

8a Edició

**DEL 13
AL 29 DE MARÇ
DE 2020**

**TAST
DE PAELLES
ENCARXOFADES**
EL DIA 22 DE MARÇ
A PARTIR DE LES 11H
A LA PLAÇA
DEL PÒSIT

EN CAR XO FA'T A CAMBRILS

G A R C I A M O R E N O

DISTRIBUCIONS
GOURMET



80% Garnatxa 20% Macabeu

Color: Groc pàl·lid.

Aquesta garnatxa té un bon equilibri nassal fresc i cítric amb suaus aromes a fruites blanques com la pera i el préssec, tornant a retrovar aquestes sensacions al paladar, i així poden gaudir de la seva frescor, per als paladars més exigents.



Garnatxa Samsó Syrah

Color: negre amb tons vermellorsos.

Ben equilibrat amb nas, molt fresc i mineral, bona fruita vermella i especiat. Llarg amb boca, persistent i llaminer



Macabeu Xarel·lo Parellada

Tast: Vi escumós de qualitat de bombolla fina i persistent. Aroma de gessamí, flor blanca, poma verda i cítrics. En boca és fresc, llaminer, molt sec i persistent. La frescor i una criança mínima de 15 mesos caracteritzen aquest cava.



Cambrils, un món d'experiències gastronòmiques al teu abast

La carxofa està fortament arrelada al nostre territori i és un producte indispensable en les Jornades gastronòmiques "Encarxofa't a Cambrils amb molt bon gust" que es porten a terme a Cambrils del 13 al 29 de març. La varietat utilitzada a les nostres comarques és la blanca de Tudela que conreada a nivell del mar i amb les condicions agroclimàtiques del nostre entorn produeixen una carxofa tendra, amb molt de gust i de qualitat extraordinària.

Cambrils és la icona de la restauració i la capital de la gastronomia de les nostres terres. És per aquesta raó que apostem, un any més, per oferir-vos un calendari gastronòmic que té com a objectiu apropar-vos als productes de temporada i de proximitat amb receptes tradicionals i avantguardistes.

Aprofiteu aquestes jornades per assaborir i gaudir de les millors qualitats de les nostres carxofes. Un producte propi de l'horta cambrilenca que excel·leix encara més maridada amb la cuina d'arrossos, fideus i guisats de peix. En aquest recull de propostes dels restaurants participants podreu trobar diferents aplicacions i elaboracions, tenint sempre com a producte estrella a la carxofa de Cambrils.

No hi podeu faltar!



Tast de paelles encarxofades

Un any més, et convidem a participar en el tradicional tast de paelles encarxofades. Una activitat per a tots els públics, que s'emmarca dins de les Jornades gastronòmiques "Encarxofa't a Cambrils amb molt bon gust", on pots degustar unes exquisides paelles amb la carxofa com a ingredient protagonista. Totes elles elaborades de la mà dels diferents restaurants participants en aquesta campanya plena de sabor.

Vine i assaboreix un dels productes més preuats de casa nostra, el proper diumenge 22 de març, a partir de les 11h, a la Plaça del Pòsit.

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



Gaudeix del comerç de Cambrils els 365 dies de l'any.

Cambrils, els millors restaurants i
els millors comerços en un marc
incomparable al costat del mar.



RES TAU RANTS PAR TICI PANTS

#01 ACUAMAR

33,00€

IVA inclòs / IVA incluido - *Apte per a celíacs / Apto para celíacos

C/ Consolat de Mar, 66 · 977 360 059

CAT Entrants a escollir

- › Tàrtar de salmó amb carxofa, alvocat i encenalls de *foie* *
- › Carxofes gratinades, farcides amb llagostins
- › Caldereta de carxofes amb cigronets de l'Alta Anoia i cloïsses
- › Xips de carxofa amb encenalls de *foie*

Plat Principal a escollir

- › Cuetes de rap a la planxa amb alls tendres i carxofa *
- › Arròs negre amb carxofes i cloïsses (mínim 2 persones) *

