



MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
COCINA MARINERA

DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

Organitza/Organiza



Cooperativa Agrícola
CAMBRILS

AEH
ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS
D'HOTELERIA DE CAMBRILS



Col·labora/Colabora



Patrocina



TORELLÓ
VITICULTORS



Català



Castellano



Els vins i escumosos Torelló Viticultors tenen el seu origen a les vinyes de la finca Can Martí, que pertany a la família Torelló des de 1395.

La finca ocupa 135 hectàrees de vinya ecològica i boscos i està ubicada a Gelida (Alt Penedès). Vinya pròpia, cultiu ecològic, verema manual, vinificació a la propietat i llargues criances defineixen els escumosos Torelló.

Torelló Viticultors elabora vins escumosos de qualitat de llarga criança (Corpinnat), vins blancs, rosats i negres (DO Penedès), marc i oli d'oliva verge extra.

AGENDA

**Mes de la galera de
Cambrils i de la cuina marinera**
Del 3 al 26 de febrer de 2023

Divendres, 3 de febrer

GALERES EN VIU

**De les 17h a les 18 h, 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.

Diumenge, 5 de febrer

VERMUT BOOMER AMB GALERES I FIDEUS

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

Degustació de fideus amb galeres segons la recepta tradicional d'abordó de la Confraria de Pescadors de Cambrils, acompanyada d'actuacions musicals. Preu degustació: 5€.

**De les 11.30h a les 13 h, 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.



Divendres, 10 de febrer

GALERES EN VIU

De les 17h a les 18 h, 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, 11 de febrer

MESTRES D'AIXA DE BUTXACA

A les 12h, a la Torre del Port

Inauguració de l'exposició, co-organitzada pel Museu Marítim de Barcelona i el Museu Marítim de Mallorca, que recull els coneixements populars entorn de la construcció tradicional de vaixells de joguina, que s'ha transmès d'una generació a l'altra. Entrada gratuïta.

Horaris de visita

De l'11 de febrer al 21 de maig

Dissabtes d'11h a 14h i de 17h a 20h i

Diumenges d'11h a 14h

Diumenge, 12 de febrer

L'ONA VOL SER CIENTÍFICA

A les 11h i a les 12:30h, a la Torre del Port

Activitat familiar amb contacontes i manualitats, a càrrec de Plàncton Divulgació i Serveis Marins. L'Ona és una nena molt curiosa que, gràcies als seus amics: Berni, el Cranc, i Vera, la Galera, descobrirà que de gran vol ser científica. Aforament limitat.

Divendres, 17 de febrer

GALERES EN VIU

De les 17h a les 18 h, 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.



Divendres, 24 de febrer

GALERES EN VIU

**De les 17h a les 18 h, 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.

**Informació actualitzada a les
nostres xarxes socials**

-  @CambrilsGastronomia
-  Cambrils Gastronomia
-  @_cambrilsgastronomia

**Per a activitats amb
inscripció prèvia**

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

Diumenge, 26 de febrer

ESMORZAR DE FORQUILLA AMB VINILS I GALERES

**De les 11h a les 13h, al Parc del
Pescador**

**Fregida de galeres i calçots de
Cambrils amb Oli d'Oliva Extra Verge
DOP Siurana de la Cooperativa de
Cambrils, en companyia d'actuacions
musicals. Preu degustació: 6€.**

**Inscripció prèvia a l'activitat
“L'Ona vol ser científica”**

a l'e-mail: museu@cambrils.org
o al telèfon 977 794 528



CONCURS “DE LA MAR ALS FOGONS” **PER A JOVES CUINERS/ES.**

Concurs “De la Mar als Fogons” per a joves cuiners/es

XVIII concurs a l’Escola d’Hoteleria i Turisme de Cambrils.

Dimecres 1 de febrer: selecció dels semifinalistes

D’entre totes les propostes d’aplicacions amb galera rebudes, un grup d’experts seleccionarà un màxim de 8 receptes per a participar en el concurs.

Divendres 24 de febrer: Concurs i Iliurament de guardons

Els/les joves seleccionats/des elaboraran, a les instal·lacions de l’Escola d’Hoteleria i Turisme de Cambrils, les seves propostes gastronòmiques, i les exposaran davant un jurat. El concurs s’iniciarà a partir de les 9 h i fins les 14 h. A les 14 h, es portarà a terme l’acte d’entrega de guardons als/les guanyadors/es de l’edició d’enguany.



