

7a Edició

**DEL 8
AL 24 DE MARÇ
DE 2019**

**TAST
DE PAELLES
ENCARXOFADES**

EL DIA 17 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 8 al 24 de març. La varietat utilitzada a les nostres comarques és la blanca de Tudela 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 17 de març, a partir de les 11h, a la Plaça del Pòsit. A més a més, del 8 al 24 de març, aprofita i vés de ruta pels aparadors "encarxofats" dels comerços del Port de Cambrils, adherits a l'Associació de la Xarxa del Port.

Vine, passeja i «Encarxofa't» a Cambrils amb molt bon gust!



RES TAU RANTS PAR TICI PANTS

#01 ACUAMAR

36,00€

IVA inclòs / IVA incluído

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 *El Gos Garnatxa* blanca 100%. Vins de Muntanya Montsant

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 *El Gos Garnatxa* blanca 100%. Vins de Muntanya Montsant

Aguas minerales

Café

#02 BARABAR

28,90€

IVA inclòs / IVA incluido
Obert tots els dies menys dimarts
Abierto todos los días excepto los martes

C/ Frederic Mompou, 14 · 977 363 806

CAT **Aperitius**

De la casa

Entrants a escollir

- › Saltat de carxofes amb musclos, cloïsses i llagostins
- › Amanida amb carxofa, pernil ibèric i parmesà

Plat Principal a escollir

- › Arròs melós de carxofa amb bacallà
- › *Tataki* d'entrecot amb carxofes i *foie*

Postres

Begudes

ES **Aperitivos**

De la casa

Entrantes a escoger

- › Salteado de alcachofas con mejillones, almejas y langostinos
- › Ensalada con alcachofa, jamón ibérico y parmesano

Plato Principal a escoger

- › Arroz meloso de alcachofa con bacalao
- › *Tataki* de entrecot con alcachofas y *foie*

Postres

Bebidas

#03 BEC D'OR

26,50€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Riera de Riudecanyes, 5 · 977 792 013

Menú degustació "Tocs d'Ordí"

- › Troca de ceba i carxofa "Doble Malta"
- › Niu de carxofa amb consomé "Red Kadabra" de miso
- › *Musaka* cruixent de *lacón* "La Sagra" fumat amb *chutney*
- › Bacallà negre *Skrei* noruec en escabetx de "Niña Barbuda"
- › Sípia brasejada amb barqueta de carxofa i tinta "Black Velvet"

Postres

"Rosita Fresita"

Begudes a escollir

Vi
Aigua mineral

Menú degustación "Toques de cebada"

- › Madeja de cebolla y alcachofa "Doble Malta"
- › Nido de alcachofa con consomé "Red Kadabra" de miso
- › *Musaka* crujiente de *lacón* "La Sagra" ahumado con *chutney*
- › Bacalao negro *Skrei* noruego en escabeche de "Niña Barbuda"
- › Sepia braseada con barquilla de alcachofa en tinta "Black Velvet"

Postres

"Rosita Fresita"

Bebidas a escoger

Vino
Agua mineral

#04 CAL TENDRE

25,90€

IVA inclòs / IVA incluido

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

Menú degustació

- › Crema de calçots amb avellanes
- › Carxofes guisades amb cloïsses
- › Arròs de carxofa i ventresca de bacallà
- › Lagarto ibèric amb crema de carxofa

Postres

- › Gelée de moscatell de Montbríó amb nata i xocolata
- › Dolç final

Begudes

No incloses

Vi recomanat *Nona D.O.Q. Priorat*

Menú degustación

- › Crema de calçots con avellanas
- › Alcachofas guisadas con almejas
- › Arroz de alcachofa y ventresca de bacalao
- › Lagarto ibérico con crema de alcachofa

Postres

- › Gelée de moscatel de Montbríó con nata y chocolate
- › Dulce final

Bebidas

No incluidas

Vino recomendado *Nona D.O.Q. Priorat*

#05 CAN BOSCH

47,00€

IVA inclòs / IVA incluido
Menú per a taula completa
Menú para mesa completa

Rambla Jaume I, 19 · 977 360 019

CAT

Menú degustació

- > Cruixents
- > Aperitius
- > Crema de *foie*, carxofesi anguila fumada del Delta Roset
- > Ou cuit a baixa temperatura, *parmentier* de coliflor, carxofa cruixent, llagostins i cansalada ibèrica
- > Peix S/M, raviolis de brandada, *velouté* de carxofes i confitura de pebrots del *piquillo*
- > Textures de xocolata al 70%, cacauets i caramel
- > *Petits fours*

