



15es  
JORNADES  
**GALERA**  
CAMBRILS

2019\_CUINA MARINERA  
DE L'1 AL 24 DE FEBRER

# Activitats programades

## # Diumenge, 3 de febrer

### VERMUT/ MAQUILLATGE SOLIDARI

De les 11h a les 15h, al Lounge Parc Cambrils (Parc del Pescador)

Amb la compra d'un tiquet solidari, podràs col·laborar amb la lluita contra el càncer. El tiquet inclou un maquillatge a càrrec de Rebeca Torres i 10 maquilladors més i un vermut del Cellar Mariol.

Maquillatge per a públic adult i pinta cares per als nens, organitzat per la Lliga contra el càncer de Cambrils. Donatiu Maquillatge / Pinta cares: 5 euros. Donatiu Vermut: 5 euros  
El tiquet es pot adquirir el mateix dia al bar Lounge Cambrils del Parc del Pescador.

### EL FARCELL DE LA POSTGUERRA: QUAN LA GANA AGUDITZA L'ENGINY


A les 12h, al Museu Molí de les Tres Eres

Visita guiada a l'exposició, a càrrec de Sergi Freixes Castrelo, historiador i comissari de la mostra. Al finalitzar, vermut de postguerra per a tots els assistents. Activitat dirigida a tots els públics. Aforament limitat. Inscripció prèvia Museu d'Història de Cambrils. Veure 

## # Divendres, 8 de febrer

### GALERES EN VIU

De les 17h a les 18 h, a la Confraria de Pescadors de Cambrils

Visita guiada a les instal·lacions. Vine i aprèn l'art de pescar galeres de la mà dels que tenen molt d'ofici i segueix el recorregut que fan les galeres des de les barques fins a la llotja. Aforament limitat. Inscripció prèvia Promoció Econòmica. Veure 

## # Diumenge, 10 de febrer

### AMB GUST D'OLI I CALÇOTS

A les 9.30h, a la Cooperativa Agrícola de Cambrils (ctra. Cambrils-Montbrió, km 2)

Fregida de galeres i calçots de Cambrils amb Oli d'Oliva Extra Verge QVextra de la Cooperativa de Cambrils. Preu degustació: 4 euros. I després de fer un tast, pots omplir el cistell a l'Agrobotiga fins a les 14h!

## # Dijous, 14 de febrer

### TARRAGONA SOTA EL MAR

A les 20h, a la Torre del Port


Inauguració de l'exposició amb fotografies dels socis de la Societat d'Exploracions Submarines de Tarragona. Mostra oberta al públic del 16 de febrer al 24 de març en horari de cap de setmana i amb accés gratuït. Més informació: [www.cambrils.cat/museu](http://www.cambrils.cat/museu)

## # Divendres, 15 de febrer

### GALERES EN VIU

De les 17h a les 18 h, a la Confraria de Pescadors de Cambrils

Visita guiada a les instal·lacions. Vine i aprèn l'art de pescar galeres de la mà dels que

tenen molt d'ofici i segueix el recorregut que fan les galeres des de les barques fins a la llotja. Aforament limitat. Inscripció prèvia Promoció Econòmica. **Veure** 

## # Dissabte, 16 de febrer

### DESCOBREIX I PINTA UNA GALERA

De les 17h a les 19h, a la Torre del Port

Activitat familiar contínua oberta a tothom, on veurem aquest curiós animal sota l'aigua a través de tabletas i coneixerem com és una galera per acabar dibuixant-ne una. Aforament limitat.

## # Diumenge, 17 de febrer

### GALERADA POPULAR

Venda de tiquets de les 11h a les 14 h, al Mollet del Rec del Port de Cambrils

Degustació de fideus amb galeres segons la recepta tradicional d'abordo de la Confraria de Pescadors de Cambrils. Preu degustació: 4 euros.

### PESCAPLÀSTIK

A les 12.30h, a les escales reials del Port de Cambrils

Espectacle de *clown* dirigit al públic familiar i infantil, que pretén sensibilitzar sobre la importància de l'impacte dels plàstics i els residus en el mar i la sobreexplotació de la pesca perquè les galeres de Cambrils puguin viure en un hàbitat net i saludable. Activitat gratuïta.

De les 11.30h a les 13 h, a les escales reials del Port de Cambrils

**Demostració de Vela Llatina** a càrrec de l'ARJAU.

**Passejades amb llagut** adreçades principalment a la canalla, a càrrec de l'associació esportiva VENT D'ESTROP.

## # Durant les Jornades Gastronòmiques de la Galera

### COMERÇ AMB BON GUST

De l'1 al 24 de febrer

Passeja pels establiments de l'Associació Xarxa del Port, adherits a la campanya, i gaudeix de la decoració temàtica dels seus aparadors. Fixa't i pren nota de les receptes que trobaràs en els diferents aparadors i descobreix les múltiples aplicacions d'aquest exquisit crustaci ple de sabor. Enguany, no et conformis només en degustar l'àmplia oferta de menús que els restauradors han dissenyat per a tu, sigues, alhora, el teu propi xef!