MES DE LA
GALERÀ
CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

Restaurants adherits

MES DE LA GALEREA CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

ACUAMAR

C/ Consolat de Mar, 66

977 360 059



PLATS PRINCIPALS

Crema de galeres

Arròs amb galeres, cloïsses i carxofes

Al·lèrgens

Crema de galeres: gluten, làctics, crustacis

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



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

TORELLÓ
VITICULTORS

Crema de galeres

10,50€
IVA inclòs

Arròs amb galeres,
cloïsses i carxofes

16,00€
IVA inclòs

MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023



AL PUNT

C/ Pescadors, 23

977 366 424



Aperitiu de benvinguda

Entrants per picar

Amanida de gambes amb la seva vinagreta
i salsa rosa

Anelles de calamars a l'andalusa
Musclos fets a la brasa de carbó

Plat Principal

Arròs caldós de galeres amb cloïsses i
carxofes

Postres

A escollir

Pa

Begudes incloses

Aigua mineral

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors



Menú mínim 2 persones

37,00€
IVA inclòs



MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023



BARABAR

C/ Frederic Mompou, 12

977 363 806



Aperitiu

Croqueta de rap i gambes

Entrants

Saltat de galeres amb calçots i musclos

Plat Principal

Arròs melós de galeres i carxofes

Postres

Begudes incloses

Aigua

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès



29,50€
IVA inclòs

MES DE LA GALEREA CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

BAR DEL PÒSIT

C/ Pescadors, 27
977 131 274



PLAT PRINCIPAL

Arròs amb galeres

Al·lèrgens

Crustacis, peix, mol·lusc, sulfits i api



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

TORELLÓ
VITICULTORS

18,80€

IVA inclòs

MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

BEC D'OR

Av. Riera de
Riudecanyes, 5

977 792 013



Menú degustació Nòmada

Llagostí en filo a l'agredolç de galera
Bunyol kakiage de calçot i galera
Petxina a la Chalaca
Rovell confitat al miso amb crema suau de
galera
Tiradito de pop Dos Olivos
Sardina fumada sobre gamja de galera al
kewpie
Lluç rostit al pastor i galera

Postres

Fantasia dolça

Beguda inclosa

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès
(1 ampolla per a 2 persones)



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors
Corpiñnat Costa Daurada Special Edition Brut Reserva


TORELLÓ
VITICULTORS

Menú taula completa

40,00€
IVA inclòs

MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

BRISAS DE MAR

Av. de la Diputació, 72
977 185 183



Entrants per compartir

Crema de galeres
Galeres amb allada
Musclos a la marinera

Plat Principal a escollir

Arròs de galera
Fideuà de galera

Postres a escollir

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

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

22,90€
IVA inclòs



MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023



Menú degustació

- La barca de l'avi
- Tres petits bocins d'aperitiu
- Carpaccio de galera i foie
- Sopa Laksa de galera
- Fideus rossos amb galeres i allioli de *ficocianina*
- Llom de lluç amb crema de galera amb tocs asiàtics i verdures en textures confitades

Postres

Degustació de postres casolans



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

Menú mínim 2 persones
Menú taula completa

45,00€
IVA inclòs

MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

CASA PORT

C/ Sant Pere, 5

977 365 502



Entrants

- Musclos de roca a la planxa
- Galeres fregides amb xips de carxofes
- Llagostins en tempura amb maionesa picant

Postres

- Rebosteria de la casa
- Cafè

Plat Principal a escollir

- Paella de galeres i escamarlans d'un dit
(mínim 2 persones)
- Arròs melós de galera i carxofes
(mínim 2 persones)
- Fideus melosos de galera i cloïsses
(mínim 2 persones)
- Suquet de rap i galeres



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

38,50€

IVA inclòs

MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

CLUB NÀUTIC
CAMBRILS

Pg. Miramar, 44

877 018 952



Menú degustació

Snack de sobrassada, bacallà i galera amb melmelada de tomàquet

Crema de galeres, porros i encenalls de foie

Amanida de ruca i formatge de *Bufala* a l'aroma de galeres al forn i gelat d'AOVE

Daus de tonyina amb reducció de galeres i cranc tou i verdures baby

Arròs negre de galeres amb sepionets i cloïsses

Postres

Tub de coco i gelat de fruita de la passió

Begudes incloses

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès (1 ampolla per a 2 persones)

Corpinnat Torelló Costa Daurada Special Edition (suplement 8€ per persona. Mínim 2 persones)

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

52,00€
IVA inclòs



MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

CONFRARIA DEL
PORT

Moll Ponent, s/n

630 250 300



Aperitiu de benvinguda

Vermut de Reus amb patatones i olives farcides

Entrants a escollir

Saltat de galeres amb alls tendres i oli nou DOP Siurana
Brandada de galera gratinada amb formatge

Plat Principal

Arròs negre amb galera i carxofa (mínim 2 persones)

Postres a escollir

Postres casolans del nostre obrador

Begudes incloses

Aigua
Copa de Corpinnat Torelló Costa Daurada Special Edition

Cafè
Xarrup de Menjar blanc

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

Menú mínim 2 personnes

34,50€
IVA inclòs



MES DE LA GALEREA CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

DEL MAR

Av. Diputació, 30

977 360 407



Aperitiu de la casa

Entrants a escollir

Galeres saltades amb alls tendres

Sípia tallada amb allioli

Musclos de roca amb romesco

Seitons de Cambrils fregits

Postres

De la casa

Plat Principal a escollir

(mínim 2 persones)

