

Índex

08	CAL TENDRE
09	EL PÒSIT DE CAMBRILS
10	ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME DE CAMBRILS
11	L'ORIGINAL EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES
12	LA CONFRARIA DEL PORT
13	RESTAURANT CLUB NÀUTIC CAMBRILS
14	RESTAURANT EL BEC D'OR
16	RESTAURANT EL CAPI
17	RINCÓN DE DIEGO
20	RESTAURANT LES FONTS
22	RESTAURANT HIU
23	RESTAURANT LES BARQUES
24	RESTAURANT MASET
25	RESTAURANT BRISAS DE MAR
26	RESTAURANTE DALLITALIANO
27	RESTAURANTE DENVER
29	TABERNA LEKEITIO
30	LA SELVA STREET FOOD
31	MACARRILLA RESTAURANT
32	RESTAURANT MIRAMAR

Cambrils, sol, marinada y romesco

Todo empezó en el año 1969 con este primer eslogan de “Sol, marinada i Romesco” que ya promocionaba la tradición pesquera con el producto local de calidad de mar y tierra. Más de 50 años después continuamos apostando por las recetas de Romesco que del **12 de mayo al 4 de junio** serán las protagonistas de las **X Jornadas Gastronómicas del Romesco de Cambrils**.

Este plato típico marinero y la mundialmente conocida salsa Romesco que forman parte del patrimonio intangible gastronómico de la localidad se promocionaran estos días en los 20 restaurantes que este año forman parte de las Jornadas Gastronómicas y por primera vez contaremos con la participación de “l’IES Escola d’Hoteleria i Turisme de Cambrils” que ofrecerá sus propuestas y recetas de romesco en su restaurante pedagógico donde seréis bienvenidos.

El reconocimiento de la cocina marinera, herencia de los antiguos pescadores y sus “ranchos a bordo” es indiscutible, pero queremos aprovechar estas recetas de Romesco para poner en valor la también larga tradición y el legado agrícola de la capital gastronómica de la Costa Daurada que ha conseguido que su huerta ecológica represente hoy día el 17% de la extensión de toda Catalunya.

Esta dualidad armónica que hermana la cocina marinera con los productos agrícolas de calidad como la cebolla, los tomates, ñoras, avellanas, aceite etc. hacen que platos tan tradicionales como el Romesco sean la mejor excusa para visitar Cambrils durante estos días. ¡Bueno provecho!



Cambrils, sol, marinada i romesco

Tot va començar l'any 1969 amb aquest primer eslògan de "Sol, marinada i romesco" que ja promocionava la tradició pesquera amb el producte local de qualitat de mar i terra. Més de 50 anys després continuem apostant per les receptes de Romesco qui del **12 de maig al 4 de juny** seran el protagonistes dins les **X Jornades Gastronòmiques del Romesco de Cambrils**.

Aquest plat típic mariner i la mundialment coneguda salsa Romesco que formen part del patrimoni intangible gastronòmic de la localitat es promocionaran aquests dies als 20 restaurants que formen part de les jornades gastronòmiques i per primer cop comptem amb la participació de l'IES Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils que oferirà les seves propostes i receptes de romesco al seu restaurant pedagògic on tothom hi és benvingut.

El reconeixement de la cuina marinera, herència dels antics pescadors i els seus ranxos de "a bordo" és indiscutible i volem aprofitar aquestes receptes de Romesco per posar en valor la llarga tradició i el llegat agrícola de la capital gastronòmica de la Costa Daurada que ha aconseguit que l'hort ecològic cambrilenc representi avui dia el 17% de l'extensió de tota Catalunya.

Aquesta dualitat harmònica que agermana la cuina marinera amb els productes agrícoles de qualitat com la ceba, els tomàquets, les nyores, fruits secs, l'oli etc fan que plats tan tradicionals com el Romesco siguin la millor excusa per a visitar Cambrils durant aquests dies.

Bon profit!



RAIMAT



Menús

Menús

Cal Tendre

C. Ramon Llull, 10
877 016 327

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Crema de musclos amb romesco.

Croquetes de carabiners.

Suquet de romesco de peix i gamba vermella.

Llom de rap arromescat amb papada de porc.

POSTRES

Sorbet de mandarina al cava.

Dolç final.