Begudes

No inclosos

ES

Menú degustación

- > Crujientes
- > Aperitivos
- > Crema de *foie*, alcachofas y anguila ahumada del Delta Roset
- > Huevo cocido a baja temperatura, *parmentier* de coliflor, alcachofa crujiente, langostinos y papada ibérica
- > Pescado S/M, raviolis de brandada, *velouté* de alcachofas y confitura de pimientos del *piquillo*
- > Texturas de chocolate al 70%, cacahuets y caramelo
- > *Petits fours*

Bebidas

No incluidas

#06 CAN SOLÉ

27,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Ramon Llull, 19-21 · 977 360 236

CAT

Entrants

Carxofa saltada amb gamba vermella

Plat Principal a escollir

- › Arròs de llamàntol amb carxofa
- › Rap amb salsa de carxofa
- › Entrecot amb guarnició de carxofa

Postres a escollir

- › Crep amb xocolata
- › Fruita natural
- › Xarrup de llimona

Begudes

Vins de la Terra Alta

Pa i aigua no inclosos

ES

Entrantes

Alcachofa salteada con gamba roja

Plato Principal a escoger

- › Arroz de bogavante con alcachofa
- › Rape con salsa de alcachofa
- › Entrecot con guarnición de alcachofa

Postres a escoger

- › Crep con chocolate
- › Fruta natural
- › Sorbete de limón

Bebidas

Vinos de la Terra Alta

Pan y agua no incluidos

#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

Menú degustació

La barca de l'avi XO

Tres aperitius *delicatessen*. Viatge a Àsia

Rodrigazo

Carxofa, espinacs i col *kale*

Yeyo bum bum

Carxofa, calçot, *foie*, romesco i tòfona

Plat cebo

Carxofa, cloïssa de carril i salsa marinera de salicòrnia

Crema de Dios

Carxofa i colirave amb crema de llamàntol

Arròs per a tots

Arròs melós de carxofes, bacallà i plàncton marí

Dolç Alabaster

Crema de carxofa, canyella i gelat de vainilla

Petits fours de la casa

Begudes

No incloses

Pa

ES

Menú degustación

La barca del abuelo XO

Tres aperitivos *delicatessen*. Viaje a Asia

Rodrigazo

Alcachofa, espinacas y col *kale*

Yeyo bum bum

Alcachofa, calçot, *foie*, romesco y trufa

Plato cebo

Alcachofa, almeja de carril y salsa marinera de salicornia

Crema de Dios

Alcachofa y colirrábano con crema de bogavante

Arroz para todos

Arroz meloso de alcachofas, bacalao y plancton marino

Dulce Alabaster

Crema de alcachofa, canela y helado de vainilla

Petits fours de la casa

Bebidas

No incluidas

Pan

#08 CASA PORT

37,95€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Sant Pere, 5 · 977 365 502

CAT **Entrants**

- › Bunyol de bacallà
- › Cloïsses saltades amb alls tendres
- › Calamar a la planxa i cruixent de carxofa

Plat Principal

Arròs de tardor: Sípia, calamarsos, gambes i carxofes

Postres

Gotet gelat d'avellana i torró

Begudes

Vi
Aigua

Pa

ES **Entrantes**

- › Buñuelo de bacalao
- › Almejas salteadas con ajos tiernos
- › Calamar a la plancha y crujiente de alcachofa

Plato Principal

Arroz de otoño: Sepia, chipirones, gambas y alcachofas

Postres

Vasito helado de avellana y turrón

Bebidas

Vino
Agua

Pan

#09 DENVER CAMBRILS

36,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Mont-roig, 9 · 977 360 023

CAT

Aperitius

Xarrup de benvinguda

Entrants

- › *Carpaccio* de carxofa encurtida amb encenalls de *foie*
- › Carxofa cuïta a baixa temperatura amb ou tofonat

Plat Principal

Arròs de cranc blau de Cambrils amb carxofa

Postres

A escollir del nostre assortiment

Begudes

Aigua

Pa

ES

Aperitivos

Chupito de bienvenida

Entrantes

- › *Carpaccio* de alcachofa encurtida con virutas de *foie*
- › Alcachofa cocida a baja temperatura con huevo trufado

