



DOLCE

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

SITGES

# *noches fusión*

2019



# LUNES

## NOCHE DE ARROCES\*

### EL SURTIDO DE ANTIPASTI A LA ITALIANA

Alcachofa confitada con menta  
Alcaparrones  
Berenjena y calabacín a la parrilla  
*Bocconcini* de Mozzarella  
Cebollitas al balsámico  
Mini pimientos rellenos  
Rocas de parmesano  
Salame italiano  
Tomate secado al sol

### EL CARRO DE LOS QUESOS

5 variedades de quesos artesanos catalanes  
con pan Carasau de Cerdeña y bastoncillos  
Surtido de frutos secos  
Variedades de *chutneys*

### EL RINCÓN DE EMBUTIDOS DE OSONA

*Bull* blanco y negro  
Butifarra catalana trufada  
*Fuet*  
Lomo curado de cerdo Ral d'Avinyó  
Longaniza colana de Vic  
Secallona

### LA ESTACIÓN DE LAS TORTILLAS

Tortilla de calabacín  
Tortilla de champiñón ostra con langostino y  
pimienta verde  
Tortilla de patata y cebolla

### LA ESQUINA DONDE PREPARARSE

#### UNA ENSALADA

Atún en aceite de oliva  
*Bulgur*  
Cogollos de Tudela  
Endivias blancas  
Espárragos blancos  
Huevos cocidos  
Mézclum  
Remolacha cocida  
Rúcula  
Selección de aceitunas  
Tomate  
Zanahoria



### **LOS ACOMPAÑAMIENTOS, SALSAS Y VINAGRETAS**

Surtido de panes: 5 cereales,  
aceituna, chapata y rústico  
Salsas mahonesa y tártara

Selección de aceite, vinagres y salsas tradicionales  
Vinagreta de balsámico  
Vinagre de Jerez

### **LA ESTACIÓN DE ARROCES**

Arroz cremoso de setas botón y trompeta negra  
Arroz meloso de bogavante  
Clásica paella valenciana con *garrofó*,  
judías verdes y pollo

### **EL BUFET CALIENTE**

Espagueti *alla chitarra* con mantequilla de salvia  
Mejillones con salsa de coco, lima y jengibre  
*Wok* de vieiras maceradas con *pak choy* y guindillas  
Escalopines de ternera con salsa de pimienta negra  
*Bimi* y col *kale* con sésamo tostado  
y fideos de arroz crujientes  
Espinacas a la catalana con pasas y piñones  
Patata panadera con laurel y romero

### **LA LÁMPARA MARAVILLOSA**

Cochinillo al estilo castellano con compota de  
manzana y salsa de asado

### **EL RINCÓN INFANTIL**

Dedos de pollo  
Perritos Calientes  
Patata campesina

### **LOS DULCES Y LOS POSTRES**

Surtido de fruta fresca de temporada:  
kiwi, melón, piña y sandía  
Brazo de gitano de crema quemada  
Cremoso de limón con merengue de pistacho  
Espuma de albaricoque con gel de frambuesa  
Galletas de chocolate con Lacasitos  
Vasito de cacao al 70% con almendra Marcona  
Carro de helados y sorbetes: chocolate, coco,  
fresa, mango, piña colada y vainilla  
Fuente de chocolate al 70% con bizcochos,  
brochetas de frutas y nubes

**Precio por comensal adulto 39,00 €**

**Precio por comensal niño 20,00 €**

*IVA incluido, bebidas no incluidas*

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

\* Esta noche de fusión del Restaurant Verema se ofrece del 01/06/2019 al 30/09/2019.

\*Se considerará comensal infantil a todo Cliente menor de 11 años.