MARIDATGE RECOMANAT

Vi blanc o negre Ànec Mut - Raventós Codorníu.

Per afavorir un bon servei recomanem fer el mateix tipus de menú per taula.

El servei de taula per compartir menú es de 10€.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Crema de mejillones con romesco.

Croquetas de carabineros.

"Suquet" de romesco peix y gamba roja.

Lomo de rape arromescado con papada de cerdo.

POSTRES

Sorbetes de mandarina al cava.

Dulce final.

MARIDAJE RECOMENDADO

Vino blanco Ànec Mut Ecológico-Raventós Codorníu.

Para favorecer un buen Servicio recomendamos hacer el mismo tipo de menú por mesa. El Servicio de mesa por compartir menú es de 10€.

38,00€

Dia de tancament:

Dilluns.

Horari de servei:

**De dimarts a diumenge
de 13:00 a 15:00 h.**

i dissabte de 20:30 a 22:00 h.

*Consulti al nostre personal el contingut d'al·lèrgens dels nostres plats.

IVA inclòs
IVA incluido

8

Día de cierre:

Lunes.

Horario de servicio:

**De martes a domingo
de 13:00 a 15:00 h.**

y sábado de 20:30 a 22:00 h.

*Consulte a nuestro personal el contenido de alérgenos de nuestros platos.

El Pòsit de Cambrils

Pl. Mossèn Joan Batalla, 3
977 436 912
www.elposit.com

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

ENTRANT

Amanida de bacallà, taronja i romesco.

PRINCIPAL

Romescada amb rap.

POSTRES

A escollir de la carta.

MARIDATGE RECOMANAT

Vi blanc Ànec Mut – Raventós Codorníu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

ENTRANTE

Ensalada con bacalao, naranja y romesco.

PRINCIPAL

“Romescada” con rape.

POSTRES

A escoger de la carta.

MARIDAJE RECOMENDADO

Vino blanco Ànec Mut – Raventós Codorníu.

35,00€

IVA inclòs
IVA incluido

Dia de tancament:
Cap dia.

Horari de servei:
**De 13:00 a 16:00 h
i de 20:00 a 23:00 h.**

Día de cierre:
Ningún día.

Horario de servicio:
**De 13:00 a 16:00 h
y de 20:00 a 23:00 h.**

Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils

C. Estel, 2
977 792 837

Imprescindible reserva previa
www.inshotturscambrils.com

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre
o Rosé.

ENTRANT A ESCOLLIR

Fideuà de calamar.

Tàrtar de salmó.

Hamburguesa de peus de porc
i romesco.

"Ensaladilla" russa de lluç
i gambes.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

"Salmorejo" amb verat i maduixes.
Llobarro amb vegetals a la graella
amb romesco.

Jarret de porc amb parmentier
i remolatxa rostida.

POSTRES

Cremós d'ametlla amb xocolata
amb llet.

MARIDATGE RECOMANAT

Raventós Codorníu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro
o Rosé.

ENTRANTE A ESCOGER

Fideuá de calamar.

Tartar de salmón.

Hamburguesa de manos de cerdo
y romesco.

Ensaladilla rusa de merluza
y gambas.

PRINCIPAL A ESCOGER

Salmorejo con caballa y fresas.

Lubina con vegetales a la brasa
con romesco.

Jarrete de cerdo con parmentier
y remolacha asada.

POSTRES

Cremoso de almendra
con chocolate con Leche.

MARIDAJE RECOMENDADO

Raventós Codorníu.

33,00€

IVA inclòs
IVA incluido

Día de tancament:

Divendres, dissabte i diumenge.

Horari de servei:

De 13:45 a 15:30 h.

Día de cierre:

Viernes, sábado y domingo.

Horario de servicio:

De 13:45 a 15:30 h.

*Participem els dies 15,16,17,18,22 i 23 de maig **10** *Participamos los días 15,16,17,18,22 y 23 de mayo

L'original Experiències Gastronòmiques

Pl. Mossèn Joan Batalla, 5
977 911 602 / 646 115 425

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

Esfèric Oliva verda, pols romesco i tàrtar de sardina fumada.

Mini Sandwich blanc i negre amb tàrtar de llagostins i salsa de pebrot arromescat.

Escuma d'eríçó, brandada de bacallà i romesco tradicional.

