

▪ FRAGATA ▪

PRESENTACIÓN

El restaurante FRAGATA inaugurado en 1965 y remodelado con exquisito buen gusto en el 2005, se sitúa como un referente gastronómico en Sitges.

Su privilegiada situación frente al mar, al pie del baluarte que corona la Iglesia de Sant Bartomeu y Santa Tecla, ofrece la posibilidad de degustar una excelente cocina en un entorno incomparable.

La cocina de FRAGATA tiene una clara inspiración catalana y mediterránea, que apoyándose en una meticulosa selección de materias primas, da como resultado una extensa y variada oferta de platos diseñados bajo el prisma del respeto al producto.

En cuanto a la selección de vinos, FRAGATA dispone de una bodega con más de 200 referencias nacionales e internacionales, servidos siempre a su correcta temperatura de degustación.

FRAGATA aparece como restaurante recomendado en las principales guías gastronómicas: Guía Michelin, Guía Repsol, Guía Gourmetour, etc. Del mismo modo ha sido objeto de reportajes en prensa escrita y televisión, siempre con excelentes críticas: La Vanguardia (5 a taula, Que fem), El Periódico, Diario El Mundo, revista Época y cinco programas "Cuines" de TV3 dedicados a este establecimiento. Fragata también ha formado parte del emblemático equipo de 25 restaurantes catalanes que ofreció la cena homenaje al "Catalá de l'any" para 1.000 personas en el año 2008, compartiendo fogones con algunos de los mejores restaurantes de Cataluña.

NUESTRA EXPERIENCIA

Más de 1 millón de clientes han comido o cenado en Fragata en nuestros 50 años de trabajo ininterrumpido. En los últimos cuatro años, hemos celebrado más de 750 eventos procedentes de Empresas, Instituciones y reuniones familiares, todos ellos con absoluta satisfacción por parte de los comensales y de sus anfitriones.

▪ FRAGATA ▪

MENÚ PARA EVENTOS

Elaboramos dos grupos diferenciados de menús:

- Menús **CUATRO** compuestos por tres platos completos más un postre
- Menús **TAST** compuestos por entrantes variados (para picar), un plato principal y un postre

Los vinos ofertados, aguas minerales y cafés están comprendidos dentro del precio del menú.

MENÚ PERSONALIZADOS

Podemos confeccionar para su Evento un menú completamente personalizado de acuerdo a sus preferencias. Consúltenos y le podremos ofrecer también excelentes opciones de menús degustación de 5 a 9 platos, o bien, menús para picar TAST de hasta quince platos.

BENEFÍCIENSE DE NUESTRA TARIFA REDUCIDA

En Fragata nos resulta imposible bajar la calidad, pero podemos ofrecerle importantes descuentos durante más de 300 días al año, en concreto:

- **Almuerzos de lunes a viernes durante todo el año (excepto festivos y puentes)**
- **En las Cenas desde el 1 de octubre hasta el 30 de mayo (excepto viernes y sábados)**

Por último agradecerles su interés en nuestro Restaurante y en nombre de todo el equipo de FRAGATA, ponernos a su disposición para aportar a su Evento toda nuestra profesionalidad, experiencia y entusiasmo.

ALBERTO CASANOVA

Director-Gerente

▪ FRAGATA ▪

MENÚ	TARIFA REDUCIDA	TARIFA NORMAL
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-PESCADO 1	40,00	43,00
TAST-PESCADO 2	43,15	46,90
TAST-PESCADO 3	51.00	55,00
TAST-PESCADO 4	56.90	62,95
TAST-CARNE 1	41,00	44,00
TAST-CARNE 2	44,00	47.75
TAST-CARNE 3	46,00	50,50
TAST-CARNE 4	57.50	62.95
TAST-ARROZ 1	41,45	44,50
TAST-ARROZ 2	43,00	46,75
TAST-ARROZ 3	45,50	49.95
TAST-ARROZ 4	55.50	61.50
TAST- PESCADO-CARNE 1	58.50	63.50
TAST- PESCADO-CARNE 2	63.50	69.50

