

▪ FRAGATA ▪

PRÉSENTATION

Le restaurant FRAGATA a été inauguré en 1965 et rénové avec un goût exquis en 2005, et est considéré comme une référence gastronomique à Sitges.

Sa situation privilégiée surplombant la mer au pied de la forteresse qui couronne l'église de Sant Bartomeu et Santa Tecla, offre la possibilité de déguster une excellente cuisine dans un environnement unique.

Cuisine FRAGATA a une inspiration clairement catalane et méditerranéenne qui se appuyant sur une sélection rigoureuse des matières premières, résultant en une gamme étendue et variée de plats conçus à partir de la perspective de respect pour le produit.

En ce qui concerne la sélection des vins, FRAGATA a une vaste cave avec plus de 200 vins nationaux et internationaux, toujours servis à la bonne température pour la dégustation.

FRAGATA est recommandé dans tous guides gastronomiques: Guide Michelin, Guide Repsol, Gourmetour, etc. De même, il a été présenté dans les journaux et la télévision, toujours avec d'excellentes critiques: La Vanguardia (5 Taula, Qué Fem), El Periódico, El Mundo, le magazine Epoca et cinq programmes "Cuines" TV3 dédiés à cet établissement. FRAGATA a également fait partie de l'équipe catalane emblématique de 25 restaurants offrant un hommage dîné à "catalan de l'année» pour 1,000 personnes en 2008, partageant avec certains des meilleurs restaurants en Catalogne.

NOTRE EXPÉRIENCE

Plus d'un million de clients ont dîné dans FRAGATA dans les 50 dernières années, depuis que nous avons ouvert notre établissement. Au cours des quatre dernières années, nous avons célébré plus de 750 événements pour les entreprises, les institutions et pour les fêtes de famille, ce qui entraîne tout dans la satisfaction absolue de tous nos clients et de leurs hôtes.

▪ FRAGATA ▪

ÉVÉNEMENT MENUS

Nous avons développé deux types de menus différents:

- Menus **CUATRO** qui comprend de trois plaques et un dessert
- Menus **TAST** comprend des différentes entrées à partager, une plaque et un dessert

Les vins proposés, eau minérale et café sont inclus dans le prix du menu.

MENUS PERSONNALISÉS

Nous pouvons créer un menu pour votre événement entièrement personnalisé en fonction de vos préférences. Nous pouvons aussi fournir une excellente option menu dégustation de cinq à neuf plaques, ou le menu "équipes d'assistance technique" jusqu'à quinze plats à partager.

PROFITEZ DE NOS TARIFS RÉDUITS

Nous ne pouvons pas baisser notre qualité mais nous pouvons offrir des réductions importantes pendant plus de 300 jours de l'année.

- Repas, du lundi au vendredi pendant toute l'année sauf les jours fériés.
- Dîner à partir du 1er Octobre jusqu'au 31 mai, sauf les vendredis et samedis et veilles de jours fériés.

Enfin, je vous remercie pour votre intérêt dans notre restaurant et au nom de toute l'équipe de FRAGATA notre professionnalisme, l'expérience et l'enthousiasme sont à votre disposition pour créer l'événement vous avez besoin.

ALBERTO CASANOVA

Directeur-Manager

▪ FRAGATA ▪

<i>MENU</i>	<i>TAUX RÉDUIT</i>	<i>TAUX NORMAL</i>
CUATRO.1	42,50	46,00
CUATRO.2	44,90	48,25
CUATRO.3	47,85	52,00
CUATRO.4	48,00	52,25
CUATRO.5	49,25	54,00
CUATRO.6	56,50	62,75
CUATRO.7	57,75	63,90
TAST-POISSON 1	40,00	43,00
TAST-POISSON 2	43,15	46,90
TAST-POISSON 3	51,00	55,00
TAST-POISSON 4	56,90	62,95
TAST-VIANDE 1	41,00	44,00
TAST-VIANDE 2	44,00	47,75
TAST-VIANDE 3	46,00	50,50
TAST-VIANDE 4	57,50	62,95
TAST-RIZ 1	41,45	44,50
TAST-RIZ 2	43,00	46,75
TAST-RIZ 3	45,50	49,95
TAST-RIZ 4	55,50	61,50
TAST-POISSON-VIANDE 1	58,50	63,50
TAST-POISSON-VIANDE 2	63,50	69,50