---

Informació actualitzada a les nostres xarxes socials

 **@CambrilsGastronomia**  **Cambrils Gastronomia**

 **@\_cambrilsgastronomia**

---

 Per a activitats amb inscripció prèvia: **de dilluns a divendres, de 8h a 15h, a peconomica@cambrils.org o al tel. 977 794 679**

 Inscripció prèvia al Museu d'Història de Cambrils: **a l'e-mail museu@cambrils.org o bé al telèfon 977 794 528**

# Actividades programadas

## # Domingo, 3 de febrero

### VERMUT/ MAQUILLAJE SOLIDARIO


De las 11h a las 15h, en el Lounge Parc Cambrils (Parc del Pescador)

Con la compra de un tique solidario, podrás colaborar con la lucha contra el cáncer. El tique incluye un maquillaje a cargo de Rebeca Torres y 10 maquilladores más y un vermut del Cellar Mariol.

Maquillaje para público adulto y pinta caras para los niños, organizado por la Liga contra el cáncer de Cambrils. Donativo Maquillaje / Pinta caras: 5 euros. Donativo Vermut: 5 euros  
El tique se puede adquirir el mismo día en el bar Lounge Cambrils del Parc del Pescador.

### EL FARCELL DE LA POSTGUERRA: QUAN LA GANA AGUDITZA L'ENGINY


A las 12h, en el Museu Molí de les Tres Eres

Visita guiada a la exposición, a cargo de Sergi Freixes Castrelo, historiador y comisario de la muestra. Al finalizar, vermut de posguerra para todos los asistentes. Actividad dirigida a todos los públicos. Aforo limitado. Inscripción previa Museu d'Història de Cambrils. Ver 

## # Viernes, 8 de febrero

### GALERES EN VIU

De las 17h a las 18 h, en la Cofradía de Pescadores de Cambrils

Visita guiada a las instalaciones. Ven y aprende el arte de pescar galeras de la mano de los que tienen mucho oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja. Aforo limitado. Inscripción previa Promoción Económica. Ver 

## # Domingo, 10 de febrero

### AMB GUST D'OLI I CALÇOTS

A las 9.30h, en la Cooperativa Agrícola de Cambrils (ctra. Cambrils-Montbrí, km 2)

Fregida de galeras y calçots de Cambrils con Aceite de Oliva Extra Virgen QVextra de la Cooperativa de Cambrils. Precio degustación: 4 euros. ¡Y después de hacer una cata, puedes llenar el cesto en la Agrobotiga hasta las 14h!

## # Jueves, 14 de febrero

### TARRAGONA SOTA EL MAR

A las 20h, en la Torre del Port


Inauguración de la exposición con fotografías de los socios de la Societat d'Exploracions Submarines de Tarragona. Muestra abierta al público del 16 de febrero al 24 de marzo en horario de fin de semana y con acceso gratuito. Más información: [www.cambrils.cat/museu](http://www.cambrils.cat/museu)

## # Viernes, 15 de febrero

### GALERES EN VIU

De las 17h a las 18 h, en la Cofradía de Pescadores de Cambrils

Visita guiada a las instalaciones. Ven y aprende el arte de pescar galeras de la mano de

los que tienen mucho oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja. Aforo limitado. Inscripción previa Promoción Económica. Ver 

## # Sábado, 16 de febrero

### DESCOBREIX I PINTA UNA GALERA

De las 17h a las 19h, en la Torre del Port

Actividad familiar continua abierta a todo el mundo, donde veremos este curioso animal bajo el agua a través de tabletas y conoceremos cómo es una galera para acabar dibujando una. Aforo limitado.

## # Domingo, 17 de febrero

### GALERADA POPULAR

Venta de tiques de las 11h a las 14h, en el Mollet del Rec del Puerto de Cambrils

Degustación de fideos con galeras según la receta tradicional de abordaje de la Cofradía de Pescadores de Cambrils. Precio degustación: 4 euros.

### PESCAPLÀSTIK

A las 12.30h, en las escaleras reales del Puerto de Cambrils

Espectáculo de *clown* dirigido al público familiar e infantil, que pretende sensibilizar sobre la importancia del impacto de los plásticos y los residuos en el mar y la sobreexplotación de la pesca para que las galeras de Cambrils puedan vivir en un hábitat limpio y saludable. Actividad gratuita.

De las 11.30h a las 13h, en las escaleras reales del Puerto de Cambrils

**Demostración de Vela Latina** a cargo del ARJAU.

**Paseos en laúd** dirigidos principalmente a los niños, a cargo de la asociación deportiva VENT D'ESTROP.

## # Durante las Jornadas Gastronómicas de la Galera

### COMERÇ AMB BON GUST

Del 1 al 24 de febrero

Pasea por los establecimientos de la Asociación Xarxa del Port, adheridos a la campaña, y disfruta de la decoración temática de sus escaparates. Fíjate y toma nota de las recetas que encontrarás en los diferentes escaparates y descubre las múltiples aplicaciones de este exquisito crustáceo lleno de sabor. Este año, no te conformes solo con degustar la amplia oferta de menús que los restauradores han diseñado para ti, ¡sé, a la vez, tu propio chef!


