



DEL 9  
AL 25 DE MARÇ  
DE 2018

**TAST  
DE PAELLES  
ENCARXOFADES**  
EL DIA 18 DE MARÇ  
A PARTIR DE LES 11H  
A LA PLAÇA  
DEL PÒSIT

# EN CAR XO FA'T A CAMBRILS



# Cambrils, un món d'experiències gastronòmiques al teu abast

La carxofa està fortament arrelada al nostre territori i és un producte indispensable en les Jornades gastronòmiques "Encarxofa't a Cambrils amb molt bon gust" que es porten a terme a Cambrils del 9 al 25 de març. La varietat utilitzada a les nostres comarques és la blanca de Tutela que conreada a nivell del mar i amb les condicions agroclimàtiques del nostre entorn produeixen una carxofa tendra, amb molt de gust i de qualitat extraordinària.

Cambrils és la icona de la restauració i la capital de la gastronomia de les nostres terres. És per aquesta raó que apostem, un any més, per oferir-vos un calendari gastronòmic que té com a objectiu apropar-vos als productes de temporada i de proximitat amb receptes tradicionals i avantguardistes.

Aprofiteu aquestes jornades per assaborir i gaudir de les millors qualitats de les nostres carxofes. Un producte propi de l'horta cambrilenca que excel·leix encara més maridada amb la cuina d'arrossos, fideus i guisats de peix. En aquest recull de propostes dels restaurants participants podreu trobar diferents aplicacions i elaboracions, tenint sempre com a producte estrella a la carxofa de Cambrils.

**No hi podeu faltar!**



**TAST  
DE  
PAELLES  
EN  
CAR  
XO  
FA  
DES**



# Tast de paelles encarxofades

Un any més, et convidem a participar en el tradicional tast de paelles encarxofades. Una activitat per a tots els públics, que s'emmarca dins de les jornades gastronòmiques "Encarxofa't a Cambrils amb molt bon gust", on pots degustar unes exquisides paelles amb la carxofa com a ingredient protagonista. Totes elles elaborades de la mà dels diferents restaurants participants en aquesta campanya plena de sabor.

Vine i assaboreix un dels productes més preuats de casa nostra, el proper diumenge 18 de març, a partir de les 11h, a la Plaça del Pòsit. A Cambrils, ho trobaràs tot. Els millors restaurants i els millors comerços, en un marc incomparable al cost del mar.

Recorda, el 18 de març, tens una cita a Cambrils!



**RES  
TAU  
RANTS  
PAR  
TICI  
PANTS**

# #01 ACUAMAR

36,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Consolat de Mar, 66 · 977 360 059

## **CAT** Entrants a escollir

- > Amanida de carxofa amb salmó fumat, llagostins i tomàquet confitat amb vinagreta de mel
- > Carxofes gratinades, farcides amb llagostins
- > Caldereta de carxofes amb cigronets de l'Alta Anoia i cloïsses
- > "Xips" de carxofa amb encenalls de foie

## **Plat Principal a escollir**

- > Cuetes de rap a la planxa amb alls tendres i carxofa
- > Arròs negre amb sipions, cloïsses i carxofes (mínim 2 racions)

## **Postres**

De la casa

## **Begudes**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano  
Aigües minerals  
Cafè

## **ES** Entrantes a escoger

- > Ensalada de alcachofa con salmón ahumado, langostinos y tomate confitado con vinagreta de miel
- > Alcachofas gratinadas, rellenas con langostinos
- > Caldereta de alcachofas con garbanzos del *Alta Anoia* y almejas
- > "Chips" de alcachofa con virutas de foie

## **Plato Principal a escoger**

- > Colitas de rape a la plancha con ajos tiernos y alcachofa
- > Arroz negro con "sipions", almejas y alcachofas (mínimo 2 raciones)

## **Postres**

De la casa

## **Bebidas**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano  
Aguas minerales  
Cafè

# #02 BEC D'OR

25,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Riera de Riudecanyes, 5 · 977 792 013

**CAT** **Menú degustació**  
**"Això va de cinema"**

**"Esmorzar amb diamants"**

Esmorzar americà amb fals tallat

**"Comissari Montalbano"**

*Arancini* d'espínacs i carxofes amb cansalada ibèrica

**"Julie & Julia"**

Filet amb cors de carxofa i salsa bearnesa

**"La pesca del salmó al Iemen"**

Suprema de salmó amb crosta de carxofa

**Postres**

"Hansel i Gretel"