Plato Principal

Arroz de cangrejo azul de Cambrils con alcachofa

Postres

A escoger de nuestro surtido

Bebidas

Agua

Pan

#10 EL CAPI

19,90€

IVA inclòs / IVA incluído

C/ Pau Casals, 16 · 977 364 655

Entrants a escollir

- › *Salpicón* de carxofa i pop
- › Carxofes farcides
- › Musclos a la marinera

Plat Principal a escollir

- › Arròs o fideuà amb carxofa
- › Planxa: sípia, gambes i navalles
- › Rap a la planxa amb salsa de carxofa

Postres a escollir

- › *Mousse* de xocolata, iogurt o llimona
- › Crema catalana
- › Flam

Begudes

Aigua o 1/4l. de vi o cervesa

Entrantes a escoger

- › *Salpicón* de alcachofa y pulpo
- › Alcachofas rellenas
- › Mejillones a la marinera

Plato Principal a escoger

- › Arroz o fideuà con alcachofa
- › Plancha: sepia, gambas y navajas
- › Rape a la plancha con salsa de alcachofa

Postres a escoger

- › *Mousse* de chocolate, yogur o limón
- › Crema catalana
- › Flan

Bebidas

Agua o 1/4l. de vino o cerveza

#11 EL FARO

33,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Sant Pere, 11 · 977 361 073

CAT Entrants

- › Xips de carxofa
- › Bunyols de carxofa amb pernil ibèric
- › Cloïsses a la marinera
- › Musclos amb romesco

Plat Principal

Arròs amb escamarlans, cloïsses i carxofes

Postres a escollir

De la casa

Begudes

Vi amb D.O.
Aigua

Pa

ES Entrantes

- › Chips de alcachofa
- › Buñuelos de alcachofa con jamón ibérico
- › Almejas a la marinera
- › Mejillones con romesco

Plato Principal

Arroz con cigalas, almejas y alcachofas

Postres a escoger

De la casa

Bebidas

Vino con D.O.
Agua

Pan

#12

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 **Aperitius**

Daus de salmó amb salsa de soja

Entrants

Carxofes guisades amb cloïsses

Plat Principal

Arròs negre amb sípia, carxofa i gamba

Postres a escollir

- › Xarrup de *mojito*
- › Gelat de iogurt amb *coulis* de fruits vermells

Begudes

Vi blanc *Vall Major* D.O. Terra Alta

ES **Aperitivos**

Dados de salmón con salsa de soja

Entrantes

Alcachofas guisadas con almejas

Plato Principal

Arroz negro con sepia, alcachofa y gamba

Postres a escoger

- › Sorbete de *mojito*
- › Helado de yogur con *coulis* de frutos rojos

Bebidas

Vino blanco *Vall Major* D.O. Terra Alta

#13 EL PÒSIT

26,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Plaça Mossèn J. Batalla, 3 · 977 369 604

CAT **Entrants**

Crema de parmesà amb carxofa i les seves xips

Plat Principal

Ravioli de carxofa, carbassó i gamba amb fregit de carxofa

Postres

A escollir de la carta

Begudes

¼ l. Vi

Aigua

Café

ES **Entrantes**

Crema de parmesano con alcachofa y sus chips

Plato Principal

Ravioli de alcachofa, calabacín y gamba con frito de alcachofa

Postres

A escoger de la carta

Bebidas

¼ l. Vino

Agua

Café

#14 FONDA MONTSERRAT

22,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Barcelona, 1 · 977 365 047

Entrants a escollir

- › Crema de carxofa amb cruixent de gamba
- › Amanida de mató amb xips de carxofa caramel·litzada amb poma, festucs i xarop de mel

Plat Principal a escollir

- › Bacallà gratinat amb *muselina* d'allioli de carxofa
- › Conill a la cassola amb carxofes

Postres a escollir

- › Crema catalana amb reducció de carxofa
- › Sorbet de mandarina

Begudes

No incloses

Entrantes a escoger

- › Crema de alcachofa con crujiente de gamba
- › Ensalada de requesón con chips de alcachofa caramelizada con manzana, pistachos y sirope de miel

Plato Principal a escoger

- › Bacalao gratinado con muselina de alioli de alcachofa
- › Conejo a la cazuela con alcachofas

