

LA MAR DE TAPES CAMBRILS

TASTETS DE MAR I TERRA

DEL 7 AL 16 DE JUNY



TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

ORGANITZEN:



COL·LABOREN:



SEGUEIX LA RUTA
DES DEL MÒBIL

MÉS INFORMACIÓ A:

WWW.GASTRONOSFERA.COM



Estrella Damm en recomana el consum responsable. Alc. 5.4°.

ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

Del 7 al 16 de juny, vine a gaudir de la vuitena edició de La Mar de Tapes de Cambrils. Una selecció de 36 establiments cambrilencs oferiran un tastet i un quinto, o canya, Estrella Damm per 3 € (el restaurants que ofereixen menú per 25 €, 40 € o 60 €, inclouran dues cerveses Estrella Damm de 33 cl).

TASTET I QUINTO O

CANYA 3 €

- | | |
|--|--|
| 01 A Lanterna | 19 Mar de Tierras |
| 02 Antica Roma Pizzeria | 20 Mar del Priorat |
| 03 Barabar | 21 Marro Cafè |
| 04 Cachito Sanguchito | 22 MArt |
| 05 Cal Clemen | 23 Martínez |
| 06 Can Titi | 24 Petit Lekeitio |
| 07 CHES Burger & Bar | 25 Pizza Allegra |
| 08 Creperia El Gat | 26 Plan B |
| 09 Daniel Salinas | 27 Qué comemos? |
| 10 Duomo Restaurant Pizzeria | 28 Taberna Ezkurak |
| 11 El Tamboret | 29 Taberna Lekeitio |
| 12 Estival Eldorado Resort | 30 Taller 9 |
| 13 Frankfurt El Drac | 31 Zebra Pizzeria |
| 14 Katori | 32 Zerozero |
| 15 Ke' oke | |
| 16 L'Amagatall_Healthy Food | MENÚ + 2 ESTRELLA DAMM |
| 17 Llop de Mar | DE 33 cl |
| 18 L'Original Experiències Gastronòmiques | 33 Bec d'Or / 25 € |
| | 34 Casa Macarrilla 1966 / 40 € |
| | 35 Infinit / 25 € |
| | 36 Miramar / 60 € |

01

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

A LANTERNA

C/ de Robert Gerhard, 8 Local 16 · Tel. 977 362 826

De dilluns a diumenge, de 10.30 h a 00 h

De lunes a domingo, de 10:30 h a 00 h



EL NIU

Mandonguilla de vedella amb salsa de bolets i pebre, i salsa brava casolana.

EL NIDO

Albóndiga de ternera con salsa de setas y pimienta y salsa brava casera.

02

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

ANTICA ROMA PIZZERIA

C/ d'Eduard Toldrà, 4-6 · Tel. 977 279 893

De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h i de 20 h a 21.30 h

De lunes a domingo, de 13 h a 16 h y de 20 h a 21:30 h



SABOR REBEL

Crep d'espínacs farcida de salmó fumat amb beixamel i cibulet.

SABOR REBELDE

Crep de espinacas rellena de salmón ahumado, bechamel y cebollino.

03

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

BARABAR

C/ de Frederic Mompou, 12 · Tel. 977 363 806

De dilluns a diumenge, de 12 h a 24 h (dimarts tancat)

De lunes a domingo, de 12 h a 00 h (martes cerrado)



FORREST GAMBA

Xistorra de gambes amb panet de vidre.

FORREST GAMBA

Chistorra de gambas con panecillo de cristal.

04

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

CACHITO SANGUCHITO

C/ de Frederic Mompou, 4 · Tel. 977 505 700

De dilluns a diumenge, de 19 h a 00 h

De lunes a domingo, de 19 h a 00 h



HAMBURGUESITA TRUFADA

Hamburguesa de vedella amb tòfona, salsa cheddar, maionesa aromatitzada i ruca.

HAMBURGUESITA TRUFADA

Hamburguesa de ternera con trufa, salsa cheddar, mayonesa aromatizada y rúcula.

05

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

CAL CLEMEN

C/ del País Basc, 9 · Tel. 877 017 752

De dilluns a diumenge, de 12 h a 23 h (dijous tancat)

De lunes a domingo, de 12 h a 23 h (jueves cerrado)



EL BACALLÀ D'EN CLEMEN

Bacallà amb mel, fruita seca i cireres.