**Begudes a escollir**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O.

Somontano

Vi Negre *Glarima Roble* Merlot-Cabernet

D.O. Somontano

Aigua

**ES** **Menú degustación**  
**"Esto va de cine"**

**"Desayuno con diamantes"**

Almuerzo americano con falso cortado

**"Comisario Montalbano"**

*Arancini* de espinacas y alcachofas con panceta ibèrica

**"Julie & Julia"**

Solomillo con corazones de alcachofa y salsa bearnesa

**"La pesca del salmón en Yemen"**

Suprema de salmón con costra de alcachofa

**Postres**

"Hansel i Gretel"

**Bebidas a escoger**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay D.O.

Somontano

Vino Tinto *Glarima Roble* Merlot-Cabernet

D.O. Somontano

Agua

32,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Per afavorir un bon servei, recomanem fer el mateix tipus de menú per taula. Consulti al nostre personal el contingut d'al·lèrgens del nostre plat. / Para favorecer un buen servicio, recomendamos pedir el mismo tipo de menú por mesa. Consulte a nuestro personal el contenido de alérgenos de nuestros platos.

## #03 CAL TENDRE

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

### **CAT** Menú degustació

- › Crema de calçots amb avellanes
- › Carxofa a baixa temperatura amb ou de guatlla i ous de truita
- › Arròs de carxofa i ventresca de bacallà
- › *Tataki* de llom de vedella i xips de carxofa

### Postres

Gelée de moscatell amb nata i xocolata  
Dolç final

### Begudes

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O.  
Somontano  
Vi Negre *Glarima Roble* Merlot-Cabernet  
D.O. Somontano  
(una ampolla per a dues persones)

### **ES** Menú degustación

- › Crema de calçots con avellanas
- › Alcachofa a baja temperatura con huevo de codorniz y huevos de trucha
- › Arroz de alcachofa y ventresca de bacalao
- › *Tataki* de lomo de ternera y chips de alcachofa

### Postres

Gelée de moscatel con nata y chocolate  
Dulce final

### Bebidas

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay  
D.O. Somontano  
Vino Tinto *Glarima Roble* Merlot-Cabernet  
D.O. Somontano  
(una botella para dos personas)

# #04 CAN BOSCH

46,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Rambla Jaume I, 19 · 977 360 019

## **CAT** Menú degustació

- > Cruixents
- > Aperitius
- > Ou ecològic cuit a baixa temperatura, *velouté* de carxofa, xips de carxofa i llagostins
- > *Risotto* de carxofes amb petxina de pelegrí a la planxa
- > Lluç de palangre, cremós de coliflor, saltat de carxofes i salsa de tinta
- > Mousse de xocolata i cafè, crema de mascarpone i bescuit d'ametlla
- > Petits fours

## Begudes

No inclosos

### Vins Recomanats:

Vi Blanc *Sommos Varietales* Charonnay-Gewürztraminer-Pinot noir D.O.

Somontano (23€)

Vi Negre *Sommos Varietales* Tempranillo-Merlot-Syrah D.O. Somontano (23€)

## **ES** Menú degustación

- > Crujientes
- > Aperitivos
- > Huevo ecológico cocido a baja temperatura, *velouté* de alcachofa, chips de alcachofa y langostinos
- > *Risotto* de alcachofas con *petxina* de *pelegrí* a la plancha
- > Merluza de *palangre*, cremoso de coliflor, salteado de alcachofas y salsa de tinta
- > Mousse de chocolate y café, crema de mascarpone y biscuit de almendra
- > Petits fours

## Bebidas

No incluidas

### Vinos Recomendados:

Vino Blanco *Sommos Varietales* Charonnay-Gewürztraminer-Pinot noir D.O. Somontano (23€)

Vino Tinto *Sommos Varietales* Tempranillo-Merlot-Syrah D.O. Somontano (23€)

# #05 CAN SOLÉ

29,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Ramon Llull, 19-21 · 977 360 236

## **CAT** Entrants per compartir

Gratinat de carxofa amb gamba vermella

## **Plat Principal a escollir**

- > Arròs de carxofa amb bacallà
- > Escamarlans amb salsa de carxofa
- > Entrecot i carxofa a la planxa

## **Postres a escollir**

- > Xarrup de llimona
- > Crep amb flor de taronja
- > Maduixes amb iogurt natural

## **Begudes**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano

Pa i aigua no inclosos

## **ES** Entrantes para compartir

Gratinado de alcachofa con gamba roja

## **Plato Principal a escoger**

- > Arroz de alcachofa con bacalao
- > Cigalas con salsa de alcachofa
- > Entrecot y alcachofa a la plancha

