

GALERA **CAMBRILS**

CUINA MARINERA
DEL 9 AL 25 DE FEBRER DE 2024

Més informació



Activitats programades

Divendres, 16 de febrer

GALERES EN VIU

De les 17h a les 18h, a la Confraria de Pescadors de Cambrils

Visita guiada a les instal·lacions. Vine i aprèn l'art de pescar galeres de la mà dels que tenen molt d'ofici i segueix el recorregut que fan les galeres des de les barques fins a la llotja. Aforament limitat. Inscripció prèvia. ⓘ

TAST SINGLE

De les 19h a les 20h, a la Torre del Llimó

Si ets un/a single i vols participar en el tast de vins, que ofereix el patrocinador de les Jornades, aquesta és la teva oportunitat. Vine i gaudeix d'un acte, exclusivament, dirigit a públic sense parella i entra en el sorteig d'un lot de productes de Cellers Torelló Viticultors. Aforament limitat. **Preu activitat: 5€.** Inscripció prèvia. ⓘ

Diumenge, 18 de febrer

VERMUT BOOMER AMB GALERES I FIDEUS

Venda de tiquets de les 11h a les 14h, al Mollet del Rec del Port de Cambrils

Degustació de fideus amb galeres segons la recepta tradicional d'abordo de la Confraria de Pescadors de Cambrils, acompanyada d'actuacions musicals, a càrrec del grup l'ÚLTIMO VINILO. **Preu degustació: 5€.**

Farem un passeig per tots els hits nacionals!

Viatjarem als anys 80 i 90 amb el seu pop rock nacional.

L'ÚLTIMO VINILO és un duo format per guitarra, percussió, harmònica i veus, amb un extens repertori que no deixa indiferent a ningú.

De les 11.30h a les 13h, a les escales reials del Port de Cambrils

Demostració de Vela Llatina a càrrec de l'ARJAU.

Passejades amb llagut adreçades, principalment a la canalla, a càrrec de l'associació esportiva VENT D'ESTROP. Inscripció prèvia: info@ventdestrop.com.

Divendres, 23 de febrer

GALERES EN VIU

De les 17h a les 18h, a la Confraria de Pescadors de Cambrils

Visita guiada a les instal·lacions. Vine i aprèn l'art de pescar galeres de la mà dels que tenen molt d'ofici i segueix el recorregut que fan les galeres des de les barques fins a la llotja. Aforament limitat. Inscripció prèvia. ⓘ

Dissabte, 24 de febrer

RUTA ENGALERADA SOBRE RODES

De 10h a 11h, a les escales reials del Port de Cambrils

Itinerari: Escales reials del Port de Cambrils, rotonda del Club Nàutic, pujada per la Rambla Jaume I, C/Robert Gerhard, Pl. Mossèn Batalla, C/Miquel Planàs, C/Pescadors, Pl. Pòsit, C/Consolat de Mar i Pl. Catalunya fins a la rotonda de la Vela per agafar, novament, el Passeig de les Palmeres per acabar el recorregut a les Escales reials del Port de Cambrils. Posa't els patins i acompanya'ns, de la mà de Rollers Cambrils! Activitat per a tots els públics. Nivell mínim. Inscripcions prèvies: 649 127 661/ rollerscambrils@gmail.com.

D '11h a 12h, a les escales reials del Port de Cambrils

EXHIBICIÓ DE SALTS, derrapes i cons a càrrec de Rollers Cambrils.

BINGO MUSICAL AMB GUST DE GALERA

De les 12h a les 14 h, a les escales reials del Port de Cambrils

Assaboreix el Platet de la Galera i participa en el Bingo Musical amb temàtica marinera. Els diners recaptats es destinaran a l'associació Plastic Free Wave per a la neteja de pellets a les platges. Aconsegueix, alhora, un lot de productes de Cellers Torelló Viticultors per cantar línia i un àpat per a dues persones en un dels restaurants participants en la campanya, si tens sort de cantar bingo! Preu cartró bingo: 2€. Preu degustació: 4€.