ENTRANT

Calamar textures, pèsols llàgrima, pernil d'ànec, crema de romesco i maionesa d'algues.

Tonyina Balfegó, romesquet de Cambrils, emulsió de fesols i cargols de mar.

PRINCIPAL

Fideos melosos, carpaccio de gamba blanca de Cambrils, canyuts i all i oli de romesco.

POSTRES A ESCOLLIR

Morter dolç.

Petits fours.

MARIDATGE RECOMANAT

Vi blanc Ànec Mut i cava Mont Ferrant La Senyora - Raventós Codorníu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

Esférico Oliva verde, polvo romesco y tartar de sardina ahumada.

Mini Sandwich blanco y negro con tàrtar de langostinos y salsa de pimiento arromescado.

Espuma de erizo, brandada de bacalao y romesco tradicional.

ENTRANTE

Calamar texturas, guisantes lágrima, jamón de pato, crema de romesco y mayonesa de algas.

Atún Balfegó, "romesquet" de Cambrils, emulsión de judías y caracoles de mar.

PRINCIPAL

Fideos melosos, carpaccio de gamba blanca de Cambrils, canyuts i all i oli de romesco.

POSTRES A ESCOGER

Mortero dulce.

Petits fours.

MARIDAJE RECOMENDADO

Vino blanco Ànec Mut y cava Mont Ferrant - Raventós Codorníu.

39,50€

IVA inclòs
IVA incluido

Dia de tancament:

Dimarts.

Horari de servei:

**De 11:00 a 16:00 h
i de 19:00 a 23:00 h.**

Día de cierre:

Martes.

Horario de servicio:

**De 11:00 a 16:00 h
y de 19:00 a 23:00 h.**

La Confraria del Port

Moll Ponent, s/n
630 250 300

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

ENTRANT A ESCOLLIR

Gambes a la cassoleta de romesco.

Tataki de tonyina al romesquet.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Bacallà al forn amb romesco de l'àvia Montse.

Fideuà a l'estil de "la Confraria". (mínim 2 persones).

POSTRES

Postres casolans del nostre obrador.

Cafè.

MARIDATGE RECOMANAT

Raventós Codorníu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

ENTRANTE A ESCOGER

Gambas a la cazuela de romesco.

Tataki de atún al "romesquet".

PRINCIPAL A ESCOGER

Bacalao al horno con romesco de la abuela Montse.

Fideuà al estilo de "la Confraria" (mínimo 2 personas).

POSTRES

Postres caseros de nuestro obrador.

Café.

MARIDAJE RECOMENDADO

Raventós Codorníu.

37,00€

IVA inclòs
IVA incluido

Dia de tancament:

Dilluns.

Horari de servei:

De 13:00 a 15:30 h.

Día de cierre:

Lunes.

Horario de servicio:

De 13:00 a 15:30 h.

Restaurant Club Nàutic Cambrils

Ps. Miramar, 44
877 018 952
www.clubnauticcambrils.com

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Canapé de Tonyina amb reducció de Miso i "Huevas de Tobiko".

Croqueta de Calçot amb salsa Romesco i escuma de Foie Gras.

Mà de Pop amb Romesco de cacauet, patata baby a la graella i ratlladura de llima.

Suquet Clàssic a bord de Pescadores.

POSTRES

Mousse de xocolata amb avellanes garrapinyades.

MARIDATGE RECOMANAT

Vi blanc o negre Ànec Mut Ecològic o Cava "La Senyora" (suplement 3 € per persona)
Raventós Codorniu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

MENU DEGUSTACIÓN

Canapé de Atún con reducción de Miso y Huevas de Tobiko.

Croqueta de Calçot con salsa Romesco y espuma de Foie Gras.

Mano de Pulpo con Romesco de cacahuete, patata baby a la parrilla y ralladura de lima.

Suquet Clasico a bordo de Pescadores.

POSTRES

Mousse de chocolate con avellanas garrañadas.

MARIDAJE RECOMENDADO

Vino blanco o tinto Ànec Mut Ecológico o Cava "La Senyora" (suplemento 3 € por persona)
Raventós Codorniu.

55,00€

IVA inclòs
IVA incluido

Amb Cava: 58€ IVA inclòs.
Con Cava: 58€ IVA incluido.

Dia de tancament:
Diumenge nit, dilluns.
Horari de servei:
De 13:00 a 16:00 h
i de 20:00 a 23:00 h.