# MARTES

## GRAN BUFET Y BARBACOA\*

### EL SURTIDO DE MEZZE FRÍO

*Baba ganush*

*Crudités* de verduras: apio, zanahoria y pepino

*Fatush*

Guacamole

*Hummus* de remolacha y libanés

Salsa *tzatziki*

Pan Carasau de Cerdeña, pan Pita y totopos

### LOS POKE BOWLS

De atún con quinoa, rabanitos y salsa *sriracha*

De salmón y langostinos con col Kale

Vegetariano

### EL CARRO DE LOS QUESOS

Camembert

Roquefort

Manchego semi seco

Idiazábal

Bastoncillos

### EL BUFET DE AHUMADOS Y CURADOS

Arenque

Esturión ahumado

Huevas

Mojama de atún de Cádiz

Salmón ahumado en caliente

Salmón marinado

Acompañados de sus guarniciones  
y salsas especiales

### LA ESQUINA DONDE PREPARARSE UNA ENSALADA

*Edamame*

Escarola

Huevos cocidos

Mache

Mézclum

Rabanitos

*Radicchio*

Remolacha cocida

Sardinilla en aceite

Selección de aceitunas

Tomate

Zanahoria





**LOS ACOMPAÑAMIENTOS,  
SALSAS Y VINAGRETAS**

Surtido de panes: 5 cereales,  
aceituna, chapata y rústico

Salsas mahonesa y rosa

Selección de aceites, vinagres y salsas tradicionales

Vinagreta de balsámico

Vinagre de Jerez

**EL BUFET CALIENTE**

*Panzerotti* de calabaza en salsa Alfredo

*Penne alla arrabiatta*

Rollito cantonés con salsa de chile dulce

*Wok* de pollo a las cinco especias  
con verduras y fideos

Patata de Olot

Champiñones ostra a la plancha con salsa *teriyaki*

Trigo tierno con calabaza, espinacas y queso crema

**DE NUESTRA PARRILLA**

Brocheta de emperador con pimiento verde y cebolla

Filetes de dorada

Medallones de rape

Brocheta de ternera y verduras

Filete *mignon* de solomillo de cerdo

*Magret* de pato a baja temperatura

Selección de mostazas y salsas

**LA LÁMPARA MARAVILLOSA**

Estación de tacos y fajitas  
con salsa picosas mexicanas

**EL RINCÓN INFANTIL**

Macarrones *alla carbonara*

Escalope de ternera empanada con puré de patata

**LOS DULCES Y LOS POSTRES**

Surtido de fruta fresca de temporada:  
fresón, melón, piña y sandía

Clásico de miel y requesón con nueces caramelizadas

Cremoso de maracuyá con *kumquat* (naranja china)

El pastel de zanahoria al estilo de Dolce Sitges

Piruleta de galleta Oreo y chocolate blanco

Semifrío de *gianduia* con glaseado  
de chocolate con leche

Vasito de albaricoque y coco

Carro de helados y sorbetes: Bailey's, chocolate,  
fresa, mandarina, pistacho y vainilla

**Precio por comensal adulto 39,00 €**

**Precio por comensal niño 20,00 €**

*IVA incluido, bebidas no incluidas*

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

\* Esta noche de fusión del Restaurant Verema se ofrece del 01/06/2019 al 30/09/2019.

\*Se considerará comensal infantil a todo Cliente menor de 11 años.

# MIÉRCOLES

## GRAN BUFET Y BARBACOA\*

### LA BARRA DE SUSHI I SASHIMI

*Nigiris* de anguila y de langostino  
*Makis* de atún y de aguacate vegetariano  
*Sashimi* de atún y salmón  
*Uramakis* californiano y de salmon  
con mayonesa picante  
*Wasabi*, salsa de soja y jengibre marinado

### EL RINCÓN DE LOS TOMATES ECOLÓGICOS

Variedad de tomates ecológicos  
Selección de aceites de denominación de origen y  
vinagres escogidos

### EL BUFET DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

Chorizo  
Jamón  
Lomo  
Salchichón

### EL BUFET DE SOPAS FRÍAS

Gazpacho de mango  
Gazpacho tradicional  
Vichyssoise

### LAS ENSALADAS COMPUESTAS

Conos crujientes de salmón con crema de queso  
al eneldo, huevas de trucha y algas *nori*  
De alcachofa con ajo tierno,  
jamón ibérico y salsa romesco  
De calabaza asada con mache y queso Feta  
De pulpo con patata y vinagreta  
de pimentón ahumado  
De rúcula con jamón de pato,  
manzana y queso fresco