Arròs melós amb galeres i carxofes

Fideus rossos amb galeres i calçots



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

30,90€

IVA inclòs

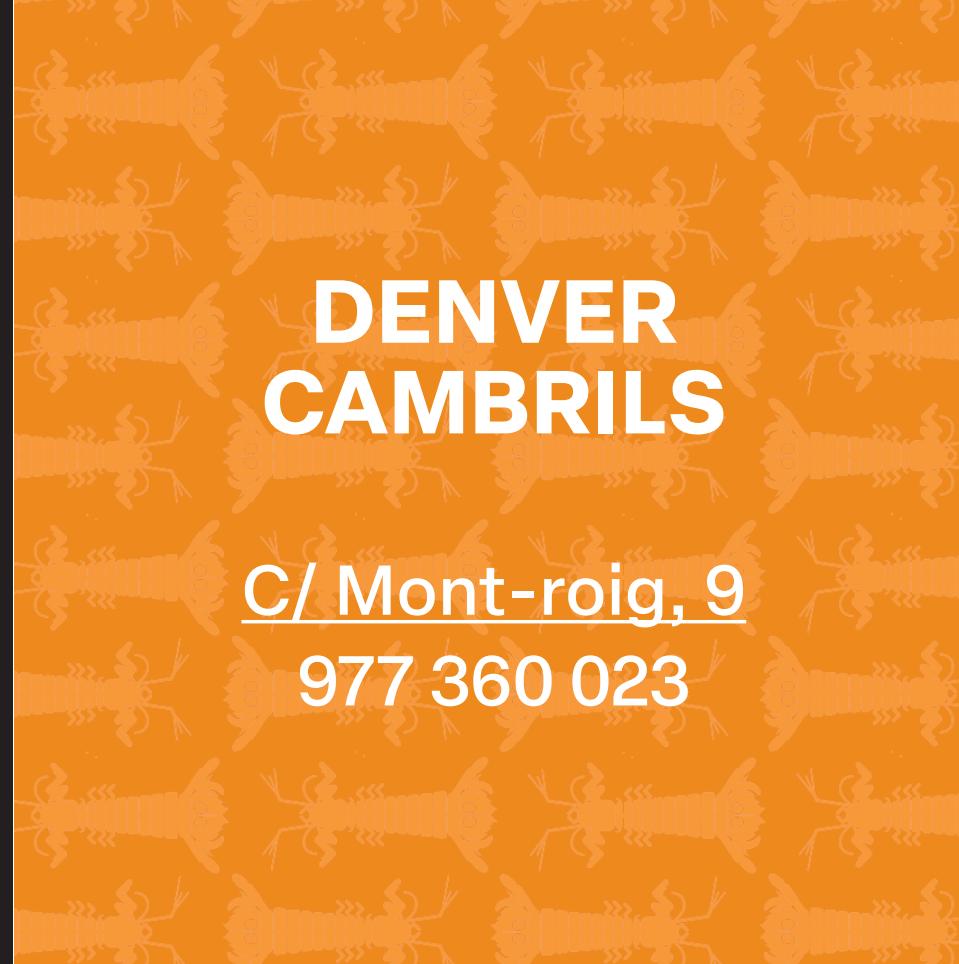
MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

DENVER
CAMBRILS

C/ Mont-roig, 9

977 360 023



Entrants

- Xips de patates i carxofa
- Farcellets de galera al curri amb consomé de pernil
- El cor d'una carxofa amb cremós de galera

Plat principal

- Arròs de galera i carxofa

Postres

A escollir del nostre assortiment



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

45,50€

IVA inclòs

MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

EL CAPI

C/ Pau Casals, 16
977 364 655



Entrants a escollir

- Pop en salsa
- Sípia amb allioli
- Musclos a la marinera
- Crema de galeres

Plat Principal a escollir

- Arròs caldós amb galeres
- Fideuà amb galeres
- Galeres, gambes i navalles a la planxa

Postres

- De la casa

Begudes a escollir

- Aigua
- Cervesa
- Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

 **TORELLÓ**
VITICULTORS



27,90€

IVA inclòs

MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

GERMANS
MIQUEL'S

C/ Consolat de Mar, 28

977 791 653



Entrants a escollir

Crema de galeres
Galeres saltades

Plat Principal

Arròs caldós de galeres amb cloïsses
(mínim 2 persones)

Postres

A escollir

Begudes incloses

Aigua

Cafè

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

Menú taula completa

33,00€

IVA inclòs



MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

LES BARQUES

C/ Consolat de Mar, 64

977 366 455



Entrants a escollir

Amanida de romesco i bacallà

Crema de galera

Galeres saltades

Plat Principal a escollir

Arròs melós de galeres

Fideus amb galeres

Postres

Escuma de jogurt amb mango

Xarrup de mojito

Cafè

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

28,00€

IVA inclòs



MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

LES FONTS

C/ Colon, 1
977 793 352



Entrants a escollir

Crema de galera
Caldereta de marisc i galeres

Primer plat a escollir

Galeres fregides o amb salsa menier
Torrada de “pa de vidre” de seitons
marinats en soja i gingebre

Plat principal

Arròs mariner de galeres i carxofes

Postres a escollir

De la casa

Pa

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors
Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès


TORELLÓ
VITICULTORS

Menú mínim 2 personnes

32,90€
IVA inclòs



MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

L'ESCANDALL

C/ Josep Iglesias, 40
(Pg. Marítim)

977 795 172



Entrants per compartir

Amanida de llagostins amb vinagreta
Musclos a la planxa “L’Escandall”
Tàrtar de salmó

Plat Principal a escollir

(mínim 2 persones)
Arròs amb galeres i carxofes
Fideus amb galeres i carxofes

Postres

De la casa
Pa

Beguda inclosa

Aigua

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors
Corpiñnat Torelló Costa Daurada Special Edition Brut Nature


TORELLÓ
VITICULTORS

Menú mínim 2 personnes

34,00€
IVA inclòs



MES DE LA GALEREA CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

MASET

C/ Consolat de Mar, 48

977 364 676



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

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

28,90€

IVA inclòs



MES DE LA GALEREA CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023



MIRAMAR

Passeig Miramar, 30

977 360 063



PLAT PRINCIPAL

Galeres saltades amb calçots

Al·lèrgens

Crustacis



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

16,00€

IVA inclòs

MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

MONTSERRAT

C/ Miquel Planàs, 9
977 361 640



Entrants per compartir

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

Plat Principal a escollir

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

Postres

De la casa
Pa
Salses

Beguda inclosa

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès
(1 ampolla per a 2 persones)

