Grup
Matas Arnalot
www.matasarnalot.com

2026

PIC NIC
RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT
SITGES

Menus for | Menus pour

GROUPS AND COMPANIES
GROUPES ET ENTREPRISES

PIC NIC RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT SITGES · plaque-nique · Tapes PIC NIC · Sports Bar Sitges® · SOFIA BY PICNIC RESTAURANT & BAR · Cau del Vinyet RESTAURANT · Hotel Subur Maritim SITGES ★★★★ · Hotel Subur SITGES ★★★ · Masia Vilanoveta CATERING MATAS ARNALOT · Catering MATAS ARNALOT · LaSal Market

PIC NIC
RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT
S I T G E S

Pic Nic is located in an unbeatable spot: in the center of Sitges, on the Seafront Promenade, with the beach nearby and views of the Punta.

At Pic Nic, you will enjoy high-quality Mediterranean cuisine: salads, pasta, daily meats and fish, and fresh ingredients prepared with the meticulous care of our chefs.

Our facilities offer versatile spaces that, combined with excellence, location, the quality of our gastronomy, and our experience, will ensure the success of your events and celebrations.

Pic Nic se situe dans un emplacement inégalable : au centre de Sitges, sur le front de mer, avec la plage à proximité et une vue sur la Punta.

Au Pic Nic, vous dégusterez une gastronomie de qualité, cuisine méditerranéenne : salades, pâtes, viandes et poissons du jour, ainsi que des produits frais préparés avec le soin et l'attention de nos chefs.

Nos installations disposent d'espaces polyvalents qui, combinés à l'excellence, à l'emplacement, à la qualité de notre gastronomie et à notre expérience, assureront le succès de vos événements et célébrations.

ROMANTIC MENU

49,50€ (VAT not included / TVA non incluse)

APPETIZER AT THE TABLE | APÉRITIF À TABLE

Seasonal cream I Crème de saison

Beef carpaccio, burrata stracciatella and capers
Carpaccio de veau, stracciatella de burrata et câpres

Shavings of Iberian ham I Copeaux de jambon ibérique

Coca bread with tomato I Pain de coca et tomate

Homemade fish and seafood croquettes
Croquettes maison de poisson et fruits de mer

Homemade cod fritters with lime mayonnaise
Beignets de morue maison avec mayonnaise au citron vert

MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

Parellada seafood rice (Senyoret)
Riz de fruits de mer parellada (« Senyoret »)
o
Fideuà with cuttlefish, prawns and its allioli
Fideuà à la seiche, aux gambas et son aïoli

DESSERT

Mini strawberry and cream pastries
Mini tartelettes à la fraise et à la crème

WINERY | CAVEAU

Masia La Sala Blanc, Caves Vallformosa
Masia La Sala Negre, Caves Vallformosa
Matas Arnalot Brut Nature, Macabeo, Parellada, Xarel·lo

Mineral water, coffees and infusions
Eau minérale, café et infusions

***Winery subject to change** I Caveau sujet à changement*

MIRAMAR MENU

51,40€ (VAT not included / TVA non incluse)

APPETIZER AT THE TABLE | APÉRITIF À TABLE

Seasonal cream I Crème de saison

Shavings of Iberian ham I Copeaux de jambon ibérique

Coca bread with tomato I Pain de coca et tomate

Tomato salad with pesto rosso and Parmesan
Salade de tomates, pesto rosso et parmesan

Tartlets with Russian salad and roasted red pepper
Tartelettes à la salade russe et poivron rôti

Marinated salmon with mustard mayonnaise
Saumon mariné avec mayonnaise à la moutarde

Prawn carpaccio with mild aioli sauce
Carpaccio de gambas avec sauce aïoli doux

MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

Cod with clams in fine herb sauce
Morue aux palourdes avec sauce aux fines herbes
o
Tender beef stew with foie shavings and Pedro Ximénez sauce
Fondant de veau avec copeaux de foie et sauce Pedro Ximénez

DESSERT

Chocolate ice cream with meringued milk foam and caramelized walnuts
Glace au chocolat avec écume de lait meringuée et noix caramélisées

WINERY | CAVEAU

Masia La Sala Blanc, Caves Vallformosa
GR 65-5, Perellada, D.O. Monsant
Matas Arnalot Brut Nature, Macabeo, Parellada, Xarel·lo

