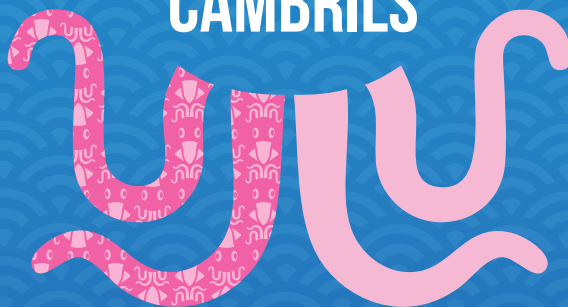




3^{ES} JORNADES
GASTRONÒMIQUES DEL

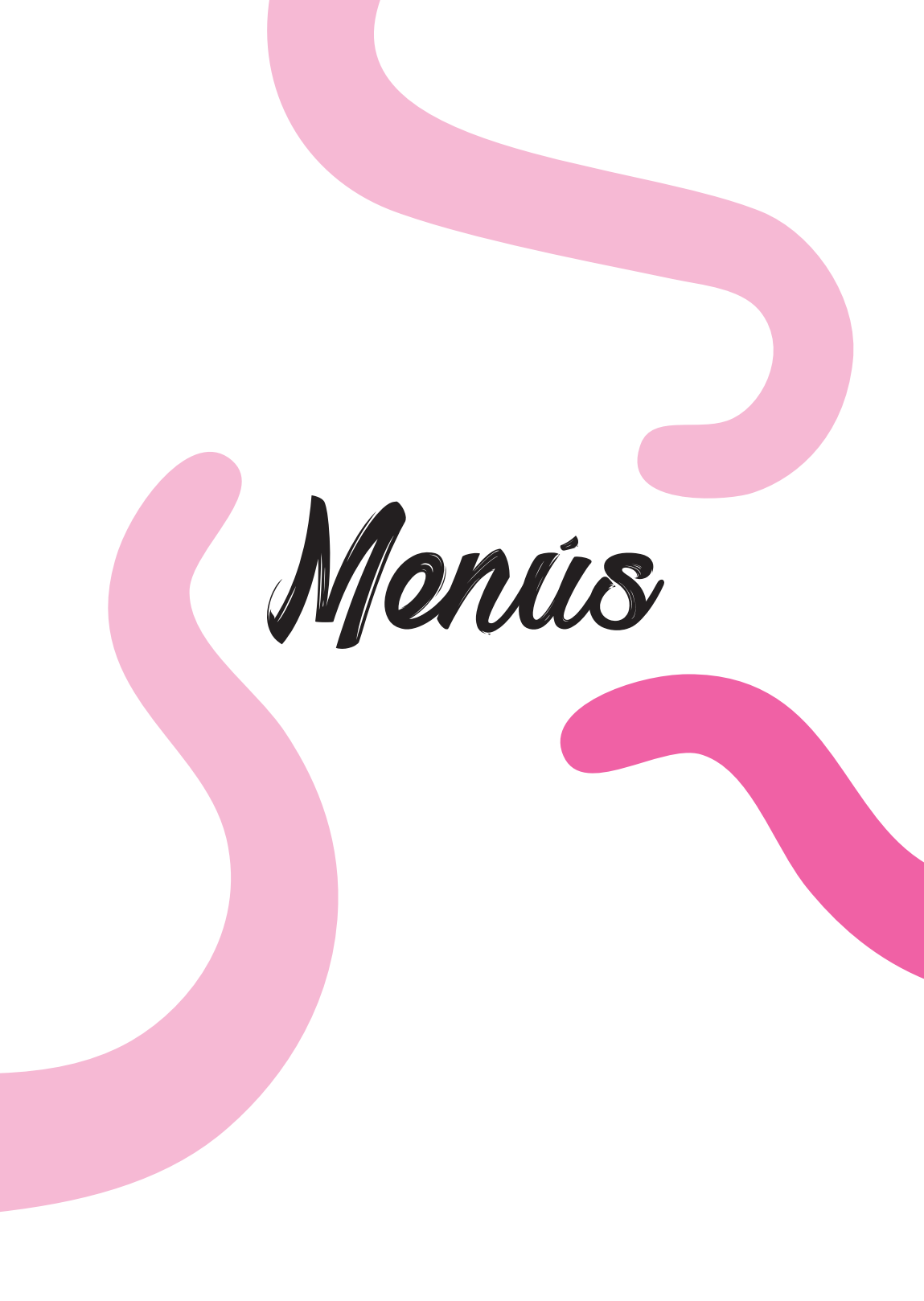
Calamar

CAMBRILS



29 DE SETEMBRE - 15 D'OCTUBRE 2017



The background features three thick, wavy, pink lines that curve across the page. One line starts at the top left and curves towards the right. Another starts at the bottom left and curves towards the right. A third, slightly darker pink line starts at the bottom right and curves towards the left.

Menüs

1



ACUAMAR

C/ Consolat de Mar, 66
977 360 059

34,00€



IVA inclòs / incluido

ENTRANTS (1 opció a escollir)

"Salpicón" de calamar
amb marisc
Calamarcets de
platja a l'andalusa
Calamarcets de platja
saltats amb bolets

SEGONS (1 opció a escollir)

Arròs negre amb calamar
i cloïsses (mínim 2 racions)
Mandonguilles de calamar
amb tinta

POSTRES BEGUDA

Bodega: Blanc "Tranquille"
de Torelló - D.O. Penedès
aigües minerals, cafè.

ENTRANTES (1 opción a escoger)

Salpicón de calamar
con marisco
Calamarcitos de
playa a la andaluza
Calamarcitos de playa
salteados con setas

SEGUNDOS (1 opción a escoger)

Arroz negro con calamar
y almejas (mínimo 2 raciones)
Albóndigas de calamar
con su tinta

POSTRES BEBIDA

Bodega: Blanco "Tranquille"
de Torelló - D.O. Penedès
aguas minerales, cafè.

2



ALPUNT

C/ Pescadors, 23
977 366 424

31,50€



IVA inclòs / incluido
Menú mínim 2 persones /
mínimo 2 personas
Menú per taula completa/
menú para mesa completa

PER PICAR

Amanida de tomàquet ecològic
amb calamar i vinagreta de Xerès

Musclos fets a la brasa de carbó

Calamars a l'andalusa

SEGON

Arròs caldós d'escamarlanets
amb cloïsses i calamars

POSTRES

INCLOU

Bodega: Blanc "Tranquille" de Torelló
(cada 2 pers.), aigua i pa.