Informació actualitzada a les nostres xarxes socials

 @CambrilsGastronomia  Cambrils Gastronomia

 @_cambrilsgastronomia



Per a activitats amb inscripció prèvia

de dilluns a divendres, de 8h a 15h, a peconomica@cambrils.cat
o al tel. 977 794 679

torello.com



TORELLÓ
VITICULTORS

A diverses caves subterrànies del nostre celler, que ocupa 5.500 m², a la foscor i a temperatura controlada, romanen les ampolles d'escumosos, reposant i enriquint els seus sabors i qualitats. Elaborem vins escumosos de llarga criança, vins blancs, rosat i negres DO Penedès, i oli d'oliva verge.

Els vins i escumosos Torelló s'elaboren amb un objectiu principal: la cura de les seves vinyes amb exigència i passió, garantia de qualitat futura. Limitem la producció de la vinya mitjançant la poda d'hivern i la poda verda de la primavera, aconseguint concentrar les propietats del raïm, el millor airejat i la insolació.

MARIDATGE RECOMANAT AMB CELLERS TORELLÓ VITICULTORS



Torelló Blanc Tranquille, 2023

Vi blanc de color or nou, elaborat amb les varietats parellada (31%), xarel·lo (28%), macabeu (22%) i moscatell (19%); lleuger en copa, net i brillant amb reflexos groc-verdós. En nas, és de delicada intensitat aromàtica, fresc, ple de vida. Amb records de flors blanques, de presseguer, d'herbes com el fonoll i flor de camp, com la dent de lleó. Amb tocs a fruita cuinada, com a poma caramel·litzada. En boca és agradable, de pas lleuger, amb l'acidesa emmascarada per la fruita. Amb un final agradable, on retrobem les aromes de fonoll i flor de camp.

Tot el raïm passa per la taula de selecció i posteriorment és premsat, amb delicadesa, a les premses pneumàtiques. S'utilitza únicament la primera fracció (també anomenat "most flor"), el de major qualitat. Comptem amb tecnologia Inertys a les premses, amb l'objectiu de protegir el most de qualsevol oxidació, durant aquesta fase. La fermentació té lloc en dipòsits d'acer inoxidable, a baixa temperatura, per a conservar totes les aromes varietals i fermentatives.



Torelló Special Edition Costa Daurada, 2019

Escumós elaborat amb les varietats macabeu (36%), xarel·lo (34%) i parellada (30%). Criança mínima de 48 mesos en ampolla. Cada any es realitza el poignettage (agitació de l'ampolla), que fa que els llevats tornin a barrejar-se amb el vi. D'aquesta manera l'escumós s'enriqueix en aromes i sabors.

Vi escumós color groc or nou, amb reflexos gris daurats. Net i transparent, amb formació de rosari constant. En nas aporta aromes llaminers i verds, que porten al camp, com l'ametlla, argila seca i la flor de marge. Notes fresques de menta i fonoll, conjuntament amb fruita

confitada de coca, brioix i llevat, sobre una subtil aroma mineral. Entrada en boca amb nervi, frescor i un pas ràpid. Notes llamineres, gran estructura.

El raïm arriba sencer al celler, i previ pas per la taula de selecció, es fa un premsat suau de cada varietat. A les nostres premses disposem de la tecnologia Inertys que protegeix el most de la oxidació en el moment del premsat. A l'hivern es realitza el cupatge de les diferents varietats, l'embotellat i posteriorment la segona fermentació en ampolla.