Postres

Aigües minerals

Cafè

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES Entrantes a escoger

- › Tartar de salmón con alcachofa, aguacate i virutas de *foie* *
- › Alcachofas gratinadas, rellenas con langostinos
- › Caldereta de alcachofas con garbanzos del Alta Anoia y almejas
- › Chips de alcachofa con virutas de *foie*

Plato Principal a escoger

- › Colitas de rape a la plancha con ajos tiernos y alcachofa *
- › Arroz negro con alcachofas y almejas (mínimo 2 personas) *

Postres

Aguas minerales

Café

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#02 BEC D'OR

30,00€

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

Av. Riera de Riudecanyes, 5 · 977 792 013

Menú degustació "En nom propi"

- › Trufes de carxofa "Ivan"
- › Terrina caramel·litzada de carxofa i llagostins amb coulis de *toffée* "Ananda"
- › Caneló de pollastre rostit amb encenalls de carxofa "Maika"
- › Ramen vegetarià de carxofa "Manuel"
- › La nostra llonganissa de carxofes amb *parmentier* de mongetes, verdures a la brasa i allioli de calçots "Maria Matas"
- › Suprema de llobarro salvatge amb carxofa confitada i escuma de mar "Margarita"

Postres

El món dels Teletubbies

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

Menú degustación "En nombre propio"

- › Trufas de alcachofa "Ivan"
- › Tarrina caramelizada de alcachofa y langostinos con coulis de *toffée* "Ananda"
- › Canelón de pollo asado con virutas de alcachofa "Maika"
- › Ramen vegetariano de alcachofa "Manuel"
- › Nuestra longaniza de alcachofas con *parmentier* de judías, verduras a la brasa y alioli de *calçots* "Maria Matas"
- › Suprema de lubina salvaje con alcachofa confitada y espuma de mar "Margarita"

Postres

El mundo de los Teletubbies

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#03 CAL TENDRE

25,90€

IVA inclòs / IVA incluido

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

Menú degustació

- › Crema de calçots amb avellanes
- › Carxofa farcida amb ou de guatlla i caviar de salmó
- › Arròs de carxofa i ventresca de bacallà
- › Abanico ibèric amb crema de carxofes

Postres

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

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

Menú degustación

- › Crema de calçots con avellanas
- › Alcachofa rellena con huevo de codorniz i caviar de salmón
- › Arroz de alcachofa y ventresca de bacalao
- › Abanico ibérico con crema de alcachofa

Postres

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

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#04 CAMBIUM

32,50€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Mossèn Jacint Verdaguer, 17 · 627 507 188

Entrants

- › Tàrtar de carxofa amb tomàquet i anguila fumada

Plat Principal

- › Ou de *parmentier* amb carxofa confitada, espatlla ibèrica "Joselito" i foie

Segon plat

- › Melós de vedella amb la seva *demi glacé* i textures de carxofa

Postres

- › El nostre *coulant*

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

Entrantes

- › Tartar de alcachofa con tomate y anguila ahumada

Plato Principal

- › Huevo de *parmentier* con alcachofa confitada, paletilla ibérica "Joselito" y foie

Segundo plato

- › Meloso de ternera con su *demi glacé* y texturas de alcachofa

Postres

- › Nuestro *coulant*

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#05 CAN BOSCH

46,00€

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

Rambla Jaume I, 19 · 977 360 019

CAT Menú degustació

- › Snacks salats
- › Tapetes d'aperitiu
- › Cor de carxofa confitada napada amb una *beurre blanc*, vel de marisc a l'estrágó i anguila fumada Roset
- › Arròs de carxofa mantegat amb galeres i llagostins saltats
- › Rapets de Cambrils, carxofa de Jerusalem i *velouté* de carxofa al pal tallat

Postres

- › La nostra versió del pastís de whisky
- › *Petits fours*

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES Menú degustación

- › Snacks salados
- › Tapitas de aperitivo
- › Corazón de alcachofa confitada napada con una *beurre blanc*, velo de marisco al estrágón y anguila ahumada Roset
- › Arroz de alcachofa mantecado con galeras y langostinos saltados
- › Rapes jóvenes de Cambrils, alcachofa de Jerusalén y *velouté* de alcachofa al palo cortado

