

# JORNADA GASTRONÒMICA

DEL 14 DE FEBRER AL 23 DE MARÇ



[www.lesreinesdecambriils.cat](http://www.lesreinesdecambriils.cat)

## ACUAMAR

Crema de galeres  
Al·lèrgens: marisc, gluten i làctics

**11,55 € IVA inclòs**  
-----

Arròs amb galeres,  
carxofes i cloïsses  
Al·lèrgens: marisc

**16,00 € IVA inclòs**  
-----

Carxofes gratinades  
i farcides amb llagostins  
Al·lèrgens: marisc, gluten i làctics

**15,95 € IVA inclòs**  
-----

Xips de carxofa  
amb encenalls de *foie*  
Al·lèrgens: gluten

Beguda no inclosa

**13,75 € IVA inclòs**  
---

977 360 059

## AL PUNT

### Aperitiu de benvinguda

#### Entrants per picar

Amanida de gambes amb la seva  
vinagreta i salsa rosa

Rodanxes de calamars  
a l'andalusa

Musclos fets a la brasa de carbó

#### Plat principal

Arròs caldós de galeres amb  
carxofes i cloïsses

#### Postres de la casa

Aigua mineral  
Pa

**40,00 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones  
Menú per a taula completa  
---

977 366 424

## BARABAR

977 360 059

### Aperitiu

Croqueta de rap i gambes

#### Entrants

Saltat de galeres amb calçots i  
musclos

#### Plat principal

Arròs melós de galeres i carxofes

#### Postres de la casa a escollir

Beguda

**33,00 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones  
---

977 363 806

**A Cambrils, els  
pescadors saben  
que les millors  
galeres són les  
que porten ous.  
A la brasa i amb  
una mica de sal  
són una autèntica  
delícia!**

## BEC D'OR

### Menú degustació *Moments*

Pop Dots de Suquet

Tartaleta de calçotada

Tartaleta d'ensaladilla

Esfera de manetes i galera

Maionesa de carxofa  
i *Sriracha* verda

*Coulant* a la brava, rovell, carxofa  
i formatge d'ovella

*Niguirí* de tonyina vermella dels  
Vents i *rissoto* de carxofa

Favada asturiana reduïda  
de galera

Ostra

Bomba de carxofa i *compango*

Bacallà a la brasa, carxofa, bolets  
i oli cremós de galera

#### Postres

Un clàssic

Aigua i copa de vi

**45,00 € IVA inclòs**

Menú per a taula completa  
---

977 792 013

**La carxofa que es  
cultiva a Cambrils  
és la Blanca de  
Tudela, amb  
forma ovalada i  
un gust intens  
que la fa perfecta  
per a tot tipus de  
plats**

## BAR DEL PÒSIT

Rossejat d'arròs amb galera  
Al·lèrgens: marisc

Beguda no inclosa

**22,00 € IVA inclòs**  
---

977 131 274

## BRESCA

### Aperitiu del dia

#### Entrants

Carxofes, galeres i amanida

#### Plat principal

Arròs de galeres i carxofes

#### Postres

Pastís de gerds

Beguda no inclosa

**46,00 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones  
Menú per a taula completa  
---

977 369 512

## BRISAS DE MAR

### Entrants per compartir

Galeres amb allada  
Fritada de calamar i carxofa  
Ensalada russa amb *visca*  
de galera

### Plat principal a escollir

Paella de galera i carxofa  
Fideuà de galeres i carxofa

### Postres a escollir

Copa digestiva  
*Carpaccio* de pinya i gelat de  
caramel  
Pastís de formatge amb fruites  
del bosc  
Semifred de mandoria

Beguda no inclosa

**25,90 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones  
Menú per a taula completa

---

977 185 183

## CAL TENDRE

### Entrants per picar

Espatlla ibèrica amb pa cruixent,  
tomàquet i oli ALBA 1919  
Carxofa confitada  
amb encenalls de *foie*  
Galeres flamejades  
amb vi ranci

### Plat principal a escollir

All cremat de rap  
amb mongetes i galeres  
Arròs cremós de galeres  
i carxofes  
(suplement 2 €)

