

- 9^{es} JORNADES DELS -

FIDEUS ROSSOS

- DE CAMBRILS -



04^{AL} 20 NOVEMBRE '22

G A R C I A M O R E N O

DISTRIBUCIONS
GOURMET



LOS CEPES DE LA VIA VERDA D.O. TERRA ALTA



CAT

Vi blanc color groc intens i amb reflexos color groc llimona. En nas és aromàtic i fresc. Records a fruita tropical madura així com notes a pera verda i subtil caire de territori. En boca té un pas lleuger però saborós. Final refrescant i persistent que convida a beure. Idoni per compartir a taula com a aperitiu, però també serà bon acompanyant de peixos blancs al forn.

ES

Vino blanco color amarillo intenso y con reflejos de color amarillo limón. En nariz es aromático y fresco. Recuerdos a fruta tropical madura así como notas a pera verde y sutil cariz de territorio. En boca tiene un paso ligero pero sabroso. Final refrescante y persistente que invita a beber. Idóneo para compartir en la mesa como aperitivo, pero también será buen acompañante de pescados blancos al horno.

LOS CEPES DE LA VIA VERDA D.O. TERRA ALTA



CAT

Vi negre jove d'alta intensitat cromàtica. Aromes a fruita negra madura, records a mora i pruna amb notes a espècies balsàmiques. En boca té una entrada llaminera i suau però, alhora, saborosa. Ideal per acompanyar carns vermelles a la brasa, forn i, també, plats tradicionals com el crestó: un plat típic d'Horta, recuperat, recentment, i procedent de la cabra blanca, que se serveix a taula guisat amb escabetx i herbes.

ES

Vino tinto joven de alta intensidad cromática. Aromas a fruta negra madura, recuerdos a mora y ciruela con notas a especias balsámicas. En boca tiene una entrada golosa y suave pero, a la vez, sabrosa. Ideal para acompañar carnes rojas a la brasa, horno y, también, platos tradicionales como el *crestó*: un plato típico de Horta, recuperado, recientemente, y procedente de la cabra blanca, que se sirve guisado con escabeche y hierbas.

LOLA BEL VINYES DEL CONVENT D.O. TERRA ALTA

CAT

Lola Bel és un vi rosat de garnatxa peluda, de color rosa pàl·lid. És un vi molt aromàtic que ens recorda a la maduixa fresca i als cítrics madurs, amb bon pas per boca, refrescant i envoltant.

ES

Lola Bel es un vino rosado de garnacha peluda, de color rosa pálido. Es un vino muy aromático que nos recuerda a la fresa fresca y a los cítricos maduros, con buen paso por boca, refrescante y envolvente.



DIFERENTS D.O.Q. PRIORAT

CAT

De color groc llimona pàl·lid, compta amb una fina i elegant bombolla. Al nas és franc, amb records de fruita blanca i cítrics i tocs de brioixeria i fruita seca. En boca és estructurat i complex, amb una bombolla ben integrada amb pas envellut degut a l'envelliment. El bon postgust final ens fa gaudir d'una gran riquesa de sensacions extraordinàries. Ideal per acompanyar aperitius, mariscs, peixos o arrossos. També per maridar amb carns rostides i per servir com a bon final de festa amb les millors postres.

ES

De color amarillo limón pálido, cuenta con una fina y elegante burbuja. En la nariz es franco, con recuerdos de fruta blanca y cítricos y toques de bollería y frutos secos. En boca es estructurado y complejo, con una burbuja muy integrada con paso aterciopelado debido al envejecimiento. El buen postgusto final nos hace disfrutar de una gran riqueza de sensaciones extraordinarias. Ideal para acompañar aperitivos, mariscos, pescados o arroces. También para maridar con carnes asadas y para servir como buen final de fiesta con los mejores postres.