Postres

- › Nuestra versión de la tarta al whisky
- › *Petits fours*

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#06 CAN SOLÉ

27,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Ramon Llull, 19-21 · 977 360 236

CAT

Entrants

- › Carxofa al caliu amb fons de crema de marisc i amb trossets de gamba vermella

Postres a escollir

- › Pastís de xocolata
- › Sorbet de llimona
- › Maduixes amb iogurt

Plat Principal

- › Guisat de carxofa amb mandonguilles de rap amb cloïsses i ou escalfat

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castelloig (Corpinnat Brut Nature)

ES

Entrantes

- › Alcachofa al rescoldo con fondo de crema de marisco y con trocitos de gamba roja

Postres a escoger

- › Tarta de chocolate
- › Sorbete de limón
- › Fresas con yogur

Plato Principal a escoger

- › Guisado de alcachofa con albóndigas de rape con almejas y huevo calentado

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castelloig (Corpinnat Brut Nature)

#07 CASA MACARRILLA 1966

35,00€

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

C/ Barques, 14 · 977 360 814

CAT **Menú degustació**

La barca de l'avi

- › Tres petits aperitius degustació

Primera seqüència verda (entra tot)

- › Sopa freda de carxofa amb alvocat, llet de coco, galanga, citronel·la i coriandre
- › Crema de carxofa, *tupinambour*, calçots i anguila
- › Croqueta de carxofa, espinacs i kale

Segon

Arròs mariner melós de carxofa i vireies

Postres

- › Crema *brulée* de carxofa
- › Dolços de la casa

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES **Menú degustación**

La barca del abuelo

- › Tres pequeños aperitivos degustación

Primera secuencia verde (entra todo)

- › Sopa fría de alcachofa con aguacate, leche de coco, galanga, citronela y cilantro
- › Crema de alcachofa, *tupinambour*, *calçots* y anguila
- › Croqueta de alcachofa, espinacas y kale

Segundo

- › Arroz marinero meloso de alcachofa y vireias

Postres

- › Crema *brulée* de alcachofa
- › Dulces de la casa

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#08 DALL'ITALIANO

25,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/Major, 5 · 977 792 741

CAT Entrants

- › Pa *Carrasau* amb carxofes a la romana i *culatello*

Plat Principal

- › *Bucatini* amb salsa de carxofes, *guanciale*, safrà i *pecorino* romà ratllat

Segon plat

- › Rap amb carxofes farcides

Postres

Pa i aigua mineral

Cafè

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castelloig (Corpinnat Brut Nature)

ES Entrantes

- › Pan *Carrasau* con alcachofas a la romana y *culatello*

Plato Principal

- › *Bucatini* con salsa de alcachofas, *guanciale*, *azafrán* y *pecorino* romano rallado

Segundo plato

- › Rape con alcachofas rellenas

Postres

Pan y agua mineral

Café

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castelloig (Corpinnat Brut Nature)

#09 DENVER CAMBRILS

38,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Mont-roig, 9 · 977 360 023

CAT Entrants

- › Crema de pèsols del tros amb brou de congre
- › *Carpaccio* de peix de la llotja de Cambrils amb xips de carxofa
- › Carxofa amb ou tofonat, *foie* i pernil de gla

Postres

- › A escollir
- Aigua mineral
- Pa

Plat Principal

- › Arròs de ministres sords, calamar i carxofa

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES Entrantes

- › Crema de guisantes del campo con caldo de congrio
- › *Carpaccio* de pescado de la lonja de Cambrils con chips de alcachofa
- › Alcachofa con huevo trufado, *foie* y jamón de bellota

Postres

- A escoger
- Agua mineral
- Pan

Plato Principal

- › Arroz de ministros sordos, calamar y alcachofa

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#10 EL CAPI

20,00€

IVA inclòs / IVA incluído

C/ Pau Casals, 16 · 977 364 655

CAT

Entrants a escollir

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

Plat Principal a escollir

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

Postres a escollir

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

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES

Entrantes a escoger

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

Plato Principal a escoger

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

Postres a escoger

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

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#11 EL PESCADOR

28,50€

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

C/ Drassanes, 14 · 977 363 759

CAT

Entrants

- › Daus de salmó amb salsa de soja
- › Krustillant de calçots
- › Timbal de patata amb carxofa i ou