### Postres de la casa a escollir

Beguda no inclosa

**28,90 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones  
Menú per a taula completa

---

877 016 327

## CASA MACARRILLA 1966

### Menú degustació

#### Aperitiu

La barca de l'avi  
Brou de vedella i carxofa  
fermentada  
*Foie micuit* de rap amb gelatina de  
carxofa  
Paté de galera

#### Primer plat

Crema de galera a l'estil dels  
pescadors de Cambrils

#### Segon plat

Nyàmeres, carxofa i pop roquer amb  
oli de Cambrils de galeres

#### Tercer plat

Arròs melós mariner de galera i  
carxofa amb allioli de garota de mar

#### Postres

Escuma de crema catalana de  
carxofa

#### Petits fours

Núvol de coco i bombons de  
xocolata

Servei de pa i salses

Beguda no inclosa

**45,00 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones

---

977 360 814



## CONFRARIA DEL PORT

### Aperitiu de benvinguda

Brou de galera amb fesolets de  
Santa Pau

### Entrants a escollir

Saltat de galeres amb alls tendres  
Crema de carxofa amb crostonets  
de pa i rajolí d'oli nou

### Plat principal a escollir

Fideuà amb galera i carxofa  
(Mínim 2 persones)  
Pop a la brasa amb carxofa  
arrebossada

### Postres a escollir

Casolans del nostre obrador

Beguda no inclosa

**36,50 € IVA inclòs**

---

630 250 300

## COPACABANA CAMBRILS

### Entrants a escollir

Carxofa tornejada farcida de  
calamarsets i allioli en tinta  
Al·lèrgens: peix, mol·luscs i ou  
Galeres saltades  
Al·lèrgens: crustacis

### Plat principal

Arròs de galera i carxofa  
Al·lèrgens: crustacis, peix i mol·luscs

### Postres de la casa a escollir o cafè

*Coulant* de xocolata  
Al·lèrgens: gluten, ou, lactosa  
i fruits secs  
Crema catalana  
Al·lèrgens: lactosa, ou i fruits secs

Beguda no inclosa

**30,00 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones

---

678 419 154

## CLUB NÀUTIC CAMBRILS

### Entrants a escollir

Crema de galera  
Amanida xató  
Musclos a la marinera

### Plat principal

Arròs de galera de Cambrils amb  
carxofa

### Postres a escollir

Crema catalana  
Tiramisú

Beguda no inclosa

**35,00 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones

---

977 914 890

## DEL MAR

### Aperitius de la casa

#### Entrants per picar

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 carxofes

#### Postres de la casa

Beguda no inclosa

**32,90 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones

---  
977 360 407

**En algunes cultures mediterrànies, la galera ha estat associada amb mites i llegendes marineres, considerant-se un símbol de bona sort per als pescadors**

## EL PESCADOR

### Entrants per picar

Tàrtar de salmó  
Flor de carxofa amb pernil  
Galeres saltades

#### Plat principal a escollir

Arròs amb galera i carxofa  
Sípia estofada amb carxofa

#### Postres de la casa

Aigua mineral

Pa

**37,00 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones  
Menú per a taula completa

---  
977 363 759

## DENVER CAMBRILS

### Aperitiu

Xips de patates de Prades

#### Entrants a escollir

*Carpaccio* de galera de Cambrils  
Carxofa amb ou i foie

#### Plat principal

Arròs de galera amb carxofa

#### Postres de la casa

Aigua

Pa

**45,00 € IVA inclòs**

Tot el menú és apte per a celíacs i intolerants a la lactosa

---  
977 360 023

## EL PORTAL

### Aperitiu

#### Entrants a escollir

Sopa de peix  
Amanida de *palmitos* i salmó  
Galeres saltades  
Xips de carxofes

#### Plat principal a escollir

(Mínim 2 persones)