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

33,50€

IVA inclòs



MES DE LA GALEREA CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

RESTAURANT
EL PÒSIT

Plaça Mossèn
Joan Batalla, 3
977 369 604



PLAT PRINCIPAL

Arròs amb galeres

Al·lèrgens

Crustacis, peix, mol·lusc, sulfits i api



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

TORELLÓ
VITICULTORS

18,80€
IVA inclòs

MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

RINCÓN DE DIEGO

C/ Drassanes, 19

977 361 307



Menú cuina d'autor

Snacks

Aperitius

Carxofa, carxofa de Jerusalem, galeres,
rovell d'ou de guatlla, crema de patata i pa
xinès de galera

Caneló de galera amb beixamel de curri
vermell

Rap crujent amb puré de calçots

Postres

Postres cítrics

Petit fours



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

60,00€

IVA inclòs

MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

TABERNA LEKEITIO

C/ Miquel Planàs, 19

9977 794 668



Aperitiu de benvinguda

Entrants a escollir

Galeres saltades amb alls
Crema de galera i cranc

Plat Principal a escollir

Arròs amb galeres
Suquet de sípia amb galeres

Postres a escollir

Pastís de formatge
Tiramisú

Pa

Begudes incloses

Aigua
Corpinnat Torelló Costa Daurada Special Edition (1 ampolla per a 2 persones)

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

36,80€

IVA inclòs



MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023



PLAT PRINCIPAL

Cassoleta de fideus amb galera i carxofes

Al·lèrgens

Marisc, gluten



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors



18,00€
IVA inclòs



MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
COCINA MARINERA

DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023



TORELLÓ
VITICULTORS



Los vinos y espumosos Torelló Viticultors tienen el origen en las viñas de la finca Can Martí, que pertenece a la familia Torelló desde 1395.

La finca ocupa 135 hectáreas de viña ecológica y bosques y está ubicada en Gelida (Alt Penedès). Viña propia, cultivo ecológico, vendimia manual, vinificación a la propiedad y largas crianzas definen a los espumosos Torelló.

Torelló Viticultors elabora vinos espumosos de calidad de larga crianza (Corpinnat), vinos blancos, rosados y negros (DO Penedès), marc y aceite de oliva virgen extra.

AGENDA

**Mes de la galera de
Cambrils y de la cocina marinera**
Del 3 al 26 de febrero de 2023

Domingo, 5 de febrero **VERMUT BOOMER AMB GALERES I FIDEUS**

**Venta de tiques de las 11h a las
14 h, en el Mollet del Rec del
Puerto de Cambrils**

Degustación de fideos con galeras según la receta tradicional de abordo de la Cofradía de Pescadores de Cambrils, acompañada de actuaciones musicales. Precio degustación: 5€.

**De las 11.30h a las 13 h, en las
escaleras reales del Puerto de
Cambrils**

**Demostración de Vela
Latina** a cargo del ARJAU.

Paseos en laúd dirigidos principalmente a los niños, a cargo de la asociación deportiva VENT D'ESTROP. Inscripción previa.

Viernes, 3 de febrero

GALERES EN VIU

**De las 17h a las 18 h, en la
Cofradía de Pescadores de
Cambrils**

Visita guiada a las instalaciones. Ven y aprende el arte de pescar galeras de la mano de los que conocen bien este oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja. Aforo limitado. Inscripción previa.



Viernes, 10 de febrero

GALERES EN VIU

De las 17h a las 18 h, en la Cofradía de Pescadores de Cambrils

Visita guiada a las instalaciones. Ven y aprende el arte de pescar galeras de la mano de los que conocen bien este oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja. Aforo limitado. Inscripción previa.

Sábado, 11 de febrero

MESTRES D'AIXA DE BUTXACA

A las 12h, en la Torre del Puerto
Inauguración de la exposición, co-organizada por el Museo Marítimo de Barcelona y el Museo Marítimo de Mallorca, que recoge los conocimientos populares entorno a la construcción tradicional de barcos de juguete, que se ha transmitido de una generación a otra. Entrada gratuita.

Horarios de visita

Del 11 de febrero al 21 de mayo
Sábados de 11h a 14h y de 17h a 20h y
Domingos de 11h a 14h

Domingo, 12 de febrero

L'ONA VOL SER CIENTÍFICA

A las 11h y a las 12:30h, en la Torre del Puerto

Actividad familiar con cuentacuentos y manualidades, a cargo de Plàncton Divulgació i Serveis Marins. Ona es una niña muy curiosa que, gracias a sus amigos: Berni, el Cangrejo, y Vera, la Galera, descubrirá qué de mayor quiere ser científica. Aforo limitado.

Viernes, 17 de febrero

GALERES EN VIU

De las 17h a las 18 h, en la Cofradía de Pescadores de Cambrils

Visita guiada a las instalaciones. Ven y aprende el arte de pescar galeras de la mano de los que conocen bien este oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja. Aforo limitado. Inscripción previa.



Viernes, 24 de febrero

GALERES EN VIU

**De las 17h a las 18 h, en la
Cofradía de Pescadores de
Cambrils**

Visita guiada a las instalaciones. Ven y aprende el arte de pescar galeras de la mano de los que conocen bien este oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja. Aforo limitado. Inscripción previa.