PARA PICAR

Ensalada de tomate ecológico
con calamar y vinagreta de Jerez

Mejillones hechos a la brasa de carbón

Calamares a la andaluza

SEGON

Arroz caldoso de cigalitas
con almejas y calamares

POSTRES

INCLUYE

Bodega: Blanco "Tranquille" de Torelló
(cada 2 pers.), agua y pan.

3



BARABAR

C/ Frederic Mompou, 12
977 363 806

28,50€



IVA inclòs / incluido

APERITIU

Croqueta de calamarsó
amb la seva tinta

ENTRANT

(1 opció a escollir)

Amanida de calamars i gambes

Calamar arrebossat amb
gaspatxo d'all i salsa negra

PLAT PRINCIPAL

(1 opció a escollir)

Calamar a la "brutesca"

Calamar farcit en suquet

POSTRES

BEGUDA

Vi blanc de Torelló

APERITIVO

Croqueta de chipirón
con su tinta

ENTRANTE

(1 opción a escoger)

Ensalada de calamares y gambas

Calamar rebozado con
gaspacho de ajo y salsa negra

PLATO PRINCIPAL

(1 opción a escoger)

Calamar a la "brutesca"

Calamar relleno en suquet

POSTRES

BEBIDA

Vino blanco de Torelló

4



BEACH CLUB

ESTIVAL EL DORADO RESORT

C/ Dopler, 1
977 36 11 90

27,50€



IVA inclòs / incluido

Amanida tèbia
de calamar saltat
amb favetes i pernil ibèric

Calamar a la planxa
sobre llit de ceba de Figueres
caramelitzada, oli de la
seva tinta i cibulet fresc

Risotto cremós de calamar en
la seva tinta, amb cloïsses
i carxofes

Gelat de vainilla amb nous de
Pecán i galeta dolça de tinta
de calamàr

Bodega: Blanc "Atrium" Chardonnay
D.O. Penedès, Negre "El Pispà"
D.O. Montsant, Cava "Torelló"
Brut Nature, Aigua i cafè.

Ensalada templada
de calamar salteado
con habitas y jamón ibérico

Calamar a la planxa
sobre lecho de cebolla de
Figueres caramelizada, aceite
de su tinta y cebollino fresco

Risotto cremoso de calamar en
su tinta, con almejas
y alcachofas

Helado de vainilla con nueces de
Pecán y galleta dulce de tinta
de calamar

Bodega: Blanco "Atrium" Chardonnay
D.O. Penedès, Tinto "El Pispà"
D.O. Montsant, Cava "Torelló"
Brut Nature, Agua y café.

5



BECD'OR

C/ Riera de Riudecanyes, 5
977 792 013

28,50€



IVA inclòs / incluido
Menú degustació taula completa /
Menú degustación mesa completa
Preu p. persona / Precio p. persona

Foie-gras de calamar amb poma
i botifarra negra

Carpaccio de llagostí a l'aroma de
cítrics i micro brots

Wok de mongetes de Santa Pau
amb calamars, ceba de Figueres
i piparra

Ou ecològic amb calamarcets
a l'andalusa i coulis de piquillo

Calamar mediterrani lacat amb
reducció d'allet negre

POSTRE

Frescor de tardor

INCLOU

Pa i aigua mineral

Foie-gras de calamar con manzana
y morcilla

Carpaccio de langostino al aroma de
cítricos y micro brotes

Wok de alubias de Santa Pau
con calamares, cebolla de Figueres
y piparra

Huevo ecológico con puntillas a la
andaluza y coulis de piquillo

Calamar mediterráneo lacado con
reducción de ajo negro

POSTRE

Frescura de otoño

INCLUDE

Pan y agua mineral

VI RECOMANAT / VINO RECOMENDADO

Blanc "Malvarel-lo" o cava "Torelló Brut Nature" o rosat "Petjades" de Torelló
12.50€

6



CALTENDRE

C/ Ramon Llull, 10 B2
877 016 327

21,90€



IVA inclòs / incluido
Menú mínim 2 persones /
mínimo 2 personas

PER PICAR

Espatlla ibèrica de gla amb pa cruixent,
tomàquet i oli ALBA 1919

Calamars guisats amb ceba confitada i
bolets al aroma de ron

Croquetes de calamar en la seva tinta

SEGONS

(1 opció a escollir)

Fideus Rossos amb sípia i calamar

Calamars farcits de bolets i llonganissa
amb salsa de tinta

Arròs negre amb calamarcets i cloïsses

POSTRES

(1 opció a escollir)

Sorbet de llimona al cava

Brownie de xocolata negra amb
gelat de xocolata blanca

PARA PICAR

Paletilla ibérica de bellota con pan crujiente,
tomate y aceite ALBA 1919

Calamares guisados con cebolla confitada y
setas al aroma de ron

Croquetas de calamar en su tinta

SEGUNDOS

(1 opción a escoger)

Fideus Rossos con sepia y calamar

Calamares rellenos de setas y longaniza
con salsa de tinta

Arroz negro con calamarcitos y almejas

POSTRES

(1 opción a escoger)

Sorbetes de limón al cava

Brownie de chocolate negro con
helado de chocolate blanco

VI RECOMANAT / VINO RECOMENDADO

Blanc Malvarel-lo Torelló 16,50€

7



CAN BOSCH

Rambla Jaume I, 19
977 360 019

43,00€



IVA inclòs / incluido
Menú degustació taula completa /
Menú degustación mesa completa
Preu p. persona / Precio p. persona

**Cruixent
Snacks salats
Aperitiu**

Coca fullada amb bolets i verdures,
calamarcets i allioli de la seva tinta

Arròs negre Can Bosch amb llagostins

Rap amb un fals risotto de
fonoll, emulsió d'all escalivat i
essència de calamar

Cheesecake amb fruits vermells
i gelat de galeta

Petits fours

**Crujiente
Snacks salados
Aperitivo**

Coca hojaldrada con setas y verduritas,
calamarcitos y alioli de su tinta

Arroz negro Can Bosch con langostinos

Rape con un falso risotto
de hinojo, emulsión de ajo escalivado
y esencia de calamar