Arròs caldós de galeres  
Arròs amb bacallà i carxofes

#### Postres a escollir

Tiramisú casolà  
Pinya natural  
Sorbet de llimona

Aigua

**27,50 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones

---  
977 364 157

## EL CAPI

### Entrants a escollir

Pop en salsa  
Crema de galeres  
Musclos a la marinera

#### Plat principal a escollir

Arròs amb galeres  
Fideuà amb galeres

#### Planxa

Galeres  
Gambes  
Sípia  
Navalles

#### Postres de la casa

Servei de pa

Aigua, cervesa o ampolla de vi  
per a dues persones

**31,90 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones

---  
977 364 655

**La paraula “carxofa” prové de l'àrab clàssic *kuršūf*. Aquesta influència lingüística és testimoni de la riquesa cultural que ha conformat la nostra gastronomia al llarg dels segles**

## EL PÒSIT

Rossejat d'arròs amb galera  
Al·lèrgens: marisc

Beguda no inclosa

**22,00 € IVA inclòs**

---  
977 369 604



## GAMI

### Entrants

Croqueta de carxofa i galera amb maionesa de *kimchi*  
Carxofa confitada amb oli de tòfona negra  
Galeres a la bilbaina

### Plat principal

Arròs cremós de galeres amb xips de carxofa

### Postres

*Brownie* Gami

Beguda no inclosa

**25,00 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones

---

977 361 049

## GERMANS MIQUEL'S

### Entrants a escollir

Crema de galeres  
Galeres saltades  
Amanida de carxofa i formatge de cabra

### Plat principal a escollir

Arròs caldós de marisc amb carxofes i galeres  
Rap amb suquet amb carxofes i galeres

### Postres de la casa

Beguda no inclosa

**38,00 € IVA inclòs**

Menú per a taula completa

---

977 791 653

## HIU

### Menú degustació

Croqueta de pollastre *satay*  
Bolet *erengui* amb carxofa, pesto de menta i cecina

Morro de porc i cocotxa de bacallà en salsa verda

Arròs melós de *salmorreta*, carxofa i galera

Suquet, curri vermell de galera i corbina

Sobre costella a baixa temperatura, crema de carxofa fregida i *kale*

Torrada de Santa Teresa amb gelat de *gianduja*

Beguda no inclosa

**50,00 € IVA inclòs**

Menú per a taula completa

---

877 071 720

## RESTAURANT KEMA

### "Galeres versió X... picantones!!!"

Galeres pelades sobre *parmentier* de carxofa i calçots, sofregit d'all a la coreana i xips de carxofes  
Al·lèrgens: marisc

Beguda no inclosa

**15,00 € IVA inclòs**

---

977 364 054

## LA STIVA

### Menú degustació

#### Snacks

*Parmeggiano Reggiano* DOP 24 mes, olives i focaccia.

#### Aperitius

Croqueta d'*ossobuco*, Polenta i reducció del seu fons.

#### Entrants

Galera, calçot i crema de galera amb oli aromatitzat al julivert.

#### Plat principal

Ravioli de carxofa al *burro tartufato* i *guanciaie* cruixent.

#### Segón plat

Pollastre *in porchetta*, mil fulles de patata, carxofa, pastanaga *baby* i reducció del seu fons.