Postres

- › De la casa
- Pa

Plat Principal

- › Arròs negre amb carxofa i gambes

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES

Entrantes

- › Dados de salmón con salsa de soja
- › Krustillant de calçots
- › Empanada de patata con alcachofa y huevo

Postres

- › De la casa
- Pan

Plato Principal

- › Arroz negro con alcachofa y gambas

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#12 EL PÒSIT

24,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Plaça Mossèn J. Batalla, 3 · 977 369 604

CAT

Entrants

- › Carxofa del territori confitades amb calçot i tripes de bacallà

Plat Principal

- › Arròs a la cassola amb pollastre i carxofa

Postres

- A escollir
- Aigua mineral
- Cafè

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES

Entrantes

- › Alcachofa del territorio confitadas con calçot y callos de bacalao

Plato Principal

- › Arroz a la cazuela con pollo y alcachofa

Postres

- A escoger
- Agua mineral
- Café

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#13 RESTAURANT GERMANS MIQUEL'S

31,00€

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

C/ Consolat de Mar, 28 · 977 791 653

CAT

Entrants a escollir

- › Amanida de carxofa i formatge de cabra
- › Musclos a la marinera amb carxofes
- › Carxofes amb anxoves

Postres

- › A escollir
- Cafè

Plat Principal a escollir

- › Arròs caldós de marisc amb carxofes (mínim 2 persones)
- › Rap en suquet amb carxofes

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES

Entrantes a escoger

- › Ensalada de alcachofa y queso de cabra
- › Mejillones a la marinera con alcachofas
- › Alcachofas con anchoas

Postres

- › A escoger
- Café

Plato Principal a escoger

- › Arroz caldoso de marisco con alcachofas (mínimo 2 personas)
- › Rape en *suquet* con alcachofas

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#14 KUPELA

35,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Av. Diputació, 2 · 977 368 881

CAT

Aperitius

- › Xip de carxofa amb pernil ibèric

Postres

- › A escollir

Entrants

- › Carxofes amb card i escopinya en salsa verda

Plat Principal

- › Paella de carn i carxofes

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES

Aperitivos

- › Chip de alcachofa con jamón ibérico

Postres

- › A elegir

Entrantes

- › Alcachofas con cardo y berberecho en salsa verde

Plato Principal

- › Paella de carne y alcachofas

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#15 L'ESPURNA

35,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Pau Casals, 39 · 977 363 127

Menú degustació

- › Croquetó de carxofa i pernil ibèric
- › *Carpaccio* de carxofes confitades
- › Caldereta de cloïsses i mongetes *pochas* (recepta del Pare Gallau)
- › Filet de vedella amb *foie* i amb carxofetes

Postres

- › El Volcà

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

Menú degustación

- › Croquetón de alcachofa y jamón ibérico
- › *Carpaccio* de alcachofas confitadas
- › Caldereta de almejas y pochas (receta del Padre Gallau)
- › Filete de ternera con *foie* y con alcachofitas

Postres

- › El Volcán

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#16 L'ORIGINAL, EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES

38,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Plaça Mossèn J. Batalla, 5 · 977 911 602

Menú degustació

Aperitius

- › Ostra, textures de Gin Tònic i carxofa
- › Mini entrepà de pa brioix i llonganissa de carxofa artesana *Bondria*

Entrants

- › *Sashimi* temperat de salmó *saku* amb dues *parmentiers* de carxofa i xocolata blanca, ous de salmó i salsa *teriyaki*

Plat Principal

- › Ous de corral amb carrabiner i encenalls de carxofa ecològica

Segon Plat

- › Arròs negre de calamar, carxofa, calçot i allioli d'algues

Postres

- › La nostra carxofa dolça (compartir)
- › *Petits fours* de la casa

Pa

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

Menú degustación

Aperitivos

- › Ostra, texturas de Gin Tonic y alcachofa
- › Mini bocadillo de pan brioche y longaniza de alcachofa artesana *Bondria*