Cheesecake con frutos rojos
y helado de galleta

Petits fours

VI RECOMANAT / VINO RECOMENDADO

Blanc Torelló "Malvarel·lo" 19€ o cava "Torelló Brut Nature" 26€

8



CAN SOLÉ

C/ Ramon Llull, 19-21
977 360 236

28,50€



IVA inclòs / incluido
Pa i aigües no inclòs /
Pan y aguas no incluido

PRIMER PLAT

Tallarines de Calamar amb gambes

SEGONS

(1 opció a escollir)

Rap a l'all cremat

Arròs de llamàntol

Arròs amb bacallà

POSTRES

(1 opció a escollir)

Crep de gelat amb Flor de Taronja

Sorbet de llimona

BODEGA

Vi "Tranquille" de les Caves Torrelló

PRIMER PLATO

Tallarines de Calamar con gambas

SEGUNDOS

(1 opción a escoger)

Rape al ajo quemado

Arroz de bogavante

Arroz con bacalao

POSTRES

(1 opción a escoger)

Crep de helado con Flor de Naranja

Sorbetes de limón

BODEGA

Vino "Tranquille" de les Caves Torrelló

9



CASA GALLAU

C/ Pescadors, 25
977 360 261

44,00€



IVA inclòs / incluido
Menú mínim 2 persones /
mínimo 2 personas

APERITIU

El nostre calamar a la romana
amb pa de tinta de calamar

PRIMER PLAT

Saltat de calamar fresc, favetes,
trompetes de la mort i botifarra
del Perol

SEGON PLAT

Estrella de calamar farcit amb aire
de Cava Torelló

POSTRES

Pastís Sacher especial "Casa Gallau"

BEGUDA

Bodega: Blanc "Tranquille" de Torelló
Aigües

APERITIVO

Nuestro calamar a la romana
con pan de tinta de calamar

PRIMER PLATO

Salteado de calamar fresco, habitas,
trompetas de la muerte y butifarra
del Perol

SEGUNDO PLATO

Estrella de calamar relleno con aire
de Cava Torelló

POSTRES

Pastel Sacher especial "Casa Gallau"

BEGUDA

Bodega: Blanco "Tranquille" de Torelló
Aguas

10



CASA MACARRILLA

1966

C/ Barques, 14
977 360 814

49,00€



IVA inclòs / incluido
Menú mínim 2 persones /
mínimo 2 personas
Menú degustació taula completa /
Menú degustación mesa completa

La barca de l'avi,
tres snacks delicatessen

Calamar amb figues, gelat de foie
i vichisoise de xirivia

Crema de calamar en la seva tinta,
coral de carrabiner i remolatxa

Sarsuela de cocotxes de bacallà
amb calamar farcit de gambes
i "potes"

Xarrup líquid de llima i llimona
amb flor de Sichuan

Petits fours

Bombonera de: xocolata amb curry,
xocolata amb avellana i sal,
xocolata blanca amb fruites vermelles

BODEGA

Cava "Torelló Brut Special Edition"

El barco del abuelo,
tres snacks delicatessen

Calamar con higos, helado de foie
y vichisoise de chirivía

Crema de calamar en su tinta, coral
de carabinero y remolacha

Zarzuela de kokotxas de bacalao
con calamar relleno de gambas
y "patas"

Sorbete líquido de lima y limón
con flor de Sichuan

Petits fours

Bombonera de: chocolate con curry,
chocolate con avellana y sal,
chocolate blanco con frutos rojos

BODEGA

Cava "Torelló Brut Special Edition"

11



CASA PORT

C/ Sant Pere, 5
977 365 502

36,00€



IVA inclòs / incluido

PER PICAR

Tartar de tomàquet amb ventresca
de tonyina i caviar

Croquetes de calamarcets amb la
seva tinta

Calamarcets saltats amb
favetes "baby"

PLAT PRINCIPAL

Arròs Melós de llagosta i sípia

POSTRES

Gelat de iogurt amb un toc
de gerds

BEGUDA

Aigua mineral i vi blanc Torelló

PARA PICAR

Tartar de tomate con ventresca
de atún y caviar

Croquetas de calamarcitos con
su tinta

Calamarcitos saltados con
habitas "baby"

PLATO PRINCIPAL

Arroz Meloso de langosta y sepia

POSTRES

Helado de yogurt con un toque
de frambuesa

BEBIDA

Agua mineral y vino blanco Torelló

12



CLUB NÀUTIC

Passeig Miramar, 44
977 795 002

38,00€



IVA inclòs / incluido

Entrepà de calamars amb allioli
de citronela

Coca de calamar a lo Pelayo

Fals risotto de calamar amb
tocs Thai

Calamar encofrat

Xocolata amb Baileys, cafè,
escuma de llet i kumquat

BEGUDA NO INCLOSA

Bocadillo de calamares con
allioli de citronela

Coca de calamar a lo Pelayo

Falso risotto de calamar con
toques Thai

Calamar encofrado

Chocolate con Baileys, cafè,
espuma de leche y kumquat

BEBIDA NO INCLUIDA

VI RECOMANAT / VINO RECOMENDADO

Blanc "Tranquille" 17€ o Cava rosat "Pàl·lid Brut Reserva" 28€

13



DENVER

C/ Mont-roig, 9
977 360 023

38,00€



IVA inclòs / incluido

Snack de la casa

Falç calamar amb botifarra negra i
parmentier de patates de Prades

Calamar de Cambrils a la planxa
sobre un llit de ceba caramel·litzada
amb xocolata

Arròs Melós de calamar i sepionet

Postres a escollir del nostre carro

Pa, aigua, vi blanc "Malvarel·lo" de Torelló
amb cava "Torelló Gran Reserva" (+3€)

Snack de la casa

Falso calamar con butifarra negra y
parmentier de patatas de Prades

Calamar de Cambrils a la plancha
sobre un lecho de cebolla caramelizada
con chocolate

Arroz Meloso de calamar y "sepionet"

Postres a escoger de nuestro carro

Pan, agua, vino blanco "Malvarel·lo" de Torelló
con cava "Torelló Gran Reserva" (+3€)

14



DUOMO

Rambla Regueral, 4
977 365 457

27,50€



IVA inclòs / incluido

ANTIPASTO

(Plat variat amb:)