Postres a escoger

- › Crema catalana con reducción de alcachofa
- › Sorbete de mandarina

Bebidas

No incluidas

#15 GAMI

29,50€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Sant Pere, 9 · 977 361 049

CAT Entrants a escollir

- › Cloïsses en salsa verda amb carxofes
- › Favetes saltades amb calamarsons i carxofes
- › *Carpaccio* de bacallà

Plat Principal a escollir

- › Arròs negre amb carxofes i llagostins (mínim 2 persones)
- › Suquet de rap i lluç amb carxofes

Postres a escollir

- › Pastís de gerds
- › Sorbet de mandarina
- › Trufes de xocolata

Begudes

Vi blanc o negre

ES Entrantes a escoger

- › Almejas en salsa verde con alcachofas
- › Habitas salteadas con chipirones y alcachofas
- › *Carpaccio* de bacalao

Plato Principal a escoger

- › Arroz negro con alcachofas y langostinos (mínimo 2 personas)
- › *Suquet* de rape y merluza con alcachofas

Postres a escoger

- › Tarta de frambuesa
- › Sorbete de mandarina
- › Trufas de chocolate

Bebidas

Vino blanco o tinto

#16 GERMANS MIQUEL'S

36,00€

IVA inclòs / IVA incluído
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 (mínim 2 persones)
- › Rap en suquet amb carxofes

Postres

A escollir

Begudes

Vi blanc Terra Alta garnatxa blanca i macabeu
Aigua mineral

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 (mínimo 2 personas)
- › Rape en *suquet* con alcachofas

Postres

A escoger

Bebidas

Vino blanco Terra Alta garnacha blanca y macabeo
Agua mineral

Café

#17 L'ESCANDALL

36,00€

IVA inclòs / IVA incluido

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

CAT

Entrants a escollir

- › Xips de carxofa amb encenalls de *foie*
- › Carxofa saltada amb pernil
- › Musclos a la sal
- › Amanida de llagostins amb vinagreta de mostassa

Plat Principal a escollir

- › Arròs amb cloïsses i carxofes (mínim 2 persones)
- › Cigrons amb bacallà i carxofes

Postres

Begudes

- Vi de la casa
- Aigua

ES

Entrantes a escoger

- › Chips de alcachofa con virutas de *foie*
- › Alcachofa salteada con jamón
- › Mejillones a la sal
- › Ensalada de langostinos con vinagreta de mostaza

Plato Principal a escoger

- › Arroz con almejas y alcachofas (mínimo 2 personas)
- › Garbanzos con bacalao y alcachofas

Postres

Bebidas

- Vino de la casa
- Agua

#18

L'ESPURNA

38,50€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Pau Casals, 39 · 977 363 127

Aperitiuus

Xarrup de crema de carxofes i tòfona

Entrants

- › *Caneloni* farcit de poma i *foie* amb beixamel suau de carxofa
- › Calamarsons amb favetes i cors de carxofa

Plat Principal

Filet de vedella madurada amb llàgrimes de carxofa

Postres

Bloody Mary d'aove amb làmines de carxofa

Begudes

Bodega: *PX Estones* blanc D.O. Terra Alta

Aperitivos

Chupito de crema de alcachofas y trufa

Entrantes

- › *Caneloni* relleno de manzana y *foie* con bechamel suave de alcachofa
- › Chipirones con habitas y corazones de alcachofa

Plato Principal

Solomillo de ternera madurada con lágrimas de alcachofa

Postres

Bloody Mary de aove con láminas de alcachofa

Bebidas

Bodega: *PX Estones* blanco D.O. Terra Alta

#19 L'ORIGINAL, EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES

38,00€

IVA inclòs / IVA incluído

Plaça Mossèn J. Batalla, 5 · 977 911 602

Menú degustació

Aperitius

- ▶ *Temaki* de cremós de carxofa, ous de salmó i truita i dauets de cor de carxofa
- ▶ Mini croqueta de carxofa i *foie* "des jules"

Entrants

"Àndale wey" taco de farina de blat de moro daurat i carxofa, llamàntol, vieira, guacamole, encenalls de carxofa, aire de carxofa i llardó de papada