**Información actualizada en
nuestras redes sociales**

-  @CambrilsGastronomia
-  Cambrils Gastronomia
-  @_cambrilsgastronomia

**Para actividades con
inscripción previa**

de lunes a viernes, de 8 a 15 h, en
peconomica@cambrils.org o en el
tel. 977 794 679

Domingo, 26 de febrero

ESMORZAR DE FORQUILLA AMB VINILS I GALERES

**De las 11h a las 13h, en el Parc
del Pescador**

Fregida de galeras y calçots de Cambrils con Aceite de Oliva Extra Virgen DOP Siurana de la Cooperativa de Cambrils, en compañía de actuaciones musicales. Precio degustación: 6€.

**Inscripción previa a la actividad
“L’Ona vol ser científica”**

al e-mail: museu@cambrils.org
o en el teléfono 977 794 528



CONCURSO “DE LA MAR ALS FOGONS” **PER A JOVES CUINERS/ES.**

Concurso “De la Mar als Fogons” per a joves cuiners/es

XVIII concurso en la Escuela de Hotelería y Turismo de Cambrils.

Miércoles 1 de febrero: selección de los semifinalistas

De entre todas las propuestas de aplicaciones con galera recibidas, un grupo de expertos seleccionará un máximo de 8 recetas para participar en el concurso.

Viernes 24 de febrero: Concurso y entrega de galardones

Los/las jóvenes seleccionados/as elaborarán, en las instalaciones de la Escuela de Hotelería y Turismo de Cambrils, sus propuestas gastronómicas, y las expondrán delante de un jurado. El concurso se iniciará a partir de las 9 h hasta las 14 h. A las 14 h, se llevará a cabo el acto de entrega de galardones a los/las ganadores/as de la edición de este año.



MES DE LA **GALERÀ** CAMBRILS

CUINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

Restaurantes adheridos

MES DE LA GALERAS CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

ACUAMAR

C/ Consolat de Mar, 66

977 360 059



PLATOS PRINCIPALES

Crema de galeras

**Arroz con galeras, almejas y
alcachofas**

Alérgenos

Crema de galeras: gluten, lácticos, crustáceos

Arroz con galeras, almejas y alcachofas: crustáceos,
frutos secos, moluscos, apio



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

Crema de galeras

10,50€
IVA incluido

Arroz con galeras, almejas y
alcachofas

16,00€
IVA incluido

MES DE LA GALEREA CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023



Aperitivo de bienvenida

Entrantes para picar

Ensalada de gambas con su vinagreta y salsa rosa

Anillas de calamares a la andaluza

Mejillones hechos a la brasa de carbón

Plato Principal

Arroz caldoso de galeras con almejas y alcachofas

Postres

A escoger

Pan

Bebidas incluidas

Aqua mineral

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors



Menú mínimo 2 personas

37,00€
IVA incluido



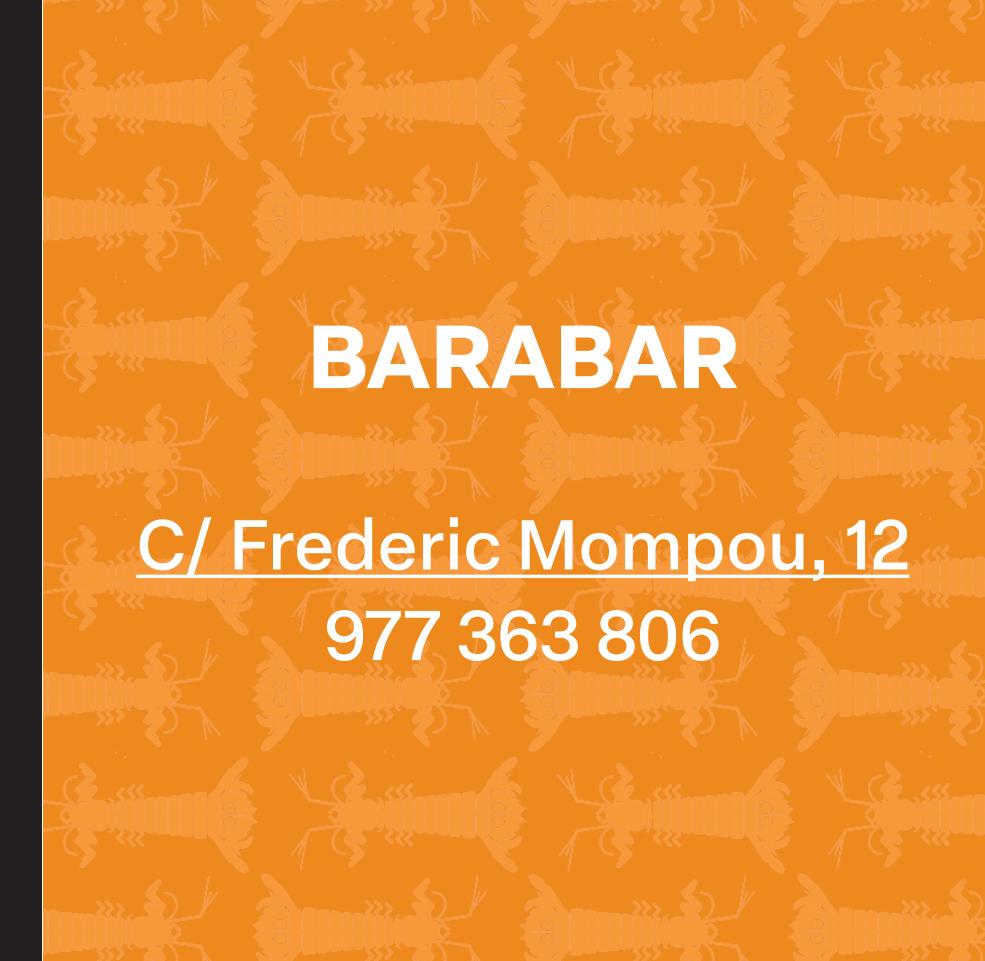
MES DE LA GALERAS CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