Día de cierre:
Domingo noche, lunes.
Horario de servicio:
De 13:00 a 16:00 h.
y de 20:00 a 23:00 h.

Restaurant el Bec d'Or

Av. Riera de Riudecanyes, 5

649 998 159 – 653 270 184

www.facebook.com/restaurantbecdor

MENÚ DEGUSTACIÓ "ITADAKIMASU"

Servei a Taula Completa.

Vermut de Benvinguda.

Yzaguirre, Glaçó d'Oliva a la Taronja.

Musclos de Senyoret a la Marinera.

Calamars andalusa amb Romesco.

Seitons amb Vinagreta de Romesco.

Croqueta de Carn d'Olla amb Romesco de Sriracha.

Vieira Rostida, Puré de Colinap i Torrossa de Wakame.

Tàrtar de Presa Ibèrica, Brioix de Mantega, Salsa d'Ostres i Romesco Fumat.

Suprema de Lluc en Crosta sobre fons de Coco Arromescat.

POSTRES

El Golafre.

Vegetarians. Opció de substituir els plats de carn per peix.

CELLER

INCLÒS:

Ànec Mut Blanc Ecològic. D.O Penedès. 1 ampolla cada 2 persones.

CAVA RECOMANAT:

Cava La Senyora Brut Nature 20.00€

MENÚ DEGUSTACIÓ "ITADAKIMASU"

Servicio a Mesa Completa.

Vermut de Bienvenida.

Yzaguirre, Cubito de Oliva a la Naranja.

Mejillones de Señorito a la Marinera.

Calamares andalusa con Romesco.

Boquerones con Vinagreta de Romesco.

Croqueta de Carne de Cocido con Romesco de Sriracha.

Vieira Asada, Puré de Colinabo y Torrezno de Wakame.

Tartar de Presa Ibérica, Brioix de Mantequilla, Salsa de Ostras y Romesco Ahumado.

Suprema de Merluza en Crosta sobre fondo de Coco Arromescado.

POSTRE

El Golafre.

Vegetarianos. Opción de sustituir los platos de carne por pescado.

BODEGA

INCLUIDO:

Ànec Mut Blanco Ecológico. D.O Penedés. 1 Botella cada 2 personas.

CAVA RECOMENDADO:

Cava La Senyora Brut Nature 20.00€

40,00€

IVA inclòs
IVA incluido

Día de tancament:

Cap dia.

Horari de servei:

Mig dia tots oberts

de 13:30 a 15:30 h.

nits divendres i dissabtes
de 20:30 a 22:30 h.

Día de cierre:

Ningún día.

Horario de servicio:

Medio día todos abiertos

de 13:30 a 15:30 h.

noches viernes y sábados
de 20:30 a 22:30 h.

mestral®

L'oli de la Costa Daurada



Restaurant El Capi

C. Pau Casals, 16
977 364 655
www.restaurantelcapi.com

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

ENTRANTS A COMPARTIR

Amanida de tonyina amb romesco.
Musclos amb romesco.
Fregit: Calamarcets amb gambetes.

PRINCIPAL

Arròs amb al romesco
(mínim 2 persones).
Rap amb patates amb salsa
romesco i all i oli.
Combinat de peix amb sèpia,
escamarlà, cloïsses i peixet.

POSTRES

Postres de la casa.

MARIDATGE RECOMANAT

Raventós Codorníu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de atún con romesco.
Mejillones con romesco.
Frito: Calamanchin con gambitas.

PRINCIPAL

Arroz al romesco
(mínimo 2 personas).
Rape con patatas en salsa
de romesco y alioli.
Combinado de pescado con sepia,
cigalita, almejas y pescadilla.

POSTRES

Postre de la casa.

MARIDAJE RECOMENDADO

Raventós Codorníu.

27,90€

IVA inclòs
IVA incluido

Dia de tancament:
Dilluns nit i dimarts.
Horari de servei:
De 13:00 a 16:00 h
i de 19:30 a 23:00 h.

*Pa, aigua o ampolla de vi per 2 persones,
inclòs al preu.

16

Día de cierre:
Lunes noche y martes.
Horario de servicio:
De 13:00 a 16:00 h
y de 19:30 a 23:00 h.

*Pan, agua o botella de vino para 2 personas,
incluido en el precio.