**RESTAURANTS
PARTICIPANTS**

Acuamar

Preu Crema de galeres

10,45€

IVA inclòs

Preu Arròs amb galeres,
cloïsses i carxofes

15,40€

IVA inclòs



01

C/ Consolat de Mar, 66
977 360 059

Barabar

Menú mínim 2 persones

33,00€

IVA inclòs



02

C/ Frederic Mompou, 12
977 363 806

Plat principal a escollir

Crema de galeres

Arròs amb galeres, cloïsses i
carxofes

Al·lèrgens Crema de galeres: gluten,
làctics, crustacis

Al·lèrgens Arròs amb galeres:
cloïsses i carxofes: crustacis, fruits
secs, mol·luscs, api

Aperitiu

Croqueta de rap i gambes

Entrant

Saltat de galeres amb calçots i
musclos

Plat principal

Arròs melós de galeres i carxofes

Postres

A escollir

Cafè

Begudes incloses

Ampolla de vi blanc Torelló
Tranquille (1 ampolla per a dues
persones) o Torelló Brut Costa
Daurada (suplement 6€)



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

Bec d'Or



45,00€
IVA inclòs



03

Av. Riera de Riudecanyes, 5
977 792 013

Brisas de Mar



22,90€
IVA inclòs



04

Av. de la Diputació, 72
977 185 183

Menú degustació Francachela

Esfera de galera, brandada de bacallà amb maionesa del *piquillo* i xile

Pop a la brasa amb emulsió de galera a la gallega

Bao de llagostí *panko* i xatonada tàrtara

Caneló de cabra de mar, vel de manetes, perles de llamàntol i demi-glace de galera

Dau de tonyina marinada en umami de galera i reducció de *kimchi*

Això és la galera que es va disfressar d'escamarlà

Gallineta en fons d'api-nap, galera i pols de pernil ibèric

Postres

Dolç mestissatge

Begudes incloses

Copa de vi blanc Torelló Tranquille
Escumós Corpinnat Costa
Daurada (suplement 20€)

Entrants per compartir

Crema de galeres
Galeres a l'allet
Musclos a la marinera

Plat principal a escollir

Arròs de galeres
Fideuà de galeres

Postres a escollir

Copa digestiva
Carpaccio de pinya i gelat de caramel
Pastís de formatge amb fruits del bosc
Semi fred de Mandoria

Begudes no incloses

Casa Port



Casa Macarrilla 1966



Menú mínim 2 persones

35,20€
IVA inclòs



05

C/ Sant Pere, 5
977 365 502

Menú mínim 2 persones

50,00€
IVA inclòs



06

C/ Barques, 14
977 360 814

Entrants per picar

Musclos a la planxa
Xips de carxofa
Llagostins en tempura amb
maionesa picant

Plat principal a escollir

Paella de galeres i gambes d'un dit
(mínim 2 persones)
Arròs melós de galeres i carxofes
(mínim 2 persones)
Fideuà de galeres (mínim 2
persones)
Rap amb sofregit de galeres i alls
tendres

Postres a escollir

De la casa

Pa

Begudes no incloses

Menú degustació

Entrants

Aperitius servits en la barca de
l'“avi Macarrilla”

Carpaccio de galera i gamba
vermella amb perles de pesto i sal
volcànica

Tatin de porro i tomàquet
amb assaonament de galera
deshidratada i *ikura*

Crema de galera recepta de la
família

Llom de llobarro amb all cremat de
galera i fideus rossos

Postres

Poma cítrica i maracuià
Bombs de la casa

Pa i salses

Begudes no incloses

Del Mar



Menú mínim 2 persones

31,90€
IVA inclòs



07

Av. Diputació, 30
977 360 407

El Capi



Menú mínim 2 persones

29,95€
IVA inclòs



08

C/ Pau Casals, 16
977 364 655

Aperitius de la casa

Entrants a escollir

Galeres saltades amb alls tendres
Sípia tallada amb allioli
Musclos de roca amb romesco
Seitons de Cambrils fregits

Plat principal a escollir (mínim 2 persones)

Arròs melós amb galeres i
carxofes
Fideus rossos amb galeres i
calçots

Postres a escollir

De la casa

Begudes no incloses

Entrants a escollir

Pop en salsa
Crema de galeres
Musclos a la marinera

Plat principal a escollir

Arròs amb galeres
Fideuà amb galeres
Galeres, gambes, sípia i rap amb
galeres a la planxa