## **Postres a escoger**

- > Sorbete de limón
- > Crep con flor de naranja
- > Fresas con yogur natural

## **Bebidas**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano

Pan y agua no incluidos

# #06 CASA GALLAU

35,00€

IVA inclòs / IVA incluido  
Menú mínim per a dues persones /  
Menú mínimo para dos personas

C/ Pescadors, 25 · 977 360 261

## **CAT** Aperitius

Aperitiu de benvinguda

### Entrants

Carxofa de Cambrils confitada amb *Olibó* i romesco típic de Casa Gallau

### Plat Principal

Calamars frescos amb carxofa i caramel·litzat de ceba tendra

### Segon Plat

Arròs del Delta caldós amb carxofa i sípia fresca

### Postres

Marronet de xocolata blanca amb cremós de carxofa

### Begudes

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano  
Aigües minerals

## **ES** Aperitivos

Aperitivo de bienvenida

### Entrantes

Alcachofa de Cambrils confitada con *Olibó* y romesco típico de Casa Gallau

### Plato Principal

Calamares frescos con alcachofa y caramelizado de cebolla tierna

### Segundo Plato

Arroz del Delta caldoso con alcachofa y sepia fresca

### Postres

*Marronet* de chocolate blanco con cremoso de alcachofa

### Bebidas

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano  
Aguas minerales

# #07 CASA MACARRILLA 1966

45,00€

IVA inclòs / IVA incluído  
Menú mínim per a dues persones. Menú per a taula completa  
Menú mínimo para dos personas. Menú para mesa completa

C/ Barques, 14 · 977 360 814

**CAT** **Aperitiu**

La barca de l'avi Macarrilla

**Entrants**

*Mole* de carxofa, ostra a la planxa i papada ibèrica

Carxofa de Jerusalem, salmó salvatge marinat i ou trufat

**Digestiu**

*Dry Martini* de carxofa

**Plat Principal**

Arròs de plàncton marí, carxofes i espadenyas

**Postres**

Trilogia de dolços de carxofa

Petits fours

Bomboneria creativa de Casa Macarrilla 1966

**Begudes**

No incloses

**Vi Recomanat:**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano (15€)

Pai i salses

**ES** **Aperitivos**

La barca del abuelo Macarrilla

**Entrantes**

*Mole* de alcachofa, ostra a la planxa y papada ibèrica

Alcachofa de Jerusalén, salmón salvaje marinado y huevo trufado

**Digestivo**

*Dry Martini* de alcachofa

**Plato Principal**

Aroz de plancton marino, alcachofas y espadenyas

**Postres**

Trilogía de dulces de alcachofa

Petits fours

Bombonería creativa de Casa Macarrilla 1966

**Bebidas**

No incluidas

**Vino Recomendado:**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano (15€)

Pan y salsas

# #08 CASA PORT

36,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Sant Pere, 5 · 977 365 502

**CAT** **Aperitius**

Bunyols de bacallà

**Entrants**

Calamar saltat amb ceba caramel·litzada i cruixent de carxofes

**Plat Principal**

Arròs melós de carxofes i sípia

**Postres a escollir**

Pastís *Sacher*

Pastís de poma amb crema

**Begudes**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O.

Somontano

Aigua mineral

**ES** **Aperitivos**

Buñuelos de bacalao

**Entrantes**

Calamar salteado con cebolla caramelizada y crujiente de alcachofas

**Plato Principal**

Arroz meloso de alcachofas y sepia

**Postres a escoger**

Tarta *Sacher*

Tarta de manzana con crema

**Bebidas**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay

D.O. Somontano

Agua mineral

# #09 CLUB NÀUTIC CAMBRILS

38,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Passeig Miramar, 5 · 977 795 002

## **CAT** Menú degustació

- › Petites tapetes d'aperitiu
- › Tàrtar de navalles, *boletus* i carxofes de Jerusalem amb carxofes en tres estats
- › Ou ferrat de carxofa amb patates i pernil ibèric
- › Galta ibèrica amb iogurt *Tandoori*, causa limeña trufada, carxofes i carxofes xineses
- › Botifarra amb carxofes

## Begudes

No incloses

### Vins Recomanats:

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano (15€)

Vi Negre *Glarima Roble* Merlot-Cabernet D.O. Somontano (15€)

## **ES** Menú degustación

- › Pequeñas tapitas de aperitivo
- › Tartar de navajas, *boletus* y alcachofas de Jerusalén con alcachofas en tres estados
- › Huevo frito de alcachofa con patatas y jamón ibérico
- › Carrillera ibérica con yogur *Tandoori*, causa limeña trufada, alcachofas y alcachofas chinas
- › Morcilla con alcachofas