Tarifs en €

10% TVA non comprise

▪ FRAGATA ▪

CUATRO.1

Crème de 'Ceps', Truffe 'Aestivium', Châtaignes, Foie Poêlée, Citrouille, Crouton de Pain Grillé

Poivrons et Aubergines Grillés sur une Pâte Feuilletée Pressée, Fromage de Chèvre Gratiné et Olives Noires

Tartare de Thon, Pressée d'Avocats, Huile de Sésame et Soja, Frites de Manioc

Glace Mangue - Passion, Soufflé au Chocolat Sao Tomé 74%, Sablé au Cacao

Albet i Noya Xarel-lo, Viñas del Vero Tinto, L'Eau et du Café

PVP 46,00 €

Avec TAUX RÉDUIT PVP 42,50 €

10% TVA non comprise

CUATRO.2

Salade de Burrata (Mozzarella Crémeux), Laitues, Fruits Secs, Basilic et Olives de Kalamata

Soupe de Poisson et Fruits de Mer, à "All Cremat" (ail brûlé) et de Pain Grillé

Presca de Porc Ibérique sur Pâte Feuilletée et Pomme Caramélisée, Jus de Rôti, Fruits Rouges et Patate Douce

Sorbet à la Noix de Coco, Crème de Maracuja, Perles de Biscuit Streusel

Albet i Noya Xarel-lo, Viñas del Vero Tinto, L'Eau et du Café

PVP 48,25 €

Avec TAUX RÉDUIT PVP 44,90 €

10% TVA non comprise

▪ FRAGATA ▪

CUATRO.3

Salade de Grosses Crevettes, Tomate et Oignon Cassée avec une Vinaigrette Citrique

Lotte à la Marinière, Crevettes, Gratin d' "All i Oli" d'Ail Jeune

Cochon de Lait Désossé, Rôti Pendant Douze Heures, Échalotes, Compote de Pommes et Textures de Pomme

Notre Cheese-cake, Crémeux de Fromage, Compote de Fruits Rouges, Croustillant de Biscuits

Albet i Noya Xarel-lo, Viñas del Vero Tinto, L'Eau et du Café

PVP 52,00 €

Avec TAUX RÉDUIT **PVP 47,85 €**

10% TVA non comprise

CUATRO.4

Mi-Cuit de Foie Gras Maison, Truffe "Aestivium", Sels Exotiques, Chutney de Tomate

Coquilles Saint-Jacques, Émulsion d'Oursins de Mer, Asperges Vertes, Échalotes et Jambon Ibérique

Entrecôte de Veau avec du Fromage Stilton et Champignons, Pomme de Terre Confites, Poivrons Padrón

Sorbet à la Noix de Coco, Crème de Maracuja, Perles de Biscuit Streusel

Palacio de Bornos Verdejo, Viñas de Vero Tinto, L'Eau et du Café

PVP 52,25 €

Avec TAUX RÉDUIT **PVP 48,00 €**

10% TVA non comprise

▪ FRAGATA ▪

CUATRO.5

Crème de 'Ceps', Truffe 'Aestivium', Châtaignes, Foie Poêlée, Citrouille, Crouton de Pain Grillé

Morue Confit, Gratin d' "All i Oli" de Miel, Parmentier d'Épinards, Asperges Sauvages

Cochon de Lait Désossé, Rôti Pendant Douze Heures, Échalotes, Compote de Pommes et Textures de Pomme

Sorbet à la Noix de Coco, Crème de Maracuja, Perles de Biscuit Streusel

Palacio de Bornos Verdejo, Viñas del Vero Tinto, L'Eau et du Café

PVP 54,00 €

Avec TAUX RÉDUIT PVP 49,25 €

10% TVA non comprise

CUATRO.6

Friture de Grosses Crevettes et Petits Calamars, Sauce "Romesco" et All i Oli

Homard à la Vapeur, Couper et Sautée à l'Huile ds Crevettes, Bouquet de Verts

Cœur de Filet de Bœuf avec Foie Grillé, Stock de Viande, Bouquet de Verts

Glace Mangue - Passion, Soufflé au Chocolat Sao Tomé 74%, Sablé au Cacao

Can Feixes Selecció, Prado Rey Roble, L'Eau et du Café

PVP 62,75 €

Avec TAUX RÉDUIT PVP 56,50 €

10% TVA non comprise

▪ FRAGATA ▪

CUATRO.7

Langoustines Gratinées, Mousseline Doux d'All i Oli de Poivrons du "Piquillo"