Gaudeix del comerç de Cambrils els 365 dies de l'any

Cambrils, els millors restaurants i
els millors comerços en un marc
incomparable al costat del mar

RESTAURANTS PARTICIPANTS

RESTAURANTES
PARTICIPANTES



AV. RIERA DE RIUDECANYES, 5 · 977 792 013

! MENÚ TAULA
COMPLETA
MENÚ MESA
COMPLETA

CAT

MENÚ DEGUSTACIÓ "AMALGAMA"

SNACKS

Empanada *norteña*

Bruschetta de tomàquet i olives, *ricota* cremada i anxova

Bao de calamar

Gaspaxo tebi de remolatxa amb cruixent de parmesà

PLATS

Filet ibèric amb sucre rossa cremada, taronja confitada i farigola

Fideus rossos del senyoret amb allioli de cibulet

Rajada en tempura sobre cremós de patata a l'asturiana

POSTRE

Coulant de xocolata amb fons de crema anglesa, tocs de fruits vermells i mango emulsionat amb oli de roses

ES

MENÚ DEGUSTACIÓN "AMALGAMA"

SNACKS

Empanada *norteña*

Bruschetta de tomate y aceitunas, *ricota* quemada y anchoa

Bao de calamar

Gazpacho tibio de remolacha con crujiente de parmesano

PLATOS

Solomillo ibérico con azúcar rubia quemada, naranja confitada y tomillo

Fideus rossos del señorito con allioli de cebollino

Raya en tempura sobre cremoso de patata a la asturiana

POSTRE

Coulant de chocolate con fondo de crema inglesa, toques de frutos rojos y mango emulsionado con aceite de rosas

CELLERS RECOMANATS

BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta

Negre / Tinto "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta

02

BRISAS DE MAR

22⁹⁰ €
IVA incl.

AV. DE LA DIPUTACIÓ, 72 · 977 185 183

CAT

ENTRANTS PER COMPARTIR

Musclos a la marinera
Fregit de calamar i gambetes
Carpaccio de salmó amb vinagreta d'olivada
Llagostins salats amb salsa romesco

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Fideus rossos amb allioli
Fideus rossos amb tinta de calamar

POSTRES A ESCOLLIR

Semifred de Mandoria amb xocolata
Carpaccio de pinya amb gelat de caramel
Pastís de formatge amb fruits del bosc
Gelat de torró amb crema catalana

CAFÈ

BEGUDES NO INCLOSES

ES

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Mejillones a la marinera
Fritura de calamar y gambitas
Carpaccio de salmón con vinagreta de olivada
Langostinos salados con salsa romesco

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Fideus rossos con alioli
Fideus rossos con tinta de calamar

POSTRES A ESCOGER

Semifrío de Mandoria con chocolate
Carpaccio de piña con helado de caramelo
Tarta de queso con frutos del bosque
Helado de turrón con crema catalana

CAFÉ

BEBIDAS NO INCLUIDAS

CELLERS RECOMANATS

BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta
Negre / Tinto "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta
Rosat / Rosado "Lola Bel" Vinyes del Convent D.O. Terra Alta
Escumós / Espumoso "Diferents" D.O.Q. Priorat

07

03

CAL TENDRE

25⁹⁰ €
IVA incl.**RAMON LLULL, 10 · 877 016 327****!** **MÍNIM**
2 PERSONES
MÍNIMO
2 PERSONAS**CAT ENTRANTS PER COMPARTIR**

Espatlla ibèrica amb pa cruixent amb tomàquet i oli ALBA 1919
Amanida tèbia de mongetes, bolets, ou a baixa temperatura i oli de tòfona
Gyosas de marisc amb soja i oli de sèsam

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Fideus rossos amb sèpia i calamar
Fideus negres amb allioli
Fideus de gamba vermella (suplement 3€)

POSTRES A ESCOLLIR**BEGUDES NO INCLOSES****ES ENTRANTES PARA COMPARTIR**

Paletilla ibérica con pan crujiente con tomate y aceite ALBA 1919
Ensalada tibía de judías, setas, huevo a baja temperatura y aceite de trufa
Gyosas de marisco con soja y aceite de sésamo

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Fideus rossos con sepia y calamar
Fideus negres con alioli
Fideus de gamba roja (suplemento 3€)

POSTRES A ESCOGER**BEBIDAS NO INCLUIDAS****CELLERS RECOMANATS**
BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta

RAMON LLULL, 19 - 21 • 977 360 236

CAT

ENTRANTSAmanida de *carpaccio* de gamba

Llagostí a l'estil de ponent

PLAT PRINCIPAL

Fideus rossos amb arròs i fesols amb seitó

POSTRES

Gelats de vainilla amb oli d'oliva i roses

ES

ENTRANTESEnsalada de *carpaccio* de gamba

Langostino al estilo de poniente

PLATO PRINCIPAL

Fideus rossos con arroz y alubias con boquerón

POSTRES

Helado de vainilla con aceite de oliva y rosas

BEGUDES INCLOSES / BEBIDAS INCLUIDAS

Blanc / blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta

05

CASA MACARRILLA 1966

55⁰⁰ €
IVA incl.