Mineral water, coffees and infusions I Eau minérale, café et infusions

***Additional supplement** / Supplément additionnel*
***+5,00€/pp (VAT included** I TVA incluse)*

Beef entrecôte with porcini sauce and seasonal vegetables
Entrecôte de bœuf avec sauce aux cèpes et légumes de saison
o
Back-grilled sea bream with seasonal vegetables
Daurade rôtie sur le dos avec légumes de saison

MARICEL MENU

53,50€ (VAT not included / TVA non incluse)

APPETIZER AT THE TABLE | APÉRITIF À TABLE

Eggplant baba ganoush with crudités
Baba ganoush d'aubergine avec crudités

Shavings of Iberian ham
Copeaux de jambon ibérique

Coca bread with tomato I Pain de coca à la tomate

Mashed potato with De la Vera paprika and crispy pork belly
Pommes de terre écrasées au paprika de la Vera et son lard frit

Baked scallop with slow-cooked caramelized onion and garlic butter
Pétoncle au four avec oignon confit à basse température et son beurre à l'ail

Galician-style octopus with potato purée
Poulpe à la galicienne avec purée de pommes de terre

MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

Iberian rice with pork ribs and black trumpet mushrooms
Riz ibérique aux travers de porc et trompettes de la mort
o
Black rice with prawns and clams
Riz noir aux gambas et palourdes

DESSERT

Mandarin sorbet I Sorbet à la mandarine

WINERY | CAVEAU

Freyé Blanc, Caves Vallformosa
Viladellops Garnatxa, Finca Viladellops, Garnatxa
Perelada Cuvée Especial Brut Nature

Mineral water, coffees and infusions
Eau minérale, café et infusions

***Winery subject to change** I Caveau sujet à changement*

***Additional supplement** / Supplément additionnel*
***Lobster rice** I Riz au homard*
***+18,00€/pp (VAT included** I TVA incluse)*

***Baby octopus rice** I Riz aux poulpes baby*
***+5,00€/pp (VAT included** I TVA incluse(*

CAU FERRAT MENU

56,50€ (VAT not included / TVA non incluse)

APPETIZER AT THE TABLE | APÉRITIF À TABLE

Seasonal cream I Crème de saison

Shavings of Iberian ham
Copeaux de jambon ibérique

Coca bread with tomato
Pain de coca à la tomate

Crispy salmon tartare
Tartare de saumon croustillant

Galician-style octopus I Poulpe à la galicienne

Spinach and gorgonzola croquettes
Croquettes d'épinards et gorgonzola

Crispy prawn parcels with xató sauce
Pochettes croustillantes de langoustines
avec sauce xató

Squid skewers with garlic
Brochettes de calmar à l'ail

Seafood fideuà tasting
Tapa de fideuá de la mer

DESSERT

Lemon pie I Lemon pie

WINERY | CAVEAU

Freyé Blanc, Caves Vallformosa
Viladellops Garnatxa, Finca Viladellops, Garnatxa
Perelada Cuvée Especial Brut Nature

Mineral water, coffees and infusions
Eau minérale, café et infusions

***Winery subject to change** I Caveau sujet à changement*

VINYET MENU

63,00€ (VAT not included / TVA non incluse)

APPETIZER AT THE TABLE | APÉRITIF À TABLE

Seasonal cream I Crème de saison

Shavings of Iberian ham with toasted bread and tomato
Copeaux de jambon ibérique avec toasts au pain et tomate

Goat cheese salad with strawberries and caramelized onion
Salade de fromage de chèvre, fraises et oignons caramélisés

Homemade fish and seafood croquettes
Croquettes maison de poisson et fruits de mer

Prawn parcels with xató sauce
Pochettes de langoustines avec sauce xató

Baked scallops with garlic butter and roasted onion
Coquilles Saint-Jacques au four avec beurre à l'ail et oignons rôtis

Clams marinara I Palourdes à la marinara

Parellada seafood rice tasting (Senyoret)
Dégustation de riz aux fruits de mer parellada (« Senyoret »)

DESSERT

Milk chocolate mousse with crunch and red fruits
Mousse au chocolat au lait avec croquant et fruits rouges