Focaccia de carpaccio de tonyina
Focaccia de carpaccio de bacallà
Gambetes salades
Carxofa amb anxova
Mozzarella amb tomàquet
Salmorejo

SEGON PLAT

Risotto de verdures i calamar

POSTRES

Crema catalana o tiramisú

BEGUDA

Rosat "Petjades" de Torelló

ANTIPASTO

(Plato variado con:)

Focaccia de carpaccio de atún
Focaccia de carpaccio de bacalao
Gambitas saladas
Alcachofa con anchoa
Mozzarella con tomate
Salmorejo

SEGUNDO PLATO

Risotto de verduras y calamar

POSTRES

Crema catalana o tiramisú

BEBIDA

Rosado "Petjades" de Torelló

15



EL FARO

C/ Sant Pere, 11
977 361 073

35,00€



IVA inclòs / incluido
Menú mínim 2 persones /
mínimo 2 personas

APERITIU

Flor de musclos del Delta
i el seu trinxa

ENTRANT

Calamar farcit de bolets i tentacles
navegant sobre la nostra marinera

PLAT PRINCIPAL

Arròs a l'estil pescador amb sípia,
escamarlanets i cloïsses

POSTRES

(1 opció a escollir)

La nostra macedonia amb la nostra
Crema Catalana

Tiramisú especial El Faro

BEGUDA

Bodega: Blanc "Tranquille" de
Torrelló (cada 2 pers.), cafè.

APERITIVO

Flor de mejillones del Delta
y su picadillo

ENTRANTE

Calamar relleno de boletus y tentáculos
navegando sobre nuestra marinera

PLATO PRINCIPAL

Arroz al estilo pescador con sepia,
cigalitas y almejas

POSTRES

(1 opción a escoger)

Nuestra macedonia con nuestra
Crema Catalana

Tiramisú especial El Faro

BEBIDA

Bodega: Blanco "Tranquille" de
Torrelló (cada 2 pers.), café.

16



EL PESCADOR

C/ Drassanes, 14
977 363 759

28,00€



IVA inclòs / incluido
Menú mínim 2 persones /
mínimo 2 personas

PER PICAR

Carpaccio de bacallà
Croquetes de xipiró amb tinta
Fritura de calamar, llagostí i
pebrot "de padrón"

PLAT PRINCIPAL

Arròs amb calamarcet, carxofa
i gamba

POSTRES

Brownie amb gelat de vainilla

INCLOU

Bodega: Blanc "Tranquille" de Torelló
(1 ampolla cada 2 pers.), pa.

PARA PICAR

Carpaccio de bacalao
Croquetas de chipirón con tinta
Fritura de calamar, langostino y
pimiento de padrón

PLATO PRINCIPAL

Arroz con calamarcito, alcachofa
y gamba

POSTRES

Brownie con helado de vainilla

INCLUYE

Bodega: Blanco "Tranquille" de Torelló
(1 botella cada 2 pers.), pan.

17



EL PÓSITO

Plaça Mossèn Joan Batalla
977 369 604

25,00€



IVA inclòs / incluido

PRIMER

Amanida amb salmó, poma i iogurt
en vinagreta de mel i pistatxo

SEGON

Calamarsons encebats

POSTRES

Crema Catalana o similar

BEGUDA

Vi Blanc "Tranquille" de Torelló,
aigua, cafè.

PRIMERO

Ensalada con salmón, manzana y
yogur en vinagreta de miel y pistacho

SEGUNDO

Chipirones encebollados

POSTRES

Crema Catalana o similar

BEBIDA

Vino Blanco "Tranquille" de Torelló,
agua, café.

18



GAMI

C/ Sant Pere, 9
977 361 049

27,50€



IVA inclòs / incluido

ENTRANTS

(1 opció a escollir)

Calamars a la romana

Favetes saltades amb calamars

SEGONS

(1 opció a escollir)

Arròs caldós de calamars i gambes

Fideus Rossos amb calamars i cloïsses

POSTRES

(1 opció a escollir)

Sorbet de poma verda amb calvados

Gelat d'avellanes

BEGUDA

Bodega: Blanc "Tranquille"
de Torelló o

cava "Torelló Brut Reserva" (supl. 5€)

ENTRANTES

(1 opción a escoger)

Calamares a la romana

Habitas salteados con calamares

SEGUNDOS

(1 opción a escoger)

Arroz caldoso de calamares y gambas

Fideus Rossos con calamares y almejas

POSTRES

(1 opción a escoger)

Sorbete de manzana verde con calvados

Helado de avellanas

BEBIDA

Bodega: Blanco "Tranquille"
de Torelló o

cava "Torelló Brut Reserva" (supl. 5€)

19



GERMANS MIQUEL'S

C/ Consolat de Mar, 66
977 360 059

29,50€



IVA inclòs / incluido
Menú taula completa /
Menú mesa completa
Preu p. persona / Pr. p. persona

PRIMER

(1 opció a escollir)

Calamar a la romana o andalusa
Sípia planxa tallada
Calamarcets saltats

PLAT PRINCIPAL

Arròs caldós amb calamarcets
i escamarlans (mínim 2 racions)

POSTRES

BEGUDA

Bodega: Blanc "Tranquille" de Torelló
D.O. Penedès (cada 2 pers.),
aigua

PRIMERO

(1 opción a escoger)

Calamar a la romana o andaluza
Sepia plancha cortada
Calamarcitos salteados

PLATO PRINCIPAL

Arroz caldoso con calamarcitos
y cigalas (mínimo 2 raciones)

POSTRES

BEBIDA

Bodega: Blanco "Tranquille" de Torelló
D.O. Penedès (cada 2 pers.),
agua

20



LAPALMERA DE LA LLOSA

C/ Til·lers, 11
977 793 354

27,90€



IVA inclòs / incluido
Menú mínim 2 persones /
mínimo 2 personas

PICA - PICA

Pernil ibèric amb pa cruixent casolà
i tomàquet

Amanida de codonyat, formatge de
cabra i avellanes de Reus

Calamars encebats amb bolets

SEGON

(1 opció a escollir)

Arròs negre amb calamars i
alloli d'algues

Fideus Rossos amb calamars
i dos alliols

Suquet de calamar amb bolets

Entrecot de vaca Frisona amb
verduretes (supl. 3€)