BARQUES, 14 · 977 360 814

! MÍNIM
2 PERSONES
MÍNIMO
2 PERSONAS

CAT

APERITIUS

La barca de l'avi;
Tàrtar de llobarro i la seva espina
Foie i fruits vermells amb nous
Gilda texturitzada

ENTRANTS A ESCOLLIR

Amanida Thai de fideus d'arròs
i llagostins

Carpaccio de gamba vermella
i salicòrnia

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Vichyssoise amb calamar i bolets
de temporada

Celeri amb bolets de temporada,
kataifi i tòfona

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR (MÍNIM 2 PERSONES)

Fideus rossos amb gamba vermella

Fideus rossos amb cloïsses

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Rap a la marinera amb llagostins
tikka masala

Caneló d'ànec i figues, taronges i foie

POSTRES

Degustació de postres i xocolata variat

PA I SALSES

BEGUDES A ESCOLLIR BEBIDAS A ESCOGER

Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta
Negre / Tinto "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta
Escumós / Espumoso "Diferents" D.O.Q. Priorat

ES

APERITIVOS

La barca del abuelo;
Tartar de lubina y su raspa
Foie y frutos rojos con nuez
Gilda texturizada

ENTRANTES A ESCOGER

Ensalada Thai de fideos de arroz
y langostinos

Carpaccio de gamba roja
y salicornia

PRIMER PLATO A ESCOGER

Vichyssoise con calamar y setas
de temporada

Celeri con setas de temporada,
kataifi y trufa

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER (MÍNIMO 2 PERSONAS)

Fideus rossos con gamba roja

Fideus rossos con almejas

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Rape a la marinera con langostinos
tikka masala

Canelón de pato e higos, naranjas y foie

POSTRES

Degustación de postres y chocolate variado

PAN Y SALSAS

06

CLUB NÀUTIC CAMBRILS

48⁵⁰€
IVA incl.

PASSEIG DE MIRAMAR, 44 · 877 018 952

! MÍNIM
2 PERSONES
MÍNIMO
2 PERSONAS

CAT

APERITIU DEL XEF

Canapè de xampinyons farcits de musclos, menta, coco i caviar de llima

ENTRANTS

Ceviche d'eriçó, navalla, ají groc, achiote i llima

PRIMER PLAT

Fideus rossos amb pop, llagostins i rovellons

PLAT PRINCIPAL

Peix de llotja: Llobarro aromatitzat a les fines herbes amb verduretes saltades

POSTRES

Tub de coco i fruita de la passió

ES

APERITIVO DEL XEF

Canapé de champiñones rellenos de mejillón, menta, coco y caviar de lima

ENTRANTES

Ceviche de erizo, navaja, ají amarillo, achiote y lima

PRIMER PLATO

Fideus rossos con pulpo, langostinos y níscalos

PLATO PRINCIPAL

Pescado de lonja: Lubina aromatizado a las finas hierbas con verduritas salteadas

POSTRES

Tubo de coco y fruta de la pasión

BEGUDES A ESCOLLIR / BEBIDAS A ESCOGER

Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta

Negre / Tinto "Los Ceps de la Via Verd" a D.O. Terra Alta

(1 ampolla cada 2 persones / 1 botella cada 2 personas)

07

CONFRARIA DEL PORT

34⁵⁰ €
IVA incl.

MOLL DE PONENT, PORT DE CAMBRILS · 630 250 300

CAT

APERITIU DE BENVINGUDA

Vermut de Reus amb patatones i olives farcides

ENTRANTS A ESCOLLIR

Broqueta de vieira amb crema de carabassa
i crostonets de pa torrat

Timbal de pop de roca de Cambrils i moniato
amb rajolí d'oli nou D.O.P. Siurana

PLAT PRINCIPAL

Fideus rossos a l'estil Confraria

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís de formatge casolà
Panellets del nostre obrador amb xarrup de moscatell