### LA ESQUINA DONDE PREPARARSE UNA ENSALADA

Atún en aceite  
Canónigos  
Cuscús  
Endivia  
Huevos cocidos  
Mézclum  
Rabanitos  
*Radicchio*  
Remolacha cocida  
Selección de aceitunas  
Tomate  
Zanahoria



### **LOS ACOMPAÑAMIENTOS, SALSAS Y VINAGRETAS**

Surtido de panes: 5 cereales,  
aceituna, chapata y rústico

Salsas mahonesa y mahonesa de miso

Selección de aceites, vinagres y salsas tradicionales

Vinagreta de balsámico

Vinagre de Jerez

### **EL BUFET CALIENTE**

*Bucatini* con frutos del mar

*Tortelloni* con crema de tomate y albahaca

*Samosas* de verdura al *curry*

*Wok* de ternera con *bimi*, tirabeques y salsa *ponzu*

Papas *arrugás* con mojos rojo y verde

*Samfaina*: clásico pisto catalán

Surtido de tubérculos y verduras al vapor  
con aceite extra virgen

### **DE NUESTRA PARRILLA**

Rodaballo

Sardinas de la costa

Taco de bonito marinado

Brocheta de pollo *satay*

Entraña de ternera

Secreto ibérico

### **LA LÁMPARA MARAVILLOSA**

Estación de empanadas argentinas:  
de atún, de carne y de verduras

### **EL RINCÓN INFANTIL**

*Farfalle* a la boloñesa

Dedos de pescado con patatas fritas

### **LOS DULCES Y LOS POSTRES**

Surtido de fruta fresca de temporada:  
kiwi, melón, piña y sandía

Cremoso de mandarina y sorbete de lima

Galletas de piratas

Mini *crêpes* con dulce de leche

Semifrío de chocolate negro con pistachos

Vasito de *tiramisù*

Carro de helados y sorbetes: chocolate, coco,  
fresa, mango, piña colada y vainilla

Fuente de chocolate al 70% con bizcochos,  
brochetas de frutas y gominolas

**Precio por comensal adulto 39,00 €**

**Precio por comensal niño 20,00 €**

*IVA incluido, bebidas no incluidas*

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

\* Esta noche de fusión del Restaurant Verema se ofrece del 01/06/2019 al 30/09/2019.

\*Se considerará comensal infantil a todo Cliente menor de 11 años.

# JUEVES

## GRAN BUFET Y BARBACOA\*

### LAS OSTRAS Y SUS ADEREZOS

Ostras  
Mantequilla Echiré con tostas de pan de cereales  
Salsas Bloody Mary y Gin & Tonic  
Vinagreta de chalota

### LA ESTACIÓN DE LATAS Y ENCURTIDOS

Berberechos  
Mejillones en escabeche  
Coliflor y zanahoria  
*Kimchi* coreano  
Las Gildas al estilo de Donosti  
Banderillas  
Guindillas de Ibarra  
Selección de aceitunas

### LA ESTACIÓN DE CARPACCIO Y CURADOS

*Carpaccio* de ternera con rúcula y parmesano  
*Vitello tonnato* con alcáparrones  
Cecina de León

### LAS QUICHES Y COQUES

*Quiche* de espinacas y al estilo de la Lorena  
Coca de *recapte*

### EL CARRO DE QUESOS

5 variedades de quesos artesanos catalanes  
con pan Carasau de Cerdeña y bastoncillos  
Surtido de frutos secos  
Variedades de *chutneys*

### LA ESQUINA DONDE PREPARARSE UNA ENSALADA

Atún en aceite  
Brotos de soja  
Canónigos  
Cuscús  
Hoja de roble  
Huevos cocidos  
Mézclum  
Rabanitos  
Remolacha cocida  
Selección de aceitunas  
Tomate  
Zanahoria





### **LOS ACOMPAÑAMIENTOS, SALSAS Y VINAGRETAS**

Surtido de panes: 5 cereales,  
aceituna, chapata y rústico  
Salsas mahonesa y plancton  
Selección de aceites, vinagres, mostazas  
y salsas tradicionales  
Vinagreta de balsámico  
Vinagre de Jerez