Precios en €

10% de IVA no incluido

▪ FRAGATA ▪

CUATRO.1

Crema de Ceps, Trufa 'Aestivium', Castañas, Foie Poêlée, Calabaza, Crostón de Chapata

Coca de Escalivada Catalana, Gratén de Queso de Cabra y Olivas Negras

Tartar de Atún, Prensado de Aguacate, Aceite de Sésamo y Soja, Chips de Boniato

Helado de Mango y Maracuyá, Soufflé de Chocolate Sao Tomé 74%, Sablé de Cacao

Albet i Noya Xarel-lo, Viñas del Vero Tinto, Aguas y Cafés

PVP 46,00 €

Con Tarifa Reducida PVP 42,50 €

10% IVA no incluido

CUATRO.2

Ensalada de Burrata (Mozzarella Cremosa), Mezclum, Frutos Secos, Albahaca y Olivas de Kalamata

Sopa de Pescado y Marisco al All Cremat y sus Tostas

Presal Ibérica sobre Hojaldre y Manzanas Caramelizadas, Jugo de Asado, Frutos Rojos y Chips de Boniato

Sorbete de Coco, Crema de Fruta de la Pasión, Perlas de Galletas Streusel

Albet i Noya Xarel-lo, Viñas del Vero Tinto, Aguas y Cafés

PVP 48,25 €

Con Tarifa Reducida PVP 44,90 €

10% IVA no incluido

▪ FRAGATA ▪

CUATRO.3

Ensalada de Langostinos, Tomates y Cebolla Roja Macerada con Vinagreta de Cítricos

Rape Marinera, Langostinos, Gratén de All i Oli de Ajos Tiernos

Cochinillo Ibérico Deshuesado, Asado Doce Horas, Chalotas, Puré de Manzana y Texturas de Manzana

Nuestro Cheesecake, Cremoso de Queso, Compota de Frutos Rojos, Crujiente de Galletas

Albet i Noya Xarel·lo, Viñas del Vero Tinto, Aguas y Cafés

PVP 52,00 €

Con Tarifa Reducida PVP 47,85 €

10% IVA no incluido

CUATRO.4

Mi-Cuit de Foie Casero, Trufa 'Aestivium', Sales Exóticas, Chutney de Tomate

Vieiras a la Plancha Emulsión de Erizos, Espárragos Trigueros, Chalotas y Jamón Ibérico

Entrecote de Ternera en Salsa de Queso Stilton y Champiñones, Patata Confitada, Pimientos de Padrón

Sorbete de Coco, Crema de Fruta de la Pasión, Perlas de Galleta Streusel

Palacio de Bornos Verdejo, Viñas del Vero Tinto, Aguas y Cafés

PVP 52,25 €

Con tarifa Reducida PVP 48,00 €

10% IVA no incluido

▪ FRAGATA ▪

CUATRO.5

Crema de Ceps, Trufa 'Aestivium', Castañas, Foie Poêlée, Calabaza, Crostón de Chapata

Bacalao Confitado, Gratinado de All i Oli de Miel, Parmentier de Espinacas, Espárragos Trigueros

Cochinillo Ibérico Deshuesado, Asado Doce Horas, Chalotas, Puré de Manzana y Texturas de Manzana