Rincón de Diego



C. De les Drassanes, 19
977 361 307
www.rincondediego.com

Estrella Michelin desde 2005 🌟

Estem de celebració!

L'11 de Març del 1983 Diego Campos i Montserrat Albiol obrien les portes del Rincón de Diego, al carrer Drassanes de Cambrils.

Per celebrar el 40è aniversari, els xefs Diego i Rubén Campos han creat un menú especial amb els plats més emblemàtics de la història del restaurant Rincón de Diego que podreu degustar a partir del mes de maig entre ells, Romesco Thai de pescadors amb rap ros i cloïsses de carril 2016.

Consulta la nostra web.

Reserva prèvia.

Gràcies a tots els nostres clients, gràcies als que 40 anys després continuen venint a casa nostra. Desitgem que gaudiu del nostre menú especial, que connecteu amb la nostra història i ho celebriu amb nosaltres amb la il·lusió del primer dia. Us esperem!

L'equip Rincón de Diego.

¡Estamos de celebración!

El 11 de Marzo de 1983 Diego Campos y Montserrat Albiol abrían las puertas del Rincón de Diego, en la calle Drassanes de Cambrils.

Para celebrar el 40 aniversario, los chefs Diego y Rubén Campos han creado un menú especial con los platos más emblemáticos de la historia del restaurante Rincón de Diego que podréis degustar a partir del mes de mayo entre ellos, Romesco Thai de pescadores con Rape Rubio y almeja de carril 2016.

Consulta en nuestra web.

Reserva previa.

Gracias a todos nuestros clientes, gracias a los que 40 años después siguen viniendo a nuestra casa. Deseamos que disfrutéis de nuestro menú especial, que conectéis con nuestra historia y lo celebriéis con nosotros con la ilusión del primer día. ¡Os esperamos!

El equipo Rincón de Diego

Romesco Thai de Rap Ros, Llagostins i Cloïsses

Per a la pasta romesco

80 gr all fregit

150 gr ametlles fregides

150 gr avellanes fregides

5u tomàquets madurs rostits

2 cebes fregides

150 gr pa fregit

2 cullerades de pebre vermell

1u bitxo

5 nyores fregides

Triturem tot el conjunt a la thermomix.

Per al romesco thai (per a 4 pax)

300 gr pasta de romesco

50 ml oli

500 ml brou de peix

500 ml llet de coco

50 ml salsa de soja

30 gr sucre de palma

20 ous de tobiko

4 trossos de rap de 120Gr

8 boletes de patata "tornejada"

8 llagostins de Sant Carles

8 cloïsses

Sofregim la pasta de romesco amb l'oli i hi afegim el brou de peix, la llet de coco, la salsa de soja i el sucre de palmell. D'altra banda daurem el rap. Un cop el romesco ha arrencat a bullir afegim la patata tornejada esperem un 5 minuts i afegim el rap, passats 5 minuts més afegim els llagostins i les cloïsses. Un cop obertes les cloïsses parem el foc i afegim els ous de tobiko.

Romesco Thai de Rape Rubio, Langostinos y Almejas

Para la pasta romesco

80 gr ajo frito

150 gr almendras fritas

150 gr avellanas fritas

5u tomates maduros asados

2 cebollas fritas

150 gr pan frito

2 cucharadas de pimentón

1u guindilla

5 ñoras fritas

Trituramos todo el conjunto en la thermomix.

Para el romesco thai (para 4 pax)

300 gr pasta de romesco

50 ml aceite

500 ml caldo de pescado

500 ml leche de coco

50 ml salsa de soja

30 gr azúcar de palma

20 huevas de tobiko

4 trozos de rape de 120Gr

8 bolitas de patata torneada

8 langostinos de San Carlos

8 almejas

Sofreímos la pasta de romesco con el aceite y añadimos el caldo de pescado, la leche de coco, la salsa de soja y el azúcar de palma. Por otro lado doramos el rape. Una vez el romesco ha arrancado a hervir añadimos la patata torneada esperamos un 5 minutos y añadimos el rape , pasados 5 minutos mas añadimos los langostinos y las almejas. Una vez abiertas las almejas paramos el fuego y añadimos las huevas de tobiko.