Plat Principal

Tataki de verat, *parmentier* de carxofa, coliflor i salsa d'ostres

Segon Plat

Arròs negre amb carxofa, calamar, pèsol i allioli d'erigó de mar

Postres

La nostra carxofa dolça
Petits fours de la casa

Servei de pa inclòs

Menú degustación

Aperitivos

- ▶ *Temaki* de cremoso de alcachofa, huevos de salmón y trucha y daditos de corazón de alcachofa
- ▶ Mini croqueta de alcachofa y *foie* "des jules"

Entrantes

"Àndale wey" taco de harina de maíz dorado y alcachofa, bogavante, vieira, guacamole, virutas de alcachofa, aire de alcachofa y chicharrón de papada

Plato Principal

Tataki de caballa, *parmentier* de alcachofa, coliflor y salsa de ostras

Segundo Plato

Arroz negro con alcachofa, calamar, guisante y alioli de erizo de mar

Postres

Nuestra alcachofa dulce
Petits fours de la casa

Servicio de pan incluido

#20 LA PALMERA DE LA LLOSA

22,90€

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

C/ Til·lers, 11 · 977 793 354

CAT **Entrants per picar**

- › Pernil ibèric amb pa cruixent casolà amb tomàquet
- › Bunyols de calçots amb romesco
- › Cebiche de carxofes

Plat Principal a escollir

- › Arròs negre amb carxofes i allioli d'algues
- › Galties amb textura de carxofes

Postres

A escollir de la nostra carta

Begudes

No incloses

ES **Entrantes para picar**

- › Jamón ibérico con pan crujiente casero con tomate
- › Buñuelos de *calçots* con romesco
- › Ceviche de alcachofas

Plato Principal a escoger

- › Arroz negro con alcachofas y alioli de algas
- › Carrilleras con textura de alcachofas

Postres

A escoger de nuestra carta

Bebidas

No incluidas

#21 LA STIVA

27,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Sant Pere, 7 · 977 792 334

CAT

Menú degustació

- › *Focaccia* i olives
- › *Carpaccio* de carxofa calent amb encenalls de parmesà
- › Crema de carxofa amb cruixent de "guanciale"
- › "Macheroni fatti in casa" amb carxofa i llonganissa
- › Xai tendre farcit de carxofa amb *parmentier* de patata
- › *Cheesecake*

Begudes

No incloses

ES

Menú degustación

- › *Focaccia* y aceitunas
- › *Carpaccio* de alcachofa caliente con virutas de parmesano
- › Crema de alcachofa con crujiente de "guanciale"
- › "Macheroni fatti in casa" con alcachofa y longaniza
- › Cordero tierno relleno de alcachofa con *parmentier* de patata
- › *Cheesecake*

Bebidas

No incluidas

#22

LES BARQUES

28,50€

IVA inclòs / IVA incluido
Copas fora del menú
Copas fuera del menú

C/ Consolat de Mar, 64 · 977 366 455

CAT

Entrants

Carxofes amb cloïsses

Plat Principal

Arròs melós de carxofa i bacallà

Postres

Begudes

Cafès

ES

Entrantes

Alcachofas con almejas

Plato Principal

Arroz meloso de alcachofa y bacalao

Postres

Bebidas

Cafés

#23 LES FONTS

29,50€

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

C/ Colon, 1 · 977 793 352

CAT

Entrants a escollir

- > Vichyssoise de carxofa amb olivada
- > Musclos amb salsa americana

Plat Principal a escollir

- > Cocotxes de bacallà al pil-pil
- > Carxofa *mozàrabe* amb favetes, panses i Pedro Ximénez

Segon plat

Arròs melós amb gambeta blanca de Cambrils, peix de roca i carxofa

Postres a escollir

De la casa

Begudes

Vi D.O. Conca de Barberà o aigua

Pa

ES

Entrantes a escoger

- > Vichyssoise de alcachofa con olivada
- > Mejillones con salsa americana

Plato Principal a escoger

- > Cocochas de bacalao al pil-pil
- > Alcachofa *mozàrabe* con habitas, pasas y Pedro Ximénez

Segundo plato

Arroz meloso con gambita blanca de Cambrils, pescado de roca y alcachofa

Postres a escoger

De la casa

Bebidas

Vino D.O. Conca de Barberà o agua

Pan

#24 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 **Entrants**

Amanida amb carxofa confitada i salmó
marinat

Plat Principal

Carxofes amb cloïsses

Segon Plat

Rèmol amb carxofes

Postres a escollir

- › Tiramisú
- › Escuma de crema catalana
- › *Coulant* de xocolata
- › Sorbet de llimona