EL BACALAO DE CLEMEN

Bacalao con miel, frutos secos y cerezas.

06

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

CAN TITI

C/ de Galceran Marquet, 2 · Tel. 977 097 934

De dimarts a diumenge, de 13 h a 15.30 h i de 19 h a 22.30 h (dilluns tancat)

De martes a domingo, de 13 h a 15:30 h y de 19 h a 22:30 h (lunes cerrado)



EMPANADILLA DE PI

Empanada de vedella i ceba amb oliva negra, ou dur i salsa de coriandre, tomàquet i ceba.

EMPANADILLA DE PINO

Empanada de ternera y cebolla con aceituna negra, salsa de cilantro, tomate y cebolla.

07

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

CHES BURGER & BAR

C/ de Pau Casals cantonada amb Roger de Flor · Tel. 977 362 738

Dilluns, de 19 h a 22 h; de dimarts a dijous, de 12 h a 15 h i de 19 h a 22 h; de divendres a diumenge, de 12 h a 15 h i de 19 h a 21 h

Lunes, de 19 h a 22 h; de martes a jueves, de 12 h a 15 h y de 19 h a 22 h; de viernes a domingo, de 12 h a 15 h y de 19 h a 21 h



ENTATXONADA

Vedella entatxonada sobre llit d'enciams variats amb formatge blau, tomàquet confitat i panet de llavors.

MECHADA

Ternera mechada sobre lecho de lechugas variadas con queso azul, tomate confitado y panecillo de semillas.

08

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

CREPERIA EL GAT

C/ de Frederic Mompou, 4 local 1 · Tel. 977 364 960

Dimecres i dijous, de 19 h a 23 h; divendres, de 18 h a 21 h; dissabte i diumenge, de 12 h a 21 h

Miércoles y jueves, de 19 h a 23 h; viernes, de 18 h a 21 h; sábado y domingo, de 12 h a 21 h



KEFRANO

Crep de fajol enrotllada i farcida de formatge emmental, ceba caramel·litzada, nous, llonganissa de pagès esparracada i romesco.

KEFRANO

Crep de trigo sarraceno enrollada y rellena de emmental, cebolla caramelizada, nueces, longaniza de payés esparracada y salsa romesco.

09

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

DANIEL SALINAS

C/ dels Pescadors, 5 · Tel. 977 360 193

De diumenge a dijous, de 9 h a 23 h; divendres i dissabte, de 9 h a 00 h

De domingo a jueves, de 9 h a 23 h; viernes y sábado, de 9 h a 00 h



SENSACIÓ IBÈRICA

Pa de vidre sucats amb tomàquet i oli d'oliva verge extra, pernil ibèric i gotet de salmorejo.

SENSACIÓN IBÉRICA

Pan de cristal untado con tomate y aceite de oliva virgen extra, con jamón ibérico y vasito de salmorejo.

10

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

DUOMO REST. PIZZERIA

Rambla del Regueral, 4 · Tel. 977 365 457

De dilluns a diumenge, de 13 h a 15 h i de 17.30 h a 22.30 h

De lunes a domingo, de 13 h a 15 h y de 17:30 h a 22:30 h



RAVIOLI DE CARBASSÓ I FORMATGE DE CABRA

Ravioli de carbassó i formatge de cabra amb verdures, ceba caramel·litzada i tomàquet confitat.

RAVIOLI DE CALABACÍN Y QUESO DE CABRA

Ravioli de calabacín y queso de cabra con verduras, cebolla caramelizada y tomate confitado.

11

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

EL TAMBORET

C/ de les Barques, 5C · Tel. 628 109 354

De dilluns a diumenge, de 12 h a 14.30 h i de 19 h a 23 h

De lunes a domingo, de 12 h a 14:30 h y de 19 h a 23 h



GOTES DE CABRA

Formatge de cabra de llet crua amb maduixa, cogombre i ametlla en pols.

GOTAS DE CABRA

Queso de cabra de leche cruda con fresa, pepino y almendra en polvo.

12

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

ESTIVAL ELDORADO RESORT

C/ de Doppler, 1 · Tel. 977 361 190

De dilluns a diumenge, de 12 h a 14 h

De lunes a domingo, de 12 h a 14 h



PATATA CONFITADA

Patata confitada sobre vieira i escuma de cansalada.