Loup de Mer Sauvage, Sauce de Fenouil, Sautée de Fenouil et Bacon Ibérique, Pomme de Terre Lilas

Cœur de Filet de Bœuf avec Foie Grillé, Stock de Viande, Bouquet de Verts

Notre Cheese-cake, Crèmeux de Fromage, Compote de Fraises, Croustillant de Biscuits

Palacio de Bornos Verdejo, Prado Rey Roble, L'Eau et du Café

PVP 63,90 €

Avec TAUX RÉDUIT **PVP 57,75 €**

10% TVA non comprise

▪ FRAGATA ▪

TAST - POISSON 1

Pain Grille Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge

Anchois de Cantabrique, sur Tarte Fine au Parmesan et Tartare de Tomate

Poivrons et Aubergines Grillés sur une Pâte Feuilletée Pressée, Fromage de Chèvre Gratiné et Olives Noires

Petits Calamars à la Plancha avec Oignon Confit et Huile de Braise, Mayonnaise à la Ciboulette

Croquettes Fait à la Maison de Poisson et Fruits de Mer

Saumon Islandais dans Cuisson à Basse Température, Crémeux d'Idiazábal, Lard Laminé

Sorbet à la Noix de Coco, Crème de Maracuja, Perles de Biscuit Streusel

Marqués de Monistrol Blanc de Blancs, L'Eau et du Café

PVP 43,00 €

Avec TAUX RÉDUIT **PVP 40,00 €**

10% TVA non comprise

TAST - POISSON 2

Pain Grille Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge

Anchois de Cantabrique, sur Tarte Fine au Parmesan et Tartare de Tomate

Carpaccio de Thon, Douce Vinaigrette d'Oignon Tendre Frais et Graines de Moutarde

Croquettes Fait à la Maison de Poisson et Fruits de Mer

Friture de Grosses Crevettes et Petits Calamars, Sauce "Romesco" et All i Oli

Morue Confit, Gratin d' "All i Oli" de Miel, Parmentier d'Épinards, Asperges Sauvages

Notre Cheese-cake, Crémeux de Fromage, Compote de Fraises, Croustillant de Biscuits

Marqués de Monistrol Blanc de Blancs, L'Eau et du Café

PVP 46,90 €

Avec TAUX RÉDUIT **PVP 43,15 €**

10% TVA non comprise

▪ FRAGATA ▪

TAST - POISSON 3

Pain Grille Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge

Poivrons et Aubergines Grillés sur une Pâte Feuilletée Pressée, Fromage de Chèvre Gratiné et Olives Noires

Carpaccio de Thon, Douce Vinaigrette d'Oignon Tendre Frais et Graines de Moutarde

Croquettes Fait à la Maison de Poisson et Fruits de Mer

Friture de Grosses Crevettes et Petits Calamars, Sauce "Romesco" et All i Oli

Lotte à la Marinière, Crevettes, Gratin d' "All i Oli" d'Ail Jeune

Sorbet à la Noix de Coco, Crème de Maracuja, Perles de Biscuit Streusel

Palacio de Bornos Verdejo, L'Eau et du Café

PVP 55,00 €

Avec TAUX RÉDUIT PVP 51,00 €

10% TVA non comprise

TAST - POISSON 4

Pain Grille Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge

Anchois de Cantabrique, sur Tarte Fine au Parmesan et Tartare de Tomate

Jambon de Guijuelo Ibérique "Réserve 4 Ans d'âge"

Mi-Cuit de Foie Gras Maison, Truffe "Aestivium", Sels Exotiques, Chutney de Tomate

Croquettes Fait à la Maison de Poisson et Fruits de Mer

Loup de Mer Sauvage, Sauce de Fenouil, Sautée de Fenouil et Bacon Ibérique, Pomme de Terre Lilas

Glace Mangue - Passion, Soufflé au Chocolat Sao Tomé 74%, Sablé au Cacao

Can Feixes Selecció, L'Eau et du Café

PVP 62,95 €

Avec TAUX RÉDUIT PVP 56,90 €

10% TVA non comprise

▪ FRAGATA ▪

TAST - VIANDE 1

Pain Grille Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge

Anchois de Cantabrique, sur Tarte Fine au Parmesan et Tartare de Tomate

Poivrons et Aubergines Grillés sur une Pâte Feuilletée Pressée, Fromage de Chèvre Gratiné et Olives Noires