Postres a escollir

De la casa

Pa

Begudes incloses

Aigua o ampolla de vi blanc Torelló
Tranquille (1 ampolla per a dues
persones)

El Portal



Menú mínim 2 persones

24,50€
IVA inclòs



09

C/ Creus, 51
977 364 157

Entrants a escollir

Amanida El Portal
Sopa de peix
Galeres saltades

Plat principal

Arròs caldós amb galera

Postres a escollir

Crema catalana
Sorbet de llimona
Pinya natural
Tiramisú casolà

Begudes no incloses

Germans Miquel's



Menú mínim 2 persones
Menú taula completa

42,50€
IVA inclòs



10

C/ Consolat de Mar, 28
977 79 1 653

Entrants a escollir

Crema de galeres
Galeres saltades

Plat principal

Arròs caldós de galeres amb
cloïsses

Postres

A escollir

Cafè

Begudes incloses

Aigua i ampolla de vi blanc Torelló
Tranquille (1 ampolla per a dues
persones)

Hiu



Menú mínim 2 persones

45,00€
IVA inclòs



11

Av. Baix Camp, 2
877 071 720

Menú degustació

Croqueta de pollastre *satay*

Torrada d'arròs negre i galera

Sardina fumada amb textures de
blat de moro

Bolet erengui i *pak choi* cruixent
amb oli de galera, menta i
cacauets

Flor de carxofa confitada amb
galeres, pinyons i papada ibèrica

Llobarro amb *meunière* de
mantega torrada i cítrics asiàtics

Postres

Yemen: Milfulles d'orelleta, figues,
nous i mel

Begudes no incloses

Les Fonts



Menú mínim 2 persones

33,90€
IVA inclòs



12

C/ Colon, 1
977 793 352

Entrants a escollir

Crema de galeres

Musclos a la marinera

Plat principal a escollir

Galeres a la planxa

Cananeta de platja km 0 a
l'andalusa

Segon plat

Arròs mariner de galeres i carxofes

Postres a escollir

De la casa

Begudes no incloses

L'Original, experiències gastronòmiques



Menú mínim 2 persones

44,00€
IVA inclòs



13

Plaça Mossèn Joan Batalla, 5
977 911 602

Maset



Menú mínim 2 persones

29,90€
IVA inclòs



14

C/ Consolat de Mar, 48
977 364 676

Menú degustació La Galera

La galera que volia ser una ostra

Galera arrebossada amb *panko* i
romesco tradicional

Pebrot confitat del *piquillo* i
brandada de galera

Calçot farcit de galera amb
textures

Mandonguilla de peix de llotja i
galera

Arròs tradicional de galera,
carxofa i allioli de calçot

Postres

Galera dolça 10è aniversari

Petits fours

Pa

Begudes no incloses

Entrants a escollir

Galeres saltades

Crema de galeres

Plat principal a escollir

Arròs caldós de galeres

Paella de galeres

Fideus amb galeres

Postres a escollir

De la casa

Begudes no incloses

Miquel



Crema de galeres 12,00€ IVA inclòs
Galeres al forn 18,00€ IVA inclòs
Arròs de galeres 22,00€ IVA inclòs
Fideus amb galeres 22,00€ IVA inclòs



15

Av. Diputació, 3
977 360 357

Miramar



Preu Galera saltada amb calçots

19,00€ IVA inclòs



16

Passeig Miramar, 30
977 360 063

Plat principal a escollir

Crema de galeres
Galeres al forn
Arròs de galeres
Fideus amb galeres

AHèrgens

Peix, crustacis

Begudes no incloses

Plat principal

Galera saltada amb calçots

AHèrgens

Crustacis

Begudes no incloses

Montserrat



Menú mínim 2 persones

37,40€
IVA inclòs



17

C/ Miquel Planàs, 9
977 361 640

Rincón de Diego



Menú mínim 2 persones

65,00€
IVA inclòs



18

C/ Drassanes, 19
977 361 307

Entrants per picar

Calamars a la romana
Tàrtar de salmó i alvocat amb la seva vinagreta de galeres
Musclos saltats amb allets

