



VERMUTING CAMBRILS 2018

Ara que arriba el bon temps, Vermuts Miró és l'aperitiu ideal, el rei de les terrasses i de l'hora del vermut. Refrescant i molt aromàtic, no hi ha plat o tapa que se li resisteixi!

Miró és el referent de l'autèntic vermut de Reus, amb més de 100 anys d'història. Tot comença a Cornudella del Montsant el 1914, quan la família Miró comercialitzava els vins i licors de la zona. Anys després, s'instal·len a Reus i s'especialitzen en l'elaboració de vermut, una fórmula tradicional a base de plantes medicinals, alpines i mediterrànies que encara continuen produint com sempre. Miró és el de tota la vida. L'original.

Ahora que llega el buen tiempo, Vermuts Miró es el aperitivo ideal, el rey de las terrazas y de la hora del vermut. Refrescante y muy aromático, ¡no hay plato o tapa que se le resista!

Miró es el referente del auténtico vermut de Reus, con más de 100 años de historia. Todo comienza en Cornudella del Montsant en 1914, cuando la familia Miró comercializaba los vinos y licores de la zona. Años después, se instalan en Reus y se especializan en la elaboración de vermut, una fórmula tradicional a base de plantas medicinales, alpinas y mediterráneas que todavía siguen produciendo como siempre. Miró es el de toda la vida. El original.

VERMUTING CAMBRILS BASES DEL CONCURSO DE INSTAGRAM: EL MEJOR PLATO

EL CONCURSO

El Patronat Municipal de Turisme de Cambrils lleva a cabo un concurso dirigido a los consumidores de la campaña Vermuting Cambrils en su perfil de Instagram @vermutingcambrils y que éstos sean los que decidan el Menú Vermuting Cambrils merecedor del premio de 1000 € que Miró otorgará al plato que más "likes" consiga de la campaña.

ÁMBITO TERRITORIAL Y DE APLICACIÓN DE LA PROMOCIÓN

El concurso se llevará a cabo para usuarios europeos de Instagram que residan en territorio europeo.

ÁMBITO TEMPORAL

El periodo de participación en el concurso comenzará el día 18 de mayo y finalizará el 4 de junio de 2018 a las 18 h de la tarde, ambos días incluidos.

CARÁCTER GRATUITO DEL CONCURSO

El concurso será gratuito, la participación del concurso no implicará ningún gasto para el participante.

COMUNICACIÓN DEL CONCURSO

El concurso se comunicará durante el periodo en el que se encuentre activo a través del perfil de Instagram @vermutingcambrils.

MECÁNICA DEL CONCURSO

Para concursar, los participantes deberán entrar con su perfil en la página de Instagram @vermutingcambrils, donde encontrarán la relación de platos participantes del concurso y darle a "like" a aquél que le haya gustado, sea por la presencia o porque el usuario lo haya probado directamente en el restaurante.

Entre todas las fotografías de platos que estarán colgadas en la página, se escogerá como ganadora aquella que hasta el día 4 de junio a las 18 h de la tarde haya conseguido más "likes".

Todos los usuarios que hayan votado los platos Vermuting Cambrils, entrarán en un sorteo que se hará en directo en un Instagram Live el día 5 de junio a las 12 h donde se harán públicos los dos nombres/perfiles ganadores que disfrutarán de un Menú Vermuting Cambrils para dos personas en uno de los restaurantes participantes.

PREMIO

1- Vermuts Miró otorgará 1.000€ al establecimiento/restaurante que más likes obtenga con uno de sus platos Vermuting Cambrils.

2- Se sortearán dos menús para dos personas (en uno de los restaurantes participantes de la campaña) para todas las personas que hayan votado los platos del concurso.

COMUNICACIÓN DE LOS GANADORES

Una vez finalizado el concurso, el día 4 de junio a las 18 h, anunciaremos en el perfil de Instagram @vermutingcambrils el plato Vermuting Cambrils más votado. Después, se procederá a hacer un sorteo y sacar dos nombres de entre el total de perfiles participantes en un Instagram Live que se realizará desde el Patronato de Turismo de Cambrils y se colgará el nombre de los dos ganadores en el Instagram @vermutingcambrils.