PATATA CONFITADA

Patata confitada sobre vieira y espuma de beicon.

13

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

FRANKFURT EL DRAC

C/ de Juan Sebastián Elcano, 21 · Tel. 977 364 960

De dilluns a diumenge, de 9 h a 15 h i de 18 h fins al tancament diari
(dimecres tancat)

De lunes a domingo, de 9 h a 15 h y de 18 h hasta el cierre diario
(miércoles cerrado)



POP AMB CEBA

Pop amb ceba i reducció de vi blanc (apte per a celíacs).

PULPO CON CEBOLLA

Pulpo con cebolla y reducción de vino blanco (apto para celíacos).

14

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

KATORI

C/ Colom, 1 local 4 (Vinyols i els Arcs) · Tel. 696 612 028

De dimecres a diumenge, de 12 h a 13.30 h i de 20 h a 21 h
(dilluns i dimarts tancat)

De miércoles a domingo, de 12 h a 13:30 h y de 20 h a 21 h
(lunes y martes cerrado)



TORI-KATORI

Maki de pollastre arrebossat amb panko, enciam i vinagreta japonesa.

TORI-KATORI

Maki de pollo rebozado con panko, lechuga y vinagreta japonesa.

15

KE' OKE

C/ del Carme, 15

De dilluns a diumenge, de 12 h a 23 h

De lunes a domingo, de 12 h a 23 h

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€



ARANCINI AMB CONFITURA DE TOMÀQUET

Croqueta d'arròs, originària de Sicília, farcida de risotto, mozzarella, carn picada, pa ratllat i ou, acompanyada de confitura de tomàquet.

ARANCINI CON CONFITURA DE TOMATE

Croqueta de arroz originaria de Sicilia, rellena de risotto, mozzarella, carne picada, pan rallado y huevo, acompañada de confitura de tomate.

16

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

L'AMAGATALL HEALTHY FOOD

C/ de València, 29 · Tel. 977 531 984

De dimarts a diumenge de 13 h a 15:30 h i de 20:30 h a 23:00 h

De martes a domingo de 13 h a 15:30 h y de 20:30 h a 23:00 h



EL JARDÍ DE L'ARLET

Jardinet de verduretes mini sobre pa d'espècies farcit amb brocomole, una escuma d'hibisc i taronja, ou de guatlla poché i salseta cervesa Malquerida amb micromesclum floral.

EL JARDÍN DE ARLET

Jardincito de verduritas mini sobre pan de especias relleno con brocomole, una espuma de majagua y naranja, huevo de codorniz poché y salsita de cerveza Malquerida con micromézclum floral.

17

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

LLOP DE MAR

Pg. de Miramar, 8 · Tel. 977 792 567

De dilluns a diumenge, d'11.30 h a 13 h i de 19.30 h a 21 h (dimarts tancat)

De lunes a domingo, de 11:30 h a 13 h y de 19:30 h a 21 h (martes cerrado)



WONTON MEDITERRANI

Wonton mediterrani amb un aire de Lima.

WONTÓN MEDITERRÁNEO

Wontón mediterráneo con un toque limeño.

18

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

L'ORIGINAL EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES

Plaça de Mossèn Batalla, 5 · Tel. 977 911 602

De dilluns a diumenge, de 12.30 h a 16 h i de 19.30 h a 23 h

De lunes a domingo, de 12:30 h a 16 h y de 19:30 h a 23 h



PERÚ VS. MÈXIC: CHELITA VS. CHINGÓN

Fusió de la cuina peruana amb la mexicana en dues mossegades.

PERÚ VS. MÉXICO: CHELITA VS. CHINGÓN

Fusión de la cocina peruana con la mexicana en dos bocados.

19

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

MAR DE TIERRAS

Plaça de la Vila, 3 · Tel. 977 368 522

De dilluns a diumenge, d'11 h a 22 h

De lunes a domingo, de 11 h a 22 h



MAR DE TIERRAS TOWN

Piruleta de pollastre amb cereals en floc, reducció de cervesa Estrella Damm i mel.

MAR DE TIERRAS TOWN

Piruleta de pollo con copos de cereales, reducción de cerveza Estrella Damm y miel.