---


Información actualizada en nuestras redes sociales

 **@CambrilsGastronomia**  **Cambrils Gastronomia**

 **@\_cambrilsgastronomia**

---

 Para actividades con inscripción previa: **de lunes a viernes, de 8 a 15 h, a [peconomica@cambrils.org](mailto:peconomica@cambrils.org) o al tel. 977 794 679**

 Inscripción previa en el Museu d'Història de Cambrils: **al e-mail [museu@cambrils.org](mailto:museu@cambrils.org) o bien al teléfono 977 794 528**

## **CONCURS "DE LA MAR ALS FOGONS" PER A JOVES CUINERS/ES**

### **Concurs "De la Mar als Fogons" per a joves cuiners/es**

XV concurs a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.

#### **Dimecres 6 de febrer: selecció dels semifinalistes**

D'entre totes les propostes d'aplicacions amb galera rebudes, un grup d'experts seleccionarà un màxim de 8 receptes per participar en el concurs.

#### **Divendres 22 de febrer: Concurs i lliurament de guardons**

Els/les joves seleccionats/des elaboraran, a les instal·lacions de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, les seves propostes gastronòmiques, i les exposaran davant un jurat. El concurs s'iniciarà a partir de les 9 h i fins les 14 h. A les 14 h, es portarà a terme l'acte d'entrega de guardons als/les guanyadors/es de l'edició d'enguany.

## **CONCURSO "DE LA MAR ALS FOGONS" PER A JOVES CUINERS/ES.**

### **Concurso "De la Mar als Fogons" per a joves cuiners/es**

XV concurso en la Escuela de Hotelería y Turismo de Cambrils.

#### **Miércoles 6 de febrero: selección de los semifinalistas**

De entre todas las propuestas de aplicaciones con galera recibidas, un grupo de expertos seleccionará un máximo de 8 recetas para participar en el concurso.

#### **Viernes 22 de febrero: Concurso y entrega de galardones**

Los/las jóvenes seleccionados/as elaborarán, en las instalaciones de la Escuela de Hotelería y Turismo de Cambrils, sus propuestas gastronómicas, y las expondrán delante de un jurado. El concurso se iniciará a partir de las 9 h hasta las 14 h. A las 14 h, se llevará a cabo el acto de entrega de galardones a los/las ganadores/as de la edición de este año.

*Restaurants  
Participants*

---

*Restaurantes  
Participantes*



# Acuamar

C/ Consolat de Mar, 66 - 977 360 059

## Entrants a escollir

Crema de galeres  
Galeres fregides o a la planxa

## Plat Principal a escollir

Supremes de lluç amb salsa de galeres  
Arròs amb galeres, cloïsses i carxofes (mínim 2 racions)

## Postres

### Begudes

Vins Bodega Torres: *Viña Sol* blanc i *De Casta* rosat  
Aigües minerals

Cafè

## Entrantes a escoger

Crema de galeras  
Galeras frites o a la planxa

## Plato Principal a escoger

Supremas de merluza con salsa de galeras  
Arroz con galeras, almejas y alcachofas (mínimo 2 raciones)

## Postres

### Bebidas

Vinos Bodega Torres: *Viña Sol* blanco y *De Casta* rosado  
Aguas minerales

Café

 **35,00€**

IVA inclòs / IVA incluido



# Al Punt

C/ Pescadors, 23 · 977 366 424

## Entrants per picar

Amanida d'enciams variats amb angules i gambes  
Tires de sípia trossejada amb llit de patata, gírgoles i el seu allioli  
Musclos fets a la brasa de carbó

## Plat Principal

Arròs caldós de galeres amb cloïsses i carxofes (mínim 2 persones)

## Postres

A escollir

## Begudes

Ampolla de vi de la casa  
Aigua mineral

Pa

## Entrantes para picar

Ensalada de lechugas variadas con gulas y gambas  
Tiras de sepia troceada con cama de patata, gírgoles y su alioli  
Mejillones hechos a la brasa de carbón

## Plato Principal

Arroz caldoso de galeras con almejas y alcachofas (mínimo 2 personas)

## Postres

A escoger

## Bebidas

Botella de vino de la casa  
Aigua mineral

Pan

**32,90€** 

IVA inclòs. Menú, en cap de setmana, se servirà per a taula completa excepte els nens. / IVA incluido. Menú, en fin de semana, se servirà para mesa completa excepto a los niños

# Barabar

C/ Frederic Mompou, 14 · 977 363 806

## Aperitiu

Croqueta de calamarsó amb la seva tinta

## Entrants a escollir

Galeres a la planxa  
Saltat de galeres amb calçots i musclos

## Plat Principal a escollir

Romesco de rap amb galeres i carxofes  
Arròs melós amb galeres

## Postres

## Begudes

## Aperitivo

Croqueta de chipirón en su tinta

## Entrantes a escoger

Galeras a la plancha  
Salteado de galeras con calçots y mejillones

## Plato Principal a escoger

Romesco de rape con galeras y alcachofas  
Arroz meloso con galeras

## Postres

## Bebidas

# Bec d'Or

C/ Riera de Riudecanyes, 5 · 977 792 013

## Menú degustació de la mar al camp

Gazpatxo hivernal de galera

Duo d'humus de galera:

Anxova en cor de cigró

Seitó en cor de remolatxa

Vieira amb fals coral i fons marí

Caneló invertit de *magret* i *foie* sobre llenç de bosc

Arròs de camp amb galera i hortalisses

## Postres

Apfelstrudel Fuji

## Begudes a escollir

Vi D.O. Penedès

Aigua

## Menú degustación del mar al campo

Gazpacho hivernal de galera

Dúo de humus de galera:

Anchoa en corazón de garbanzo

Boquerón en corazón de remolacha

Vieira con falso coral y fondo marino

Canelón invertido de *magret* y *foie* sobre lienzo de bosque

Arroz de campo con galera y hortalizas

## Postres

Apfelstrudel Fuji

## Bebidas a escoger

Vino D.O. Penedès

Aigua

**26,50€** 

IVA inclòs / IVA incluido  
Menú taula completa  
Menú mesa completa

# Bresca

C/ Doctor Fleming, 4 · 977 369 512

## Aperitiu

Purè de céleri i ous de truita

## Entrants

Galeres amb calçots

## Plat Principal

Arròs de galeres i carxofes

## Postres

Pastís de poma i gelat de caramel

## Begudes

No incloses

## Aperitivo

Purè de céleri y huevos de trucha

## Entrantes

Galeras con calçots

## Plato Principal

Arroz de galeras y alcachofas

## Postres

Pastel de manzana y helado de caramelo

## Bebidas

No incluidas

# Cal Tendre

C/ Ramon Llull, 10 Baixos 2 - 877 016 327

## Menú degustació

Crema de galeres amb escuma de safrà i oli d'Albagés

Amanida de bolets confitats, vinagreta de codony i encenalls de foie

Arròs cremós de galeres i carxofes

Caneló de cua de bou amb salsa de vi del Montsant

## Postres

Sorbet de mandarina al cava  
Dolç final

## Bequedes

No inclòs  
Vi recomanat: *Petit Siós D.O.*  
Costers del Segre

## Menú degustación

Crema de galeras con espuma de azafrán y aceite de Albagés

Ensalada de setas confitadas, vinagreta de membrillo y virutas de foie

Arroz cremoso de galeras y alcachofas

Canelón de rabo de toro con salsa de vino del Montsant

## Postres

Sorbete de mandarina al cava  
Dulce final

## Bebidas

No incluidas  
Vino recomendado: *Petit Siós D.O.*  
Costers del Segre

**25,90€** 

IVA inclòs. Menú taula completa. El servei de taula per fer un sol menú entre dos és de 7€. / IVA incluido. Menú mesa completa. El servicio de mesa para hacer un sólo menú entre dos es de 7€

# Can Bosch

Rambla Jaume I, 19 · 977 360 019

## Menú degustació

Cruixents

Aperitius

*Bullabesa* de galeres, marisc i algues

Arròs *carneroli* melós amb galeres

Peix S/M, trinxat, galeres sense feina i *mousselina* d'all tendre

## Postres

Cremós de iogurt, codony i textures de fruits secs

Petits fours

## Begudes

No incloses

## Menú degustación

Crujientes

Aperitivos

*Bullabesa* de galeras, marisco y algas

Arroz *carneroli* meloso con galeras

Pescado S/M, *trinxat*, galeras y muselina de ajo tierno

## Postres

Creoso de yogur, membrillo y texturas de frutos secos

Petits fours

## Bebidas

No incluidas

# Casa Port

C/ Sant Pere, 5 · 977 365 502

## Entrants

Musclos de roca a la planxa  
Calamars a l'andalusa  
Galeres saltades amb ceba tendra

## Plat Principal a escollir

Arròs melós de galeres i carxofes  
Paella de galeres i calamarcets

## Postres

Gotet d'avellana i torró

## Begudes

Vi  
Aigua

## Entrantes

Mejillones de roca a la planxa  
Calamares a la andaluza  
Galeras salteadas con cebolla tierna

## Plato Principal a escoger

Arroz meloso de galeras y alcachofas  
Paella de galeras y chipirones

## Postres

Vasito de avellana y turrón

## Bebidas

Vino  
Agua

**37,95€** 

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



# Del mar

Av. Diputació, 30 · 977 360 407

## Aperitiu

De la casa

## Entrants

Musclos de roca amb salsa de romesco

Sípia a la planxa trossejada amb allioli

## Plat Principal a escollir

Arròs melós amb galeres i carxofes (mínim 2 racions)

Fideus rossos amb galeres i calçots (mínim 2 racions)

## Postres

De la casa

## Begudes

No incloses

## Aperitivo

De la casa

## Entrantes

Mejillones de roca con salsa de romesco

Sepia a la planxa troceada con allioli

## Plato Principal a escoger

Arroz meloso con galeras y alcachofas (mínimo 2 raciones)

Fideos rossos con galeras y calçots (mínimo 2 raciones)

## Postres

De la casa

## Bebidas

No incluidas

# Denver Cambrils

C/ Mont-roig, 9 · 977 360 023

## Aperitius

Reixetes de Prades  
Cremós de galeres

## Entrants

Carpaccio de galeres amb  
esfèrics de cítrics  
Tallarines de sípia de Cambrils

## Plat Principal

Arròs melós de galera, carxofa  
i rap

## Postres

A escollir del nostre assortiment

## Begudes

Aigua

Pa

## Aperitivos

Rejillas de Prades  
Cremoso de galeras

## Entrantes

Carpaccio de galeras con  
esféricos de cítricos  
Tallarines de sepia de Cambrils