### **EL BUFET CALIENTE**

Arroz Basmati al estilo Pilaf  
Como un *risotto* de trigo tierno con bogavante  
y espárragos verdes  
Lasaña de setas con salsa de setas botón  
*Pad* tailandés a nuestra manera  
Wok de calamar crujiente  
con fideos de arroz y queso Feta  
Puré rústico de patata  
Salteado de verduras asiáticas

### **DE NUESTRA PARRILLA**

Bacalao fresco  
Lomo de salmón  
Suprema de lubina  
Brochetas de cerdo marinado  
Pechuga de pintada  
Redondo de ternera

### **LA LÁMPARA MARAVILLOSA**

*Gyoza*: de pollo, gamba y vegetales  
*Dim sum*: de cerdo y marisco

### **EL RINCÓN INFANTIL**

Hojaldre de jamón y queso  
Escalopa de pollo empanada  
con patata asada en abanico

### **LOS DULCES Y POSTRES**

Surtido de fruta fresca de temporada:  
fresón, melón, piña y sandía  
Cremoso de chocolate blanco y vainilla  
Cuajada de leche de oveja con ragú de frutos rojos  
Lingote de *brownie* con nueces  
Semifrío de limón con crujiente de coco  
Surtido de *cupcakes*  
Vasito de cremoso de pistacho con bizcocho de cacao  
Carro de helados y sorbetes: Bailey's, chocolate, fresa,  
mandarina, pistacho y vainilla

**Precio por comensal adulto 39,00 €**

**Precio por comensal niño 20,00 €**

*IVA incluido, bebidas no incluidas*

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

\* Esta noche de fusión del Restaurant Verema se ofrece del 01/06/2019 al 30/09/2019.

\*Se considerará comensal infantil a todo Cliente menor de 11 años.

# VIERNES

## GRAN BUFET Y BARBACOA\*

### LAS ENSALADAS COMPUESTAS

Ensalada de ventresca de atún con pimiento rojo  
escalivado y huevo de codorniz

Ensalada de hígado *mi-cuit* con frutos rojos  
y vinagreta de frambuesa

Ensalada de vieira con cítricos

Melón Cantaloup con jamón ibérico y menta

Tabulé marroquí con limón encurtido

### EL SURTIDO DE QUESOS

Gorgonzola

Mahón

Parmesano

Tetilla

### EL SURTIDO DE EMBUTIDOS

Jamón ibérico

Mortadela de Bolonia

Porchetta

Salame

### EL RINCÓN DE LAS TERRINAS Y PATÉS

Paté de campaña

Mousse de pato con pimienta negra  
y a las finas hierbas

Acompañados de tostas, compotas  
y *chutneys* variados

### EL RINCÓN DEL MARISCO

Pirámide de langostinos cocidos  
con sus salsas de acompañamiento

### LA ESQUINA DONDE PREPARARSE

#### UNA ENSALADA

Atún en aceite

*Bocconcini*

Canónigos

Cuscús

Endivia

Espárragos blancos

Huevos cocidos

Mézclum

Rabanitos

Selección de aceitunas

Tomate

Zanahoria



### **LOS ACOMPAÑAMIENTOS, SALSAS Y VINAGRETAS**

Surtido de panes: 5 cereales,  
aceituna, chapata y rústico  
Salsas mahonesa y cóctel

Selección de aceites, vinagres y salsas tradicionales  
Vinagreta de balsámico  
Vinagre de Jerez