Restaurant Les Fonts

C. Cristòfor Colom, 1
977 793 352

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

ENTRANTS A ESCOLLIR

Musclos a la marinera.
Còctel de gambes.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Filet de sèpia amb salsa romesco.
Bunyols de bacallà.

SEGON PLAT

Arròs caldós d'escamarlans.

POSTRES

Postres de la casa a escollir.

MARIDATGE RECOMANAT

Raventós Codorníu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

ENTRANTES A ESCOGER

Mejillones a la marinera.
Còctel de gambas.

PRINCIPAL A ESCOGER

Solomillo de sepia con salsa romesco.
Buñuelos de bacalao.

SEGUNDO PLATO

Arroz caldoso de cigalas.

POSTRES

Postres de la casa a escoger.

MARIDAJE RECOMENDADO

Raventós Codorníu.

32,90€

IVA inclòs
IVA incluido

Dia de tancament:

Dilluns.

Horari de servei:

De 13:00 a 15:30 h.

*Beguda no inclosa.

Día de cierre:

Lunes.

Horario de servicio:

De 13:00 a 15:30 h.

*Bebida no incluida.

y tú,
¿con cuál te quedas hoy?

Tengo
ligeros toques
balsámicos



Soy
suave y
sofisticado



Mi aroma
intenso te
cautiva



1884
YZAGUIRRE
VERMOUTH



Restaurant H1U

Av. Del Baix Camp, 2 Local 12

877 071 720

Instagram: @hiu.restaurant

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

MENÚ

Croqueta de pollastre satay amb romesco de cacauets.

Ningoyaki de caviar.

Suflat d'arròs negre, albergínia amb miso i verat marinat.

Tàrtar de gamba blanca de Cambrils amb citronel·la i coco.

Espàrrrec blanc a baixa temperatura, amb emulsió de pollastre i romesco.

Caneló de porc ibèric massaman amb beixamel romescada.

Alli Pebre arromescat de botifarra de pagès i rap de costa.

POSTRES

Torrada de Santa Teresa de xocolata i avellana amb gelat de miso i caramel.

MARIDATGE RECOMANAT

Raventós Codorniu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

MENÚ

Croqueta de pollo satay con romesco de cacahuets.

Ningoyaki de caviar.

Suflado de arroz negro, berenjena con miso y caballa marinada.

Tartar de gamba blanca de Cambrils con citronela y coco.

Espárrago blanco a baja temperatura, con emulsión de pollo y romesco.

Canelón de cerdo ibérico massaman con bechamel romescada.

Alli Pebre arromescado de botifarra de payés y rape de costa.

POSTRES

Tostada de Santa Teresa de chocolate y avellana con helado de miso y caramelo.

MARIDAJE RECOMENDADO

Raventós Codorniu.

45,50€

IVA inclòs
IVA incluido

Dia de tancament:
Dimarts i dimecres.

Horari de servei:
**De 13:00 a 17:00 h
i de 19:15 a 23:30 h.**

*Beguda no inclosa.

Día de cierre:
Martes y miércoles.

Horario de servicio:
**De 13:00 a 17:00 h
y de 19:15 a 23:30 h.**

*Bebida no incluida.

Restaurant Les Barques

C. Consolat de mar, 64
672 167 687
www.lesbarques.es

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

ENTRANT A ESCOLLIR

Escarola amb romesco i bacallà.
Musclos amb romesquet.
Tires de calamar amb fons de romesco.

PRINCIPAL

Suquet de romesco de rap o de rèmol.

POSTRES

Postres del dia.

MARIDATGE RECOMANAT

Vi blanc Ànec Mut – Raventós Codorníu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

ENTRANTE A ESCOGER

Escarola con romesco y bacalao.
Mejillones con “romesquet”.
Tiras de calamar con fondo de romesco.

PRINCIPAL

Suquet de romesco de rape o de rodaballo.

POSTRES

Postres del día.

MARIDAJE RECOMENDADO

Vino blanco Ànec Mut – Raventós Codorníu.

35,00€

IVA inclòs
IVA incluido

Dia de tancament:
Cap dia.
Horari de servei:
De 12:00 a 23:00 h.

Día de cierre:
Ningún día.
Horario de servicio:
De 12:00 a 23:00 h.

Restaurant Maset

C. Consolat de mar, 48
617 530 532
www.masetcambrils.com

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

ENTRANT

Escarola amb romesco, anxoves i bacallà.