## Plato Principal

Arroz meloso de galera,  
alcachofa y rape

## Postres

A escoger de nuestro surtido

## Bebidas

Agua

Pan

**34,00€** 

IVA inclòs / IVA incluido

# El Capi

C/ Pau Casals, 16 · 977 364 655

## Entrants a escollir

Pernil amb ensaladilla  
Pop en salsa  
Musclos a la marinera  
Crema de galeres

## Plat Principal a escollir

Arròs caldós amb galeres  
Fideuada amb galeres  
Rap a la planxa amb galeres

## Postres a escollir

Mousse de xocolata, iogurt o  
l·limona  
Flam  
Crema catalana

## Begudes

Aigua o ¼ l. de vi o cervesa

## Entrantes a escoger

Jamón con ensaladilla  
Pulpo en salsa  
Mejillones a la marinera  
Crema de galeras

## Plato Principal a escoger

Arroz caldoso con galeras  
Fideuada con galeras  
Rape a la plancha con galeras

## Postres a escoger

Mousse de chocolate, yogur o  
limón  
Flan  
Crema catalana

## Bebidas

Aigua o ¼ l. de vino o cerveza

 **19,90€**

IVA inclòs / IVA incluido

# El Faro

C/ Sant Pere, 11 · 977 361 073

## *Aperitiu*

De la casa

## *Entrants a escollir*

Crema de galeres  
Galeres a la planxa  
Caneló de galera

## *Plat Principal a escollir*

Arròs amb galeres i cloïsses  
(mínim 2 persones)  
Fideus rossos amb galeres i  
cloïsses (mínim 2 persones)

## *Postres*

De la casa

## *Begudes*

Vi amb D.O.  
Aigua

Pa

## *Aperitivo*

De la casa

## *Entrantes a escoger*

Crema de galeras  
Galeras a la plancha  
Canelón de galera

## *Plato Principal a escoger*

Arroz con galeras y almejas  
(mínimo 2 personas)  
Fideos rossos con galeras y  
almejas (mínimo 2 personas)

## *Postres*

De la casa

## *Bebidas*

Vino con D.O.  
Aigua

Pan

**30,00€** 

IVA inclòs / IVA incluido

# El Pescador

C/ Drassanes, 14 · 977 363 759

## Entrants

Timbal de guacamole amb verduretes  
 Daus de bacallà fregits amb romesco  
 Galeres saltades amb all i bitxo

## Plat Principal

Arròs amb galeres i carxofes

## Postres a escollir

Xarrup de llimona  
 Tiramisú amb gelat de cafè

## Begudes

Vi blanc Vall Major D.O. Terra Alta

## Entrantes

Timbal de guacamole con verduritas  
 Dados de bacalao fritos con romesco  
 Galeras salteadas con ajo y guindilla

## Plato Principal

Arroz con galeras y alcachofas

## Postres a escoger

Sorbete de limón  
 Tiramisú con helado de café

## Bebidas

Vino blanco Vall Major D.O. Terra Alta

# El Posit

Plaça Mossèn Joan Batalla, 3 - 977 369 604

## Entrants

Amanida amb ventresca i tomàquet

## Plat Principal

Fideus rossos amb galeres i escamarlans

## Postres

A escollir

## Begudes

¼ l. de vi de la casa, aigua o refresc

## Entrantes

Ensalada con ventresca y tomate

## Plato Principal

Fideos rossos con galeras y cigalas

## Postres

A escoger

## Bebidas

¼ l. de vino de la casa, agua o refresco

**26,00€** 

IVA inclòs / IVA incluido

# Gami

C/ Sant Pere, 9 · 977 361 049

## Entrants a escollir

Crema de galeres  
Galeres a la planxa amb romesco  
Carpaccio de gambes amb pinyons

## Plat Principal a escollir

Arròs caldós de galeres (mínim 2 persones)  
Fideus rossos amb galeres (mínim 2 persones)  
Cua de rap en suquet amb galeres

## Postres a escollir

Sorbet de poma  
Profiteroles amb xocolata

## Begudes

Vi blanc, rosat o negre

## Entrantes a escoger

Crema de galeras  
Galeras a la planxa con romesco  
Carpaccio de gambas con piñones

## Plato Principal a escoger

Arroz caldoso de galeras (mínimo 2 personas)  
Fideos rossos con galeras (mínimo 2 personas)  
Cola de rape en suquet con galeras

## Postres a escoger

Sorbete de manzana  
Profiteroles con chocolate

## Bebidas

Vino blanco, rosado o tinto

 **29,00€**

IVA inclòs / IVA incluido



# Germans Miquel's

C/ Consolat de Mar, 28 · 977 791 653

## Entrants

Crema de galeres  
Galeres saltades

## Plat Principal

Arròs caldós de galeres amb  
cloïsses (mínim 2 persones)

## Postres

A escollir

## Begudes

Vi blanc Penedès  
Aigua

Cafè

## Entrantes

Crema de galeras  
Galeras salteadas

## Plato Principal

Arroz caldoso de galeras con  
almejas (mínimo 2 personas)