RESERVAS Y LIMITACIONES

El Patronat Municipal de Turisme de Cambrils se reserva la posibilidad de efectuar cambios que reduzcan en el buen fin del concurso, cuando concurra causa justa o motivos de fuerza mayor que impidan llevarlo a término en la forma descrita en estas bases.



VERMUT ELECTRÒNIC

EL 19 DE MAIG DE 2018
DE LES 12 H A LES 14:30 H
A LES ESCALES REIALS

CONCURS FOTOGRÀFIC "M'AGRADA VERMUTING CAMBRILS" CONCURSO FOTOGRÁFICO "ME GUSTA VERMUTING CAMBRILS"

DEL 18 DE MAIG AL 4 DE JUNY DE 2018

El Patronat de Turisme organitza el concurs "M'agrada Vermuting Cambrils" a través del qual es convida als usuaris de Facebook que pengin fotos originals als establiments Vermuting Cambrils.

Per concursar, els participants hauran de penjar la seva foto amb el hashtag #vermutingcambrils. S'escolliran com a guanyadores aquelles 7 fotografies que fins el dia 4 de juny a les 18 h de la tarda hagin aconseguit més "likes". El premi serà una ruta del Vermut de Reus per a dues persones (obssequi de Vermut Miró i dues entrades al Museu del Vermut).

DEL 18 DE MAYO AL 4 DE JUNIO DE 2018

El Patronato de Turismo organiza el concurso "Me gusta Vermuting Cambrils" a través del cual se invita a los usuarios de Facebook que cuelguen fotos originales en los establecimientos Vermuting Cambrils.

Para concursar, los participantes deberán colgar su foto con el hashtag #vermutingcambrils. Se escogerán como ganadoras aquellas 7 fotografías que hasta el día 4 de junio a las 18 h de la tarde hayan conseguido más "likes". El premio será una ruta del Vermut de Reus para dos personas (obsequio de Vermut Miró y dos entradas al Museo del Vermut).

ESTABLIMENTS VERMUTING ESTABLECIMIENTOS VERMUTING

MENÚ

R1 - Antica Roma
C/ Eduard Toldrà, 4
Tel. 977 363 620

R2 - Barabar
C/ Frederic Monpou, 12
Tel. 977 363 806

R3 - Casa Macarrilla 1966
C/ De les Barques, 14
Tel. 977 360 814

R4 - Club Nàutic
Passeig Miramar, 44
Tel. 977 795 002

R5 - Duomo
Rambla Regueral, 4
Tel. 977 365 457

R6 - El Pòsit
Plaça Mossèn Joan Batalla, 3
Tel. 977 369 604

R7 - Taberna Lekeitió
C/ Miquel Planas, 19
Tel. 977 794 668

R8 - L'Original Experiències Gastronòmiques
Plaça Mossèn Joan Batalla, 5
Tel. 977 911 602

R9 - Xiringuito Restaurant del Mar
(Càmping Joan)
Passeig Marítim, 88
Tel. 977 27 69 41

VERMUT + PATATES + OLIVES

B1 - A Lanterna
C/ Robert Gerhard, 18 - local 16
Tel. 977 362 826

B2 - Barabar
C/ Frederic Monpou, 12
Tel. 977 363 806

B3 - Cachito Sanguchito
C/ Frederic Monpou, 9
Tel. 977 363 420

B4 - Chés Burguer
C/ Pau Casals, cantonada amb Roger de Flor
Tel. 977 362 738

B5 - Creperia El Gat
C/ Frederic Monpou, 4 - local 1
Tel. 977 364 960

B6 - Daniel Salinas
C/ Pescadors, 5
Tel. 977 360 193

B7 - Déjà-vu
Passeig Miramar, 6
Tel. 697 320 374

B8 - Duomo
Rambla Regueral, 4
Tel. 977 365 457

B9 - Giovanni +
C/ Galceran Marquet, 7

B10 - La Central
C/ Mossèn Joan Batalla, 5
Tel. 977 791 077

B11 - La Cuina d'en Jordi
Av. Mitlenari, 9
Tel. 977 791 118

B12 - Luz de Faro
Av. de Cristòfor Colom, 1 - Local 4
Tel. 655 758 830

B13 - Macondo
Av. Mitlenari, 9
Tel. 977 793 301

B14 - Mar del Priorat
C/ Drassanes, 11
Tel. 877 069 404

B15 - Marro Cafè
C/ Frederic Monpou, 14
Tel. 977 911 335

B16 - Taller 9
C/ Sant Antoni, 9
Tel. 977 364 179

B17 - Xivarri
C/ Mossèn Joan Batalla, 4
Tel. 977 364 377

B18 - Zero Zero
C/ Mossèn Joan Batalla, 1
Tel. 977 363 420

ME NÚS VER MUT ING CAM BRILS



R1

ANTICA ROMA

Aperitiu / Aperitivo
Vermut Miró amb olives i patates xips
Vermut Miró con aceitunas y patatas chips