PRINCIPAL

Suquet de peix i marisc amb romesco.

POSTRES

Variats casolanes.

MARIDATGE RECOMANAT

Vi blanc Ànec Mut Ecològic - Raventós Codorníu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

ENTRANTE

Escarola con romesco, anchoas y bacalao.

PRINCIPAL A ESCOGER

"Suquet" de pescado y marisco con romesco.

POSTRES

Variados caseros.

MARIDAJE RECOMENDADO

Vino blanco Ànec Mut Ecológico - Raventós Codorníu.

38,90€

IVA inclòs
IVA incluido

Dia de tancament:

Dimarts.

Horari de servei:

De 12:30 a 23:00 h.

Día de cierre:

Martes.

Horario de servicio:

De 12:30 a 23:00 h.

Restaurant Brisas de Mar

Av. Diputació, 72
977 185 183
www.brisasdemarcabrils.com

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

ENTRANTS PER COMPATIR

Musclos a la marinera.
Xatonada amb salsa de romesco.
Llagostins salats amb salsa romesco.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Bacallà sobre llit de patata panadera i romesco.
Cueta de rap amb salsa de romesco.

POSTRES A ESCOLLIR

Semifred de Mandoria amb xocolata.
Carpaccio de pinya amb gelat de caramel.
Pastís de formatge amb fruites del bosc.
Gelat de Turró amb crema catalana.

MARIDATGE RECOMANAT

Raventós Codorníu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

ENTRANTES A COMPARTIR

Mejillones a la marinera.
"Xatonada" con salsa de romesco.
Langostinos salados con salsa de romesco.

PRINCIPAL A ESCOGER

Bacalao sobre cama de patata panadera y romesco.
Colita de rape en salsa romesco.

POSTRES A ESCOGER

Semifrío de Mandoria con chocolate.
Carpaccio de piña con helado de caramelo.
Tarta de queso con frutos del bosque.
Helado de turrón con crema catalana.

MARIDAJE RECOMENDADO

Raventós Codorníu.

22,90€

IVA inclòs
IVA incluido

Dia de tancament:
Dimecres.

Horari de servei:
De 13:00 a 17:00 h
i de 19:30 a 23:00 h.

*Beguda no inclosa.

Día de cierre:
Miércoles.

Horario de servicio:
De 13:00 a 17:00 h
y de 19:30 a 23:00 h.

*Bebida no incluida.

Restaurante Dallitaliano

C. Major, 5

977 792 741

www.restaurantedallitalianocambrils.com

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

ENTRANT

Amanida mar i muntanya de Romesco (xató italià amb escarola, hortalisses, col morada, anxoves, tonyina i bacallà).

PRINCIPAL

Entranyes de vedella a la brasa amb patates al caliu i salsa romesco.

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís d'ametlles torrades i copa de cava.

Tiramisú amb avellanes torrades i copa de cava.

MARIDATGE RECOMANAT

Vi negre Ànec Mut i cava Mont Ferrant - Raventós Codorníu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

ENTRANTE

Ensalada mar y montaña de Romesco ("xató" italiano con escarola, hortalizas, col morada, anchoas, atún y bacalao).

PRINCIPAL

Entrañas de ternera a la brasa con patatas a la brasa y salsa romesco.

POSTRES A ESCOGER

Tarta de almendras tostadas y copa de cava.

Tiramisú con avellanas tostadas y copa de cava.

MARIDAJE RECOMENDADO

Vino tinto Ànec Mut y cava Mont Ferrant - Raventós Codorníu.

28,00€

IVA inclòs
IVA incluido

Día de tancament:

Dimarts i diumenge nit.

Horari de servei:

**De 13:00 a 16:00 h
i de 20:30 a 23:30 h.**

Día de cierre:

Martes y domingo noche.

Horario de servicio:

**De 13:00 a 16:00 h
y de 20:30 a 23:30 h.**

Restaurante Denver

C. Montroig, 9
977 360 023

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

ENTRANTS A COMPARTIR

Esqueixada de bacallà amb romesco.

Croquetes de ventresca de tonyina.

Musclos a la marinera.

PRINCIPAL

Fideuà d'escamarlans de Sant Carles.

POSTRES

A escollir de la carta.

