



5es

—JORNADES DEL—
Romesco

★ CAMBRILS ★

#RomescoCambrils



24 NOVEMBRE A 10 DESEMBRE 2017



Cambrils, bressol de tradició culinària

El terme 'romesco' prové del mossàrab i significa 'barrejar i remenar coses diverses'. És un concepte que encaixa a la perfecció amb el patrimoni gastronòmic del nostre municipi. A Cambrils, s'ha desenvolupat una d'aquestes aplicacions que denominem romesco de peix, convertint amb els anys, aquest plat en una de les icones de la nostra tradició culinària.

Igualment, la nostra cuina és hereva de la nostra tradició i de les influències d'altres fogons, integrada per un ampli i divers ventall de restaurants, cadascun amb el seu estil propi i que ofereixen als seus clients aplicacions gastronòmiques amb romesco basades en les arrels més casolanes, en les tradicions més llunyanes o bé en les ganes d'innovar i transformar aquests sabors tant nostres en noves experiències.

Tots, però, prenen com a base els mateixos ingredients: els tomàquets, els fruits secs, l'oli d'oliva verge, el vinagre i les nyores així com el mestratge de la tradició marinera de la zona especialment arrelada per oferir "plats enromescats" amb la salsa freda o bé guisats.

Entre els plats típics, que utilitzen el romesco com a ingredient principal, trobem el tradicional suquet de romesco, l'arròs de romesco, el bacallà amb romesco i les amanides o peix amb romesco fred.

El principal objectiu de les Jornades del romesco, que es duen a terme del 24 de novembre al 10 de desembre a Cambrils, és reivindicar les arrels i tradicions de la cuina local que es remunten a èpoques antigues. I oferir-vos la possibilitat de tastar diferents visions amb segell cambrilenc d'aquest plat de la nostra cuina.

Així doncs, un any més, us convidem a seure a la taula dels nostres restaurants per gaudir d' un producte que dóna sabor i color a diferents elaboracions.

Bon profit i bones jornades enromescades!



— RESTAURANTS —

Participants

Acuamar

C/ Consolat de Mar, 66 · 977 360 059

Entrants a escollir

Amanida d'escarola, anxoves i bacallà amb romesco negat
"Tri-marisc" (caragols de mar, musclos i navalles) amb romesco

Plat principal a escollir

Romesco de rap, cloïsses i llagostins amb patates i fesols
Llom de bacallà gratinat amb romesco

Postres

Begudes

Vi "Xarel·lo" de Segura Viudas -D.O. Penedès-
Aigües minerals
Cafè

★ **37,00€** ★

IVA inclòs

02📍

Bec d'Or

C/ Riera de Riudecanyes, 5 · 977 792 013

Menú degustació

Vichyssoise de moniato i castanya confitada

Llagostí cruixent amb parmentier de romesco

Canelons de marisc sobre fons d'escamarlà i romesquet

Suquet mariner de romesco amb cigrons trufats, carxofa, gamba blanca i musclos de roca

Racó dolç: Batut d'avellana i mandarina amb bombó de tardor

Vins D.O. Penedès o aigua mineral

Pa: panet de pipes amb carabassa

★ **20,00€** ★

IVA inclòs

del 24 novembre al 10 desembre | **5**

Cal Tendre

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

Pica-pica (Mínim 2 persones)

Espatlla ibèrica de gla amb pa cruixent, tomàquet i oli ALBA 1919
 Llagostins guisats amb ceba confitada i sobrassada
 Musclos al vapor a l'aroma d'api amb romesco

Plat principal a escollir

Suquet de romesco de rajada amb patates
 Bacallà arrebossat amb farina de blat de moro integral amb verduretes
 Presa Duroc amb formatge de cabra i poma
 Entrecot de vedella Vinyes
 Fideus rossos amb calamarsos i cloïsses
 Arròs negre amb cloïsses
 Arròs cremós de llamàntol (suplement segons mercat)

Postres a escollir

Sorbet de llimona al cava
 Escuma de crema catalana amb gelat de caramel
 Mousse de xocolata negra amb gelat de festucs i garrapinyades
 Fruits negres amb escuma de maracujà
 Gelat del dia

★ **21,90€** ★

IVA inclòs
 Begudes no incloses

04📍

Can Bosch

Rambla Jaume I, 19 · 977 360 019

Menú degustació

Cruixents
i
Aperitius

Tonyina del Mediterrani amb ceviche de nyora

Arròs melós de gamba vermella amb petxines de pelegrí

Rapets de Cambrils amb romesquet tradicional i allioli de safrà

Escuma de yuzu, crema de llimona, bescuit de gingebre
i sorbet de mandarina

Petits fours

★ **46,00€** ★

IVA inclòs
Begudes no incloses

del 24 novembre al 10 desembre | 7

Can Solé

C/ Ramon Llull, 19-21 · 977 360 236

Entrants

Pop de roca de Cambrils amb romesco calent

Plat principal a escollir

Arròs amb rap de tall fet amb romesco
Entrecot de vedella a la planxa

Postres a escollir

Xarrupet de llimona
Crep amb gelat i flor de taronja

Begudes

Vi de la casa
Vi Verdejo D.O. Rueda (suplement 3€)