Plat principal a escollir

Tronc de lluç amb salsa de galeres i allets tendres
Arròs amb galeres, sípia i carxofes
Bacallà al forn gratinat amb allioli

Postres a escollir

De la casa

Pa i salses

Begudes incloses

Aigua

Menú degustació

Snacks i aperitius

Mosaic de galeres i marisc amb romesco

Carxofa farcida de galeres, crema de calçots i pernil ibèric

Peix de llotja amb curri vermell de galeres i nyoquis de patata

Postres

Suflé de xocolata amb gelat de vainilla

Petits fours

Begudes no incloses

Celler recomanat Torelló
Viticultors. Escumós Corpinnat Brut Costa Daurada collita 2018 (suplement 33€)

Xiringuito del Mar



Preu Arròs melós amb galeres i carxofes
Mínim 2 persones

19,95€
IVA inclòs



19

Càmping Joan
Passeig Marítim, 88
977 276 941

Plat principal

Arròs melós amb galeres i carxofes

AHèrgens

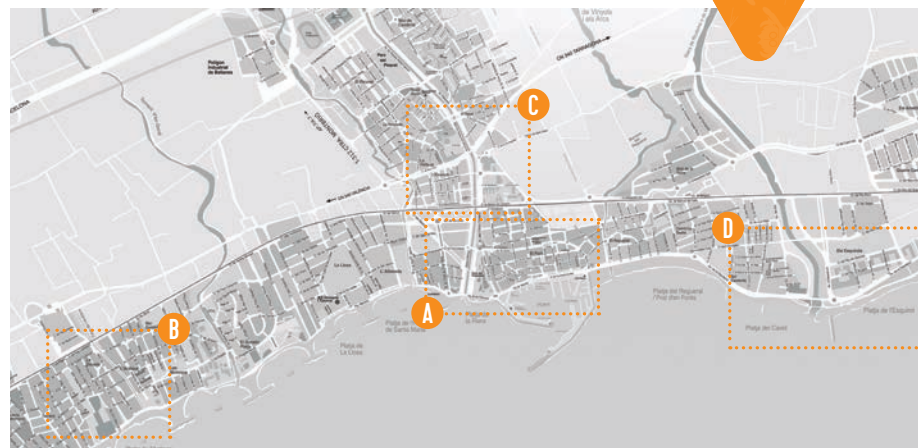
Fruits de closca, peix, mol·luscs, crustacis, sulfits, api

Begudes no incloses

Maridatge recomanat Torelló Brut
Costa Daurada Collita 2018

LLISTAT RESTAURANTS PARTICIPANTS GALERA DE CAMBRILS I CUINA MARINERA

- | | |
|--------------------------|---|
| 01. ACUAMAR | 12. LES FONTS |
| 02. BARABAR | 13. L'ORIGINAL, EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES |
| 03. BEC D'OR | 14. MASET |
| 04. BRISAS DE MAR | 15. MIQUEL |
| 05. CASA PORT | 16. MIRAMAR |
| 06. CASA MACARRILLA 1966 | 17. MONSERRAT |
| 07. DEL MAR | 18. RINCÓN DE DIEGO |
| 08. EL CAPI | 19. XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR |
| 09. EL PORTAL | |
| 10. GERMANS MIQUEL'S | |
| 11. HIU | |

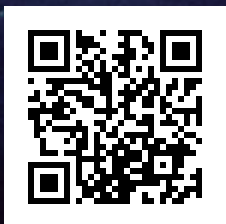






RE
CI
CLA!

www.plasticfreewave.org



GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 9 AL 25 DE FEBRER DE 2024



Informació actualitzada a
les nostres xarxes socials



@CambrilsGastronomia



Cambrils Gastronomia



@_cambrilsgastronomia

Organitza



Col·labora



Patrocina



TORELLÓ
VITICULTORS