

MENÚS DEGUSTACIÓ

BEC D'OR

Av. Riera de Riudecanyes, 5
977 792 013

Endívia brasejada, seitó confitat,
bec de gall i vinagreta de kiwi

Spring roll de bonítol de Cambrils,
salsa d'anguila i *wasabi*

Gyozas de gamba blanca, crema
suau de carbassa i api

Ceviche de verat, *torrija* i polpa
d'albergínia

Tallarines de canana amb *kimchi*
sobre pa d'àngel d'arròs

Dolça Tardor

Begudes incloses a escollir

Copa de Vi D.O. Montsant

Aigua

35,00€ IVA inclòs

CASA MACARRILLA 1966

C. Barques, 14
977 360 814

Aperitius a la barca de l'avi

Futur

Seitons marinats

Present

Gambeta blanca amballets

Passat

Arròs de cananes
amb all i oli negat

Postres

Escuma de crema catalana

Pa i salses

35,00€ IVA inclòs

Es recomana acompanyar amb vi del
territori D.O. Tarragona, Montsant,
Terra Alta, Priorat o Penedès.

CAL TENDRE

C. Ramon Llull, 10 Baixos 2
877 016 327

Tast d'oli de la Cooperativa
de Cambrils

Crema de galeres de Cambrils
amb escuma de safrà

Verat en suau escabetx

Cananes guisades amb
ceba confitada

Melós de porc amb crema de nap

Sorbet de llimona al cava

30,90€ IVA inclòs

Menú per a taula completa

HIU

Av. Baix Camp, 2
877 071 720

Croqueta de pollastre *satay*

Mos de blat de moro *Lyo*
i sardina fumada

Bunyol aeri de brandada de llobarro
i alga nori

Morro de porc i cocotxes
de bacallà en pil-pil de salsa verda

"Ajoblanco" de cacauet
i llet de coco amb verat

Moll de Cambrils
amb *curry* a l'estil *Kerala*

Torrada de Santa Teresa de xocolata
i avellana amb gelat de miso i
caramel

45,00€ IVA inclòs

No inclou pa ni beguda

LA PALMERA DE LA LLOSA

C. Margaritas, 8
977 793 354

Aperitius

Bosc de tardor

Bao de cua de bou a l'estil Thai

Fideus rossos amb canana
de Cambrils

Corball a la brasa amb bolets

Galta de porc a baixa temperatura
amb carbassa

Idiazabal i codonyat

Pa, xocolata i oli de Cambrils

Petit fours

34,90€ IVA inclòs

L'ORIGINAL

Pl. Mossèn Joan Batalla, 5
977 911 602

Aperitius

El musclo que volia ser
un *foie micuit*

Tàrtar de gamba blanca
de Cambrils cítric

Sam de sardina escabetxada
a l'estil xatonada

Entrants

Cananes de Cambrils guisades
amb salsa americana i moniato

Primer plat

Del caldo a bordo:
rap, patata i all i oli negat

Segon plat

Fideus rossos del caldo

Postres

Pera al rom cremat, gelat de
vainilla i aire de mar de cava

Petit fours

Servei de pa

39,00€ IVA inclòs

Cellers recomanats:

Vi blanc: *La Figafior* (D.O. Montsant)

Vi negre: *Ganagot* (D.O. Tarragona)

Cava: *Ales Brut Nature* (D.O. Cava)



PLATS AMB GUST DE MAR

EL PÒSIT

Pl. Mossèn Joan Batalla, 3
977 369 604

Suquet de canana amb ceba de
Figueres confitada amb la nostra ratafia
Apropposit i vel d'ibèric *Joselito*

18,00 € IVA inclòs

KEMA

C. Pau Casals, 37
977 364 054

Canana de Cambrils amb ceba sobre pa
de pagès a la brasa i all i oli en la seva
tinta

16,00 € IVA inclòs

TAVERNA LEKEITIO

C. Miquel Planàs, 19
977 794 668

Tapa de canana al niu de ceba

8,70 € IVA inclòs

LES BARQUES

C. Consolat de Mar, 64
977 366 455

Arròs de canana, carxofa i bolet
Portobello

18,90 € IVA inclòs

XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR

Càmping Joan - Pg. Marítim, 88
977 276 941

Cassoleta de gamba blanca amb bolets
i pernil ibèric

17,50 € IVA inclòs

Arròs melós amb canana, alls tendres
i cloïsses

17,95 € IVA inclòs



ACTIVITATS PROGRAMADES

8 DE NOVEMBRE · DIVENDRES

MARIDATGE GAMBA BLANCA AMB CELLERS HERÈNCIA ALTÉS D.O. TERRA ALTA

🕒 **A les 20 h**

📍 **Restaurant Denver de Cambrils**
(C. Mont-roig, 9)

Gaudeix d'un maridatge degustació, on la gamba blanca en serà la protagonista, acompanyat amb vins dels Cellers Herència Altés D.O. Terra Alta.

Preu activitat: 10 €

Aforament limitat

Inscripcions a peconomica@cambrils.cat.



10 DE NOVEMBRE · DIUMENGE

MASTERCLASS SEITONS EN VINAGRE I VISITA A LA CONFRARIA DE PESCADORS DE CAMBRILS

🕒 **De les 10:30 a les 12 h**

📍 **Confraria de Pescadors de Cambrils** (Moll Ponent s/n)

Si tens entre 6 i 12 anys i vols saber més sobre el peix blau, ara tens l'oportunitat! Participa en la *masterclass* de seitons en vinagre, que organitza la Confraria de Pescadors de Cambrils, conjuntament amb l'OPP'92 (l'Organització de Productes Pesquers Peix Blau Tarragona) i aprèn a netejar els seitons i a macerar-los amb la recepta tradicional dels mariners. Recorda portar la teva carmanyola per endur-te'ls a casa i llepar-te els dits amb família i amistats.

Inscripció prèvia:



El millor oli per cuinar receptes marineres és l'oli d'oliva verge extra Mestral de Cambrils D.O.P. Siurana.



10 DE NOVEMBRE · DIUMENGE

DEGUSTACIÓ POPULAR DE SEITONS FREGITS

🕒 **De les 12:30 a les 14 h**

📍 **Mollet del Rec del Port de Cambrils**

Degustació de seitons fregits de la mà de la Confraria de Pescadors de Cambrils i de l'OPP'92 (l'Organització de Productes Pesquers Peix Blau Tarragona), acompanyada d'actuacions d'havaneres, a càrrec del grup Ultramar.

Degustació gratuïta fins a exhaurir existències.



22 DE NOVEMBRE · DIVENDRES

TALLER SABORS QUE UNEIXEN TRADICIONS

🕒 **De les 9:30 h a les 13:30 h**

📍 **Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils** (C. Estel, 2)

Els alumnes de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils fusionaran tradició i innovació elaborant receptes tradicionals dels mariners de Cambrils.

Un llegat i patrimoni cultural que pretén passar a generacions futures.

Activitat oberta al públic general.



24 DE NOVEMBRE · DIUMENGE

DEGUSTACIÓ POPULAR DE CANANES AMB CEBA I TOMÀQUET

🕒 **De les 12:30 h a 14 h**

📍 **Mollet del Rec del Port de Cambrils**

Degustació de cananes amb ceba i tomàquet de la mà de la Confraria de Pescadors de Cambrils, amenitzada amb música del DJ Frank de la May.

Degustació gratuïta fins a exhaurir existències.



JORNADES CAMBRILS AMB GUST DE MAR GAMBA BLANCA · CANANA · PEIX BLAU

DEL 8 AL 24 DE NOVEMBRE

www.cambrilsambgustdemar.cat