★ **28,50€** ★

IVA inclòs
Aigües i pa no inclòs

06📍

Casa Gallau

C/ Pescadors, 25 · 977 360 261

Entrants

Amanida d'escarola cabell d'àngel, mongetes del ganxet, bacallà, ceba de Figueres i romesco

Primer Plat

Coca de sorell marinat, bolets de temporada i romesco suau

Plat principal

Mar i muntanya de mandonguilles de sípia i gambes amb romesco típic de Cambrils

Postres

Pastís casolà d'avellanes de Reus amb xocolata negra calenta

Begudes

Aucalà blanc D.O. Terra Alta
Aigües minerals

★ **35,00€** ★

IVA inclòs

del 24 novembre al 10 desembre | 9

Club Nàutic de Cambrils

Passeig Miramar, 44 · 977 795 002

Menú degustació

Petites tapetes d'aperitiu

Entrepà de calamars amb romesco

Esqueixada de bacallà amb romesco, mongetes del ganxet i olives de Kalamata líquides

Arròs cremós de romesco, llagostins i carxofes

La nostra calçotada amb romesco i allioli escumós

Crispetes de moresc!!!

Petits fours

08📍

Denver Cambrils

C/ Mont-roig, 9 · 977 360 023

Aperitiu

Xarrup de crema de carabassa amb escuma de parmesà i núvols de pa

Entrants

Tàrtar de tomàquet èxtasi amb humus i quinoa negra

Primer plat

Gamba blanca de Cambrils a la planxa

Plat principal

Romesquet de rata de Cambrils amb fesolets de Santa Pau i patates de Prades

Postres

A escollir del nostre assortiment

Begudes

Aigua

Pa

★ **34,00€** ★

IVA inclòs
Menú mínim 2 persones

del 24 novembre al 10 desembre | 11

El Pescador

C/ Drassanes, 14 · 977 363 759

Entrants

Escarola amb bacallà i romesco
Ravioli de llagostí
Musclos a la planxa

Plat principal

Romesco de rèmol amb patata i fesols

Postres a escollir

Pastís rus
Sorbet de llimona

Begudes

Vi blanc D.O. Terra Alta Vallmajor
(1 ampolla per 2 pers.)

★ **28,00€** ★

IVA inclòs

10📍

El Pósito

Plaça Mossèn J. Batalla, 3 · 977 369 604

Entrants

Amanida amb romesco i bacallà

Plat principal

Romescada amb rap

Postres a escollir

Crema catalana
Sorbet de llimona

Begudes

Vi blanc Terra Alta

Cafè

★ **35,00€** ★

IVA inclòs

del 24 novembre al 10 desembre | **13**

Gami

C/ Sant Pere, 9 · 977 361 049

Entrants a escollir

Esqueixada de bacallà amb romesco
Musclos al vapor amb salsa romesco
Calamarsons a l'andalusa