## Postres

A escoger

## Bebidas

Vino blanco Penedès  
Agua

Café

**36,00€** 

IVA inclòs / IVA incluido  
Menú taula completa  
Menú mesa completa

# L'Escandall

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

## Entrants

Pica pica L'Escandall

## Plat Principal a escollir

Fideus amb galeres i carxofes  
Arròs amb galeres i carxofes

## Postres

De la casa

## Begudes

Vi de la casa  
Aigua

## Entrantes

Pica pica L'Escandall

## Plato Principal a escoger

Fideos con galeras y alcachofas  
Arroz con galeras y alcachofas

## Postres

De la casa

## Bebidas

Vino de la casa  
Agua

# L'Espurna

C/ Pau Casals, 39 - 977 363 127

## Aperitiu

Croqueta de galera i calamarsons de Cambrils

## Entrants

Galeres de Cambrils i calçots fets a l'oli de carbó  
Ramen de galera del "Pare Gallau"

## Plat Principal

Arròs cremós de galeres de Cambrils i baldana de Santa Bàrbara

## Postres

Green Detox

## Begudes

Vi blanc Gwestraminer D.O.  
Sommos  
Aigües

Cafè

## Aperitivo

Croqueta de galera y chipirones de Cambrils

## Entrantes

Galeras de Cambrils y calçots hechos al aceite de carbón  
Ramen de galera del "Pare Gallau"

## Plato Principal

Arroz cremoso de galeras de Cambrils y baldana de Santa Bárbara

## Postres

Green Detox

## Bebidas

Vino blanco Gwestraminer D.O.  
Sommos  
Aguas

Café

**38,50€** 

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

# L'Original, experiències gastronòmiques

Plaça Mossèn Joan Batalla, 5 · 977 911 602

## Menú degustació

Izatonic de benvinguda

*Blody Mary* amb torradeta de galera, tomàquet *cherry* de pera, anxoia del Cantàbric i formatge blau

*Niguri de risotto* de bolets, botifarra blanca i negre d'Alforja, galera amb petits tocs orientals i mediterranis

"El *carpaccio* que volia ser un caneló" de tonyina vermella Balfegó, galera sense feina, verduretes amb escabetch suau i salsa concentrada de galera

Romesquet de galeres i navalles, fesolets de Santa Pau, carxofes i aire de galera

Fideus amb galeres, rap, calamar, *edamame*, allioli de galera i calçot amb textures

## Postres

La nostra galera dolça 2.0 by Adan Ventura

Petits fours de la casa

## Begudes

Aigua

Servei de tres tipus de pa

## Menú degustación

Izatonic de bienvenida

*Blody Mary* con tostadita de galera, tomate *cherry* de pera, anchoa del Cantábrico y queso azul

*Niguri de risotto* de setas, morcilla blanca y negra de Alforja, galera con pequeños toques orientales y mediterráneos

"El *carpaccio* que quería ser un canelón" de atún rojo Balfegó, galera, verduritas con escabeche suave y salsa concentrada de galera

Romesquet de galeras y navajas, judías de Santa Pau, alcachofas y aire de galera

Fideos con galeras, rape, calamar, *edamame*, alioli de galera y calçot con texturas

## Postres

Nuestra galera dulce 2.0 by Adan Ventura

Petits fours de la casa

## Bebidas

Agua

Servicio de tres tipos de pan

# La Stiva

C/ Sant Pere, 7 · 977 792 334

## Menú degustació

Focaccia i olives

Carpaccio de galeres

Crema de galeres amb llagostí

Risotto de galeres, sípia i carxofa

Bacallà confit "allà livornese" amb galera a la planxa

## Postres

Banoffee

## Begudes

No incloses

## Menú degustación

Focaccia y aceitunas

Carpaccio de galeras

Crema de galeras con langostino

Risotto de galeras, sepia y alcachofa

Bacalao confit "allà livornese" con galera a la plancha

## Postres

Banoffee

## Bebidas

No incluidas

**27,00€** 

IVA inclòs / IVA incluido  
Menú taula completa  
Menú mesa completa

# Les Barques

C/ Consolat de Mar, 64 - 977 366 455

## Entrants a escollir

Crema de galeres  
Galeres saltades amballets tendres i musclos

## Plat Principal a escollir

Fideus rossos amb galeres  
Arròs melós de galeres

## Postres a escollir

Coulant de xocolata i gelat  
Pastís de formatge  
Escuma de iogurt i mango

## Begudes

Cafè

## Entrantes a escoger

Crema de galeras  
Galeras salteadas con ajitos tiernos y mejillones

## Plato Principal a escoger

Fideos rossos con galeras  
Arroz meloso de galeras

## Postres a escoger

Coulant de chocolate y helado  
Pastel de queso  
Espuma de yogur y mango

## Bebidas

Café

 **28,50€**

IVA inclòs / IVA incluido

# Les Fonts

C/ Colón, 1 - 977 793 352

## Entrants a escollir

Ostres amb all negre i ous de truita  
Crema de galeres

## Plat Principal a escollir

Bunyol d'albergínia amb mel de canya i sèsam  
Caldereta de marisc i galeres

## Segon plat a escollir

(per a taula completa)  
Arròs mariner de galeres  
Fideus fins amb galeres i cloïsses