20

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

MAR DEL PRIORAT

C/ de les Drassanes, 11 · Tel. 877 069 404

De dilluns a diumenge, de 13 h a 14:30 h i de 19 h a 21:30 h

De lunes a domingo, de 13 h a 14:30 h y de 19 h a 21:30 h



LA FIGUERA DEL PRIORAT

Caneló de carpaccio de manetes de porc amb mousse de foie-gras, mermelada de figues, vinagreta de festucs i crema de ceps.

LA HIGUERA DEL PRIORAT

Canelón de carpaccio de manitas de cerdo con mousse de foie-gras, mermelada de higos, vinagreta de pistachos y crema de setas.

21

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

MARRO CAFÈ

C/ de Frederic Mompou, 14 · Tel. 977 911 335

De dilluns a diumenge, d'11 h a 16 h i de 19 h a 23 h

De lunes a domingo, de 11 h a 16 h y de 19 h a 23 h



GOOGLE BURGER 2.0

Minihamburguesa 100 % de vedella amb havarti, bacó, maionesa d'herbes, ceba fregida i minidónut glassejat.

GOOGLE BURGER 2.0

Minihamburguesa 100 % de carne de ternera con havarti, beicon, mayonesa con hierbas, cebolla frita y minidónut glaseado.

22

MART

Av. de l'Horta de Santa Maria, 4 · Tel. 679 567 287

Dimecres, dijous i divendres, de 19 h a 22.30 h; dissabte i diumenge, de 12 h a 14 h i de 19 h a 22.30 h

Miércoles, jueves y viernes, de 19 h a 22:30 h; sábado y domingo, de 12 h a 14 h y de 19 h a 22:30 h

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€



COCA GRESCA

Coca de tomàquet, pebrot, olivada, anxova i brots de remolatxa.

COCA GRESCA

Coca de tomate, pimiento, olivada, anchoa y brotes de remolacha.

23

MARTÍNEZ

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

C/ de les Balears, 20 local 2 · Tel. 977 361 712

De dilluns a diumenge, de 12 h a 16 h i de 19 h a 23 h (dimarts tancat)

De lunes a domingo, de 12 h a 16 h y de 19 h a 23 h (martes cerrado)



MOS DE RAP

Llom de rap amb embolcall de pernil sobre salsa de cava.

BOCADITO DE RAPE

Lomo de rape envuelto en jamón sobre lecho de salsa de cava.

24

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

PETIT LEKEITIO

Pg. de Miramar, 6 · Tel. 977 366 065

De dilluns a diumenge, de 12 h a 22.30 h

De lunes a domingo, de 12 h a 22:30 h



TÀRTAR DE CEBICHE DE CORBINA

Tàrtar de cebiche de corbina amb maionesa de wasabi.

TARTAR DE CEBICHE DE CORVINA

Tartar de cebiche de corvina y mayonesa de wasabi.

25

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

PIZZA ALLEGRA

C/ de Ferran Sors, 11 · Tel. 654 513 403

De dilluns a diumenge, de 12 h a 00 h

De lunes a domingo, de 12 h a 00 h



ALLEGRA ESPECIAL

Crep de guisat de pollastre amb saltat de verduretes i salsa de pebre vermell.

ALLEGRA ESPECIAL

Crep de ragú de pollo con verduritas salteadas y salsa de pimentón.

26

PLAN B

C/ de Miquel Planas, 17 · Tel. 977 369 873

De dilluns a diumenge, de 12 h a 16 h i de 19 h a 23 h

De lunes a domingo, de 12 h a 16 h y de 19 h a 23 h

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€



FAR VERMELL

Steak tàrtar ecològic sobre milfulls clàssic.

FARO ROJO

Steak tàrtaro ecológico sobre milhojas tradicional.

27

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

QUÉ COMEMOS?

Passeig de Francesc Macià, 7 · Tel. 877 651 451

De dilluns a diumenge, de 12 h a 22 h (dimecres tancat)

De lunes a domingo, de 12 h a 22 h (miércoles cerrado)



EMPANADA CRIOLLA

Empanada de carn de vedella condimentada, ceba fregida i ou dur amb salsa chimichurri.