Plat principal

Cua de rap en suquet de romesco amb cloïsses i fesols

Postres a escollir

Gelat d'avellanes casolà
Sorbet de llimona
Profiteroles amb xocolata

Begudes

Vi blanc o rosat especial

★ **28,50€** ★

IVA inclòs

12📍

La Palmera de la Llosa

C/ Til·lers, 11 · 977 793 354

Menú degustació

Aperitiu

"Roast beef" de presa amb romesco i mostassa

Verduretes amb salsa romesco

Fideus rossos amb ceps i foie

Lluç de palangre amb crema de cebes rostides
i caviar de romesco

Sorbet de llimona al cava

Xocolata i romesco

★ **24,90€** ★

IVA inclòs
Begudes no incloses
Menú taula completa

del 24 novembre al 10 desembre | **15**

Lekeitio

C/ Miquel Planàs, 19 · 977 794 668

Aperitiu

De benvinguda

Entrants

Amanida tèbia de llagostins i musclos amb romesco

Plat principal

Medallons de rap en romesco amb cloïsses i mandonguilles de sípia

Postres

Pastís de formatge amb fruits vermells i gelat de mora

Begudes

Vi blanc Pik-nik D.O. Terra Alta
Aigua mineral

Cafè

★ 29,50€ ★

IVA inclòs

14📍

Les Barques

C/ Consolat de Mar, 64 · 977 366 455

Entrants a escollir

Escarola amb bacallà i romesco

Calamar Km0 a l'andalusa

Plat principal

Romescada de rèmol amb fesols i musclos

Postres a escollir

Coulant de xocolata amb gelat

Pastís de formatge amb gerds

Begudes

Cafè

★ **29,50€** ★

IVA inclòs

del 24 novembre al 10 desembre | 17

Llop de Mar

Passeig Miramar, 8 · 977 792 567

Aperitiu

2 aperitius de la casa per persona

Entrants

Escarola frizze amb bacallà, tomàquet concassé i salsa de romesco

Primer plat

Cassoleta de cloïsses i musclos amb salsa marinera

Plat principal

Romesco de rèmol al forn

Postres

Begudes

Vi de la casa
Aigua

Cafè

★ **35,00€** ★

IVA inclòs
Menú taula completa

16📍

L'original, experiències gastronòmiques

Plaça Mossèn J.Batalla, 5 · 977 911 602

Menú degustació

Sardina amb sardina i parmentier de romesco

Vermutet L'Original

Perdiu escabetxada , anguila i favetes baby amb textures
i toc de romesco picantet

"Pan bao" de calamar, aletes de pollastre,
allioli de llima i romesco

Risotto de bolets, presa ibèrica, trufa i romesco

L'últim pecat

Petits fours

Aigua

Pa

★ **25,00€** ★

IVA inclòs

del 24 novembre al 10 desembre | **19**

Miramar

Passeig Miramar, 30 · 977 360 063

Menú degustació

Assortiment d'aperitius de la casa

Carpaccio d'orada amb suau vinagreta de romesco
i torradetes amb cereals

Calamarsons de Cambrils a l'andalusa amb
llàgrima de romesco

Romescada de "peix de llotja" amb fesols
de Santa Pau

Prepostre de la casa

Pastisseria de la casa a escollir acompanyada
amb vi dolç de missa

Petits Fours

★ **46,00€** ★

IVA inclòs
Begudes no incloses

Montserrat

C/ Miquel Planàs, 9 · 977 361 640

Aperitiu

De la casa

Entrants

Amanida de llagostins a la vinagreta de romesco

Calamars a la romana

Cassoleta de cloïsses i musclos amb romesco

Plat principal a escollir

Lluç al forn amb allets

Suprema de llobarro al forn amb romesco

Arròs melós amb escamarlanets

Postres a escollir

De la casa

Sorbet de llimona

Begudes

Vi de la casa

Pa

★ **30,25€** ★

IVA inclòs

Moraima

Av. Països Catalans, 1 · 977 792 821

Aperitiu

De benvinguda – Tempura de verdures

Entrants

Amanida d'herbes amb romesco de remolatxa,
formatge de cabra i cruixent de iuca

Plat principal

Romescada de rap amb fruits de mar i salicòrnia

Postres

Romesco de xocolata amb xurros i quenelle de vainilla

Begudes

Vi negre, vi blanc, vi rosat o aigua

Pa

Cafè

★ **35,00€** ★

IVA inclòs

20📍

Rincón de Diego

C/ Drassanes, 19 · 977 361 307

Menú degustació

Snacks

Les tapetes d'aperitiu

Amanida de llagostins amb carxofes, patata confitada
i vinagreta de romesco

Romesco de tomatillo verd i festucs amb peix
de roca i marisc

Calçotada amb romesco i allioli

Milfulls de crema amb poma al Calvados
i gelat de canyella

Petits fours

★ **49,00€** ★

IVA inclòs
Begudes no incloses

del 24 novembre al 10 desembre | **23**

Sotacel

Passeig Miramar, 42 · 977 791 506

Entrants a escollir

Amanida tèbia d'espàrrecs silvestres amb llagostins
i crema de romesco
Timbal de quinoa amb bacallà, carxofa i
escuma de romesco

Plat principal a escollir

"Romesquet" de tonyina i pop amb cloïsses
Coulant de carn i carabassó farcit de romesco