WINERY | CAVEAU

Cigonyes, Perelada, Macabeu, Xarel·lo, Parellada
Freyé Negre, Caves Vallformosa
Perelada Cuvée Especial Brut Nature

Mineral water, coffees and infusions
Eau minérale, café et infusions

***Winery subject to change** I Caveau sujet à changement*

SANTA TECLA MENU

64,00€ (VAT not included / TVA non incluse)

APPETIZER AT THE TABLE | APÉRITIF À TABLE

Tomato salad with tuna belly, onion and extra virgin olive oil
Salade de tomates, ventrèche de thon, oignon et huile d'olive vierge

Shavings of Iberian ham I Copeaux de jambon ibérique

Coca bread with tomato I Pain de coca à la tomate

Crispy guacamole and anchovy cone
Cornet croustillant de guacamole et anchois

Russian salad with pickles and toast
Salade russe avec cornichons et toast

Homemade cod fritters with lime mayonnaise
Beignets de morue maison avec mayonnaise au citron vert

Delta del Ebre-style mussels with Thai flavor
Moules du delta de l'Èbre à la thaïlandaise

Baked scallops I Coquilles Saint-Jacques au four

MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

Mediterranean-style turbot
(Baked turbot fillet with lemon, capers, olives and cherry tomatoes)
Turbot à la méditerranéenne
(Filet de turbot au four avec citron, câpres, olives et tomates cerises)

o

Rested Girona beef fillet with truffled potato mille-feuille
Filet de veau de Gérone reposé avec mille-feuille de pommes de terre truffées

DESSERT

Lemon pie I Lemon pie

WINERY | CAVEAU

Viladellops Xarel.lo, Finca Viladellops, Xarel·lo
Viña Salceda Crianza, Viña Salceda, Garnatxa, Graciano
Perelada Cuvée Especial Brut Nature

Mineral water, coffees and infusions
Eau minérale, café et infusions

Winery subject to change *I Caveau sujet à changement*

GENERAL INFORMATION | INFORMATIONS GÉNÉRALES

ADDITIONAL SERVICES NOT INCLUDED | SERVICES SUPPLÉMENTAIRES NON INCLUS

Below, you will find detailed the additional services we offer for your event
Ci-dessous, vous trouverez le détail des services supplémentaires que nous proposons pour votre événement :

Menu card design: €2.00/unit (VAT included) I Conception de menus : 2,00 €/unité (TVA incluse)

Custom menu cards with corporate logo: €3.00/unit (VAT included)
Menus personnalisés avec logo d'entreprise : 3,00 €/unité (TVA incluse)

Seating plan design to project on TV screen at the start of the event and signage with table numbers: €5.00 (VAT included)
Conception du plan de table à projeter sur écran TV au début de l'événement et signalétique avec numéro des tables: 5,00 € (TVA incluse)

Free entry management to external nightclub in Sitges after the event
Gestion de l'entrée gratuite à une discothèque externe à Sitges après l'événement

Customized floral decoration, please consult the commercial department for pricing
Décoration florale personnalisée, consulter le département commercial pour le prix

Customized LED lighting in the restaurant area, please consult the commercial department for pricing
Éclairage LED personnalisé dans la zone du restaurant, consulter le département commercial pour le prix

LED lighting and disco ball in the after-dinner party area, please consult the commercial department for pricing
Éclairage LED et boule disco dans la zone de l'after-dinner party, consulter le département commercial pour le prix

DJ service, please consult the commercial department for pricing
Service de DJ, consulter le département commercial pour le prix

Audiovisuals (screens, speaker, wireless microphone)
Audiovisuels (écrans, haut-parleur, micro sans fil)

Table linen, please consult the commercial department for pricing
Nappage, consulter le département commercial pour le prix

Live performances I Performances et spectacles en direct

Performance and shows during the event
Performances et spectacles pendant l'événement

Transfer management from accommodation to restaurant and from restaurant to accommodation
Gestion des transferts de l'hébergement au restaurant et du restaurant à l'hébergement

GENERAL INFORMATION | INFORMATIONS GÉNÉRALES

NUMBER OF GUESTS | NOMBRE DE CONVIVES

The minimum billing is for 15 guests. For smaller quantities, please consult conditions. From June to September, please check the conditions for the minimum number of guests to be billed. The final number of guests must be confirmed 72 hours before the service date to update the proforma. Menu prices will increase by 10% for weekday lunch service throughout the year, from Monday to Thursday. On weekends (Friday, Saturday, and Sunday) and public holidays, the increase will apply to both lunch and dinner service throughout the year. From June to September, both months included, the increase will apply to all weeknight dinners.