### **EL BUFET CALIENTE**

*Bulgur* con calabaza, col Kale, anacardos y pasas  
Mejillones a la marinera

Pasta rellena de salmón con salsa  
de alcaparras y limón

*Wok* de cerdo marinado con albahaca,  
*shiitake* y tirabeques

Patata asada con mantequilla de salvia  
Espinacas a la crema

*Curry* de verduras y mini mazorcas de maíz

### **DE NUESTRA PARRILLA**

Brocheta de langostinos y verduras

Filete de corvina

Suprema de dorada

Escalopines de ternera

Muslitos de pollo

Solomillo de cerdo ibérico

Selección de mostazas y salsas

### **LA LÁMPARA MARAVILLOSA**

El arroz de setas botón preparado y servido  
dentro de un parmesano

### **EL RINCÓN INFANTIL**

*Ravioli* de carne con salsa de tomate

Croquetas de asado

Dedos de pollo

### **LOS DULCES Y POSTRES**

Surtido de fruta fresca de temporada:  
kiwi, melón, piña y sandía

Espuma de cacao con trufa de canela

Espuma de chocolate con leche y almendra Marcona

Galleta de chocolate con Lacasitos

Tartaleta de músico con miel de azahar

Vasito de tarta de queso con frutos rojos

Carro de helados y sorbetes: chocolate, coco,

fresa, mango, piña colada y vainilla

Fuente de chocolate al 70% con bizcochos,  
brochetas de frutas y nubes

**Precio por comensal adulto 39,00 €**

**Precio por comensal niño 20,00 €**

*IVA incluido, bebidas no incluidas*

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

\* Esta noche de fusión del Restaurant Verema se ofrece del 01/06/2019 al 30/09/2019.

\*Se considerará comensal infantil a todo Cliente menor de 11 años.

# SÁBADO

## GRAN BUFET Y BARBACOA\*

### **LAS ENSALADAS COMPUESTAS**

Ceviche de corvina con aguacate y choclo

Ensalada cremosa de cangrejo

Ensalada de remolacha con queso fresco y pastrami

ensalada de trigo tierno con pavo ahumado, nueces,

manzana y salsa cremosa de *curry*

Guacamole con totopos

### **LAS BAGELS**

De Pastrami con mahonesa de raifort y rúcula

De pollo braseado con tomate seco y

mahonesa de mostaza de hierbas

De salmón ahumado con aguacate y pepino

### **EL RINCÓN DE LOS CAVIARES**

De salmón, lucio y trucha

Huevas de pez volador (*tobiko*) con wasabi

Acompañado de tostas, blinis y

mantequilla semi-salada

### **EL SURTIDO DE EMBUTIDOS**

Butifarra catalana trufada

Bull blanco y bull negro

Jamón ibérico

Salchichón de Vic

### **LA ESQUINA DONDE PREPARARSE**

#### **UNA ENSALADA**

Atún en aceite

Cuscús

Endivia

Huevos cocidos

Mache

Mézclum

Rabanitos

*Radicchio*

Remolacha cocida

Selección de aceitunas

Tomate

Zanahoria

#### **LOS ACOMPAÑAMIENTOS, SALSAS Y VINAGRETAS**

Surtido de panes: 5 cereales,

aceituna, chapata y rústico

Salsas mahonesa y tártara

Selección de aceites, vinagres y salsas tradicionales

Vinagreta de balsámico

Vinagre de Jerez



### **EL BUFET CALIENTE**

Arroz al estilo cantonés salteado con langostinos  
Espagueti con albóndigas  
en salsa de tomate y orégano  
Mazorcas de maíz a la parrilla con  
mantequilla de hierbas  
Nuestra versión del Mac & Cheese  
Patatas asadas con crema agria y cebollino  
Pimientos del Piquillo confitados  
Quinoa salteada con calabaza, setas y tirabeques

### **DE NUESTRA PARRILLA**

Bogavante canadiense  
Rodaballo  
Taco de salmón  
Costillas marinadas al estilo barbacoa  
Muslitos de pollo al estilo cajún  
Hamburguesas de pollo de corral  
Hamburguesas de ternera ecológica  
Guarniciones múltiples para las hamburguesas  
Selección de mostazas y salsas

### **LA LÁMPARA MARAVILLOSA**

Pizzas variadas

### **EL RINCÓN INFANTIL**

Escalopa de ternera  
Perritos calientes  
Patatas campesinas

### **LOS DULCES Y POSTRES**

Surtido de fruta fresca de temporada:  
fresón, melón, piña y sandía  
Arroz con leche, canela y mermelada de naranja  
Cremoso de mango con coco crujiente  
Piruleta de galleta Oreo y chocolate blanco  
Semifrío de chocolate blanco con gel de albaricoque  
Tartaleta de limón con merengue suizo  
Vasito de *pannacotta* de chocolate blanco,  
vainilla y caviar de maracuyá  
Carro de helados y sorbetes: Bailey's, chocolate,  
fresa, mandarina, pistacho y vainilla

**Precio por comensal adulto 39,00 €**

**Precio por comensal niño 20,00 €**

*IVA incluido, bebidas no incluidas*

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

\* Esta noche de fusión del Restaurant Verema se ofrece del 01/06/2019 al 30/09/2019.