EMPANADA CRIOLLA

Empanada de carne de ternera condimentada, cebolla frita y huevo duro con salsa chimichurri.

28

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

TABERNA EZKURRAK

Pg. de Lluís Companys, 14 · Tel. 977 176 523

De dilluns a divendres de 18 h a 22 h; dissabte i diumenge, de 12 h a 14 h i de 18 h a 22 h (dimarts tancat)

De lunes a viernes de 18 h a 22 h; sábado y domingo, de 12 h a 14 h y de 18 h a 22 h (martes cerrado)



BOLETUS AMB FOIE EZKURRAK

Pa torrat amb ceps i flamejat de foie fresc a la planxa, ou de guatlla, salsa de ceps, sal negra i pètals de rosa.

BOLETUS CON FOIE EZKURRAK

Pan tostado con setas y flameado de foie fresco a la plancha, huevo de codorniz, salsa de setas, sal negra y pétalos de rosa.

29

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

TABERNA LEKEITIO

C/ de Miquel Planas, 19 · Tel. 977 794 668

De dilluns a diumenge, de 12 h a 16 h i de 19.30 h a 23 h

De lunes a domingo, de 12 h a 16 h y de 19:30 h a 23 h



FILET LEKEITIO

Filet de vedella i llagostí amb ceba caramel·litzada i reducció de Pedro Ximénez, acompanyat de patata violeta.

FILETE LEKEITIO

Filete de ternera y langostino con cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximénez, acompañado de patata violeta.

30

TALLER 9

C/ de Sant Antoni, 9 · Tel. 663 259 976

De dilluns a diumenge, d'11 h a 14 h i de 19.30 h a 21.30 h (tancat diumenge a la tarda i dilluns al matí)

De lunes a domingo, de 11 h a 14 h y de 19:30 h a 21:30 h (cerrado domingo por la tarde y lunes por la mañana)

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€



PORTABROQUES

Gotet amb base de compota de poma casolana, semicuit banyat amb brandi Mascaró i confitura de figues amb sal negra i picada de festucs.

PORTABROCAS

Vasito con base de compota de manzana casera, semifrío bañado con brandi Mascaró y confitura de higos con sal negra y picadillo de pistachos.

31

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

ZEBRA PIZZERIA

C/ de Frederic Mompou, 4 · Tel. 655 898 078

De dilluns a diumenge, de 19 h a 21 h

De lunes a domingo, de 19 h a 21 h



FOIE-GRAS D'ÀNEC CASOLÀ

Foie-gras d'ànec casolà sobre llit de mermelada de figues i pa torrat amb un toc d'almívar de guaiaba.

FOIE-GRAS DE PATO CASERO

Foie-gras de pato casero sobre lecho de mermelada de higos y pan tostado con un toque de dulce de guayaba.

32

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

ZEROZERO

C/ de Mossèn Joan Batalla, 1 · Tel. 977 505 700

De dilluns a diumenge, de 12 h a 16 h i de 19 h a 23 h

De lunes a domingo, de 12 h a 16 h y de 19 h a 23 h



PIZZA FREGIDA

Pizza fregida farcida de mozzarella i bolonyesa, i decorada amb salsa de tomàquet natural i parmesà rallat amb alfàbrega.

PIZZA FRITA

Pizza frita rellena de mozzarella y boloñesa y decorada con salsa de tomate natural y parmesano rallado con albahaca.

33

MENÚ
+ 2 ESTRELLA
DAMM
DE 33 cl
25 €

BEC D'OR

Av. de la Riera de Riudecanyes, 5 · Tel. 977 792 013

De dimarts a diumenge, de 13 h a 15.30 h (dilluns tancat)

De martes a domingo, de 13 h a 15:30 h (lunes cerrado)



- Trio de palibons:
Palibon de foie, tomàquet confitat i escates de sal / Palibon de formatge de cabra, sobrasada, fruites vermelles i pluja de blat de moro / Palibon de mousse de salmó, salmó fumat, salsa tàrtara i sèsam de wasabi
- Seitó amb cor de meló
- Brava ibèrica
- Pop amb fusió de Parmentier de cuscús a Feira
- Dim sun de rap i gamba amb nappe ribs
- Vieira amb fals coral i fons marí
- Postres: Fantasia dolça
- Trío de palibons:
Palibon de foie, tomate confitado y escamas de sal / Palibon de queso de cabra, sobrasada, frutos rojos y lluvia de maíz / Palibon de mousse de salmón, salmón ahumado, salsa tártara y sésamo de wasabi
- Boquerón con corazón de melón
- Brava ibérica
- Pulpo con fusión de Parmentier de cuscús a Feira
- Dim sun de rape y gamba con nappe ribs
- Vieira con falso coral y fondo marino
- Postres: Dulce fantasía