MARIDATGE RECOMANAT

Raventós Codorníu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

ENTRANTES A COMPARTIR

"Esqueixada" de bacalao con romesco.

Croquetas de ventresca de atún.

Mejillones a la marinera.

PRINCIPALES

Fideuà de cigalas de Sant Carles.

POSTRES

A escoger de la carta.

MARIDAJE RECOMENDADO

Raventós Codorníu.

40,00€

IVA inclòs
IVA incluido

Dia de tancament:

Dilluns.

Horari de servei:

De 13:00 a 15:30 h.

*Beguda no inclosa.

Día de cierre:

Lunes.

Horario de servicio:

De 13:00 a 15:30 h.

*Bebida no incluida.

Degustacions

Degustaciones

Taberna Lekeitio

C. Miquel Planas, 19
977 794 668 – 657 545 250
www.lekeitiocambrils.com

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

DEGUSTACIÓ

Matrimoni de pinxo de musclo amb romesco i de bacallà amb llit de brots.

MARIDATGE RECOMANAT

Copa de vi o cava de Raventós Codorníu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

DEGUSTACIÓN

Matrimonio de pincho de mejillón con romesco y de bacalao con cama de brotes.

MARIDAJE RECOMENDADO

Copa de vino o cava de Raventós Codorníu.



7,50€

IVA inclòs
IVA incluido

Dia de tancament:

Cap dia.

Horari de servei:

De 12:00 a 23:00 h.

Día de cierre:

Ningún día.

Horario de servicio:

De 12:00 a 23:00 h.

La Selva Street Food

C. De les Barques, 6

977 232 009

www.casamacarrilla1966.com/street-food-cambrils

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

DEGUSTACIÓ

Pan gua bao de cranc de closca tova amb romesco de Cambrils.

MARIDATGE RECOMANAT

Copa de vi o cava de Raventós Codorníu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

DEGUSTACIÓN

Pan gua bao de cangrejo de cáscara blanda con romesco de Cambrils.

MARIDAJE RECOMENDADO

Copa de vino o cava de Raventós Codorníu.

17,00€

IVA inclòs
IVA incluído

Día de tancament:

Dilluns.

Horari de servei:

**De 13:00 a 16:00 h
i de 19:00 a 24:00 h.**

Día de cierre:

Lunes.

Horario de servicio:

**De 13:00 a 16:00 h
y de 19:00 a 24:00 h.**

Macarrilla Restaurant

C. De les Barques, 14
977 360 814
www.casamacarrilla1966.com

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

DEGUSTACIÓ

Suquet de Rèmol amb cloïsses.

MARIDATGE RECOMANAT

Copa de vi o cava de Raventós Codorníu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

DEGUSTACIÓN

"Suquet" de rodaballo con almejas.

MARIDAJE RECOMENDADO

Copa de vino o cava de Raventós Codorníu.



32,00€

IVA inclòs
IVA incluido

Dia de tancament:
Diumenge nit i dilluns.
Horari de servei:
De 13:00 a 15:30 h
i de 20:00 a 22:30 h.

Día de cierre:
Domingo noche y lunes.
Horario de servicio:
De 13:00 a 15:30 h
y de 20:00 a 22:30 h.

Restaurant Miramar

Pg. Miramar, 30
977 360 063
www.miramar-cambrils.com

APERITIU

Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rosé.

DEGUSTACIÓ

Arròs de romesco picantet amb tonyina vermella Balfegó.

MARIDATGE RECOMANAT

Raventós Codorníu.

APERITIVO

Vermut Yzaguirre, Blanco, Negro o Rosé.

DEGUSTACIÓN

Arroz de romesco "picantet" con atún rojo Balfegó.

MARIDAJE RECOMENDADO

Raventós Codorníu.

28,00€

IVA inclòs
IVA incluído

Día de tancament:
Dimecres.

Horari de servei:
**De 13:00 a 16:00 h
i de 20:00 a 23:00 h.**

*Bebida no inclosa.

Día de cierre:
Miércoles.

Horario de servicio:
**De 13:00 a 16:00 h
y de 20:00 a 23:00 h.**

*Bebida no incluida.

JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL ROMESCO



2023

El peix dels millors restaurants
al teu abast, t'esperem al Carrer
Pau Casals, número 25 de Cambrils

Encàrrecs al



977 79 18 34



des de 1942



Tarraco
SEA-FOOD