Primer / Primero
Spatzle fet amb nata i spek (gnocchetti tirolesi, de forma irregular, a base de farina de blat tendre, ous i espinacs)
Spatzle hecho con nata y spek (gnocchetti tirolesi, de forma irregular, a base de harina de trigo tierno, huevos y espinacas)

Segon / Segundo
Medallons de vedella al vermut amb guarnició de varietats de verdures estofades saltejades amb mantega italiana (burro)
Medallones de ternera al vermut con guarnición de variedades de verduras estofada salteada con mantequilla italiana (burro)

Postres
Cafè, postres a triar de la carta de postres casolanes
Café, postre a elegir de la carta de postres caseros

Preu / Precio: 23,50 € (IVA inclòs / incluido)

*Vi Monte Pulciano D'Abruzzo
1 ampolla per a dos menús
2 copes per a un menú*

*Vino Monte Pulciano D'Abruzzo
1 botella para dos menús
2 copas para un menú*



R2

RESTAURANT BARABAR

Entrants / Entrantes
Amanida vermut
Ensalada vermut
o
Musclos al vermut
Mejillones al vermut

Plat principal / Plato principal
Presa de porc de Ral amb ceba al vermut
Presa de cerdo de Ral con cebolla al vermut
o
Bacallà al vermut
Bacalao al vermut

Postres
Postre a escollir
Postre a elegir

Preu / Precio: 24,50 € (IVA inclòs / incluido)

Beguda inclosa / Bebida incluida



R3

CASA MACARRILLA 1966

La barca de l'avi / La barca del abuelo
Tres petits snacks delicatessen
Tres pequeños snacks delicatessen

Entrants / Entrantes
Vermut al plat: Musclos, escopinyes, navalles i vina-greta amb vermut
Vermut al plató: Mejillones, berberechos, navajas y vinagreta con vermut

Primer / Primero
Calamar amb mermelada de ceba caramel·litzada amb vermut
Calamar con mermelada de cebolla caramelizada con vermut

Segon / Segundo
La recepta més antiga del món (Mesopotàmia 3000 aC) amb vermut. Pilota de carns especiades amb alfàbrega, menta, coriandre i llagostins, cloïsses i vermuts.
La receta mas antigua del mundo (Mesopotamia 3.000 a. C.) con vermut. Pelota de carnes especiadas con albahaca, menta, cilantro y langostinos, almejas y vermuts.

Postres i petits fours / Postres y petits fours
Els dolços al "Pi Rodó"
Los dulces en el "Pi Rodó"

Preu / Precio: 35 € (IVA inclòs / incluido)

*Beguda a part / Bebida aparte
Menú per a taula completa (mínim 2 pax) / Menú para mesa completa (mínimo 2 pax)*



R4

CLUB NÀUTIC

Còctel americà / Cóctel americano

Aperitiu / Aperitivo
Petites tapetes d'aperitiu
Pequeñas tapitas de aperitivo

Entrants / Entrantes
Ceviche Miró (ceviche d'escopinyes, musclos, navalles i olives amb llet de tigre de vermut blanc Miró, cruixent de patata i sorbet d'api i llima)
Ceviche Miró (ceviche de berberechos, mejillones, navajas y aceitunas con leche de tigre de vermut blanco Miró, crujiente de patata y sorbete de apio y lima)

Primer / Primero
Torrada de foie amb ceba caramel·litzada i pernil ibèric
Tosta de foie con cebolla caramelizada y jamón ibérico

Segon / Segundo
Fideus rossos de cabra de mar i algues
Fideos rossos de centolla y algas

Postres
Escuma de crema catalana amb gelat de vainilla
Espuma de crema catalana con helado de vainilla