## Bebidas

No incluidas

### Vinos Recomendados:

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano (15€)

Vino Tinto *Glarima Roble* Merlot-Cabernet D.O. Somontano (15€)

# #10 DOFÍ VERD

25,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Rambla Jaume I, 35 · 977 364 986

**CAT** **Aperitius**

Aperitiu de la casa

**Entrants**

Carxofes amb gamba vermella i cruixent d'ibèric

**Plat Principal**

Garró de porc rostit, a poc a poc, amb carxofes i guarnició

**Postres**

*Panna cotta* casolana amb fruits del bosc

**Begudes**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano (una ampolla per a dues persones)

**ES** **Aperitivos**

Aperitivo de la casa

**Entrantes**

Alcachofas con gamba roja y crujiente de ibérico

**Plato Principal**

Codillo de cerdo asado, lentamente, con alcachofas y guarnición

**Postres**

*Panna cotta* casera con frutas del bosque

**Bebidas**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano (una botella para dos personas)

# #11 EL PESCADOR

28,50€

IVA inclòs / IVA incluido  
Menú mínim per a dues persones  
Menú mínimo para dos personas

C/ Drassanes, 14 · 977 363 759

**CAT** **Aperitiu**

Crema de carxofa amb cruixent de parmesà

**Entrants**

Guisat de calamars i carxofa amb vermut

**Plat Principal**

Arròs negre amb carxofa i llagostí

**Postres**

Gelat de iogurt amb *coulis* de fruits vermells

**Begudes**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano (1 ampolla per a dues persones)

**ES** **Aperitivos**

Crema de alcachofa con crujiante de parmesano

**Entrantes**

Guiso de calamares y alcachofa con vermut

**Plato Principal**

Arroz negro con alcachofa y langostino

**Postres**

Helado de yogur con *coulis* de frutos rojos

**Bebidas**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano (1 botella para dos personas)

# #12 EL PÒSIT

26,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Plaça Mossèn J. Batalla, 3 · 977 369 604

**CAT** **Entrants**

Amanida verda amb ventresca i vinagreta d'alfàbrega

**Plat Principal**

Arròs melós amb carxofa i pollastre

**Postres**

A escollir de la carta

**Begudes**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano

Cafè

**ES** **Entrantes**

Ensalada verde con ventresca y vinagreta de albahaca

**Plato Principal**

Arroz meloso con alcachofa y pollo

**Postres**

A escoger de la carta

**Bebidas**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano

Café

# #13 FONDA MONTSERRAT

22,50€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Barcelona, 1 · 977 365 047

## **CAT** Entrants a escollir

- › Crema de carxofes amb crocant d'ibèric
- › *Tortellini de ricota* amb salsa de gambes i carxofes

## **Plat Principal a escollir**

- › Bacallà en salsa, cloïsses i carxofes
- › Conill guisat amb carxofes

## **Postres a escollir**

- › Sorbet de llimona
- › Flam de carxofa

## **Begudes a escollir**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano  
Vi Negre *Glarima Roble* Merlot-Cabernet D.O. Somontano  
Aigua

## **ES** Entrantes a escoger

- › Crema de alcachofas con crocante de ibérico
- › *Tortellini de ricota* con salsa de gambas y alcachofas

## **Plato Principal a escoger**

- › Bacalao en salsa, almejas y alcachofas
- › Conejo guisado con alcachofas

## **Postres a escoger**

- › Sorbete de limón
- › Flan de alcachofa

## **Bebidas**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano  
Vino Tinto *Glarima Roble* Merlot-Cabernet D.O. Somontano  
Agua

# #14 GAMI

28,50€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Sant Pere, 9 · 977 361 049

## **CAT** Entrants a escollir

- > Cloïsses amb carxofes
- > Favetes saltades amb calamarsons i carxofes
- > Carpaccio de bacallà

## **Plat Principal a escollir**

- > Arròs negre amb carxofes (mínim 2 persones)
- > Suquet de peix amb carxofes

## **Postres a escollir**

- > Gelat d'avellana
- > Sorbet de llimona

## **Begudes**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano

Vi Negre *Glarima Roble* Merlot-Cabernet D.O. Somontano

## **ES** Entrantes a escoger

- > Almejas con alcachofas
- > Habitas salteadas con chipirones y alcachofas
- > Carpaccio de bacalao

## **Plato Principal a escoger**

- > Arroz negro con alcachofas (mínimo 2 personas)
- > *Suquet* de pescado con alcachofas

## **Postres a escoger**

- > Helado de avellana
- > Sorbete de limón

## **Bebidas**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano

Vino Tinto *Glarima Roble* Merlot-Cabernet D.O. Somontano

# #15 GERMANS MIQUEL'S

34,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Menú per a taula completa / Menú para mesa completa

C/ Consolat de Mar, 28 · 977 791 653

**CAT** Entrants a escollir

- › Amanida de carxofa i formatge de cabra
- › Musclos a la marinera amb carxofes
- › Carxofes amb anxoves

**Plat Principal a escollir**

- › Arròs caldós de marisc amb carxofes
- › Rap en suquet amb carxofes
- › Paella de marisc i carxofes

**Postres**

A escollir

**Begudes**

Aigua mineral  
Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O.  
Somontano

Cafè

**ES** Entrantes a escoger

- › Ensalada de alcachofa y queso de cabra
- › Mejillones a la marinera con alcachofas
- › Alcachofas con anchoas

**Plato Principal a escoger**

- › Arroz caldoso de marisco con alcachofas
- › Rape en *suquet* con alcachofas
- › Paella de marisco y alcachofas

**Postres**

A escoger

**Bebidas**

Agua mineral  
Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay  
D.O. Somontano

Café

# #16 L'ESPURNA

38,50€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Pau Casals, 39 · 977 363 127

**CAT** **Aperitiuus**

Xarrup de crema de carxofes amb oli de tòfona negra d'hivern

**Entrants**

- > Caneló "Thai" de full d'espínacs farcit de carxofa confitada, llagostí de Sant Carles de la Ràpita i espècies d'Orient
- > Carxofes i cloïsses i "pochas" *minibaby* en salsa basca

**Plat Principal**

Espatlla de cabrit a baixa temperatura amb trinxat de carxofes i bolets

**Postres**

"Mojito Beach"

**Begudes**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O.

Somontano

Vi Negre *Glarima Roble* Merlot-Cabernet D.O. Somontano

Aigües

Cafè

**ES** **Aperitivos**

Chupito de crema de alcachofas con aceite de trufa negra de invierno

**Entrantes**

- > Canelón "Thai" de hoja de espinacas relleno de alcachofa confitada, langostino de San Carlos de la Rápita y especias de Oriente
- > Alcachofas y almejas y "pochas" *minibaby* en salsa vasca

**Plato Principal**

Paletilla de cabrito a baja temperatura con trinxat de alcachofas y setas

**Postres**

"Mojito Beach"

**Bebidas**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay

D.O. Somontano

Vino Tinto *Glarima Roble* Merlot-Cabernet D.O. Somontano

Aguas

Café

# #17

## L'ORIGINAL, EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES

29,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Plaça Mossèn J. Batalla, 5 · 977 911 602

### **CAT** Menú degustació

#### **Aperitius**

- > Crema quallada de carxofa, escuma de foie i anguila fumada (servit a la barra)
- > Croissant de tinta de calamar, cor de carxofa i formatge "Blue Stilton"

#### **Entrants**

*Parmentier* de carxofa, musclo amb escabetch, *cecina* de Lleó i *mojama*

#### **Plat Principal**

"Mexican Thai Bao cruixent"

#### **Segon Plat**

Arròs melós de carxofa, llonganissa feta a casa, *gadegant* i eriçó

#### **Postres**

Carxofa al "caliu"  
Petits fours

#### **Begudes**

Aigua

#### **Vins Recomanats:**

Vi Blanc *Sommos Varietales* Chardonnay-Gewürztraminer-Pinot Noir D.O. Somontano (18€)  
Vi Negre *Sommos Varietales* Tempranillo-Merlot-Syrah D.O. Somontano (18€)

Servei de pa

### **ES** Menú degustación

#### **Aperitivos**

- > Crema cuajada de alcachofa, espuma de foie y anguila ahumada (servido en la barra)
- > Croissant de tinta de calamar, corazón de alcachofa y queso "Blue Stilton"

#### **Entrantes**

*Parmentier* de alcachofa, mejillón con escabeche, *cecina* de León y *mojama*

#### **Plato Principal**

"Mexican Thai Bao crujiente"

#### **Segundo Plato**

Arroz meloso de alcachofa, longaniza hecha en casa, *gadegant* y erizo

#### **Postres**

Alcachofa al "caliu"  
Petits fours

#### **Bebidas**

Agua

#### **Vinos Recomendados:**

Vino Blanco *Sommos Varietales* Chardonnay-Gewürztraminer-Pinot Noir D.O. Somontano (18€)  
Vino Tinto *Sommos Varietales* Tempranillo-Merlot-Syrah D.O. Somontano (18€)

Servicio de pan

# #18 LA CUINA D'EN JORDI

25,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Av. Mil·lenari, 9 · 977 791 118

## **CAT** Pica-pica (Degustació)

- > Carxofa fregida
- > Remenat de carxofa amb angula a l'all
- > Carxofa confitada amb encenalls de formatge de cabra i pernil

## **Plat Principal a escollir**

- > Paella amb carxofa
- > Garró de porc amb carxofa al forn
- > Tronc de lluç amb carxofa al forn

## **Postres a escollir**

De la casa

## **Begudes**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano  
Vi Negre *Glarima Roble* Merlot-Cabernet D.O. Somontano  
Aigua mineral

Pa

## **ES** Aperitivos

- > Alcachofa frita
- > Revuelto de alcachofa con angulas al ajillo
- > Alcachofa confitada con virutas de queso de cabra y jamón

## **Plato Principal a escoger**

- > Paella con alcachofa
- > Codillo de cerdo con alcachofa al horno
- > Tronco de merluza con alcachofa al horno

## **Postres a escoger**

De la casa

## **Bebidas**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano  
Vino Tinto *Glarima Roble* Merlot-Cabernet D.O. Somontano  
Agua mineral

Pan

# #19 LA PALMERA DE LA LLOSA

21,90€

IVA inclòs / IVA incluido  
Aquest menú només se serveix per a un mínim de dues persones  
Este menú sólo se sirve para un mínimo de dos personas

C/ Til·lers, 11 · 977 793 354

## **ENTRANTS**

- › Pernil ibèric amb pa cruixent casolà amb tomàquet
- › Amanida de peres, fruits secs i vinagreta de mel i mostassa
- › Carxofes amb cansalada cruixent i crema de parmesà

## **PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR**

- › Arròs negre amb carxofes i allioli d'algues
- › Fideus rossos amb dos alliolis
- › Filet de porc amb cremós de patata i pèsols
- › Rèmol amb calçots i carxofes
- › Entrecot de vedella amb verduretes (suplement 2€)

## **POSTRES**

A escollir de la nostra carta

## **BEGUDES**

No incloses

## **VINS RECOMANATS:**

Vi Blanc *Glarima Chardonnay* D.O. Somontano (14€)

Vi Negre *Glarima Roble* Merlot-Cabernet D.O. Somontano (14€)

## **ENTRANTES**

- › Jamón ibérico con pan crujiente casero con tomate
- › Ensalada de peras, frutos secos y vinagreta de miel y mostaza
- › Alcachofas con panceta crujiente y crema de parmesano

## **PLATO PRINCIPAL A ESCOGER**

- › Arroz negro con alcachofas y alioli de algas
- › Fideos *rossos* con dos aliolis
- › Solomillo de cerdo con cremoso de patata y guisantes
- › Rodaballo con *calçots* y alcachofas
- › Entrecot de ternera con verduritas (suplemento 2€)

## **POSTRES**

A elegir de nuestra carta

## **BEBIDAS**

No incluidas

## **VINOS RECOMENDADOS:**

Vino Blanco *Glarima Chardonnay* D.O. Somontano (14€)

Vino Tinto *Glarima Roble* Merlot-Cabernet D.O. Somontano (14€)

# #20 LA STIVA

25,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Sant Pere, 7 · 977 792 334

**CAT** **Aperitius**

Olives  
Pa de pizza  
Crema de carxofa  
Parmesà de 32 mesos de curació

**Entrants**

Timbal de bolets, carxofa, pernil de gla i ou de guatlla

**Plat Principal**

Xai tendre farcit de bolets amb carxofa

**Postres**

*Panna cotta*

**Begudes**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano  
Vi Negre *Glarima Roble* Merlot-Cabernet D.O. Somontano

**ES** **Aperitivos**

Olivas  
Pan de pizza  
Crema de alcachofa  
Parmesano de 32 meses de curación

**Entrantes**

Timbal de setas, alcachofa, jamón de bellota y huevo de codorniz

**Plato Principal**

Cordero tierno relleno de setas con alcachofa

**Postres**

*Panna cotta*

**Bebidas**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano  
Vino Tinto *Glarima Roble* Merlot-Cabernet D.O. Somontano

# #21 LES BARQUES

28,50€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Consolat de Mar, 64 · 977 366 455

**CAT** **Entrants**

Carxofes amb cloïsses

**Plat Principal**

Arròs de carxofes i calamars

**Postres**

Coulant de xocolata amb gelat  
Xarrup de mojito

**Begudes**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O.  
Somontano  
Vi Negre *Glarima Roble* Merlot-Cabernet  
D.O. Somontano

Cafès

**ES** **Entrantes**

Alcachofas con almejas

**Plato Principal**

Arroz de alcachofas y calamares

**Postres**

Coulant de chocolate con helado  
Sorbete de mojito

**Bebidas**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay  
D.O. Somontano  
Vino Tinto *Glarima Roble* Merlot-Cabernet  
D.O. Somontano

Cafès

# #22 LLOP DE MAR

37,00€

IVA inclòs / IVA incluído

Menú per a taula completa / Menú para mesa completa

Passeig Miramar, 8 · 977 792 567

**CAT** **Aperitius**

Dos aperitius de la casa per persona

**Entrants**

Bacallà amb romesco i xips de carxofa

**Plat Principal**

Cloïsses amb carxofa, porros i alls tendres

**Segon Plat**

Arròs amb carxofa i llagosta

**Postres a escollir**

Gelats

Sorbets

*Brownie* de xocolata

*Tatin* de poma

**Begudes**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O.

Somontano

Aigua

Cafès

**ES** **Aperitivos**

Dos aperitivos de la casa por persona

**Entrantes**

Bacalao con *romesco* y chips de alcachofa

**Plato Principal**

Almejas con alcachofa, puerros y ajos tiernos

**Segundo Plato**

Arroz con alcachofa y langosta

**Postres a escoger**

Helados

Sorbetes

*Brownie* de chocolate

*Tatin* de manzana

**Bebidas**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay

D.O. Somontano

Agua

Cafès

# #23 MASET

29,90€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Consolat de Mar, 48 · 977 364 676

**CAT** **Entrants**

Carxofes fregides  
Calamarsons saltats amb carxofes

**Plat Principal**

Arròs caldós de galeres i gambes amb carxofes

**Postres**

Casolans variats

**Begudes**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O.  
Somontano  
Aigua

Cafè  
Xarrup

**ES** **Entrantes**

Alcachofas fritas  
Chipirones salteados con alcachofas

**Plato Principal**

Arroz caldoso de galeras y gambas con alcachofas

**Postres**

Caseros variados

**Bebidas**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay  
D.O. Somontano  
Agua

Café  
Chupito

# #24 MIQUEL

45,00€

IVA inclòs / IVA incluido  
Menú mínim per a dues persones / Menú mínimo para dos personas

Av.Diputació, 3 · 977 360 357

**CAT** **Aperitius**

Carpaccio de tonyina amb avocat i cruixent de carxofa

**Entrants**

Suquet de cloïsses i carxofes

**Plat Principal**

Arròs de marisc amb sípia i carxofes

**Postres a escollir**

Tatin de pera amb gelat de vainilla  
Sorbet de llimona

**Begudes**

Vi Blanc *Sommos Varietales* Chardonnay-  
Gewürztraminer-Pinot Noir D.O.  
Somontano  
Aigua mineral

**ES** **Aperitivos**

Carpaccio de atún con aguacate y crujiente de alcachofa

**Entrantes**

Suquet de almejas y alcachofas

**Plato Principal**

Arroz de marisco con sepia y alcachofas

**Postres a escoger**

Tatin de pera con helado de vainilla  
Sorbete de limón

**Bebidas**

Vino Blanco *Sommos Varietales*  
Chardonnay-Gewürztraminer-Pinot Noir  
D.O. Somontano  
Agua mineral

# #25 MIRAMAR

48,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Passeig Miramar, 30 · 977 360 063

## CA1 Aperitius

Tast d'oli d'oliva Verge Extra Arbequina  
*Oleum Naturale* amb assortiment de pans  
artisans

Xips

Sandvitx cruixent de moussespeciada  
*Bavarois* de llimona i gingebre amb anguila  
del Delta fumada i ous de truita

*Carpaccio* de vedella amb foie

Tassetta de coure amb crema de carbassa  
picant

## Primer Plat

Amanida de llamàntol amb "xips" de carxofa

## Segon Plat

Coca de carxofa i pop empolsada amb oliva  
negra

## Tercer Plat

Arròs negre amb carxofes

## Pre-postres

Gelatina de *calamansi* amb llavors de *chia* i  
dolç de gingebre

## Postres

Pastisseria de la casa, elaborada diàriament,  
a escollir de les nostres safates

Petits fours

## Begudes

No incloses

## Vi Recomanat:

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O.  
Somontano (15€)

## ES Aperitivos

Cata de aceite de oliva Virgen Extra  
Arbequina *Oleum Naturale* con surtido de  
panes artesanos