Croquettes Fait à la Maison de Poisson et Fruits de Mer

Petits Calamars à la Plancha avec Oignon Confit et Huile de Braise, Mayonnaise à la Ciboulette

Cannelloni de Queue de Bœuf, Confit de Canard et Foie Rôti, Jus de Rôti avec Champignon Saison

Sorbet à la Noix de Coco, Crème de Maracuja, Perles de Biscuit Streusel

Viñas del Vero Tinto, L'Eau et du Café

PVP 44,00 €

Avec TAUX RÉDUIT **PVP 41,00 €**

10% TVA non comprise

TAST - VIANDE 2

Pain Grille Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge

Anchois de Cantabrique, sur Tarte Fine au Parmesan et Tartare de Tomate

Poivrons et Aubergines Grillés sur une Pâte Feuilletée Pressée, Fromage de Chèvre Gratiné et Olives Noires

Croquettes Fait à la Maison de Poisson et Fruits de Mer

Friture de Grosses Crevettes et Petits Calamars, Sauce "Romesco" et All i Oli

Presse de Porc Ibérique sur Pâte Feuilletée et Pomme Caramélisée, Jus de Rôti, Fruits Rouges et Patate Douce

Notre Cheese-cake, Crémeux de Fromage, Compote de Fraises, Croustillant de Biscuits

Marqués de Monistrol Blanc de Blancs, Viñas del Vero Tinto, L'Eau et du Café

PVP 47,75 €

Avec TAUX RÉDUIT **PVP 44,00 €**

10% TVA non comprise

▪ FRAGATA ▪

TAST - VIANDE 3

Pain Grille Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge

Poivrons et Aubergines Grillés sur une Pâte Feuilletée Pressée, Fromage de Chèvre Gratiné et Olives Noires

Ravioli Farcis au Foie, Sauce aux Morilles

Croquettes Fait à la Maison de Poisson et Fruits de Mer

Friture de Grosses Crevettes et Petits Calamars, Sauce "Romesco" et All i Oli

Entrecôte de Veau avec du Fromage Stilton et Champignons, Pomme de Terre Confites, Poivrons Padrón

Sorbet à la Noix de Coco, Crème de Maracuja, Perles de Biscuit Streusel

Palacio de Bornos Verdejo, Viñas del Vero Tinto, L'Eau et du Café

PVP 50,50 €

Avec TAUX RÉDUIT **PVP 46,00 €**

10% TVA non comprise

TAST - VIANDE 4

Pain Grille Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge

Anchois de Cantabrique, sur Tarte Fine au Parmesan et Tartare de Tomate

Jambon de Guijuelo Ibérique "Réserve 4 Ans d'âge"

Mi-Cuit de Foie Gras Maison, Truffe "Aestivium", Sels Exotiques, Chutney de Tomate

Croquettes Fait à la Maison de Poisson et Fruits de Mer

Friture de Grosses Crevettes et Petits Calamars, Sauce "Romesco" et All i Oli

Cœur de Filet de Bœuf avec Foie Grillé, avec Foie Grillé, Stock de Viande, Bouquet de Verts

Glace Mangue - Passion, Soufflé au Chocolat Sao Tomé 74%, Sablé au Cacao

Can Feixes Selecció, Viñas del Vero Tinto, L'Eau et du Café

PVP 62,95 €

Avec TAUX RÉDUIT **PVP 57,50 €**

10% TVA non comprise

▪ FRAGATA ▪

TAST - RIZ 1

Pain Grille Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge

Anchois de Cantabrique, sur Tarte Fine au Parmesan et Tartare de Tomate

Poivrons et Aubergines Grillés sur une Pâte Feuilletée Pressée, Fromage de Chèvre Gratiné et Olives Noires

Petits Calamars à la Plancha avec Oignon Confit et Huile de Braise, Mayonnaise à la Ciboulette

Croquettes Fait à la Maison de Poisson et Fruits de Mer

Paella de Mollusques et Crustacés (Grosses Crevettes, Petits Calamars, et Moules)

Sorbet à la Noix de Coco, Crème de Maracuja, Perles de Biscuit Streusel

Marqués de Monistrol Blanc de Blancs, L'Eau et du Café

PVP 44,50 €

Avec TAUX RÉDUIT **PVP 41,45 €**

10% TVA non comprise

TAST - RIZ 2

Pain Grille Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge

Anchois de Cantabrique, sur Tarte Fine au Parmesan et Tartare de Tomate

Poivrons et Aubergines Grillés sur une Pâte Feuilletée Pressée, Fromage de Chèvre Gratiné et Olives Noires

