

Vine i descobreix el Xató de Sant Pere de Ribes

Envolta't d'història i tradició amb aquesta proposta de la cuina catalana: el Xató, un plat elaborat amb fulles d'escarola, peix dessalat, olives i una exquisida salsa amb el toc exclusiu que li donen els restauradors de Sant Pere de Ribes

Gaudeix dels sabors de la nostra gastronomia en un entorn tranquil on la cultura, el paisatge i els productes de la terra es troben dins i fora del plat.

Fes la teva reserva i no perdís l'oportunitat de tastar el Xató de Sant Pere de Ribes als nostres restaurants durant els mesos de març i abril.



Ajuntament
Sant Pere de Ribes



Productes
de la terra

Sant Pere de Ribes



Restaurant Soligó

Carrer Racó, 6, T 93 896 27 77

Xatonada composta de:

Amanida clàssica de xató, amb escarola perruqueta, bacallà, anxoves, tonyina i olives amb salsa xató.

Truita farcida de botifarra i seques.

Botifarra de Can Manel amb reducció d'Oporto.

Mató de Can Pere amb mel o sucre o postres casolans del Soligó, a escollir.

Vins de Sant Pere de Ribes.

Preu 25,00 euros

Restaurant La Torrada

Carretera de Sitges, 7, T 93 896 29 93

Xatonada composta de:

Amanida de Xató.

“Chuletón” de vedella o Bacallà amb escalivada fets amb llenya d'alzina.

Mel i mató de Can Pere o Gelat artesà o Rebosteria casolana.

Vins de Sant Pere de Ribes.

Preu: 38,00 euros

Restaurant La Vaquita

Carrer de l'Ull de Llebre, 2, T 609 75 75 55

Xatonada composta de:

Amanida de Xató.

Teula de calçots de la zona.

Carn a la brasa o Peix.

Crema catalana o Gelat de crocant amb cafè descafeïnat i flamejat amb licor de taronja.

Vins de Sant Pere de Ribes.

Preu: 25,00 euros