Begudes

Vi o cava

Aigua

Cafè

Pa

ES **Entrantes**

Ensalada con alcachofa confitada y salmón
marinado

Plato Principal

Alcachofas con almejas

Segundo Plato

Rodaballo con alcachofas

Postres a escoger

- › Tiramisú
- › Espuma de crema catalana
- › *Coulant* de chocolate
- › Sorbete de limón

Bebidas

Vino o cava

Agua

Café

Pan

#25 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 marisc amb carxofes

Postres

Casolans variats

Begudes

Vi o cava de la casa
Aigua

Cafè
Xarrup

ES

Entrantes

Alcachofas fritas
Chipirones salteados con alcachofas

Plato Principal

Arroz caldoso de marisco con alcachofas

Postres

Caseros variados

Bebidas

Vino o cava de la casa
Agua

Café
Chupito

#26 MIQUEL

38,00€

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

Av.Diputació, 3 · 977 360 357

CAT **Aperitius**

Carpaccio de tonyina amb alvocat i cruixent de carxofa

Entrants

Suquet de cloïsses amb carxofes

Plat Principal

Arròs de cranc blau amb sípia i carxofes

Postres a escollir

- › *Tatin de pera amb gelat de vainilla*
- › *Sorbet de llimona*

Begudes

No incloses

ES **Aperitivos**

Carpaccio de atún con aguacate y crujiente de alcachofa

Entrantes

Suquet de almejas con alcachofas

Plato Principal

Arroz de cangrejo azul con sepia y alcachofas

Postres a escoger

- › *Tatin de pera con helado de vainilla*
- › *Sorbete de limón*

Bebidas

No incluidas

#27 MIRAMAR

46,20€

IVA inclòs / IVA incluido

Passeig Miramar, 30 · 977 360 063

Aperitiu

- › Tast d'oli d'oliva Verge Extra Arbequina Oleum Naturale amb assortiment de pans artesans
- › Xips
- › Sandvitx cruixent amb *mousse* de formatge blau
- › Bombó *teriyaki*
- › *Carpaccio* de filet amb pomesà
- › Caldo de verdures i pollastre

Primer Plat

Amanida de llagostins i cruixent de carxofa

Segon Plat

Carxofa i calçots saltats amb cloïsses

Tercer Plat

Arròs negre amb carxofes

Pre-postres

Terrina de pomes, caramel i llima

Postres

- › A escollir del clàssic assortiment de pastisseria de la casa, elaborat diàriament, acompanyat d'una copeta de vi de missa de la bodega Molí de Rué
- › *Petits fours*

Begudes

No incloses

Aperitivos

- › Cata de aceite de oliva Virgen Extra Arbequina Oleum Naturale con surtido de panes artesanos
- › Chips
- › Sándwich crujiente con *mousse* de queso azul
- › Bombón *teriyaki*
- › *Carpaccio* de solomillo con parmesano
- › Caldo de verduras y pollo

Primer Plato

Ensalada de langostinos y crujiente de alcachofa

Segundo Plato

Alcachofa y calçots salteados con almejas

Tercer Plato

Arroz negro con alcachofas

Pre-postres

Tarrina de manzanas, caramelo y lima

Postres

- › A escoger del clásico surtido de pastelería de la casa, elaborado diariamente, acompañado de una copita de vino de misa de la bodega Molí de Rué
- › *Petits fours*

Bebidas

No incluidas

#28 MONTSERRAT

31,35€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Miquel Planàs, 9 · 977 361 640

CAT **Aperitiuus**

De la casa

Entrants per picar

- › Calamars a la romana
- › Amanida de llagostins amb fregitel·la de carxofes
- › Cassoleta de cloïsses, carxofes i fesols

Plat Principal a escollir

- › Arròs amb galeres i carxofes
- › Lluç a la crema d'all tendres i carxofes
- › Bacallà al forn amb carxofes

Postres

Pastisseria de la casa

Begudes

Vins de la casa

Pa

ES **Aperitivos**

De la casa

Entrantes para picar

- › Calamares a la romana
- › Ensalada de langostinos con fritura de alcachofas
- › Cazuelita de almejas, alcachofas y judías blancas