Sorbete de Coco, Crema de Fruta de la Pasión, Perlas de Galleta Streusel

Palacio de Bornos Verdejo, Viñas del Vero Tinto, Aguas y Cafés

PVP 54,00 €

Con tarifa Reducida **PVP 49,25 €**

10% IVA no incluido

CUATRO.6

Fritura de Calamarcitos y Langostinos, Romesco y All i Oli

Bogavante al Vapor, Cortado y Salteado en Aceite de Gambas, Bouquet de Verdes

Solomillo de Buey con Foie a la Plancha, Fondo de Carne, Bouquet de Verduras

Helado de Mango y Maracuyá, Soufflé de Chocolate Sao Tomé 74%, Sablé de Cacao

Can Feixas Selecció, Prado Rey Roble, Aguas y Cafés

PVP 62,75 €

Con tarifa Reducida **PVP 56,50 €**

10% IVA no incluido

▪ FRAGATA ▪

CUATRO.7

Cigalas Gratinadas, Muselina Suave de All i Oli de Piquillos

Lubina Salvaje en Salsa de Hinojo, Salteado de Bulbo de Hinojo y Bacon, Patata Lila

Solomillo de Buey con Foie a la Plancha, Fondo de Carne, Bouquet de Verduras

Nuestro Cheesecake, Cremoso de Queso, Compota de Frutos Rojos, Crujiente de Galletas

Palacio de Bornos Verdejo, Prado Rey Roble, Aguas y Cafés

PVP 63,90 €

Con tarifa Reducida **PVP 57,75 €**
10% IVA no incluido

▪ FRAGATA ▪

TAST PESCADO 1

Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

Anchoas del Cantábrico, sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate

Coca de Escalivada Catalana, Gratén de Queso de Cabra y Olivas Negras

Calamarcitos Plancha con Cebolla Confitada, Aceite de Brasa, Mayonesa de Cebollino

Croquetas Caseras de Pescado y Marisco

Salmón de Islandia en Cocción a Baja Temperatura, Cremoso de Idiazábal, Panceta Laminada

Sorbete de Coco, Crema de Fruta de la Pasión, Perlas de Galleta Streusel

Marqués de Monistrol Blanc de Blancs -Penedés-

PVP 43,00 €
Con tarifa Reducida **PVP 40,00 €**
10% IVA no incluido

TAST PESCADO 2

Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

Anchoas del Cantábrico, sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate

Carpaccio de Atún, Vinagreta Suave de Cebolleta y Semillas de Mostaza

Croquetas Caseras de Pescado y Marisco

Fritura de Langostinos y Calamarcitos, Romesco y All i Oli

Bacalao Confitado, Gratinado de All i Oli de Miel, Parmentier de Espinacas, Espárragos Trigueros

Nuestro Cheesecake, Cremoso de Queso, Compota de Frutos Rojos, Crujiente de Galletas

Marqués de Monistrol Blanc de Blancs -Penedés-

PVP 46,90 €
Con tarifa Reducida **PVP 43,15 €**
10% IVA no incluido

▪ FRAGATA ▪

TAST PESCADO 3

Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

Coca de Escalivada Catalana, Gratén de Queso de Cabra y Olivas Negras

Carpaccio de Atún, Vinagreta Suave de Cebolleta y Semillas de Mostaza

Croquetas Caseras de Pescado y Marisco

Fritura de Calamarcitos y Langostinos, Romesco y All i Oli

Rape Marinera, Langostinos, Gratén de All i Oli de Ajos Tiernos

Sorbete de Coco, Crema de Fruta de la Pasión, Perlas de galleta Streusel

Palacio de Bornos Verdejo -Rueda-

PVP 55,00 €

Con tarifa Reducida **PVP 51,00 €**

10% IVA no incluido

TAST PESCADO 4

Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

Anchoas del Cantábrico, sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate

Jamón de Guijuelo "Reserva 4 años"

Mi-Cuit de Foie Casero, Trufa 'Aestivium', Sales Exóticas, Chutney de Tomate

Croquetas Caseras de Pescado y Marisco

Lubina Salvaje, Salsa de Hinojo, Salteado de Bulbo de Hinojo y Bacon, Patata Lila

Helado de Mango y Maracuyá, Soufflé de Chocolate Sao Tomé 74%, Sablé de Cacao

Can Feixes Selecció -Penedés-

PVP 62,95 €

Con tarifa Reducida **PVP 56,90 €**

10% IVA no incluido

▪ FRAGATA ▪

TAST CARNE 1

Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

Anchoas del Cantábrico, sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate

Coca de Escalivada Catalana, Gratén de Queso de Cabra y Olivas Negras

Croquetas Caseras de Pescado y Marisco

Calamarcitos Plancha con Cebolla Confitada, Aceite de Brasa, Mayonesa de Cebollino

Canelón de Rabo de Toro y Confit de Pato, Salsa de Asado con Setas de Temporada

Sorbete de Coco, Crema de Fruta de la Pasión, Perlas de Galleta Streusel

Viñas del Vero Tinto -Somontano-

PVP 44,00 €

Con tarifa Reducida **PVP 41,00 €**

10% IVA no incluido

TAST CARNE 2

Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

Anchoas del Cantábrico, sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate

Coca de Escalivada Catalana, Gratén de Queso de Cabra y Olivas Negras

Croquetas Caseras de Pescado y Marisco

Fritura de Langostinos y Calamarcitos, Romesco y All i Oli

Presa Ibérica sobre Hojaldre y Manzanas Caramelizadas, Jugo de Asado, Frutos Rojos y Chips de Boniato

Nuestro Cheesecake, Cremoso de Queso, Compota de Frutos Rojos, Crujiente de Galletas

Marqués de Monistrol Blanc de Blancs -Penedés-

Viñas del Vero Tinto -Somontano-

PVP 47,75 €

Con tarifa Reducida **PVP 44,00 €**

10% IVA no incluido

▪ FRAGATA ▪

TAST CARNE 3

Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

Coca de Escalivada Catalana, Gratén de Queso de Cabra y Olivas Negras

Raviolis Rellenos de Foie, Salsa de Múrgulas (Colmenillas)

Croquetas Caseras de Pescado y Marisco

Fritura de Langostinos y Calamarcitos, Romesco y All i Oli

Entrecote de Ternera en Salsa de Queso Stilton y Champiñones, Patata Confitada, Pimientos de Padrón

Sorbete de Coco, Crema de Fruta de la Pasión, Perlas de Galleta Streusel

Palacio de Bornos Verdejo -Rueda-

Viñas del Vero Tinto -Somontano-

PVP 50,50 €

Con tarifa Reducida **PVP 46,00 €**

10% IVA no incluido

TAST CARNE 4

Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

Anchoas del Cantábrico, sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate

Jamón de Guijuelo "Reserva 4 años"

Mi-Cuit de Foie Casero, Trufa 'Aestivium', Sales Exóticas, Chutney de Tomate

Croquetas Caseras de Pescado y Marisco

Fritura de Langostinos y Calamarcitos, Romesco y All i Oli

Solomillo de Buey con Foie a la Plancha, Fondo de Carne, Bouquet de Verduras

Helado de Mango y Maracuyá, Soufflé de Chocolate Sao Tomé 74%, Sablé de Cacao

Can Feixes Selecció -Penedés-

Viñas del Vero Tinto -Somontano-

PVP 62,95 €

Con tarifa Reducida **PVP 57,50 €**

10% IVA no incluido

▪ FRAGATA ▪

TAST ARROZ 1

Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

Anchoas del Cantábrico sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate

Coca de Escalivada Catalana, Gratén de Queso de Cabra y Olivas Negras

Calamarcitos Plancha con Cebolla Confitada, Aceite de Brasa, Mayonesa de Cebollino

Croquetas Caseras de Pescado y Marisco

Paella de Moluscos y Crustáceos (Gamba Langostinera, Calamarcitos y Mejillones)

Sorbete de Coco, Crema de Fruta de la Pasión, Perlas de Galleta Streusel

Marqués de Monistrol Blanc de Blancs -Penedés-

PVP 44,50 €

Con tarifa Reducida **PVP 41,45 €**

10% IVA no incluido

TAST ARROZ 2

Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

Anchoas del Cantábrico, sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate

Coca de Escalivada Catalana, Gratén de Queso de Cabra y Olivas Negras

Calamarcitos Plancha con Cebolla Confitada, Aceite de Brasa, Mayonesa de Cebollino

Croquetas Caseras de Pescado y Marisco

Fideuá, Tallarines de Calamar Salteados y All i Oli

Crepes de Crema Catalana, Coulis de Limón y Frutos Rojos

Marqués de Monistrol Blanc de Blancs -Penedés-

PVP 46,75 €

Con tarifa Reducida **PVP 43,00 €**

10% IVA no incluido

▪ FRAGATA ▪

TAST ARROZ 3

Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

Coca de Escalivada Catalana, Gratén de Queso de Cabra y Olivas Negras

Carpaccio de Atún, Vinagreta Suave de Cebolleta y Semillas de Mostaza

Croquetas Caseras de Pescado y Marisco

Fritura de Calamarcitos y Langostinos, Romesco y All i Oli

Paella "Tot Pelat" de Pescado y Marisco (Langostinos, Rape, Sepia y Mejillones)

Sopa de Chocolate, Guarnición de Frutas, Crostones de Cacao, reducción de Balsámico

Palacio de Bornos Verdejo -Rueda-

PVP 49,95 €

Con tarifa Reducida **PVP 45,50 €**

10% IVA no incluido

TAST ARROZ 4

Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

Anchoas del Cantábrico, sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate

Jamón de Guijuelo "Reserva 4 años"

Mi-Cuit de Foie Casero, Trufa 'Aestivium', Sales Exóticas, Chutney de Tomate

Croquetas Caseras de Pescado y Marisco

Fritura de Calamarcitos y Langostinos, Romesco y All i Oli

Arroz Caldoso con Bogavante y Patitas de Calamar

Sacher de Texturas de Chocolate (Mousse, Cremoso, Bizcocho de Galleta), Reducción de Naranja

Can Feixes Selecció -Penedés-

PVP 61,50 €

Con tarifa Reducida **PVP 55,50 €**

10% IVA no incluido

▪ FRAGATA ▪

TAST PESCADO-CARNE 1

Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

Jamón de Guijuelo "Reserva 4 años"

Anchoas del Cantábrico, sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate

Carpaccio de Atún, Vinagreta Suave de Cebolleta y Semillas de Mostaza

Croquetas Caseras de Pescado y Marisco

Rape Marinera, Langostinos, Gratén de All i Oli de Ajos Tiernos

Entrecote de Ternera en Salsa de Queso Stilton y Champiñones, Patata Confitada, Pimientos de Padrón

Sorbete de Coco, Crema de Fruta de la Pasión, Perlas de Galleta Streusel

Can Feixes Selecció -Penedés-

Prado Rey Roble -Ribera de Duero-

PVP 63,50 €

Con tarifa Reducida **PVP 58,50 €**
10% IVA no incluido

TAST PESCADO-CARNE 2

Chapata con Tomate, Aceite Virgen de Oliva Arbequina

Jamón de Guijuelo "Reserva 4 años"

Anchoas del Cantábrico, sobre Tarta Fina de Parmesano y Tartar de Tomate

Fritura de Calamarcitos y Langostinos, Romesco y All i Oli

Raviolis Rellenos de Foie, Salsa de Múrgulas

Lubina Salvaje, Salsa de Hinojo, Salteado de Bulbo de Hinojo y Bacon, Patata Lila

Solomillo de Buey con Foie a la Plancha, Fondo de Carne, Bouquet de Verduras

Nuestro Cheesecake, Cremoso de Queso, Compota de Frutos Rojos, Crujiente de Galletas

Can Feixes Selecció -Penedés-

Prado Rey Roble -Ribera de Duero-

PVP 69,50 €

Con tarifa Reducida **PVP 63,50 €**
10% IVA no incluido