BARABAR

C/ Frederic Mompou, 12

977 363 806



Aperitivo

Croqueta de rape y gambas

Entrantes

Salteado de galeras con calçots y
mejillones

Plato Principal

Arroz meloso de galeras y alcachofas

Postres

Bebidas incluidas

Agua

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès



MES DE LA GALERAS CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

BAR DEL PÒSIT

C/ Pescadors, 27
977 131 274



PLATO PRINCIPAL

Arroz con galeras

Alérgenos

Crustáceos, pescado, moluscos, sulfitos y apio



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

18,80€
IVA incluido

MES DE LA GALEREA CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

BEC D'OR

Av. Riera de
Riudecanyes, 5

977 792 013



Menú degustación Nómada

Langostino en filo al agridulce de galera
Buñuelo *kakiage* de calçot y galera
Concha a la Chalaca
Yema encurtida en miso con crema suave
de galera
Tiradito de pulpo Dos Olivos
Sardina ahumada sobre gamja de galera al
kewpie
Merluza asada al pastor y galera

Postres

Fantasía dulce

Bebida incluida

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès
(1 botella para 2 personas)

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors
Corpinnat Costa Daurada Special Edition Brut Reserva


TORELLÓ
VITICULTORS

Menú mesa completa

40,00€
IVA incluido



MES DE LA GALERAS CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

BRISAS DE MAR

Av. de la Diputació, 72

977 185 183



Entrantes para compartir

- Crema de galeras
- Galeras al ajillo
- Mejillones a la marinera

Plato Principal a escoger

- Arroz de galera
- Fideuá de galera

Postres a escoger

- Copa digestiva
- Carpaccio de piñay helado de caramelo
- Tarta de queso con frutos del bosque
- Semifrío de Mandoria



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

22,90€
IVA incluido

MES DE LA GALERAS CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023



Menú degustación

La barca del abuelo

Tres pequeños bocados de aperitivo

Carpaccio de galera y foie

Sopa Laksa de galera

Fideus rossos con galeras y alioli de
ficocianina

Lomo de merluza con crema de galera con
toques asiáticos y verduras en texturas
encurtidas

Postres

Degustación de postres caseros



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors



Menú mínimo 2 personas
Menú mesa completa

45,00€
IVA incluido

MES DE LA GALERAS CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

CASA PORT

C/ Sant Pere, 5

977 365 502



Entrantes

Mejillones de roca a la plancha
Galeras fritas con chips de alcachofas
Langostinos en tempura con mayonesa
picante

Postres

Repostería de la casa
Café

Plato Principal a escoger

Paella de galeras y cigalas de un dedo
(mínimo 2 personas)
Arroz meloso de galera y alcachofas
(mínimo 2 personas)
Fideos melosos de galera y almejas
(mínimo 2 personas)
Suquet de rape y galeras



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

 **TORELLÓ**
VITICULTORS

38,50€

IVA incluido

MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

CLUB NÀUTIC
CAMBRILS

Pg. Miramar, 44

877 018 952



Menú degustación

Snack de sobrasada, bacalao y galera con mermelada de tomate

Crema de galeras, puerros y virutas de *foie*

Ensalada de rúcula y queso de *Bufala* al aroma de galeras al horno y helado de AOVE

Dados de atún con reducción de galeras y cangrejo blando y verduras baby

Arroz negro de galeras con sepionets y almejas

Postres

Tubo de coco y helado de fruta de la pasión

Bebidas incluidas

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès (1 botella para 2 personas)

Corpinnat Torelló Costa Daurada Special Edition (suplemento 8€ por persona.
Mínimo 2 personas)

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

52,00€
IVA incluido



MES DE LA GALERAS CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023



CONFRARIA DEL
PORT

Moll Ponent, s/n

630 250 300



Aperitivo de bienvenida

Vermut de Reus con patatitas y aceitunas
rellenas

Entrantes a escoger

Salteado de galeras con ajos tiernos y
aceite nuevo DOP Siurana
Brandada de galera gratinada con queso

Plato Principal

Arroz negro con galera y alcachofas
(mínimo 2 personas)

Postres a escoger

Postres caseros de nuestro obrador

Bebidas incluidas

Agua
Copa de Corpinnat Torelló Costa Daurada
Special Edition

Café

Chupito de Menjar blanc



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

Menú mínimo 2 personas

34,50€
IVA incluido

MES DE LA GALEREA CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

DEL MAR

Av. Diputació, 30

977 360 407



Aperitivo de la casa

Entrantes a escoger

Galeras salteadas con ajos tiernos

Sepia cortada con alioli

Mejillones de roca con romesco

Boquerones de Cambrils fritos

Postres

De la casa

Plato Principal a escoger

(mínimo 2 personas)