Plato Principal a escoger

- › Arroz con galeras y alcachofas
- › Merluza a la crema de ajos tiernos y alcachofas
- › Bacalao al horno con alcachofas

Postres

Pastelería de la casa

Bebidas

Vinos de la casa

Pan

#29 RINCÓN DE DIEGO

49,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Drassanes, 19 · 977 361 307

Menú degustació

- > *Snacks*
- > *Aperitius*
- > *Cupcake* de carxofa, xistorra, carxofes de Jerusalem i carxofa xinesa
- > *Amanida* de carxofes, formatge *Idiazabal*, llagostins, caviar de *wagyu* i vinagreta de gerds
- > *Ou*, patata, tòfona, xips de carxofa i suc de costella ibèrica
- > *Bacallà* confitat, pil-pil de carxofa i coca d'escalivada
- > *Magret* d'ànec fumat, romesco d'all negre i carxofa en flor
- > *Vainilla* i carxofa
- > *Petits fours*

Begudes

No incloses

Menú degustación

- > *Snacks*
- > *Aperitivos*
- > *Cupcake* de alcachofa, chistorra, alcachofas de Jerusalén y alcachofa china
- > *Ensalada* de alcachofas, queso *Idiazabal*, langostinos, caviar de *wagyu* y vinagreta de frambuesa
- > *Huevo*, patata, trufa, chips de alcachofa y jugo de costilla ibérica
- > *Bacalao* confitado, pil-pil de alcachofa y coca de escalibada
- > *Magret* de pato ahumado, romesco de ajo negro y alcachofa en flor
- > *Vainilla* y alcachofa
- > *Petits fours*

Bebidas

No incluidas

#30 TAVERNA LEKEITIO CAMBRILS

26,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Miquel Planàs, 19 · 977 794 668

CAT **Aperitius**

De la casa

Entrants

Làmines de carxofa fregides amb encenalls de *foie*

Plat Principal

Arròs melós de carxofes i calamarsos

Postres a escollir

- › Pastís de poma
- › Pastís de pastanaga

Begudes

Vi blanc *Finca La Fuente* D.O. Rueda
Aigua

Café

Pa

ES **Aperitivos**

De la casa

Entrantes

Láminas de alcachofa en fritura con virutas de *foie*

Plato Principal

Arroz meloso de alcachofas y chipirones

Postres a escoger

- › Tarta de manzana
- › Tarta de zanahoria

Bebidas

Vino blanco *Finca La Fuente* D.O. Rueda
Agua

Café

Pan

#31 VORA

36,00€

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

C/ Galcerán Marquet, 2 · 977 792 472

CAT

Entrants per compartir

- › Cors de carxofa al vapor amb llagostins i salsa de soja
- › Ou ferrat amb carxofa i tòfona negra

Plat Principal

Calamar saltat amb carxofa i bolets

Postres

A escollir

Begudes

No incloses

ES

Entrantes para compartir

- › Corazones de alcachofa al vapor con langostinos y salsa de soja
- › Huevo frito con alcachofa y trufa negra

Plato Principal

Calamar salteado con alcachofa y setas

Postres

A escoger

Bebidas

No incluidas

#32 XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR

26,95€

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

Camping Joan, Passeig Marítim, 88 · 977 276 941

CAT **Aperitius**

De la casa

Entrants a escollir

- › Cloïsses amb pernil ibèric i carxofes
- › Crema de carxofa i gamba vermella
- › Carxofes amb pop

Plat Principal

Arròs amb carxofa i escamarlans

Postres a escollir

- › Escuma de crema catalana amb pinya natural i gelat de vainilla
- › Mousse de cafè amb *mascarpone* i cremós de xocolata

Begudes

No incloses

Pa

ES **Aperitivos**

De la casa

Entrantes a escoger

- › Almejas con jamón ibérico y alcachofas
- › Crema de alcachofa y gamba roja
- › Alcachofas con pulpo