POSTRES

BEGUDA

Bodega: Blanc "Malvarel·lo" de
Torelló D.O. Penedès.
Cava Torelló Brut Nature Gran
Reserva (supl. 6€ ampolla)

PICA - PICA

Jamón Ibérico con pan crujiente
casero y tomate

Ensalada de membrillo, queso de cabra
y avellanas de Reus

Calamares encebollados con setas

SEGUNDO

(1 opción a escoger)

Arroz negro con calamares y allioli
de algas

Fideus Rossos con calamares
y dos alliols

Suquet de calamares con setas

Entrecot de vaca Frisona con
verduritas (supl. 3€)

POSTRES

BEBIDA

Bodega: Blanco "Malvarel·lo" de
Torelló D.O. Penedès.
Cava Torelló Brut Nature Gran
Reserva (supl. 6€ botella)

21



LEKEITIO

C/ Miquel Planas, 19
977 794 668

28,00€



IVA inclòs / incluido

APERITIU DE BENVINGUDA

PRIMER

Crep salat farcit de gambes amb salsa americana i panache de verdures

SEGON PLAT

Calamar a la planxa i allioli de la seva tinta

POSTRES

Pastís de poma a l'antiga amb sorbet de fruita de la passió

BEGUDA

Bodega: Blanc "Malvarel-lo" de Torelló D.O. Penedès, aigua i cafè

APERITIVO DE BIENVENIDA

PRIMERO

Crep salado relleno de gambas con salsa americana y panache de verduras

SEGUNDO PLATO

Calamar a la plancha y allioli de su tinta

POSTRES

Pastel de manzana a la antigua con sorbete de fruta de la pasión

BEBIDA

Bodega: Blanco "Malvarel-lo" de Torelló D.O. Penedès, agua y café

22



LES BARQUES

C/ Consolat de Mar, 64
977 366 455
Passeig Miramar, 33
977 362 792

29,50€



IVA inclòs / incluido

PRIMER PLAT (1 opció a escollir)

Calamars a la planxa amb fons de romesco
Calamars amb favetes i gambes
Calamars a l'andalusa

SEGONS (1 opció a escollir)

Arròs melós de calamars amb bolets i cloïssa
Romescada de calamars amb rap

POSTRES (1 opció a escollir)

Pastís de poma amb crema
Coulant de xocolata i gelat

BEGUDA

Bodega: Blanc "Tranquille" de Torelló - D.O. Penedès o Cava "Torelló Brut Nature" (supl. 4€), cafè.

PRIMER PLATO (1 opción a escoger)

Calamares a la plancha con fondo de romesco
Calamares con habitas y gambas
Calamares a la andaluza

SEGUNDOS (1 opción a escoger)

Arroz meloso de calamares con setas y almeja
Romescada de calamares con rape

POSTRES (1 opción a escoger)

Pastel de manzana con crema
Coulant de chocolate y helado

BEBIDA

Bodega: Blanco "Tranquille" de Torelló - D.O. Penedès o Cava "Torelló Brut Nature" (supl. 4€), cafè.

23



L'ESCANDALL

C/ Josep Iglesias, 40 (Pg. Marítim)
977 795 172

32,00€



IVA inclòs / incluido

PRIMER PLAT (1 opció a escollir)

Amanida de llagostins
Calamars a la romana
Musclos a la planxa

SEGONS (1 opció a escollir)

Calamar amb cigrons
Calamar amb ceba
Arròs negre amb calamar

POSTRES

BEGUDA

Bodega: Blanc "Tranquille"
de Torelló - D.O. Penedès o
Cava "Torelló Brut Nature" (supl. 12€),
aigua.

PRIMER PLATO (1 opción a escoger)

Ensalada de langostinos
Calamares a la romana
Mejillones a la plancha

SEGUNDOS (1 opción a escoger)

Calamar con garbanzos
Calamar con cebolla
Arroz negro con calamar

POSTRES

BEBIDA

Bodega: Blanco "Tranquille"
de Torelló - D.O. Penedès o
Cava "Torelló Brut Nature" (supl. 12€),
agua.

24



L'ESPURNA

C/ Pau Casals, 39
977 363 127

30,00€



IVA inclòs / incluido
Menú mínim 2 persones /
mínimo 2 personas

APERITIU

Minicroqueta de xipirons
amb favetes baby

ENTRANT

Amanida "Thai" de calamars,
fruita fresca i verdures
de temporada

ENTRANT CALENT

Calamarcet de platja farcit,
salsa de la seva tinta
i reducció de "piquillos"

PLAT PRINCIPAL

Arròs melós de calamar,
gamba vermella i musclos del Delta

POSTRES

Biscuit glacé de figues amb
reducció de Porto i coc de garrofes

BEGUDA

Bodega: Cava "Torelló Brut Reserva"
(1 ampolla cada 2 pers.)

APERITIVO

Minicroqueta de chipirones
con habitas baby

ENTRANTE

Ensalada "Thai" de calamares,
fruta fresca y verduritas
de temporada

ENTRANTE CALIENTE

Calamarcito de playa relleno,
salsa de su tinta
y reducción de "piquillos"

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso de calamar,
gamba roja y mejillones del Delta

POSTRES

Biscuit glacé de higos con
reducción de Porto y tortá de algarrobas

BEBIDA

Bodega: Cava "Torelló Brut Reserva"
(1 botella cada 2 pers.)