Arroz meloso con galeras y alcachofas

Fideus rossos con galeras y calçots



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

30,90€

IVA incluido

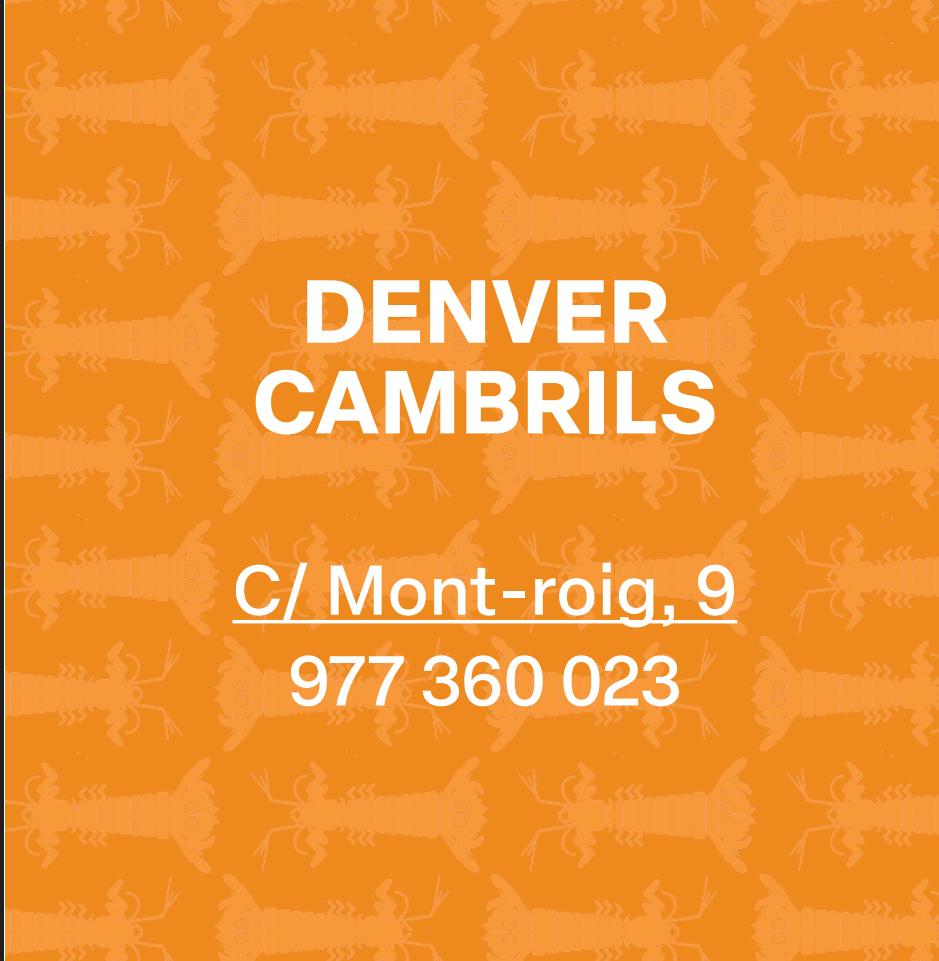
MES DE LA GALEREA CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

DENVER
CAMBRILS

C/ Mont-roig, 9

977 360 023



Entrantes

Chips de patatas y alcachofa

Saquitos de galera al curri con consomé de jamón

El corazón de una alcachofa con cremoso de galera

Plato principal

Arroz de galera y alcachofa

Postres

A escoger de nuestro surtido



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

45,50€

IVA incluido

MES DE LA GALERAS CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

EL CAPI

C/ Pau Casals, 16

977 364 655



Entrantes a escoger

- Pulpo en salsa
- Sepia con alioli
- Mejillones a la marinera
- Crema de galeras

Plato Principal a escoger

- Arroz caldoso con galeras
- Fideuá con galeras
- Galeras, gambas y navajas a la plancha

Postres

De la casa

Bebidas a escoger

- Agua
- Cerveza
- Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

27,90€

IVA incluido

MES DE LA GALERAS CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

GERMANS
MIQUEL'S

C/ Consolat de Mar, 28

977 791 653



Entrantes a escoger

Crema de galeras
Galeras salteadas

Plato Principal

Arroz caldoso de galeras con almejas
(mínimo 2 personas)

Postres

A escoger

Bebidas incluidas

Aqua

Café

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

Menú mesa completa

33,00€
IVA incluido



MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

LES BARQUES

C/ Consolat de Mar, 64

977 366 455



Entrantes a escoger

Ensalada de romesco y bacalao
Crema de galera
Galeras salteadas

Plato Principal a escoger

Arroz meloso de galeras
Fideos con galeras

Postres

Espuma de yogur con mango
Chupito de mojito

Café

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS



28,00€

IVA incluido

MES DE LA GALEREA CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

LES FONTS

C/ Colón, 1
977 793 352



Entrantes a escoger

Crema de galeras
Caldereta de marisco y galeras

Primer plato a escoger

Galeras fritas o en salsa menier
Tosta de “pa de vidre” de boquerones
marinados en soja y jengibre

Plato principal

Arroz marinero de galeras y alcachofas

Postres a escoger

De la casa
Pan



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors
Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès


TORELLÓ
VITICULTORS

Menú mínimo 2 personas

32,90€
IVA incluido

MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

L'ESCANDALL

C/ Josep Iglesias, 40
(Pg. Marítim)

977 795 172



Entrantes para compartir

Ensalada de langostinos con vinagreta
Mejillones a la plancha “L’Escandall”
Tartar de salmón

Plato Principal a escoger

(mínimo 2 personas)
Arroz con galeras y alcachofas
Fideos con galeras y alcachofas

Postres

De la casa
Pan

Bebida incluida

Aqua

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors
Corpiñnat Torelló Costa Daurada Special Edition Brut Nature