Petits Calamars à la Plancha avec Oignon Confit et Huile de Braise, Mayonnaise à la Ciboulette

Croquettes Fait à la Maison de Poisson et Fruits de Mer

Fideuá, Nouilles Calamar Sauté avec All i Oli

Crêpe de Crème Catalane, Coulis de Citron et Fruits Rouges

Marqués de Monistrol Blanc de Blancs, L'Eau et du Café

PVP 46,75 €

Avec TAUX RÉDUIT **PVP 43,00 €**

10% TVA non comprise

▪ FRAGATA ▪

TAST - RIZ 3

Pain Grille Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge

Poivrons et Aubergines Grillés sur une Pâte Feuilletée Pressée, Fromage de Chèvre Gratiné et Olives Noires

Carpaccio de Thon, Douce Vinaigrette d'Oignon Tendre Frais et Graines de Moutarde

Croquettes Fait à la Maison de Poisson et Fruits de Mer

Friture de Grosses Crevettes et Petits Calamars, Sauce "Romesco" et All i Oli

Paella "Tot Pelat" (Épluché) de Poisson et Fruits de Mer (Grosse Crevettes, Lotte, Seiche, Moules)

Soupe de Chocolat, Garniture de Fruits, Croûtons de Cacao, Réduction de Vinaigre Balsamique

Palacio de Bornos Verdejo, L'Eau et du Café

PVP 49,95 €

Avec TAUX RÉDUIT PVP 45,50 €

10% TVA non comprise

TAST - RIZ 4

Pain Grille Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge

Anchois de Cantabrique, sur Tarte Fine au Parmesan et Tartare de Tomate

Jambon de Guijuelo Ibérique "Réserve 4 Ans d'âge"

Mi-Cuit de Foie Gras Maison, Truffe "Aestivium", Sels Exotiques, Chutney de Tomate

Croquettes Fait à la Maison de Poisson et Fruits de Mer

Friture de Grosses Crevettes et Petits Calamars, Sauce "Romesco" et All i Oli

Riz au Homard en Cocotte et son Jus avec pattes de Calamar

Sacher de Textures de Chocolat (Mousse, Crémeux, Génoise, Biscuit), Réduction à l'Orange

Can Feixes Selecció, L'Eau et du Café

PVP 61,50 €

Avec TAUX RÉDUIT PVP 55,50 €

10% TVA non comprise

▪ FRAGATA ▪

TAST - POISSON - VIANDE 1

Pain Grille Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge

Jambon de Guijuelo Ibérique "Réserve 4 Ans d'âge"

Anchois de Cantabrique, sur Tarte Fine au Parmesan et Tartare de Tomate

Carpaccio de Thon, Douce Vinaigrette d'Oignon Tendre Frais et Graines de Moutarde

Croquettes Fait à la Maison de Poisson et Fruits de Mer

Lotte à la Marinière, Crevettes, Gratin d' "All i Oli" d'Ail Jeune

Entrecôte de Veau avec du Fromage Stilton et Champignons, Pomme de Terre Confites, Poivrons Padrón

Sorbet à la Noix de Coco, Crème de Maracuja, Perles de Biscuit Streusel

Can Feixes Selecció, Prado Rey Roble, L'Eau et du Café

PVP 63,50 €

Avec TAUX RÉDUIT **PVP 58,50 €**

10% TVA non comprise

TAST - POISSON - VIANDE 2

Pain Grille Frotté à la Tomate, Huile d'Olive Vierge

Jambon de Guijuelo Ibérique "Réserve 4 Ans d'âge"

Anchois de Cantabrique, sur Tarte Fine au Parmesan et Tartare de Tomate

Friture de Grosses Crevettes et Petits Calamars, Sauce "Romesco" et All i Oli

Ravioli Farcis au Foie, Sauce aux Morilles

Loup de Mer Sauvage, Sauce de Fenouil, Sautée de Fenouil et Bacon Ibérique, Pomme de Terre Lilas

Cœur de Filet de Bœuf avec Foie Grillé, avec Foie Grillé, Stock de Viande, Bouquet de Verts

Notre Cheesecake, Crémeux de Fromage, Compote de Fraises, Croustillant de Biscuits

Can Feixes Selecció, Prado Rey Roble, L'Eau et du Café

PVP 69,50 €

Avec TAUX RÉDUIT **PVP 63,50 €**

10% TVA non comprise