#### Postres

Pastís de xocolata en quatre textures

#### Petits fours

Beguda no inclosa

**38,00 € IVA inclòs**

Menú per a taula completa

---

977 792 334



## LA PALMERA DE LA LLOSA

### Menú degustació

#### Aperitius

*Ceviche* de carxofes de Cambrils

*Tatin* de calçots i romesco

Fideus rossos amb galera

Bacallà al pil pil amb pèsols frescos i carxofes

Secret de porc ibèric a la brasa amb *migas*

Taronja, oli de Cambrils i Pedro Ximénez

#### Petits fours

Beguda no inclosa

**34,90 € IVA inclòs**

Menú per a taula completa

---

977 793 354

## LES BARQUES

### Entrants a escollir

Cloïsses amb carxofa

Fesols amb carxofa i pernil

### Plat principal a escollir

Arròs de bacallà i carxofa

Fideus amb galeres

Arròs sec de galeres

### Postres a escollir

*Torrija* amb gelat d'orxata

Copa bombó 57

Cafès

Beguda no inclosa

**33,00 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones

---

977 366 455

## LES FONTS

### Entrants a escollir

Crema de galeres  
Musclos a la marinera

### Plat principal a escollir

Carxofeta fregida  
Galeres a la planxa

### Segon plat

Arròs mariner de galeres i  
carxofes

### Postres de la casa a escollir

Beguda no inclosa

**34,50 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones

---  
977 793 352

## LLOP DE MAR

### Entrants

Crema de galeres i carxofes  
amb sal de pernil

### Plat principal a escollir

Galeres saltades amb alls  
tendres, calçots i carxofa fregida  
Carxofa fregida amb ou *poché* i  
salsa de galera

### Segon plat

Arròs melós de galeres i carxofa  
confitada

### Postres de la casa

Pa

Cafè

**45,00 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones  
Menú per a taula completa

---  
977 792 567

## L'ESCANDALL

Arròs o fideus amb galeres  
i carxofes

Al·lèrgens: marisc i gluten

Beguda no inclosa

**21,00€ IVA inclòs**

---  
977 795 172

## L'ORIGINAL

### Menú degustació

#### Aperitius

*Gilda* L'Original de galera,  
carxofa i més  
Mini *bikini* de galera, carxofa  
i formatge *Pecorino* trufat  
Croqueta de carxofa i galera  
a l'estil *niguirí*

#### Entrants

Crema de galeres i carxofes  
amb tres textures

#### Primer plat

Flor de carxofa, papada ibèrica  
i galera sense feina

#### Segon plat

Arròs amb galeres, carxofes  
i calçots amb allioli de carxofes

#### Postres

La nostra Galera dolça 5.0

#### *Petits fours*

Servei de pa

Beguda no inclosa

**46,50 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones

---  
977 911 602

**Els romans ja  
consideraven la  
carxofa un aliment  
de luxe i creien que  
tenia propietats  
afrodisíacues. Tant  
era així que la  
noblesa romana la  
consumia en grans  
festins per millorar  
la seva vitalitat**

## MAR DE TIERRAS

### Entrants

*Carpaccio* de carxofes amb  
encenalls de pernil ibèric i oli del  
primer raig

### Plat principal a escollir

Arròs melós de galeres de  
Cambrils i carxofes Km 0  
Al·lèrgens: mariscs i cefalòpodes

### Postres

Torrada de Santa Teresa  
de brioix amb mel  
Copa de cava Brut Nature

Beguda no inclosa

**24,75 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones

---  
977 368 522 /667 827 041

## MASET

### Entrants

Carxofes fregides  
|  
Calamarcets saltats amb galeres i  
carxofes  
O  
Crema de galeres

### Plat principal

Arròs caldós de galeres i carxofes  
amb escamarlans i musclos

### Postres de la casa a escollir

Beguda no inclosa

**29,90 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones

---  
977 364 676

**Algunes espècies  
de galeres tenen  
la capacitat de  
produir  
bioluminescència,  
és a dir, emetre  
llum pròpia**



## MIQUEL

Crema de galeres  
Al·lèrgens: marisc, gluten i làctics

**14,00 € IVA inclòs**

Carxofa al forn

**18,00 € IVA inclòs**

Calamarsons de carxofa  
Al·lèrgens: peix

**23,00 € IVA inclòs**

Carxofes a la planxa

**16,00 € IVA inclòs**

Carxofes farcides de marisc  
Al·lèrgens: marisc

**24,00 € IVA inclòs**

Beguda no inclosa

977 360 357

## MIRAMAR

Coulant de carxofa confitada  
amb ou *poché* i reducció de  
crema de galeres  
Al·lèrgens: marisc i ou

Beguda no inclosa

**24,00 € IVA inclòs**

977 360 063

## MONTSERRAT

### Entrants per picar

Calamars a la romana  
Fesols amb cloïsses i carxofes  
Esqueixada de bacallà

### Plat principal a escollir

Lluç al forn amb carxofes i ceba  
Arròs amb galeres i carxofes  
Bacallà al forn gratinat amb allioli