34

MENÚ
+ 2 ESTRELLA
DAMM
DE 33 cl
40€

CASA MACARRILLA 1966

C/ de les Barques, 14 · Tel. 977 360 814

De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h

De lunes a domingo, de 13 h a 16 h



- La barca de l'avi:
tres petits aperitius delicatessen
 - Espàrrecs amb salmó i conquilla fina
 - Eriçó de mar farcit de gamba vermella
 - Moll de los amb tàrtar de llagostí i salsa d'ostra
 - Pop a la gallega
 - Vieira amb salsa marinera d'alga còdium
 - Degustació de postres casolanes
 - Bomboneria
- La barca del abuelo:
tres pequeños aperitivos delicatessen
 - Espárragos con salmón y concha fina
 - Erizo de mar relleno de gamba roja
 - Tuétano con tartar de langostino y salsa de ostra
 - Pulpo a la gallega
 - Vieira con salsa marinera de alga codium
 - Degustación de postres caseros
 - Bombonería

35

INFINIT

C/ del Consolat de Mar, 80 · Tel. 977 365 162

De dilluns a diumenge, d'11 h a 22 h

De lunes a domingo, de 11 h a 22 h

MENÚ
+ 2 ESTRELLA
DAMM
DE 33 cl
25 €



Per començar: xarrup de Bloody Mary amb musclo o escopinyes en plat de llimona.

Entrants per triar: musclos al vapor o carpaccio de carbassó amb tomàquet sec, alvocat i parmesà.

Primers per triar: carpaccio de tonyina fumada amb tomàquet natural i alga wakame o pop amb allioli o pop a la gallega.

Segons per triar: torrada de sardina fumada amb poma verda Smith, tomàquet sec i olivada negra o amanida tèbia de cigrons amb un toc de curri.

Postres per triar: broqueta de fruita o tiramisú.

Para empezar: chupito de Bloody Mary con mejillón o berberechos en plato de limón.

Entrantes a elegir: mejillones al vapor o carpaccio de calabacín con tomate seco, aguacate y parmesano.

Primeros a elegir: carpaccio de atún ahumado con tomate natural y alga wakame o pulpo con alioli o pulpo a la gallega.

Segundos a elegir: tosta de sardina ahumada con manzana verde Smith, tomate seco y olivada negra o ensalada templada de garbanzos con un toque de curri.

Postres a elegir: broqueta de fruta o tiramisú.

36

MIRAMAR

Pg. de Miramar, 30 · Tel. 977 360 063

De dilluns a diumenge, de 13 h a 16 h i de 20 h a 23 h

De lunes a domingo, de 13 h a 16 h y de 20 h a 23 h

MENÚ
+ 2 ESTRELLA
DAMM
DE 33 cl
60€



Caneló de dorada amb tàrtar de peix i marisc.

Blini, sashimi de tonyina Balfegó, mango, llimona dolça, maionesa de sèsam i caviar Beluga Imperial.

Daus de salmó curat, llet de coco, oli de vainilla i sèsam cantonès.

Minicoca amb guacamole, musclos i moresc cruixent.

Anguila fumada amb textures de poma.

Rap i llagostins amb crema de taronja i gingebre.

Prepostres: gotet de gelatina de calamansi amb llavors de xia.

Postres: per triar del carretó de postres de la casa.

Canelón de dorada con tartar de pescado y marisco.

Blini, sashimi de atún Balfegó, mango, lima, mayonesa de sésamo y caviar Beluga Imperial.

Dados de salmón curado, leche de coco, aceite de vainilla y sésamo cantonés.

Minicoca con guacamole, mejillones y maíz crujiente.

Anguila ahumada con texturas de manzana.

Rape y langostinos a la crema de naranja y jengibre.

Prepostre: vasito de gelatina de calamansi con semillas de chía.

Postres: a elegir del carro de postres de la casa.

BUTLLETA DE PARTICIPACIÓ

EMPLENA LA BUTLLETA, DIPOSITA-LA A L'URNA I PARTICIPA EN EL SORTEIG D'UN ÀPAT PER A DUES PERSONES EN UN DELS MILLORS RESTAURANTS DE LA PROVÍNCIA

Entre totes les butlletes de votació participants, durant la cerimònia de lliurament dels premis de la Mar de Tapes de Cambrils, es farà el sorteig d'un àpat en un dels millors restaurants de la província. EL PATRONAT DE TURISME DE CAMBRILS es posarà en contacte amb el guanyador o guanyadora del sorteig per telèfon, per concretar un dia i una hora per lliurar-li el premi.

INSTRUCCIONS

- 1.** Per votar, emplena aquesta butlleta amb **TRES SEGELLS** de diversos establiments que participin en el concurs.
- 2.** Escriu en el requadre el nom de l'establiment amb el tastet que més t'hagi agradat.
- 3.** Pots emplenar diverses butlletes de votació.

NOM DE L'ESTABLIMENT QUE MÉS M'HA AGRADAT:

SEGELL

1

SEGELL

2

SEGELL

3

DADES DE CONTACTE

NOM I COGNOMS

ADREÇA

POBLACIÓ

CP

PROVÍNCIA

TELÈFON

ADREÇA ELECTRÒNICA

PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS (informació bàsica). De conformitat amb el Reglament General (UE) 2016/679 de Protecció de Dades i la Llei orgànica 3/2018 de protecció de dades personals i garanties del drets digitals, de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades. **Responsable:** Patronat Municipal de Turisme de Cambrils. **Finalitat:** recollida de les dades per participar en el sorteig d'un àpat. **Destinatari:** la pròpia persona interessada. **Drets:** accedir, rectificar i suprimir les dades, així com altres drets que s'identifiquen en la «info adicional RGPDUE». **Enviament de butlletins i comunicacions comercials:** autoritzo que les dades facilitades es puguin fer servir per enviar-me comunicacions i butlletins de notícies, informació de les vostres activitats, de les fires i/o esdeveniments diversos organitzats pel Patronat de Turisme, per mitjans digitals. **Informació adicional:** pots consultar la informació adicional i detallada sobre protecció de dades al nostre web: www.cambrils-turisme.com/informacio-addicional-rgpdue/. **Signatura:** com a prova de conformitat amb el que s'ha manifestat sobre el tractament de les meves dades personals o, si escau, de la persona a qui represento, signo aquí sota. Nom i cognoms:

ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

TASTET
I QUINTO
O CANYA
3€

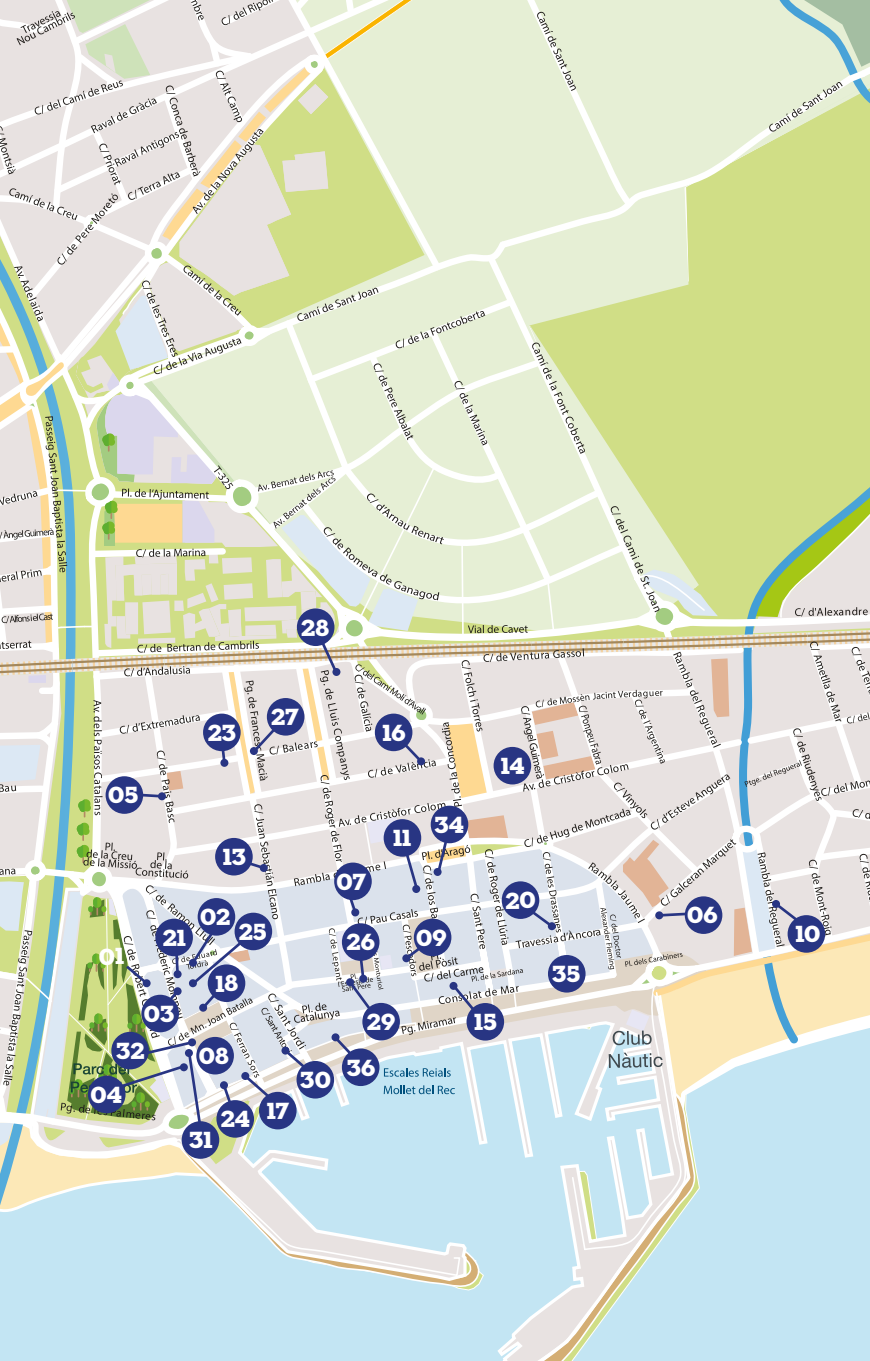
- 01** A Lanterna
- 02** Antica Roma Pizzeria
- 03** Barabar
- 04** Cachito Sanguchito
- 05** Cal Clemen
- 06** Can Titi
- 07** CHES Burger & Bar
- 08** Creperia El Gat
- 09** Daniel Salinas
- 10** Duomo Restaurant Pizzeria
- 11** El Tamboret
- 12** Estival Eldorado Resort
- 13** Frankfurt El Drac
- 14** Katori
- 15** Ke' oke
- 16** L'Amagatall_Healthy Food
- 17** Llop de Mar
- 18** L'Original Experiències
Gastronòmiques
- 19** Mar de Tierras

- 20** Mar del Priorat
- 21** Marro Cafè
- 22** MArt
- 23** Martínez
- 24** Petit Lekeitio
- 25** Pizza Allegra
- 26** Plan B
- 27** Qué comemos?
- 28** Taberna Ezkurak
- 29** Taberna Lekeitio
- 30** Taller 9
- 31** Zebra Pizzeria
- 32** Zerozero

MENÚ + 2 ESTRELLA DAMM DE 33 cl

- 33** Bec d'Or / **25 €**
- 34** Casa Macarrilla 1966 / **40 €**
- 35** Infinit / **25 €**
- 36** Miramar / **60 €**





28

23

27

16

14

05

13

02

25

01

03

32

04

31

18

08

30

24

17

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

20

06

10

33

15

09

26

36

29

35

09

07

11

34

LA MAR DE TAPES CAMBRILS

TASTETS DE MAR I TERRA

DEL 7 AL 16 DE JUNY



SEGUEIX LA RUTA
DES DEL MÒBIL

MÉS INFORMACIÓ A:

WWW.GASTRONOSFERA.COM

GASTRONO  **SFERA**
ON MENJAR, BEURE I DIVERTIR-SE