CAFÈ I XARRUP

ES

APERITIVO DE BIENVENIDA

Vermut de Reus con patatitas y aceitunas rellenas

ENTRANTES A ESCOGER

Brocheta de vieira con crema de calabaza
y picatostes de pan tostado

Timbal de pulpo de roca de Cambrils y boniato
con un chorrito de aceite nuevo D.O.P. Siurana

PLATO PRINCIPAL

Fideus rossos estilo Confraria

POSTRES A ESCOGER

Tarta de queso casera
Panellets de nuestro obrador con chupito de moscatel

CAFÉ Y CHUPITO

BEGUDES INCLOSES / BEBIDAS INCLUIDAS

Aigua / Agua

Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta

RAMBLA REGUERAL, 4 · 977 365 457

! **OBERT**
DEL 4 AL 14 DE
NOVEMBRE

ABIERTO
DEL 4 AL 14 DE
NOVIEMBRE

CAT ENTRANTS

Amanida tèbia de calamars i llagostins

PRIMER PLAT

Musclos a la planxa

PLAT PRINCIPAL

Fideus rossos de cloïsses i carxofes

POSTRES DE LA CASA

BEGUDES NO INCLOSES

ES ENTRANTES

Ensalada templada de calamars y langostinos

PRIMER PLATO

Mejillones a la plancha

PLATO PRINCIPAL

Fideus rossos de almejas y alcachofas

POSTRES DE LA CASA

BEBIDAS NO INCLUIDAS

CELLERS RECOMANATS / BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta
Negre / Tinto "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta
Rosat / Rosado "Lola Bel" Vinyes del Convent D.O. Terra Alta
Escumós / Espumoso "Diferents" D.O.Q. Priorat

09 EL CAPI

26⁹⁰€
IVA incl.

PAU CASALS, 16 · 977 364 655

! **MÍNIM
2 PERSONES**
**MÍNIMO
2 PERSONAS**

CAT ENTRANTS A ESCOLLIR

Crema de marisc
Musclos a la marinera
Sípia a la planxa amb allioli

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Fideus rossos (mínim 2 persones)
Gambes, cloïsses i llucet a la planxa
Bacallà gratinat

POSTRES DE LA CASA

ES ENTRANTES A ESCOGER

Crema de marisco
Mejillones a la marinera
Sepia a la plancha con alioli

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Fideus rossos (mínimo 2 personas)
Gambas, almejas y merlucita a la plancha
Bacalao gratinado

POSTRES DE LA CASA

BEGUDES INCLOSES / BEBIDAS INCLUIDAS

Aigua / Agua
Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta

10 EL PÒSIT

32⁰⁰ €
IVA incl.

MOSSÈN JOAN BATALLA, 3 · 977 436 912

CAT ENTRANTS

Entrant vegetal del xef

PLAT PRINCIPAL

Fideus rossos del Pòsit

POSTRES A ESCOLLIR DE LA CARTA

CAFÈ

PA

ES ENTRANTES

Entrante vegetal del chef

PLATO PRINCIPAL

Fideus rossos del Pòsit

POSTRES A ESCOGER DE LA CARTA

CAFÉ

PAN

BEGUDES INCLOSES / BEBIDAS INCLUIDAS

Agua / Agua

Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta

SANT PERE, 9 · 977 361 049

CAT

APERITIUS

Croqueta de ceps amb tòfona negra i fideus cruixents d'arròs

ENTRANTS

Spaguetti de calamar de potera de Cambrils amb gamba roja i camagroc

PLAT PRINCIPAL

Fideus rossos amb ortigues de mar i *foie* fresc d'ànec del Delta

POSTRES

Dràcula

BEGUDES NO INCLOSES

ES

APERITIVOS

Croqueta de setas con trufa negra y fideos crujientes de arroz

ENTRANTES

Spaguetti de calamar de potera de Cambrils con gamba roja y rebozuelos

PLATO PRINCIPAL

Fideus rossos con ortigas de mar i *foie* fresco de pato del Delta

POSTRES

Dràcula

BEBIDAS NO INCLUIDAS

CELLERS RECOMANATS / BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta
Negre / Tinto "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta
Rosat / Rosado "Lola Bel" Vinyes del Convent D.O. Terra Alta
Escumós / Espumoso "Diferents" D.O.Q. Priorat

12

GERMANS MIQUEL'S

37⁰⁰ €
IVA incl.