## Postres a escollir

De la casa

## Begudes

Vi D.O. Conca de Barberà o aigua

Pa

## Entrantes a escoger

Ostras con ajo negro y huevos de trucha  
Crema de galeras

## Plato Principal a escoger

Buñuelo de berenjena con miel de caña y sésamo  
Caldereta de marisco y galeras

## Segundo Plato a escoger

(per a taula completa)  
Arroz marinero de galeras  
Fideos finos con galeras y almejas

## Postres a escoger

De la casa

## Bebidas

Vino D.O. Conca de Barberà o agua

Pan

**28,50€** 

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



# Llop de Mar

Passeig Miramar, 8 · 977 792 567

## Entrants

Carpaccio de galera i orada

## Plat Principal

Galeres saltades amb alls tendres i calçots

## Segon plat

Arròs caldós amb galeres

## Postres a escollir

Tiramisú  
Escuma de crema catalana  
Sorbet de llimona  
Coulant de xocolata

## Begudes

Vi  
Aigua

Cafè

Pa

## Entrantes

Carpaccio de galera y dorada

## Plato Principal

Galeras salteadas con ajos tiernos y calçots

## Segundo Plato

Arroz caldoso con galeras

## Postres a escoger

Tiramisú  
Espuma de crema catalana  
Sorbete de limón  
Coulant de chocolate

## Bebidas

Vino  
Aigua

Café

Pan

# Maset

C/ Consolat de Mar, 48 · 977 364 676

## *Entrants a escollir*

Crema de galeres  
Galeres saltades

## *Plat Principal a escollir*

Arròs caldós de galeres  
Paella de galeres  
Fideuà de galeres

## *Postres*

Variades de la casa

## *Begudes*

No incloses

## *Entrantes a escoger*

Crema de galeras  
Galeras salteadas

## *Plato Principal a escoger*

Arroz caldoso de galeras  
Paella de galeras  
Fideuá de galeras

## *Postres*

Variados de la casa

## *Bebidas*

No incluidas

**23,90€** 

IVA inclòs / IVA incluido

# Miquel

Av.Diputació, 3 · 977 360 357

## Aperitiu

Coca de calçot amb galera gratinada d'allioli

## Entrants

Carxofes a la planxa  
Calamars a l'andalusa  
Galeres al forn

## Plat Principal

Fideus amb galeres

## Postres a escollir

Degustació de sorbets  
Tocinets amb salsa de gerds i gelat de turró

## Begudes

No incloses

## Aperitivo

Coca de calçot con galera gratinada de alioli

## Entrantes

Alcachofas a la plancha  
Calamares a la andaluza  
Galeras al horno

## Plato Principal

Fideos con galeras

## Postres a escoger

Degustación de sorbetes  
Tocinillos con salsa de frambuesa y helado de turrón

## Bebidas

No incluidas

 **36,00€**

IVA inclòs / IVA incluido

# Montserrat

C/ Miquel Planàs, 9 · 977 361 640

## *Aperitiu*

De la casa

## *Entrants per picar*

Calamars a la romana

Amanida de llagostins a la  
vinagreta de romesco

Musclos i cloïsses saltades

## *Plat Principal a escollir*

Peix al forn amb allets a l'oli de  
galera

Arròs amb galeres i carxofes

Bacallà al forn gratinat amb  
allioli

## *Postres*

De la casa

## *Begudes*

Vi de la casa

Pa i salses

## *Aperitivo*

De la casa

## *Entrantes para picar*

Calamares a la romana

Ensalada de langostinos a la  
vinagreta de romesco

Mejillones y almejas salteadas

## *Plato Principal a escoger*

Pescado al horno con ajitos al  
aceite de galera

Arroz con galeras y alcachofas

Bacalao al horno gratinado con  
allioli

## *Postres*

De la casa

## *Bebidas*

Vino de la casa

Pan y salsas

**31,35€** 

IVA inclòs / IVA incluido

# Rincón de Diego

C/ Drassanes, 19 · 977 361 307

## Menü degustació

Snacks

Aperitius

Croissant de galeres

Sopa *ramen* de galeres i marisc del Mediterrani

Pa asiàtic farcit de galeres, calçots i romesco

Ravioli de galeres i gambes

Peix de llotja farcit de galeres, gratinat amb allioli suau i samfaina

## Postres

Les textures del xocolata  
Petits fours

## Begudes

No incloses

## Menü degustación

Snacks

Aperitivos

Croissant de galeras

Sopa *ramen* de galeras y marisco del Mediterráneo

Pan asiático relleno de galeras, calçots y romesco

Ravioli de galeras y gambas

Pescado de lonja relleno de galeras, gratinado con alioli suave y pisto

## Postres

Las texturas del chocolate  
Petits fours

## Bebidas

No incluidas

# Rovira

Av. Diputació, 6 · 977 360 900

## Entrants

Crema de galeres  
Galeres saltades amb alls tendres

## Plat Principal

Lluç de palangre a l'estil "Donosti" al perfum de galeres

## Postres a escollir

Mil fulls de xocolata amb gelat de vainilla i xocolata calenta  
Sorbete de llima

## Begudes

No incloses

## Entrantes

Crema de galeras  
Galeras salteadas con ajos tiernos

## Plato Principal

Merluza de palangre al estilo "Donosti" al perfume de galeras

## Postres a escoger

Mil hojas de chocolate con helado de vainilla y chocolate caliente  
Sorbete de lima

## Bebidas

No incluidas

29,15€ 

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

# Taverna Lekeitio

C/ Mestre Planàs, 19 - 977 794 668

## Aperitiu

### Entrants

Crema de galeres

### Plat Principal

Medallons de lluç amb galeres i  
bolets en salsa verda

### Postres

Pastís de formatge

### Begudes

Vi blanc *Finca la Fuente* D.O.