### Postres de la casa

Pa i salses

Beguda no inclosa

**36,50 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones

977 361 640

## RINCÓN DE DIEGO

### Menú de cuina d'autor

#### Snacks i aperitius

#### Primer plat a escollir

Cruixent de carxofa, tàrtar de  
tomàquet, llagostins  
i vinagreta de romesco  
Crema d'anguila fumada, *duxelle*  
de bolets i puré de moniato

#### Segon plat a escollir

Caneló trufat  
(*Black Angus*, pollastre de corral,  
*foie* i porc ibèric)  
Arròs de galeres, carxofes i  
anemones de mar

#### Tercer plat a escollir

Suquet de peix i galeres  
La nostra calçotada

#### Postres a escollir

Xocolates  
Postres cítrics

#### Petits fours

**65,00 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones

977 361 307

**Per menjar la  
millor galera, cal  
esperar el fred.  
I per pescar-la,  
com més fosc,  
millor.**

## TABERNA LEKEITIO

Arròs de carxofa i mariscs amb  
copa de vi de la casa  
Al·lèrgens: peix, mol·luscs i crustacis

**16,90 € IVA inclòs**

Arròs caldós de galeres i mariscs  
amb copa de vi de la casa  
Al·lèrgens: peix, mol·luscs i crustacis

**16,90 € IVA inclòs**

977 794 668

## VORA CAMBRILS

### Aperitius

### Entrants per compartir

Calamarset de platja a l'andalusa  
Carxofa saltada amb ou ferrat  
i pernil

### Plat principal

Fideus amb galeres

### Postres de la casa a escollir

Aigua mineral i una ampolla de vi  
cada 2 persones

Pa

**53,00 € IVA inclòs**

Menú mínim 2 persones

977 792 472

## XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR (Càmping Joan)

Arròs melós de galera i carxofa  
Al·lèrgens: peix, mol·luscs i crustacis

**19,95 € IVA inclòs**

Suquet de galera i carxofa  
Al·lèrgens: peix, mol·luscs i crustacis

**20,90 € IVA inclòs**

Beguda no inclosa

977 276 941



## GALERES EN VIU

Tots els divendres de febrer i març

De 17 a 18 h.

Visita guiada a la Confraria de Pescadors.

Recorregut que fan les galeres des de les barques fins a la llotja.

Inscripció prèvia a:

peconomica@cambrils.cat.

## TAST POPULAR DE FIDEUS AMB GALERES

### Diumenge, 23 de febrer

D'11 a 13 h, al Mollet del Rec.

A càrrec de la Confraria de Pescadors de Cambrils. Música amb l'Último Vinilo. Preu: 6 €

D'11 a 13 h, demostració de Vela Llatina amb l'Arjau i passejades en llagut amb Vent d'Estrop.

## CONCURS DE LA MAR I L'HORTA ALS FOGONS PER A JOVES CUINERS/ES

Divendres, 14 de març

Entrega de premis a les 14 h

A l'Escola d'Hoteleria de Cambrils.

## 1A TROBADA D'ESMORZAR PER A PAGESOS I PESCADORS JUBILATS

Diumenge, 23 de març

De 9:30 a 11 h, a la Confraria de Pescadors.

## TAST POPULAR DE BAO DE CARXOFES

Diumenge, 23 de març

D'11 a 13 h, al Mollet del Rec.

Música amb Casiotones Brothers.

Preu: 3 €



Més informació a:

 @CambrilsGastronomia

 Cambrils Gastronomia

 @\_cambrilsgastronomia

peconomica@cambrils.cat



Es recomanen vins de la D.O de la província de Tarragona:

D.O Tarragona  
D.O Penedès  
D.O Montsant  
D.O Conca de Barberà  
D.O.Q Priorat  
D.O Terra alta  
D.O Cava



El millor oli per cuinar receptes de terra i mar és l'oli d'oliva verge extra Mestral de Cambrils D.O.P. Siurana.

Amb la col·laboració de:

