATGES

Gorgonzola

Mahón

Parmesà

Tetilla

## L'ASSORTIMENT D'EMBOTITS

Pernil ibèric

Mortadella de Bolonya

Porchetta

Salame

## EL RACÓ DE LES TERRINES I PATÉS

Paté de campanya

Mousse d'ànec amb pebre negre i fines herbes

Acompanyats de torrades, compotes i *chutneys* variats

## EL RACÓ DEL MARISC

Piràmide de llagostins cuits amb les salses d'acompanyament

## LA CANTONADA PER PREPARAR-TE UNA AMANIDA

Tonyina en oli d'oliva

*Bocconcini*

Canonges

Cuscús

Endívia

Espàrrecs blancs

Ous cuits

Mesclum

Ravenets

Selecció d'olives

Tomàquet

Pastanaga



### **ELS ACOMPANYAMENTS, SALSSES I VINAGRETES**

Assortiment de pans: 5 cereals, oliva, xapata i rústic  
Salses maionesa i tàrtara  
Selecció d'olis, vinagres i salses tradicionals  
Vinagretes de balsàmic i de xerès

### **EL BUFET CALENT**

*Bulgur* amb carbassa, col kale, anacards, panses  
Musclos a la marinera  
Pasta farcida de salmó amb salsa de tàperes i llimona  
*Wok* de porc marinat amb alfàbrega, *xiitake* i tirabecs  
Patata rostida amb mantega de sàlvia  
Espinacs amb crema  
*Curri* de verdures i minipanotxes de blat de moro

### **DE LA NOSTRA GRAELLA**

Broqueta de llagostins i verdures  
Filet de corbina  
Suprema d'orada  
Escalopines de vedella  
Cuixetes de pollastre  
Filet de porc ibèric  
Selecció de mostasses i salses

### **LA LLÀNTIA MERAVELLOSA**

L'arròs de ceps preparat i servit dins d'un pamesà

### **EL RACÓ INFANTIL**

*Ravioli* de carn amb salsa de tomàquet  
Croquetes de rostit  
Dits de pollastre

### **ELS DOLÇOS I LES POSTRES**

Assortiment de fruita fresca de temporada:  
kiwi, meló, pinya i síndria  
Esponja de cacau amb trufa de canyella  
Escuma de xocolata amb llet i ametlla Marcona  
Galleta de xocolata amb Lacasitos  
Cassoleta de músic amb mel de flor de taronger  
Gotet de pastís de formatge amb fruits vermells  
Carro de gelats i sorbets: xocolata, coco,  
maduixa, mango, pinya colada i vainilla  
Font de xocolata al 70% amb melindros,  
broquetes de fruites i núvols

**Adults 39,00 €**

**Nens 20,00 €**

*IVA inclòs, begudes no incloses*

\* Els ingredients podrien variar en funció de la disponibilitat al mercat.

\* Aquesta nit d'estiu del Restaurant Verema s'ofereix del 01/06/2019 al 30/09/2019.

\*Es considera comensal infantil tot client de menys d'11 anys.

# DISSABTE: GRAN BUFET I BARBACOA\*

## LES AMANIDES COMPOSTES

*Ceviche* de corbina amb alvocat i choclo

Amanida cremosa de cranc

Amanida de remolatxa amb formatge fresc i pastrami

Amanida de blat tendre amb gall dindi

fumat, nous, poma i salsa cremosa de *curri*

Guacamole amb *totopos*

## ELS BAGELS

De *pastrami* amb maionesa de raifort i ruca

De pollastre brasejat amb tomàquet sec i  
maionesa de mostassa d'herbes

De salmó fumat amb alvocat i cogombre

## EL RACÓ DELS CAVIARS

De salmó, lluç de riu i truita

Ous de peix volador (*tobiko*) amb wasabi

Acompanyat de torrades, *blinis*

i mantega semisalada

## L'ASSORTIMENT D'EMBOTITS

Botifarra catalana trufada

Bull blanc i negre

Pernil ibèric

Llonganissa de Vic

## LA CANTONADA PER PREPARAR-TE

### UNA AMANIDA

Tonyina en oli d'oliva

Cuscús

Endívia

Ous cuits

*Mache*

Mesclum

Ravenets

*Radicchio*

Remolatxa cuïta

Selecció d'olives

Tomàquet

Pastanaga

## ELS ACOMPANYAMENTS, SALSES I VINAGRETES

Assortiment de pans: 5 cereals, oliva, xapata i rústic

Salses maionesa i tàrtara

Selecció d'olis, vinagres i salses tradicionals

Vinagretes de balsàmic i de xerès



### **EL BUFET CALENT**

Arròs a l'estil cantonès saltat amb llagostins  
Espaguetis amb mandonguilles  
i salsa de tomàquet i orenga  
Panotxes de blat de moro a la graella  
amb mantega d'herbes  
La nostra versió del Mac & Cheese  
Patates rostides amb crema agra i cibulet  
Pebrots del Piquillo confitats  
Quinoa saltejada amb carbassa, bolets i tirabecs

### **DE LA NOSTRA GRAELLA**

Llamàntol canadenc  
Turbot  
Dau de salmó  
Costelles marinades a l'estil barbecue  
Cuixetes de pollastre a l'estil cajun  
Hamburgueses de pollastre de corral  
Hamburgueses de vedella ecològica  
Guarnicions múltiples per a les hamburgueses  
Selecció de mostasses i salses

### **LA LLÀNTIA MERAVELLOSA**

Pizzes variades

### **EL RACÓ INFANTIL**

Escalopa de vedella  
*Hot dogs*  
Patates camperoles

### **ELS DOLÇOS I LES POSTRES**

Assortiment de fruita fresca de temporada:  
maduixot, meló, pinya i síndria  
Arròs amb llet, canyella i melmelada de taronja  
Cremós de mango amb coco cruixent  
Piruleta de galeta Oreo i xocolata blanca  
Semifred de xocolata blanca amb gel d'albercoc  
Cremós de llimona amb merenga suïssa  
Gotet de *panna cotta* de xocolata blanca,  
vainilla i caviar de maracujà  
Carro de gelats i sorbets: Bailey's, xocolata,  
maduixa, mandarina, pistatxo i vainilla

**Adults 39,00 €**

**Nens 20,00 €**

*IVA inclòs, begudes no incloses*

\* Els ingredients podrien variar en funció de la disponibilitat al mercat.

\* Aquesta nit d'estiu del Restaurant Verema s'ofereix del 01/06/2019 al 30/09/2019.

\*Es considera comensal infantil tot client de menys d'11 anys.



# DIUMENGE: GRAN BUFET I BARBACOA\*

## LES AMANIDES COMPOSTES

*Causa limeña* a la nostra manera

Endívies blanques i morades  
amb cítrics, nous i parmesà

Amanida de cuixetes de guatlla i verdures  
en escabetx amb lleuger vinagre de Chardonnay

Ensalada russa amb ous de truita  
Amanida de marisc

## L'ESTACIÓ D'OUS I SALAONS

Garota

Ous de capelí (*masago*) peix volador (*tobiko*) amb  
*wasabi*, lluç, salmó i truita

Ous de peix confitats  
Moixama de Cadis

## EL BUFET DE FUMATS I CURATS

Arengada

Esturió i salmó fumats  
Salmó fumat en calent  
Sardina fumada

Acompanyats de les seves  
guarnicions i salses especials

## EL CARRO DE FORMATGES ESPECIALS

Gorgonzola reserva Cucciaio amb Cava

Shropshire amb licor

Servits en cullereta, davant del Client, amb  
les seves guarnicions corresponents

## LA CANTONADA PER PREPARAR-TE UNA AMANIDA

Tonyina en oli d'oliva

Canonges

Cuscús

Endívia

Ous cuits

Mesclum

Ravenets

*Radicchio*

Remolatxa cuita

Selecció d'olives

Tomàquet

Pastanaga



### **ELS ACOMPANYAMENTS, SALSES I VINAGRETES**

Assortiment de pans: 5 cereals, oliva, xapata i rústic  
Salses maionesa i tàrtara  
Selecció d'olis, vinagres i salses tradicionals  
Vinagretes de balsàmic i de xerès

### **EL BUFET CALENT**

Tortellini de Ricotta i espinacs amb crema de nous  
*Caserecce all'amatriciana*  
*Wok* de fideus soba amb col *kale*,  
llagostins i salsa d'ostres  
Broquetes de verdures amb salsa romesco  
Espàrrecs verds a la graella amb maionesa de balsàmic  
Rotlles cruixents de bolets  
*Rösti* de patata

### **DE LA NOSTRA GRAELLA**

Sardines  
Suprema de corball  
Pota de pop  
Botifarres: tradicional, d'escalivada i de bolets  
*Filet mignon* de vedella  
Pollastró glacejat amb mel, llima i gingebre  
Selecció de mostasses i salses

### **LA LLÀNTIA MERAVELLOSA**

Selecció de *gua bao*:  
De papada ibèrica confitada amb  
salsa *hoisin* i confitats  
De salmó fumat amb alvocat,  
maionesa de *miso* i alga *nori*  
De *tofu* amb col *kale*, tirabecs i salsa tahina  
De rodó de vedella amb mostassa  
de fines herbes i ruca

### **EL RACÓ INFANTIL**

Dits de peix  
Llibrets de pèril i formatge  
Patates a la parisenca

### **ELS DOLÇOS I LES POSTRES**

Assortiment de fruita fresca de temporada:  
kiwi, meló, pinya i síndria  
Cremós de gerds i roses  
Galletes de pirates  
Semiesfera de xocolata amb glacejat de cacau  
Bunyol tradicional farcit de crema catalana  
Gotet de cremós de iogurt amb  
mascarpone i fruits del bosc  
Carro de gelats i sorbets: xocolata, coco,  
maduixa, mango, pinya colada i vainilla  
Font de xocolata al 70% amb melindros,  
broquetes de fruites i gominoles

**Adults 39,00 €**

**Nens 20,00 €**

*IVA inclòs, begudes no incloses*

\* Els ingredients podrien variar en funció de la disponibilitat al mercat.

\* Aquesta nit d'estiu del Restaurant Verema s'ofereix del 01/06/2019 al 30/09/2019.

\*Es considera comensal infantil tot client de menys d'11 anys.



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