25



LLOPDEMAR

Passeig Miramar, 8
977 364 074

35,00€



IVA inclòs / incluido
Menú taula completa /
Menú mesa completa
Preu p. persona / Precio p. persona

ENTRANT

Amanida de calamar en escabetx
amb vinagreta de tinta de calamar

PRIMER

Calamar a l'antiga

SEGON

Arròs amb calamar i verdures

POSTRE

(1 opció a escollir)

Tarta "Tatin"
Coulant de xocolata

BEGUDA

Bodega: Blanc "Tranquille" de Torelló
D.O. Penedès, cafè

ENTRANTE

Ensalada de calamar en escabeche
con vinagreta de tinta de calamar

PRIMERO

Calamar a la antigua

SEGUNDO

Arroz con calamar y verduritas

POSTRE

(1 opción a escoger)

Tarta "Tatin"
Coulant de chocolate

BEBIDA

Bodega: Blanco "Tranquille" de Torelló
D.O. Penedès, cafè

26



L'ORIGINAL

Plaça Mossèn Joan Batalla, 5
977 911 602

28,00€



IVA inclòs / incluido

APERITIUS

Llauneta de calamar en escabetx
suau i els seus encurtits
California roll de calamar amb
tempura i maionesa wasabi

ENTRANT

Calamar bravo, textura de patates,
salsa brava, pebrot "padrón" i ou
fregit amb "puntilla"

PRIMER

"Arepà" de calamar amb textures,
ceba morada i salsa "wasacaca"

SEGON

Arròs de porc i calamar

POSTRES

Degustació de formatges d'autor

INCLOU

Servei de pa

APERITIVOS

Latita de calamar en escabeche
suave y sus encurtidos
California roll de calamar con
tempura y mayonesa wasabi

ENTRANTE

Calamar bravo, textura de patatas,
salsa brava, pimiento padrón y
huevo frito con puntilla

PRIMERO

"Arepà" de calamar con texturas,
cebolla morada y salsa "wasacaca"

SEGUNDO

Arroz de cerdo y calamar

POSTRES

Degustación de quesos de autor

INCLUYE

Servicio de pan

VI RECOMANAT / VINO RECOMENDADO

Blanc "Tranquille" de Torelló D.O. Penedès

27



MIQUEL

Av. Diputació, 3
977 360 357

38,00€



IVA inclòs / incluido
Menú mínim 2 persones /
mínimo 2 personas
Beguda no inclosa /
bebida no incluida

Copa de cava "Torelló Brut Nature"
amb l'aperitiu del dia

Carpaccio de gamba amb amanida
de calamar i oli d'escabetx

Calamarcets saltats amb
bolets i foie

SEGON A TRIAR

Suquet de rap de Cambrils a l'all
cremat amb parmentier de patata

Arròs de calamarcet amb la seva
tinta (mínim 2 racions)

POSTRES A TRIAR

Pastís de formatge amb coulis de
fruits vermells

Suc de taronja amb gelat de vainilla

Copa de cava "Torelló Brut Nature"
con el aperitivo del día

Carpaccio de gamba con ensalada
de calamar y aceite de escabeche

Calamarcitos salteados con
setas y foie

SEGUNDO A ELEGIR

Suquet de rape de Cambrils al ajo
quemado con parmentier de patata

Arroz de calamarcito con su
tinta (mínimo 2 raciones)

POSTRES A ELEGIR

Pastel de queso con coulis de
frutos rojos

Zumo de naranja con helado de vainilla

28



MIRAMAR

Passeig Miramar, 30
977 360 063

38,00€



IVA no inclòs / no incluido

Assortit d'aperitius de la casa

Amanida de brots tendres, llagostins
i suau base de "coulis" d'escalibada
amb tinta de calamar

Cassoleta de calamars encebats
amb llorer

Arròs "picantet" amb calamars

Prepostre

Postre a triar de la nostra
patisserie amb copeta de vi de missa

Petits Fours

Surtido de aperitivos de la casa

Ensalada de brotes tiernos, langostinos
y suave base de "coulis" de escalivada
con tinta de calamar

Cazuelita de calamares encebollados
con laurel

Arroz "picantillo" con calamares

Prepostre

Postre a elegir de nuestra
pastelería con copita de vino de misa

Petits Fours

VI RECOMANAT / VINO RECOMENDADO

"Gran Crisalys" xarel·lo i chardonnay 21€ o cava "Torelló Brut Nature" 21€

29



MONTERRAT

C/ Miquel Planas, 9
977 361 640

28,50€



IVA no inclòs / no incluido

PICA - PICA

Timbal d'escalivada i calamarsets
Llagostins saltats amb allets
Calamars a la romana

SEGON

(1 opció a escollir)

Arròs melós amb calamarsets
i nècores
Lluç al forn al vinagre de cava
Calamarsets a la planxa

POSTRES

(1 opció a escollir)

Reposteria de la casa
Sorbet de llimona

INCLOU

Bodega: Blanc "Tranquille" de Torelló
D.O. Penedès, pa i salses.

PICA - PICA

Timbal de escalivada y calamarcitos
Langostinos salteados con ajitos
Calamares a la romana

SEGUNDO

(1 opción a escoger)

Arroz meloso con calamarcitos
y nécoras
Merluza al horno al vinagre de cava
Calamarcitos a la plancha

POSTRES

(1 opción a escoger)

Repostería de la casa
Sorbete de limón

INCLUDE

Bodega: Blanco "Tranquille" de Torelló
D.O. Penedès, pan y salsas.

30



MORAIMA

C/ Països Catalans, 1
977 798 821

40,00€



IVA inclòs / incluido

APERITIU DE BENVINGUDA

Pota de calamar amb patata
i maionesa de llima sobre llit
de salsa de tòfona

PRIMER

Rínxols de xipirons amb amanida
de wakame-goma i oli
de Kimchi i all

SEGON

Versions Moraima de calamars
farcits amb aire de Cambrils

POSTRES

Pagoda de tinta de calamar amb
mousse de xocolata, crema i nata
amb sorbet de te verd

BEGUDA

Bodega: Blanc "Tranquille" de
Torelló D.O. Penedès, aigua, cafè

APERITIVO DE BIENVENIDA

Rejos con patata y mayonesa
de lima sobre cama
de salsa trufada

PRIMERO

Rizos de chipirones con ensalada
de wakame-goma y aceite
de Kimchi y ajo

SEGUNDO

Versiones Moraima de calamares
reellenos con aire de Cambrils

POSTRES

Pagoda de tinta de calamar con
mousse de chocolate, crema y nata
con sorbete de té verde

BEBIDA

Bodega: Blanco "Tranquille" de
Torelló D.O. Penedès, agua, café

31



RINCÓN DE DIEGO

C/ Drassanes, 19
977 361 307

49,00€



IVA inclòs / incluido

Snacks i aperitius

Calamar de potera, amanida de
papaia verda tailandesa i
salmorejo de maduixes i kimchi

Tallarines de calamar, llagostins i
salsa de tòfona

Suquet de calamar i peix de roca

Souflé de gerds i el seu gelat

Petits Fours

Snacks y aperitivos

Calamar de potera, ensalada de
papaya verde tailandesa y
salmorejo de fresas y kimchi