TORELLÓ
VITICULTORS

Menú mínimo 2 personas

34,00€
IVA incluido



MES DE LA GALERAS CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

MASET

C/ Consolat de Mar, 48

977 364 676



Entrantes a escoger

Galeras salteadas
Crema de galeras

Plato Principal a escoger

Arroz caldoso de galeras
Paella de galeras
Fideos con galeras

Postres a escoger

De la casa

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

28,90€

IVA incluido



MES DE LA GALERAS CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

MIRAMAR

Passeig Miramar, 30

977 360 063



PLATO PRINCIPAL

Galeras salteadas con calçots

Alérgenos

Crustáceos

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS



16,00€

IVA incluido

MES DE LA GALERAS CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

MONTSERRAT

C/ Miquel Planàs, 9
977 361 640



Entrantes para compartir

Calamares a la romana
Tartar de salmón y aguacate con su vinagreta de galeras
Mejillones salteados con ajitos

Plato Principal a escoger

Tronco de merluza a la salsa de galeras con ajitos tiernos
Arroz con galeras, sepia y alcachofas
Bacalao al horno gratinado con alioli

Postres

De la casa

Pan
Salsas

Bebida incluida

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès
(1 botella para 2 personas)

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

TORELLÓ
VITICULTORS



33,50€

IVA incluido

MES DE LA GALERAS CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

RESTAURANT
EL PÓSIT

Plaça Mossèn
Joan Batalla, 3
977 369 604



PLATO PRINCIPAL

Arroz con galeras

Alérgenos

Crustáceos, pescado, moluscos, sulfitos y apio

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS



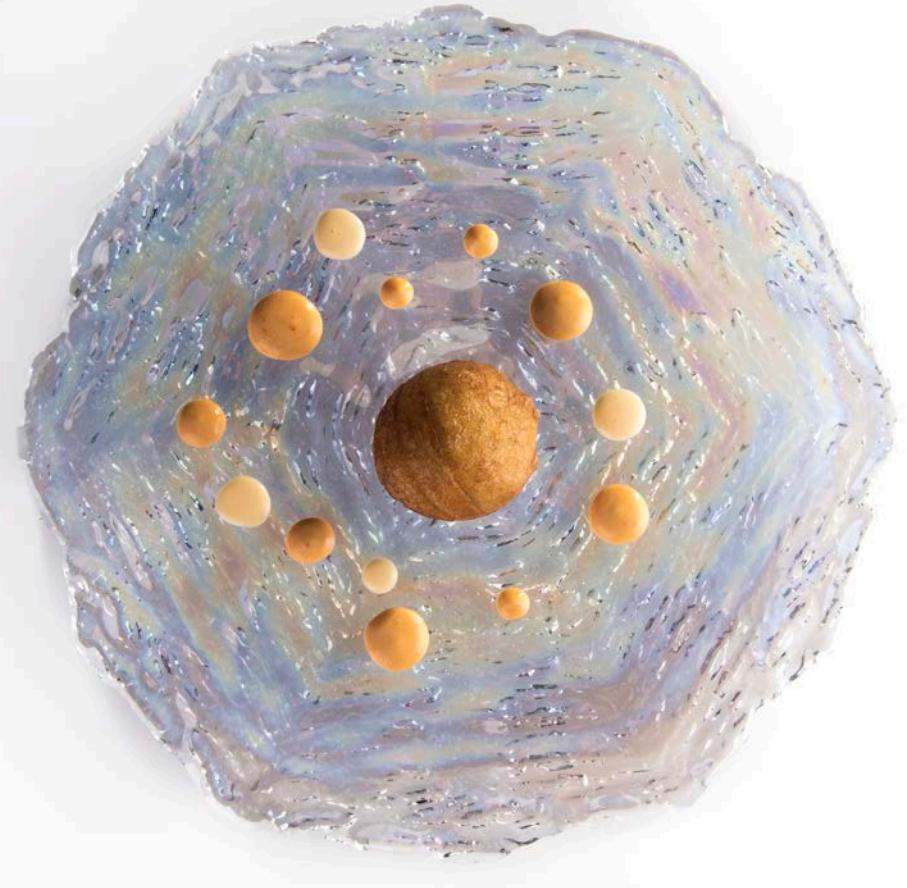
18,80€
IVA incluido

MES DE LA GALEREA CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

RINCÓN DE DIEGO

C/ Drassanes, 19
977 361 307



Menú cocina de autor

Snacks

Aperitivos

Alcachofa, alcachofa de Jerusalén,
galeras, yema de huevo de codorniz,
crema de patata y pan chino de galera
Canelón de galera con bechamel de curri
rojo

Rape crujiente con puré de calçots

Postres

Postres cítricos

Petit fours



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

60,00€

IVA incluido

MES DE LA GALERAS CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

TABERNA LEKEITIO

C/ Miquel Planàs, 19

9977 794 668



Aperitivo de bienvenida

Entrantes a escoger

Galeras salteadas con ajos
Crema de galera y cangrejo

Plato Principal a escoger

Arroz con galeras
Suquet de sepia con galeras

Postres a escoger

Pastel de queso
Tiramisú

Pan

Bebidas incluidas

Agua
Corpinnat Torelló Costa Daurada Special Edition (1 botella para 2 personas)

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors


TORELLÓ
VITICULTORS

36,80€
IVA incluido



MES DE LA GALEREA CAMBRILS

COCINA MARINERA
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023



PLATO PRINCIPAL

Cazuelita de fideos con galera y alcachofas

Alérgenos

Marisco, gluten



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors



18,00€
IVA incluido



MES DE LA GALERÀ CAMBRILS

CUINA MARINERA
COCINA MARINERA

DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023