Plato Principal

Arroz con alcachofa y cigalas

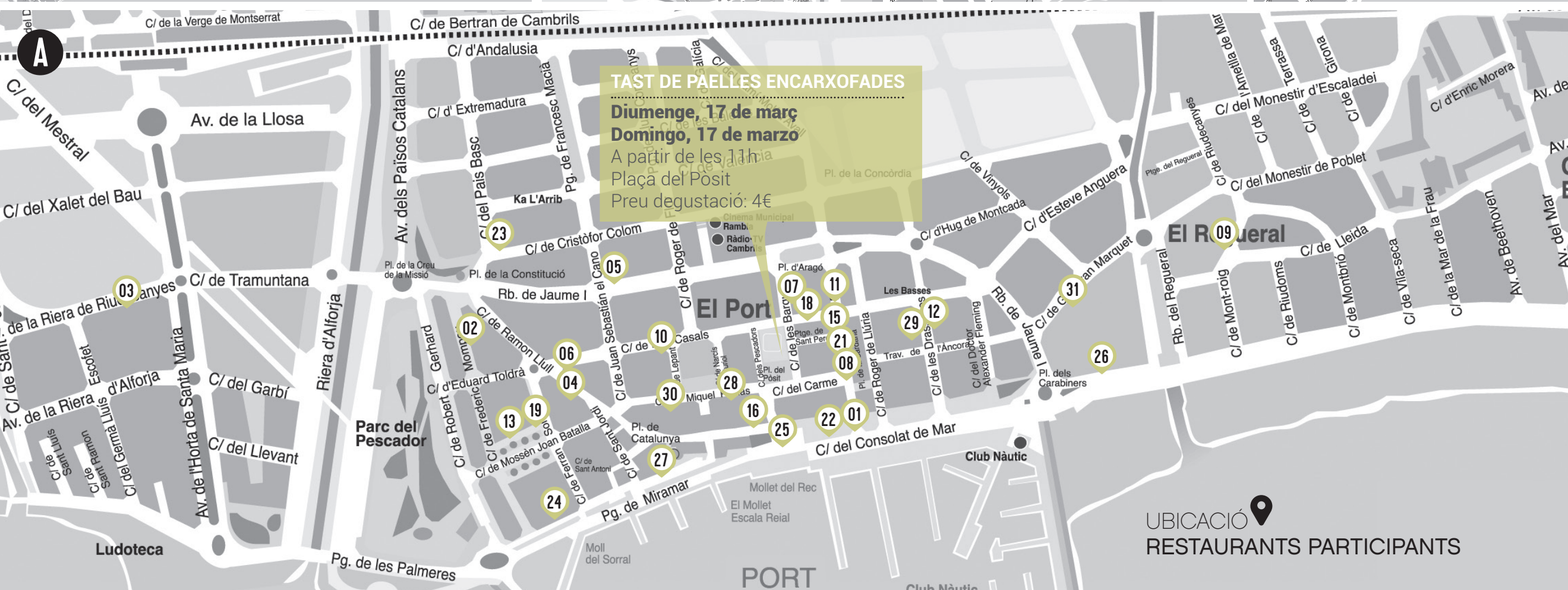
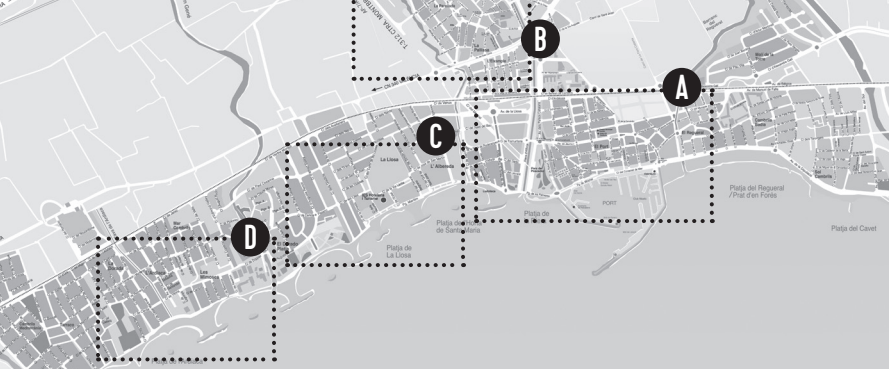
Postres a escoger

- › Espuma de crema catalana con piña natural y helado de vainilla
- › Mousse de café con *mascarpone* y cremoso de chocolate

Bebidas

No incluidas

Pan



UBICACIÓ
RESTAURANTS PARTICIPANTS

DEL 8
AL 24 DE MARÇ
DE 2019

EN CAR XO FA'T A CAMBRILS

Segueix-nos



@CambrilsGastronomia



Cambrils Gastronomia



@_cambrilsgastronomia