Tallarinas de calamar, langostinos y
salsa de trufa

Suquet de calamar y pescado de roca

Souflé de frambuesa y su helado

Petits Fours

RECOMANEM / RECOMENDAMOS CELLERS TORELLÓ

Blanc "Tranquille" 17€ o Cava rosat "Pàl·lid Brut Reserva" 28€

32



SOTA CEL

Passeig Miramar, 42
977 791 506

30,00€



IVA inclòs / incluido

ENTRANTS

(1 opció a escollir)

Cuscús negre amb allioli de safrà
Calamars de Cambrils a la planxa
amb ceba caramelitzada al moscatell

Squid & Chips

SEGONS

(1 opció a escollir)

Calamar farcit amb quinoa i bacallà
Arròs caldós de calamar,
escamarlà del sec i tallines de platja
Estofat de calamar i cloïsses

POSTRES

(1 opció a escollir)

Pastís de maduixa amb ametlla
Crema catalana amb neula de calamar
Gelat de vainilla amb aire de moscatell

BEGUDA

Bodega: Blanc "Malvarel·lo" o
Rosat "Petjades" de Torelló.

ENTRANTES

(1 opción a escoger)

Cuscús negro con allioli de azafrán
Calamares de Cambrils a la plancha
con cebolla caramelizada al moscatell

Squid & Chips

SEGUNDOS

(1 opción a escoger)

Calamar relleno con quinoa y bacalao
Arroz caldoso de calamar,
cigala de seco y tallines de playa
Estofado de calamar y almejas

POSTRES

(1 opción a escoger)

Pastel de fresa con almendra
Crema catalana con neula de calamar
Helado de vainilla con aire de moscatell

BEBIDA

Bodega: Blanco "Malvarel·lo" o
Rosado "Petjades" de Torelló.

33



VORA

C/ Galceran Marquet, 2
977 792 472

38,00€



IVA inclòs / incluido
Menú taula completa /
Menú mesa completa
Preu p. persona / Pr. p. persona

PRIMERS

Bunyols de calamar
Ou estrellat amb calamar
i pernil

SEGON

Suquet de lluç amb calamar
i patata

POSTRES

Postre del dia

BEGUDA

Bodega: Blanc "Malvarel-lo" de
Torrelló D.O. Penedès
(1 ampolla cada 2 pers.), aigua.

PRIMEROS

Buñuelos de calamar
Huevo estrellado con calamar
y jamón

SEGUNDO

Suquet de merluza con calamar
y patata

POSTRES

Postre del día

BEBIDA

Bodega: Blanco "Malvarel-lo" de
Torrelló D.O. Penedès
(1 botella cada 2 pers.), agua.

34



XIRINGUITO-RESTAURANT DEL MAR

Camping Joan
Passeig Marítim, 88
977 276 941

24,50€



IVA inclòs / incluido
Beguda no inclosa /
bebida no incluida

APERITIUS

Aperitiu de la casa
Copa de Cava
"Torrelló Brut Reserva"

PRIMER

(1 opció a escollir)

Saltat de bolets amb calamars
i escamarlans
Amanida tèbia de calamar

SEGON

(1 opció a escollir)

Arròs negre amb calamarcets
(mín. 2 racions)
Calamar farcit amb salsa marinera

POSTRES

Postre a escollir

APERITIVOS

Aperitivo de la casa
Copa de Cava
"Torrelló Brut Reserva"

PRIMERO

(1 opción a escoger)

Salteado de setas con calamares
y cigalas
Ensalada templada de calamar

SEGUNDO

(1 opción a escoger)

Arroz negro con calamarcitos
(mín. 2 raciones)
Calamar relleno con salsa marinera

POSTRES

Postre a escoger

35



ZEROZERO

C/ Frederic Mompou, 4
977 363 420

28,00€



IVA inclòs / incluido
Menú mínim 2 persones /
mínimo 2 personas

ENTRANT

Crema de rocafort i wassabi
acompanyat de grissines caçolanes
amb llavors de rosella i sèsam

PRIMER PLAT

Risotto del chef amb calamars
Arros natural Venere negre integral,
la seva cocció desprén un gust de
fruits secs i pa, amb calamars
i pèsols (sense tinta de calamar)

SEGON

Focaccia de calamars
Focaccia amb salsa de tomàquet
cherry i calamars encebats,
acompanyat amb verdures
a la planxa

BEGUDA

Blanc "Tranquille" de Torelló
(1 ampolla cada 2 persones)

ENTRANTE

Crema de roquefort y wassabi
acompañado de grissines caçeros
con semillas de amapola y sésamo

PRIMER PLATO

Risotto del chef con calamares
Arroz natural Venere negro integral,
su cocción desprende un sabor de
frutos secos y pan, con calamares
y guisantes (sin tinta de calamar)

SEGUNDO

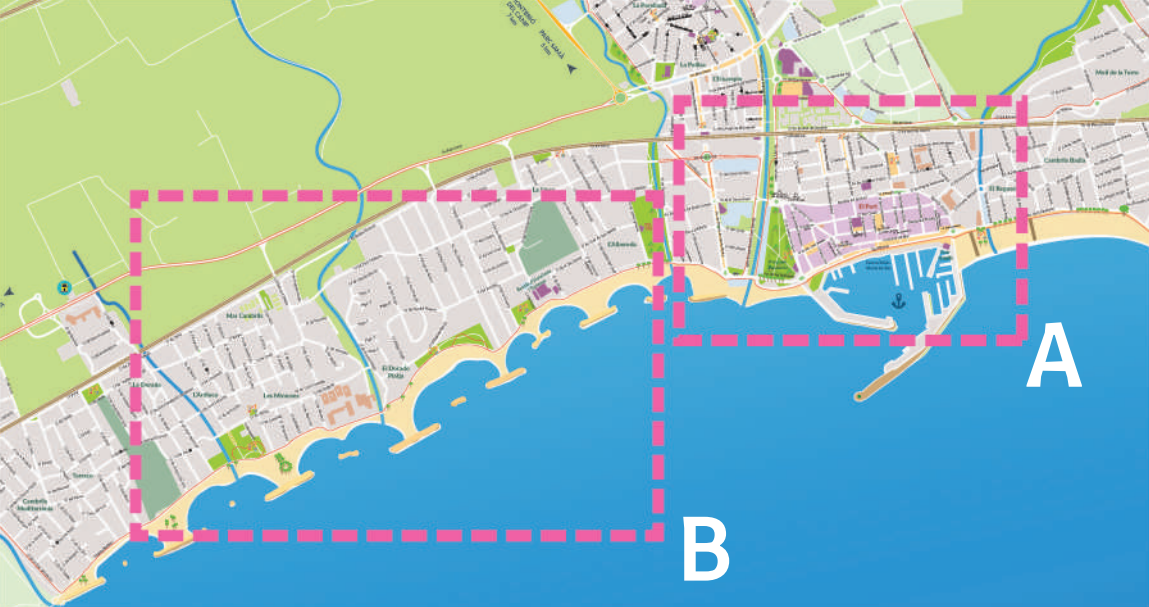
Focaccia de calamares
Focaccia con salsa de tomate
cherry y calamares encebollados,
acompañado con verduras
a la plancha