Rueda

Aigua

Cafè

## Aperitivo

### Entrantes

Crema de galeras

### Plato Principal

Medallones de merluza con  
galeras y setas en salsa verde

### Postres

Tarta de queso

### Bebidas

Vino blanco *Finca la Fuente* D.O.

Rueda

Agua

Café

 **29,00€**

IVA inclòs / IVA incluido



30 

## Vora

C/ Galcerán Marquet, 2 · 977 792 472

### *Entrants per compartir*

Rap & Xips  
Cors de carxofa al vapor amb  
llagostins i salsa de soja  
Galeres saltades amb oli de  
Cambrils

### *Plat Principal*

Fideus negres amb calamar i  
galeres

### *Postres*

A escollir

### *Begudes*

Aigua

### *Entrantes para compartir*

Rape & Chips  
Corazones de alcachofa al vapor  
con langostinos y salsa de soja  
Galeras salteadas con aceite de  
Cambrils

### *Plato Principal*

Fideos negros con calamar y  
galeras

### *Postres*

A escoger

### *Bebidas*

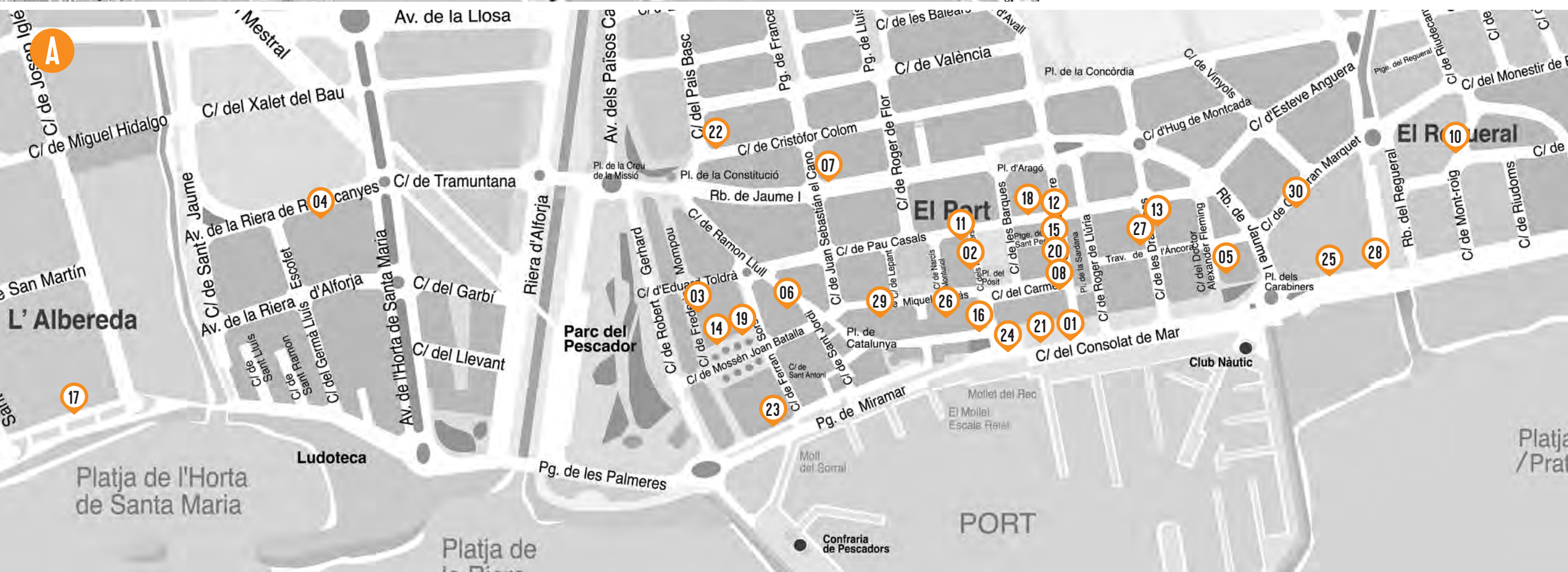
Agua

**36,00€** 

IVA inclòs. Menú taula completa.  
Mínim 2 persones. IVA incluído. Menú  
mesa completa. Mínimo 2 personas



**UBICACIÓ**   
**RESTAURANTS PARTICIPANTS**  
15es JORNADES DE LA GALERA DE  
CAMBRILS I DE LA CUINA MARINERA



15es  
JORNADES  
**GALERA**  
CAMBRILS

2019 - CUINA MARINERA  
DE L'1 AL 24 DE FEBRER



Informació actualitzada a  
les nostres xarxes socials



@CambrilsGastronomia



Cambrils Gastronomia



@\_cambrilsgastronomia

Organitzadors:



Patrocinadors:

saba°

Col·laboradors:



Lliga Contra el Càncer  
Comitat de Catalunya i Illes Balears