Chips

*Sándwich* crujiente de moussespeciado  
*Bavarois* de limón y jengibre con anguila del  
Delta ahumada y huevas de trucha

*Carpaccio* de ternera con foie

Tazita de cobre con crema de calabaza  
picante

## Primer Plato

Ensalada de bogavante con "chips" de  
alcachofa

## Segundo Plato

Coca de alcachofa y pulpo espolvoreada con  
oliva negra

## Tercer Plato

Arroz negro con alcachofas

## Pre-postres

Gelatina de *calamansi* con semillas de *chia* y  
dulce de jengibre

## Postres

Pastelería de la casa, elaborada diariamente,  
a escoger de nuestras bandejas

Petits fours

## Bebidas

No incluidas

## Vino Recomendado:

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay D.O.  
Somontano (15€)

# #26 RINCÓN DE DIEGO

49,00€

IVA inclòs / IVA incluído

C/ Drassanes, 19 · 977 361 307

## **CAT** Menú degustació

- > Snacks
- > Aperitius
- > Carxofes, llagostins, formatge *Idiazabal* i tomàquet confitat
- > Carxofes amb pernil ibèric, ou fregit de corral i *teriyaki* balsàmica de costella ibèrica
- > Rap amb carxofes al pesto i carxofes xineses
- > Xai amb carxofes i carxofes de Jerusalem
- > Arròs amb llet de coco *Thai*, alfàbrega, mango, sorbet de *sisho*, crema de *yuzu* i vainilla
- > Petits fours

## Begudes

No incloses

## Vi Recomanat:

Vi Blanc *Gewürztraminer* D.O. Somontano (17€)

## **ES** Menú degustación

- > Snacks
- > Aperitivos
- > Alcachofas, langostinos, queso *Idiazabal* y tomate confitado
- > Alcachofas con jamón ibérico, huevo frito de corral y *teriyaki* balsámica de costilla ibérica
- > Rape con alcachofas al pesto y alcachofas chinas
- > Cordero con alcachofas y alcachofas de Jerusalén
- > Arroz con leche de coco *Thai*, albahaca, mango, sorbete de *sisho*, crema de *yuzu* y vainilla
- > Petits fours

## Bebidas

No incluidas

## Vino Recomendado:

Vino Blanco *Gewürztraminer* D.O. Somontano (17€)

# #27 TAVERNA LEKEITIO CAMBRILS

28,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Miquel Planàs, 19 · 977 794 668

**CAT** **Aperitiu**

Aperitiu de la casa

**Entrants**

Carxofa laminada fregida amb encenalls de foie

**Plat Principal**

Medallons de rap amb carxofes i bolets de temporada

**Postres**

Brioix amb gelat de llet merengada i fruits del bosc

**Begudes**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O.  
Somontano  
Aigua mineral

Cafè

**ES** **Aperitivos**

Aperitivo de la casa

**Entrantes**

Alcachofa laminada en fritura con virutas de foie

**Plato Principal**

Medallones de rape con alcachofas y setas de temporada

**Postres**

Brioche con helado de leche merengada y frutas del bosque

**Bebidas**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano  
Agua mineral

Café

# #28 XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR

22,90€

IVA inclòs / IVA incluido

Camping Joan, Passeig Marítim, 88 · 977 276 941

**CAT** **Aperitius**

De la casa

**Entrants a escollir**

- > Crema de carxofa amb vieires
- > Carxofes guisades amb cloïsses i pernil ibèric
- > Amanida de pop i carxofes amb romesco

**Plat Principal**

Arròs amb carxofa i escamarlans

**Postres**

A escollir

**Begudes**

No inclosos

**Vins Recomanats:**

Vi Blanc *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano (14€)

Vi Negre *Glarima Roble* Merlot-Cabernet D.O. Somontano (14€)

Pa

**ES** **Aperitivos**

De la casa

**Entrantes a escoger**

- > Crema de alcachofa con vieiras
- > Alcachofas guisadas con almejas y jamón ibérico
- > Ensalada de pulpo y alcachofas con romesco

**Plato Principal**

Arroz con alcachofa y cigalas

**Postres**

A escoger

**Bebidas**

No incluidas

**Vinos Recomendados:**

Vino Blanco *Glarima Roble* Chardonnay D.O. Somontano (14€)

Vino Tinto *Glarima Roble* Merlot-Cabernet D.O. Somontano (14€)

Pan





## D.O. SOMONTANO

Ctra. Barbastro a Monzón, N-240. Km.155 · 22300 Barbastro (HUESCA)

[www.bodegasommos.com](http://www.bodegasommos.com)



[info@bodegasommos.com](mailto:info@bodegasommos.com)