Postres a escollir

Pastís de la casa
Pinya a la crema

Begudes a escollir

Copa de vi blanc o negre del Montsant
Canya
Refresc
Aigua

★ 25,50€ ★

IVA inclòs



—UBICACIÓ RESTAURANTS—

Participants



✂

5^{es}

--JORNADES DEL--

Romesco

★ CAMBRILS ★

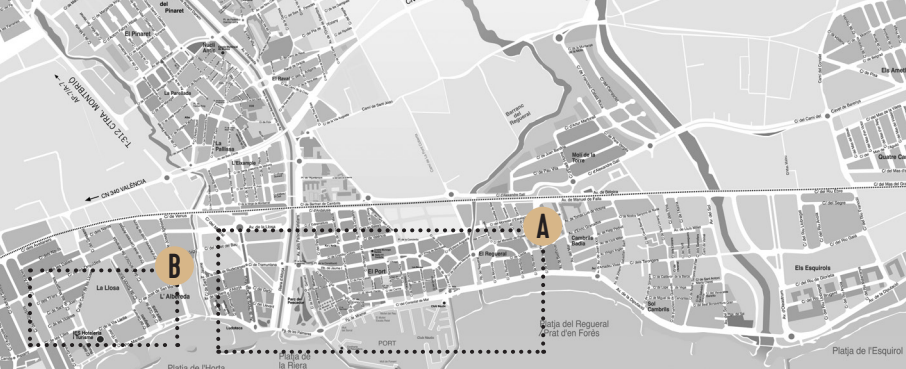
#RomescoCambrils



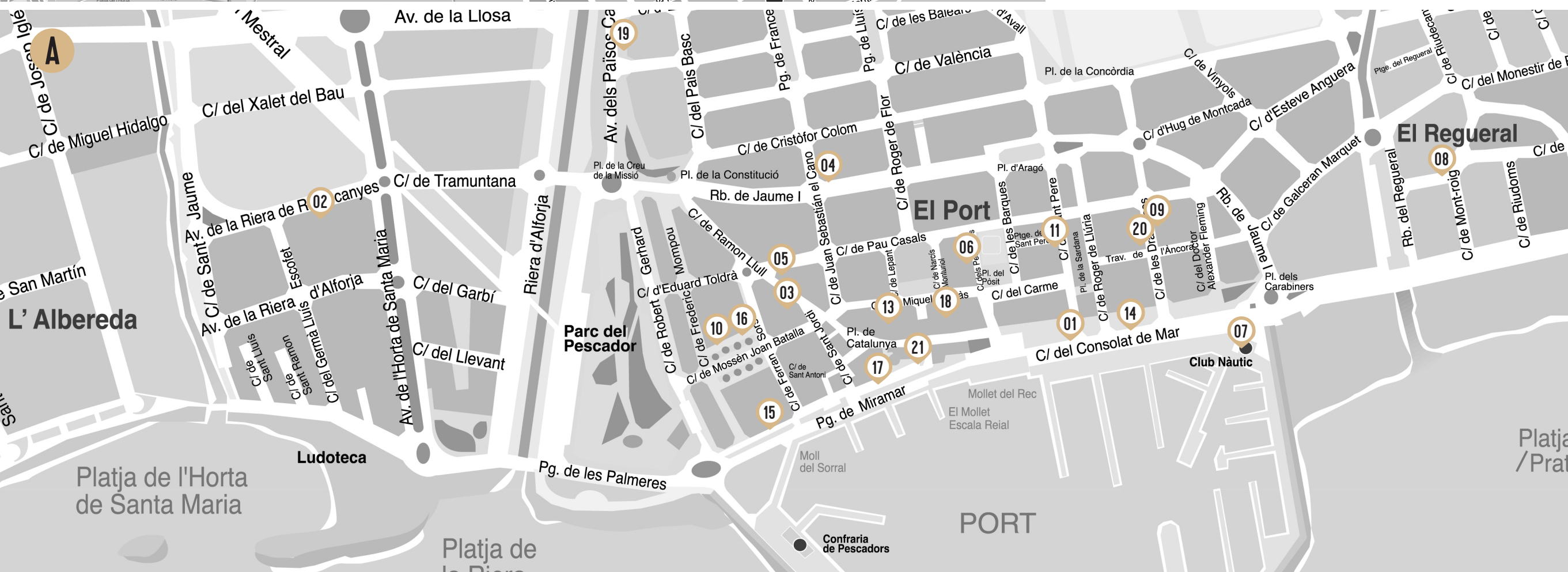
— LLISTAT —

RESTAURANTS PARTICIPANTS

- | | |
|-----------------------------|--|
| 01. ACUAMAR | 12. LA PALMERA DE LA LLOSA |
| 02. BEC D'OR | 13. LEKEITIO |
| 03. CAL TENDRE | 14. LES BARQUES |
| 04. CAN BOSCH | 15. LLOP DE MAR |
| 05. CAN SOLÉ | 16. L'ORIGINAL, EXPERIÈNCIES
GASTRONÒMIQUES |
| 06. CASA GALLAU | 17. MIRAMAR |
| 07. CLUB NÀUTIC DE CAMBRILS | 18. MONTSERRAT |
| 08. DENVER CAMBRILS | 19. MORAIMA |
| 09. EL PESCADOR | 20. RINCÓN DE DIEGO |
| 10. EL PÓSITO | 21. SOTACEL |
| 11. GAMI | |



5es
JORNADA DEL
Romesco
★ CAMBRILS ★
#RomescoCambrils



5^{es}
—JORNADES DEL—
Romesco
★ CAMBRILS ★
#RomescoCambrils


ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS
D'HOTALERIA DE CAMBRILS


AJUNTAMENT DE CAMBRILS
Àrea de promoció econòmica

www.cambrils.cat



Informació actualitzada al facebook
/Cambrils Gastronomia