Entrantes

- › *Sashimi* templado de salmón *saku* con dos *parmentiers* de alcachofa y chocolate blanco, huevas de salmón y salsa *teriyaki*

Plato Principal

- › Huevos de corral con carabinero y virutas de alcachofa ecológica

Segundo Plato

- › Arroz negro de calamar, alcachofa, calçot i alioli de algas

Postres

- › Nuestra alcachofa dulce (compartir)
- › *Petits fours* de la casa

Pan

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#17 LA PALMERA DE LA LLOSA

27,90€

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

C/ Til·lers, 11 · 977 793 354

CAT Menú degustació

- › Aperitius
- › Textures de carxofes
- › Arròs de galeres i carxofes
- › Daurada a la planxa amb calçots
- › Xai amb trinxat de carxofes

Postres

- › Sorbet de les nostres taronges
- › Crumble de pera

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES Menú degustación

- › Aperitivos
- › Texturas de alcachofas
- › Arroz de galeras y alcachofas
- › Dorada a la plancha con calçots
- › Cordero con *trinxat* de alcachofas

Postres

- › Sorbete de nuestras naranjas
- › Crumble de pera

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#18 LA STIVA

26,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Sant Pere, 7 · 977 792 334

CAT **Aperitiuus**

- › Foccacia i olives

Postres

- › Cheesecake

Entrants

- › Arancini de calçot i romesco
- › Crema de carxofa

Plat Principal

- › Xai a baixa temperatura amb carxofes

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES **Aperitivos**

- › Foccacia y aceitunas

Postres

- › Cheesecake

Entrantes

- › Arancini de calçot y romesco
- › Crema de alcachofa

Plato Principal

- › Cordero a baja temperatura con alcachofas

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#19 LES BARQUES

24,50€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Consolat de Mar, 64 · 977 366 455

CAT

Entrants

- › Calamar amb carxofa i gambes

Plat Principal

- › Arròs melós de bacallà amb carxofes

Postres a escollir

- › Profiterols amb xocolata
- › Escuma de iogurt i mango

Cafè

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES

Entrantes

- › Calamar con alcachofa y gambas

Plato Principal

- › Arroz meloso de bacalao con alcachofas

Postres a elegir

- › Profiteroles con chocolate
- › Espuma de yogur y mango

Café

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#20 LLOP DE MAR

33,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Passeig Miramar, 8 · 977 79 25 67

CAT

Entrants

- › Carxofa confitada en tempura
- › Cloïsses amb carxofa i alls tendres

Plat Principal

- › Arròs amb carxofes i calamar

Postres

- › A escollir

Pa

Cafè

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES

Entrantes

- › Alcachofa confitada en tempura
- › Almejas con alcachofa y ajos tiernos

Plato Principal

- › Arroz con alcachofas y calamar

Postres

- › A elegir

Pan

Café

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#21 MASET

24,90€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Consolat de Mar, 48 · 977 364 676

CAT

Entrants

- › Carxofes fregides
- › Calamarsons saltats amb carxofes

Plat Principal

- › Arròs caldós de marisc amb carxofes

Postres

- › Casolans variats

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES

Entrantes

- › Alcachofas fritas
- › Chipirones salteados con alcachofas

Plato Principal

- › Arroz caldoso de marisco con alcachofas

Postres

- › Caseros variados

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#22 MIQUEL

38,00€

IVA inclòs / IVA incluido
Menú mínim per a 2 persones
Menú mínimo para 2 personas

Av.Diputació, 3 · 977 360 357

CAT **Aperitius**

- › *Carpaccio* de tonyina amb alvocat i cruixent de carxofa

Entrants

- › *Suquet* de cloïsses amb carxofes

Plat Principal

- › Arròs de cranc blau amb sípia i carxofes

Postres a escollir

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

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES **Aperitivos**

- › *Carpaccio* de atún con aguacate y crujiente de alcachofa

Entrantes

- › *Suquet* de almejas con alcachofas

Plato Principal

- › Arroz de cangrejo azul con sepia y alcachofas

Postres a escoger

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

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#23 MIRAMAR

46,20€

VA inclòs / IVA incluído

Passeig Miramar, 30 · 977 360 063

CAT **Aperitius**

- › El nostre assortiment d'aperitius de la casa

Entrants

- › *Carpaccio* de peix i marisc amb cruixent de carxofes
- › Cloïsses flamejades amb carxofes