Preu / Precio: 35 € (IVA inclòs / incluido)



R5

DUOMO

**Antipasto variat de tapes
Antipasto variado de tapas**

Mini torrada de carpaccio de verat
Mini tostada de carpaccio de caballa

Mini torrada de carpaccio de tonyina
Mini tostada de carpaccio de atún

Carxofa amb anxova
Alcachofa con anchoa

Perles de mozzarella amb tomaca confitada
Perlas de mozzarella con tomate confitado

Llagostins cuits
Langostinos cocidos

Plat principal / Plato principal

Musclos al vermut Miró
Mejillones al vermut Miró

Calamar amb ceba caramel·litzada al vermut Miró
Calamar con cebolla caramelizada al vermut Miró

Preu / Precio: 15 € (IVA inclòs / incluido)

*Beguda / Bebida
Vermut miro 1/2 litre cada dos personas / personas*



R6

EL PÒSIT

Primer / Primero
Musclos a la vinagreta de vermut
Mejillones a la vinagreta de vermut

Segon / Segundo
Lluç a la marinera
Merluza a la marinera

Postres i petits fours
A escollir de la carta
A escoger de la carta

Preu / Precio: 29 € (IVA inclòs / incluido)

Beguda i cafè / Bebida y café



R7

TABERNA LEKEITIO

Entrants / Entrantes
Còctel de Benvinguda
Còctel de Bienvenida

Primer / Primero
Amanida tèbia de formatge de cabra
Ensalada templada de queso de cabra

Segon / Segundo
Llom de lluç de palangre amb reducció de vermut Miró, jabugo i gamba vermella
Lomo de merluza de palangre con reducción de ver-mut Miró, jabugo y gamba roja

Postres
Pastís de Santiago
Tarta de Santiago

Bodega
Vi blanc o negre Arreltium (DO Penedès)
Vino blanco o tinto Arreltium (DO Penedés)

Preu / Precio: 24,90 € (IVA inclòs / incluido)



R8

L'ORIGINAL

Còctel vermut / Cóctel vermut

**Aperitiu "Anem a fer el vermut!"
Aperitivo "Vamos a hacer el vermut!"**
Sardina, guacamole, ceba encurtida, anxova, patates wasabi, olives, tartar de musclo d'escabets i gelatina de vermut
Sardina, guacamole, cebolla encurtida, anchoa, patatas wasabi, aceitunas, tartar de mejillón en escabeche y gelatina de vermut

Entrant / Entrante
Fideus de verdures, pollastre de corral, salsa de vermut, teriyaki i curry verd
Fideos de verduras, pollo de corral, salsa de vermut teriyaki y curry verde

Primer / Primero
Mandonguilla ibèrica, calamar, papada, gadegang i tres textures de vermut
Albóndiga ibérica, calamar, papada, cigala y tres texturas de vermut

Segon / Segundo
Filet de llenguado à la manière de vermut, patata gratinada i tòfona
Filete de lenguado à la manière de vermut, gratén de patata i trufa

Postres
Fruita de temporada al vermut, crema anglesa i gelat de vainilla
Fruita de temporada al vermut, crema inglesa y helado de vainilla

Preu / Precio: 32 € (IVA inclòs / incluido)

*Petits fours de la casa / Pequeños fours de la casa
Servei de pa i aigua / Servicio de pan y agua*



R9

XIRINGUITO

Aperitiu / Aperitivo
Caprici de txangurro
Capricho de changurro

Primer / Primero
Amanida tèbia de tallarines de sípia, llagostins i vinagreta de vermut
Ensalada templada de tallarines de sepia, langostinos y vinagreta de vermut

Segon / Segundo
Llom de lluç confitat amb saltejat de calamarcets al vermut i la seva tinta
Lomo de merluza confitada con salteado de calamarcitos al vermut y su tinta

Postres
Sorbete de vermut i fruits vermells
Sorbete de vermut y frutos rojos

Secret ibèric amb parmentier de patata i reducció de vermut
Secreto ibérico con parmentier de patata y reducción de vermut

Postres
Sorbete de vermut i fruits vermells
Sorbete de vermut y frutos rojos

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
Coulant de chocolate con helado de vainilla

Preu / Precio: 31 € (IVA inclòs / incluido)

Beguda no inclosa