BEBIDA

Blanco "Tranquille" de Torelló
(1 botella cada 2 personas)

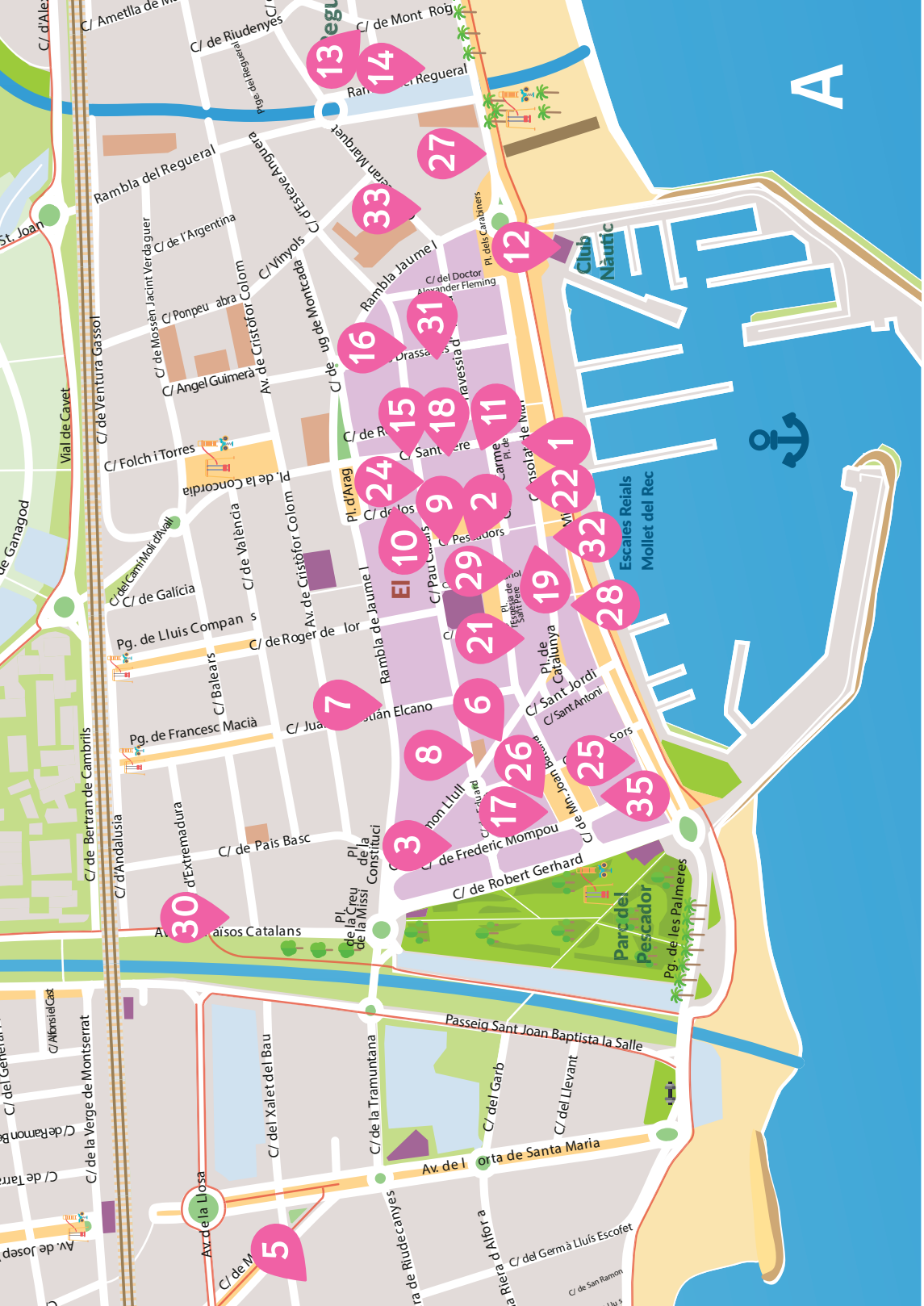
LLISTAT DE RESTAURANTS PARTICIPANTS

- | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|---|
| 1. ACUAMAR | 13. DENVER | 25. LLOP DE MAR |
| 2. AL PUNT | 14. DUOMO | 26. L'ORIGINAL |
| 3. BARABAR | 15. EL FARO | 27. MIQUEL |
| 4. BEACH CLUB
EL DORADO RESORT | 16. EL PESCADOR | 28. MIRAMAR |
| 5. BEC D'OR | 17. EL PÓSITO | 29. MONTSERRAT |
| 6. CAL TENDRE | 18. GAMI | 30. MORAIMA |
| 7. CAN BOSCH | 19. GERMANS
MIQUEL'S | 31. RINCÓN DE DIEGO |
| 8. CAN SOLÉ | 20. LA PALMERA
DE LA LLOSA | 32. SOTA CEL |
| 9. CASA GALLAU | 21. LEKEITIO | 33. VORA |
| 10. CASA
MACARRILLA 1966 | 22. LES BARQUES | 34. XIRINGUITO
RESTAURANT
DEL MAR |
| 11. CASA PORT | 23. L'ESCANDALL | |
| 12. CLUB NÀUTIC | 24. L'ESPURNA | 35. ZERO ZERO |



MAPA DE SITUACIÓ







PASSIÓ PER LES VINYES
www.torello.com