Plat principal

- › Arròs melós de carxofes

Pre-postres

- › De la casa

Postres

- › A escollir de la nostra pastisseria artesana, acompanyat de moscatell de la bodega Muller
- › *Petits fours*

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES **Aperitivos**

- › Nuestro surtido de aperitivos de la casa

Entrantes

- › *Carpaccio* de pescado y marisco con crujiente de alcachofas
- › Almejas flambeadas con alcachofas

Plato principal

- › Arroz meloso de alcachofas

Pre-postres

- › De la casa

Postres

- › A elegir de nuestra pastelería artesana, acompañado de moscatel de la bodega Muller
- › *Petits fours*

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#24 RINCÓN DE DIEGO

49,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Drassanes, 19 · 977 361 307

Menú degustació

- › Snacks
- › Aperitius
- › Cruixent de carxofes, caviar d'albergínia, formatge Comté (36 mesos) i cecina de wagyu
- › Carxofes de Jerusalem, rovell d'ou a baixa temperatura, xips de carxofes i caviar de tòfona
- › Risotto de carxofes, carxofes xineses, musclos i llagostí al *pesto*
- › Royal d'ànec i flor de carxofa

Postres

- › Carxofa 2020
- › Petits fours

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

Menú degustación

- › Snacks
- › Aperitivos
- › Crujiente de alcachofas, caviar de berenjena, queso Comté (36 meses) y cecina de wagyu
- › Alcachofas de Jerusalén, yema de huevo a baja temperatura, chips de alcachofas y caviar de trufa
- › Risotto de alcachofas, alcachofas chinas, mejillones y langostino al *pesto*
- › Royal de pato y flor de alcachofa

Postres

- › Alcachofa 2020
- › Petits fours

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#25 TAVERNA LEKEITIO CAMBRILS

24,50€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Miquel Planàs, 19 · 977 794 668

CAT **Aperitius**

- › De benvinguda

Entrants

- › Amanida de flor de carxofa amb pernil ibèric

Plat Principal a elegir

- › Arròs amb carxofa i escamarlanets
- › Rap i carxofes en salsa de *piquillo*

Postres

- › Degustació de rebosteria

Aigua mineral

Cafè

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES **Aperitivos**

- › De bienvenida

Entrantes

- › Ensalada de flor de alcachofa con jamón ibérico

Plato Principal a escoger

- › Arroz con alcachofa y cigalitas
- › Rape y alcachofas en salsa de *piquillo*

Postres

- › Degustación de repostería

Agua mineral

Café

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

#26 XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR

26,95€

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

Passeig Marítim, 88 (Camping Joan) · 977 276 941

CAT **Aperitius**

- › Cruixent de carxofa

Entrants a escollir

- › Crema de carxofa i gamba vermella
- › Cloïsses amb pernil ibèric i carxofes
- › Pop a la brasa amb carxofes

Plat Principal

- › Arròs amb carxofa i escamarlans

Postres a escollir

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

Pa

Cellers recomanats

Lo Flamenk (Vi blanc Terra Alta), Toc de Nas (Vi negre Montsant) i Castellroig (Corpinnat Brut Nature)

ES **Aperitivos**

- › Crujiente de alcachofa

Entrantes a escoger

- › Crema de alcachofa y gamba roja
- › Almejas con jamón ibérico y alcachofas
- › Pulpo a la brasa con alcachofas

Plato Principal

- › Arroz con alcachofa y cigalas

Postres a escoger

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

Pan

Bodegas recomendadas

Lo Flamenk (Vino blanco Terra Alta), Toc de Nas (Vino tinto Montsant) y Castellroig (Corpinnat Brut Nature)



DEL 13
AL 29 DE MARÇ
DE 2020

EN CAR XO FA'T A CAMBRILS

Segueix-nos



@CambrilsGastronomia



Cambrils Gastronomia



@_cambrilsgastronomia