CONSOLAT DE MAR, 28 · 977 791 653

! MENÚ TAULA
COMPLETA
MENÚ MESA
COMPLETA

CAT

PRIMERS A ESCOLLIR

Musclos a la marinera

Carpaccio de bacallà

Sípia a la planxa

Calamars a la romana

PLAT PRINCIPAL

Fideus rossos amb llagostins i cloïsses

POSTRES A ESCOLLIR

CAFÈ

ES

ENTRANTES A ESCOGER

Mejillones a la marinera

Carpaccio de bacalao

Sepia a la plancha

Calamares a la romana

PLATO PRINCIPAL

Fideus rossos con langostinos y almejas

POSTRES A ESCOGER

CAFÉ

BEGUDES INCLOSES / BEBIDAS INCLUIDAS

Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta
(1 ampolla per a 2 persones / 1 botella para dos personas)

13

LA PALMERA DE LA LLOSA

30⁹⁰
IVA incl.

MARGARITAS, 8 · 977 793 354

CAT

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitius

Crema fumada de patates i tòfona

Carpaccio de gambes amb un toc Thai

Fideus rossos

Rèmol a la brasa

Costella de xai a baixa temperatura

POSTRES

Crema catalana de moniatos

Pa, oli i xocolata

Petits fours

BEGUDES NO INCLOSES

ES

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivos

Crema ahumada de patatas i trufa

Carpaccio de gambas con un toque Thai

Fideus rossos

Rodaballo a la brasa

Costillar de cordero a baja temperatura

POSTRES

Crema catalana de boniatos

Pan, aceite i chocolate

Petits fours

BEBIDAS NO INCLUIDAS

CELLERS RECOMANATS / BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta

Negre / Tinto "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta

! MENÚ TAULA
COMPLETA
FINS LES 15h
I FINS LES 22h
MENÚ MESA
COMPLETA
HASTA LAS 15h
Y HASTA LAS 22h

14

L'ORIGINAL

EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES

43⁰⁰ €
IVA incl.

MOSSÈN JOAN BATALLA, 5 • 977 911 602

CAT

APERITIUS

Pernil ibèric i formatge blau *Blue Stilton*
Tartar de sardina fumada i encurtits de la casa
Llagostí estil KFC amb maionesa de curry
Fals *nigui* amb textura de bacallà

ENTRANTS

Fregit de peix de casa, maionesa especiada i romesco tradicional

PRIMER PLAT

Mandonguilles ibèriques amb sípia guisada *Old School*

PLAT PRINCIPAL

Fideus rossos tradicionals de Cambrils

POSTRES

Xistorra i pa amb tomàquet

Petits fours

PA

BEGUDES NO INCLOSES

ES

APERITIVOS

Jamón ibérico y queso azul *Blue Stilton*
Tartar de sardina ahumada y encurtidos de la casa
Langostino estilo KFC con mayonesa de curry
Falso *nigui* con textura de bacalao

ENTRANTES

Fritura de pescado de casa, mayonesa especiada y *romesco* tradicional

PRIMER PLATO

Albóndigas ibéricas con sepia guisada *Old School*

PLATO PRINCIPAL

Fideus rossos tradicionales de Cambrils

POSTRES

Chistorra y pa amb tomàquet

Petits fours

PAN

BEBIDAS NO INCLUIDAS

CELLERS RECOMANATS / BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta
Negre / Tinto "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta
Rosat / Rosado "Lola Bel" Vinyes del Convent D.O. Terra Alta
Escumós / Espumoso "Diferents" D.O.Q. Priorat

15 LES BARQUES

30⁰⁰ €
IVA incl.

CONSOLAT DE MAR, 64 · 977 366 455

CAT

ENTRANTS PER COMPARTIR

Timbal d'escalivada amb ventresca de tonyina
Tires de calamar amb maionesa de cítrics
Musclos a la marinera o a la planxa

PLAT PRINCIPAL

Fideus rossos o Fideus negres

POSTRES A ESCOLLIR

Escuma de iogurt amb mango i maduixes
Pastís de formatge
Xarrup de "mojito"

CAFÈ

ES

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Timbal de escalibada con ventresca de atún
Tiras de calamar con mayonesa de cítricos
Mejillones a la marinera o a la plancha

PLATO PRINCIPAL

Fideus rossos o Fideus negres

POSTRES A ESCOGER

Espuma de yogur con mango y fresas
Tarta de queso
Chupito de "mojito"

CAFÉ

BEGUDES A ESCOLLIR / BEBIDAS A ESCOGER

Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta
Negre / Tinto "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta
Escumós / Espumoso "Diferents" D.O.Q. Priorat (Supl. 1,50€)

16

RINCÓN DE DIEGO

60⁰⁰ €
IVA incl.

DRASSANES, 19 · 977 361 307

CAT **SNACKS I APERITIUS**

ENTRANTS

Mosaic de gamba blanca

PRIMER PLAT

Fideus rossos de pop blanc de roca

PLAT PRINCIPAL

Cueta de rap ros en dues coccions i suc del seu rostit

POSTRES

Arròs amb llet Thai i gelat de yuzu

Petits fours

BEGUDES NO INCLOSES

ES **SNACKS Y APERITIVOS**

ENTRANTES

Mosaico de gamba blanca

PRIMER PLATO

Fideus rossos de pulpo blanco de roca

PLATO PRINCIPAL

Colita de rape rubio en dos cocciones y jugo de su asado

POSTRES

Arroz con leche Thai y helado de yuzu

Petits fours

BEBIDAS NO INCLUIDAS

CELLERS RECOMANATS
BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta
Negre / Tinto "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta
Rosat / Rosado "Lola Bel" Vinyes del Convent D.O. Terra Alta
Escumós / Espumoso "Diferents" D.O.Q. Priorat

17

TABERNA LEKEITIO

26⁸⁰ €
IVA incl.

MIQUEL PLANAS, 19 · 977 794 668

CAT

APERITIU DE BENVINGUDA

ENTRANTS

Xipirons saltats amb ceba i melmelada de tomàquet

PLAT PRINCIPAL

Fideus rossos amb llàgrimes d'allioli

POSTRES

Pastís de formatge casolà amb salsa de fruits vermells

PA

CAFÈ

ES

APERITIVO DE BIENVENIDA

ENTRANTES

Chipirones salteados con cebolla y mermelada de tomate

PLATO PRINCIPAL

Fideus rossos con lágrimas de *allioli*

POSTRES

Tarta de queso casera con salsa de frutos rojos

PAN

CAFÉ

BEGUDES A ESCOLLIR / BEBIDAS A ESCOGER

Agua

Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta

Negre / Tinto "Los Ceps de la Via Verd" a D.O. Terra Alta

18

XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR

27⁹⁰ €
IVA incl.

CÀMPING JOAN - PASSEIG MARÍTIM, 88 · 977 276 941

CAT

APERITIUS

Cruixent amb el nostre tàrtar de salmó
Copa de vi escumós "Diferents" DOQ Priorat

ENTRANTS A ESCOLLIR

Amanida tèbia de llagostins, advocat, mango i vinagreta de sèsam torrat
Zamburiñas a la planxa
Gambeta blanca de Cambrils a l'andalusa amb maionesa cítrica

PLAT PRINCIPAL

Fideus rossos amb llagostins i cloïsses

POSTRES A ESCOLLIR

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
Escuma de crema catalana i pinya natural

BEGUDES NO INCLOSES

ES

APERITIVOS

Crujiente con nuestro tartar de salmón
Copa de vino espumoso "Diferents" DOC Priorat

ENTRANTES A ESCOGER

Ensalada templada de langostinos, aguacate, mango
y vinagreta de sésamo tostado
Zamburiñas a la plancha
Gambita blanca de Cambrils a la andaluza con mahonesa cítrica

PLATO PRINCIPAL

Fideus rossos con langostinos y almejas

POSTRES A ESCOGER

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Espuma de crema catalana i piña natural

BEBIDAS NO INCLUIDAS

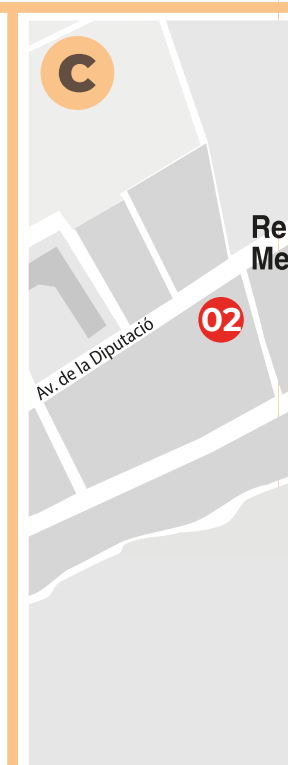
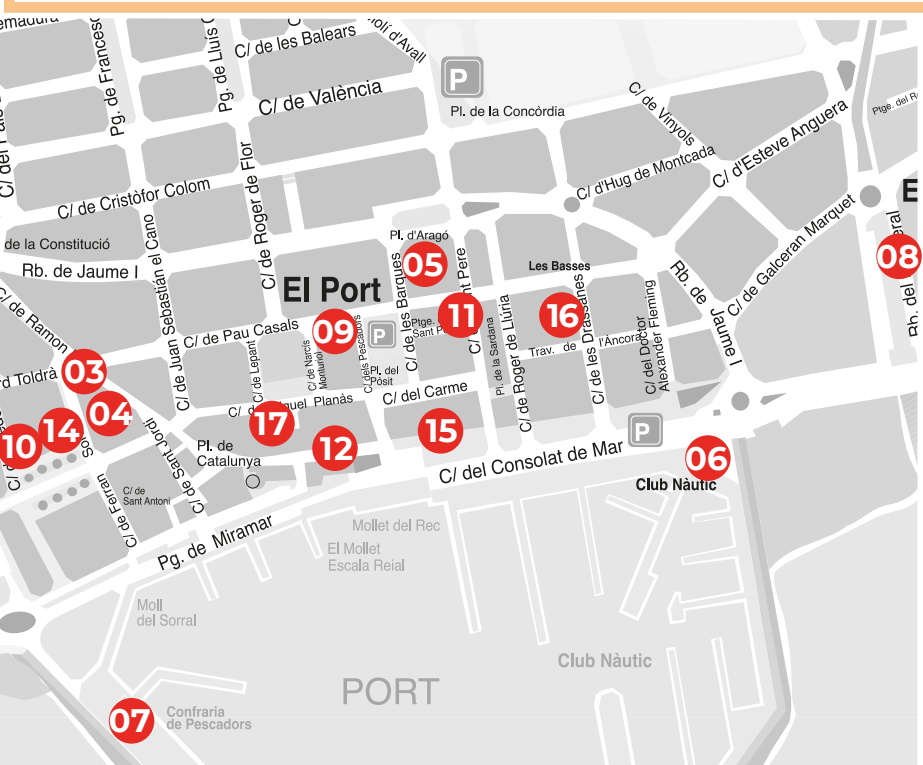
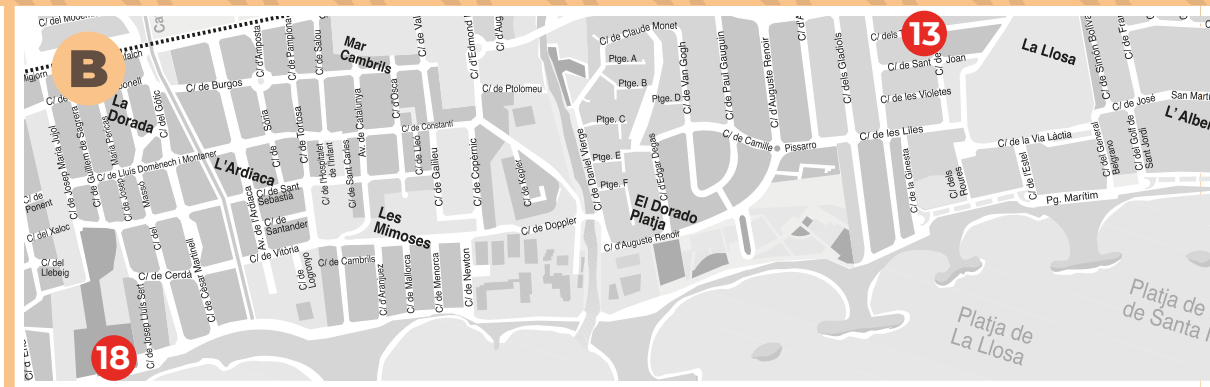
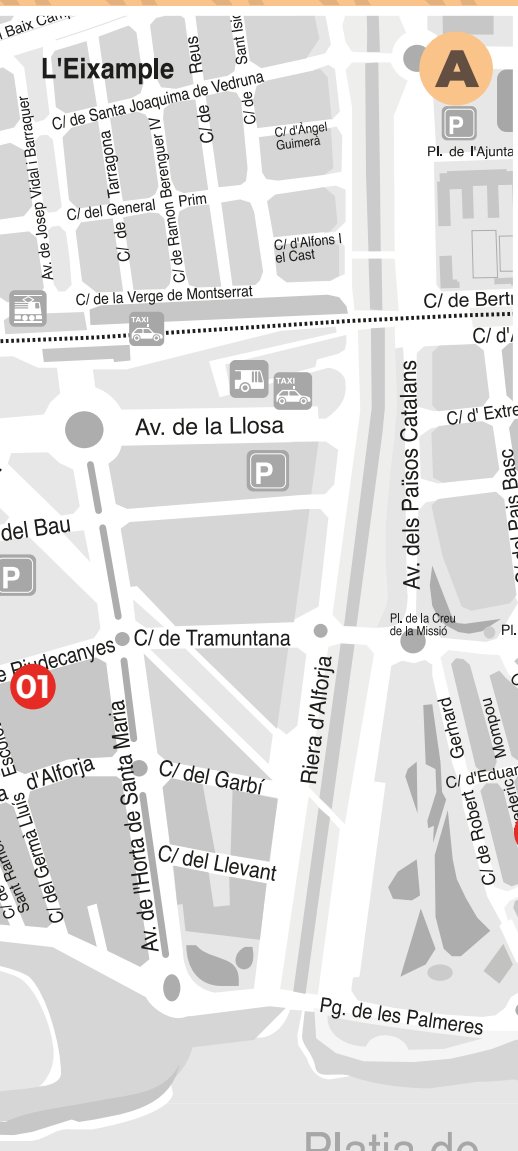
CELLERS RECOMANATS

BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Los Ceps de la Via Verda" D.O. Terra Alta
Negre / Tinto "Los Ceps de la Via Verd" a D.O. Terra Alta

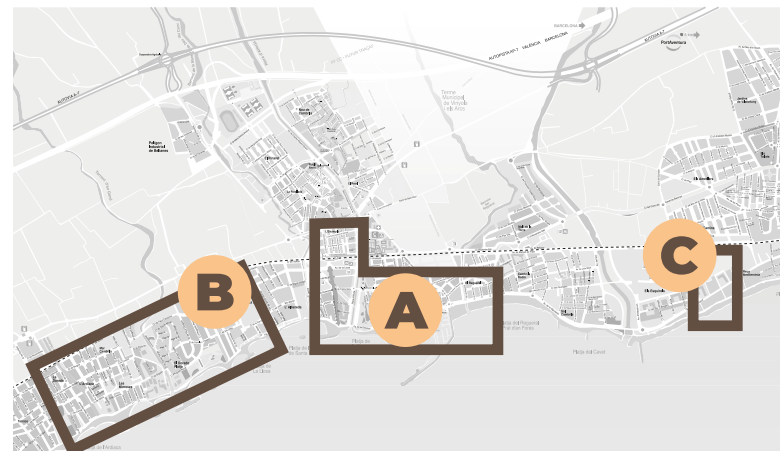
CELLERS RECOMANATS

BODEGAS
RECOMENDADAS



- 01 BEC D'OR
- 02 BRISAS DE MAR
- 03 CAN SOLÉ
- 04 CAL TENDRE
- 05 CASA MACARRILLA 1966
- 06 CLUB NÀUTIC CAMBRILS
- 07 CONFRARIA DEL PORT
- 08 DUOMO
- 09 EL CAPI
- 10 EL PÒSIT

- 11 GAMI
- 12 GERMANS MIQUEL'S
- 13 LA PALMERA DE LA LLOSA
- 14 L'ORIGINAL EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES
- 15 LES BARQUES
- 16 RINCÓN DE DIEGO
- 17 TABERNA LEKEITIO
- 18 XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR





AJUNTAMENT DE CAMBRILS

Promoció Econòmica



ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS
D'HOSTALERIA DE CAMBRILS

G A R
C I A
M O R
E N O

DISTRIBUCIONS
GOURMET



@CambrilsGastronomia



@_cambrilsgastronomia



Cambrils Gastronomia



UBICACIÓ DELS RESTAURANTS

UBICACIÓN DE LOS
RESTAURANTES