La facturation minimale est de 15 convives. Pour des quantités inférieures, veuillez consulter les conditions. De juin à septembre, veuillez vérifier les conditions concernant le nombre minimum de convives à facturer. Le nombre final de convives devra être confirmé 72 heures avant la date du service afin de mettre à jour la proforma. Le prix des menus sera majoré de 10 % pour le service du déjeuner en semaine tout au long de l'année, du lundi au jeudi. Les week-ends (vendredi, samedi et dimanche) et jours fériés, la majoration s'appliquera à la fois au déjeuner et au dîner pendant toute l'année. De juin à septembre inclus, la majoration s'appliquera à tous les dîners en semaine.

SCHEDULES | HORAIRES

The duration of our banquets is a maximum of 2 hours and 30 minutes. If an extra hour is required, this service can be arranged upon request. The service will start promptly at the agreed time, so we recommend arriving in advance. Any variation that causes an extension beyond the planned duration, outside the control of Restaurant PicNic, will be billed separately. For more information about prices, please consult our commercial department.

La durée de nos banquets est de 2 h 30 maximum. Si une heure supplémentaire est nécessaire, ce service peut être demandé. Le service commencera ponctuellement à l'heure convenue, nous recommandons donc d'arriver à l'avance. Toute variation entraînant un dépassement de la durée prévue, indépendante du Restaurant PicNic, sera facturée séparément. Pour plus d'informations sur les tarifs, veuillez consulter notre département commercial.

EXTERNAL SERVICES | SERVICES EXTERNES

Our company reserves the right to accept any external services that the client may provide.
Notre entreprise se réserve le droit d'accepter les éventuels services externes que le client pourrait fournir.

PAYMENT METHOD | MODE DE PAIEMENT

50% of the initial proforma sent as a reservation deposit. Non-refundable in case of cancellation. The remaining balance of the proforma must be paid 5 days before the contracted service. Payment can be made via bank transfer or in cash.
50 % de l'acompte de la proforma initiale envoyé à titre de réservation. Non remboursable en cas d'annulation. Le solde restant de la proforma doit être réglé 5 jours avant la prestation contractée. Paiement par virement bancaire ou en espèces.

GENERAL INFORMATION | INFORMATIONS GÉNÉRALES

ESTIMATION OF DRINKS INCLUDED IN THE MENU
ESTIMATION DES BOISSONS INCLUSES DANS LE MENU

Our menus include wine, cava, mineral water, and coffee. However, beers and soft drinks are not included. If you wish to include beers and soft drinks during the service, an additional supplement of €12 per person applies.

The quantities included per menu are 1 bottle of wine for every three people. If this limit is exceeded during the event, our staff will inform the group leader, indicating that from that moment additional bottles will be counted and charged at menu price.

Nos menus incluent du vin, du cava, de l'eau minérale et du café. Cependant, les bières et les boissons non alcoolisées ne sont pas incluses. Si vous souhaitez inclure des bières et des boissons pendant le service, un supplément de 12 € par personne sera appliqué.

Les quantités incluses par menu sont de 1 bouteille de vin pour 3 personnes. Si cette limite est dépassée pendant l'événement, notre personnel informera le responsable du groupe, en précisant qu'à partir de ce moment les bouteilles supplémentaires seront comptabilisées et facturées au prix de la carte.

Choose between the two main course options by notifying us one week in advance. I Choisir entre les deux options de plat principal en prévenant une semaine à l'avance.

The final price of the event will be subject to assessment based on any additional requirements needed for the service.
Le prix final de l'événement sera soumis à évaluation en fonction des besoins supplémentaires que le service pourrait nécessiter.

PIC NIC
RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT
SITGES

Passeig Marítim s/n. 08870 Sitges, Barcelona
www.restaurantpicnic.com
restaurantpicnic@matasarnalot.com
Tel. 93 811 00 40

@restaurantpicnic

Grup
Matas Arnalot
www.matasarnalot.com