\*Se considerará comensal infantil a todo Cliente menor de 11 años.



# DOMINGO

## GRAN BUFET Y BARBACOA\*

### **LAS ENSALADAS COMPUESTAS**

Causa limeña a nuestro modo  
Endivias blancas y moradas con cítricos,  
nueces y parmesano  
Ensalada de muslitos de codorniz y verduras en  
escabeche con ligero vinagre de Chardonnay  
Ensaladilla rusa con huevas de trucha  
Salpicón de marisco

### **LA ESTACIÓN DE HUEVAS Y SALAZONES**

Erizo de mar  
Huevas de pez capelán (*masago*), pez volador  
(*tobiko*) con *wasabi*, merluza, salmón y trucha  
Huevas de pescado encurtidas  
Mojama de Cádiz

### **EL BUFET DE AHUMADOS**

Arenque  
Esturión y salmón ahumados  
Salmón ahumado en caliente  
Sardina ahumada  
Acompañados de sus guarniciones  
y salsas especiales

### **EL CARRO DE QUESOS ESPECIALES**

Gorgonzola reserva Cucciaio al Cava  
Shropshire con licor  
Servidos en cucharita, delante del Cliente,  
con sus correspondientes guarniciones

### **LA ESQUINA DONDE PREPARARSE UNA ENSALADA**

Atún en aceite  
Canónigos  
Cuscús  
Endivia  
Huevos cocidos  
Mézclum  
Rabanitos  
*Radicchio*  
Remolacha cocida  
Selección de aceitunas  
Tomate  
Zanahoria



### **LOS ACOMPAÑAMIENTOS, SALSAS Y VINAGRETAS**

Surtido de panes: 5 cereales,  
aceituna, chapata y rústico  
Salsas mahonesa y cóctel

Selección de aceites, vinagres y salsas tradicionales  
Vinagreta de balsámico  
Vinagre de Jerez

### **EL BUFET CALIENTE**

*Tortellini* de Ricotta y espinacas con crema de nueces  
*Caserecce all'amatriciana*

*Wok* de fideos soba con col *kale*,  
langostinos y salsa de ostras

Brochetas de verduras con salsa romesco

Espárragos verdes a la parrilla con mayonesa balsámico  
Rollitos crujientes de setas  
*Rösti* de patata

### **DE NUESTRA PARRILLA**

Sardinas

Suprema de corvina

Pata de pulpo

Butifarras: tradicional, de escalivada y de setas

Filete *mignon* de ternera

Picantón glaseado con miel, lima y jengibre

Selección de mostazas y salsas

### **LA LÁMPARA MARAVILLOSA**

Selección de *gua bao*:

De papada ibérica confitada  
con salsa *hoisin* y encurtidos

De salmón ahumado con aguacate,  
mahonesa de *miso* y alga *nori*

De *tofu* con col *kale*, tirabeques y salsa tahina

De redondo de ternera con mostaza  
de finas hierbas y rúcula

### **EL RINCÓN INFANTIL**

Dedos de pescado

Libritos de jamón y queso

Patatas a la parisina

### **LOS DULCES Y POSTRES**

Surtido de fruta fresca de temporada:

kiwi, melón, piña y sandía

Cremoso de frambuesa y rosas

Galletas de piratas

Semiesfera de chocolate con glaseado de cacao

Tradicional buñuelo relleno de crema catalana

Vasito de cremoso de yogur

con Mascarpone y frutos del bosque

Carro de helados y sorbetes: chocolate, coco,  
fresa, mango, piña colada y vainilla

Fuente de chocolate al 70% con bizcochos,  
brochetas de frutas y gominolas

**Precio por comensal adulto 39,00 €**

**Precio por comensal niño 20,00 €**

*IVA incluido, bebidas no incluidas*

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

\* Esta noche de fusión del Restaurant Verema se ofrece del 01/06/2019 al 30/09/2019.

\*Se considerará comensal infantil a todo Cliente menor de 11 años.



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