

— XI —
JORNADES DEL
Romesco

★ CAMBRILS ★

#RomescoCambrils



DEL 24 DE MAIG AL 9 DE JUNY 2024



Parlar de Cambrils és parlar de mar, de pesca, de producte de proximitat. Consumir peix de Cambrils, peix de la nostra llotja, de les nostres barques és recolzar un sector, recolzar el nostre poble i la nostra tradició. Un producte d'alta qualitat, de km0, assegurant captures diàries que arriben a port preparades per la seva venta i comercialització.

CONFRARIA DE PESCADORS CAMBRILS



PEIX FRESC



Índex / Índice

- 08** BARRA Y MANTEL
- 09** BOTELLA RESTAURANT
- 10** CAL TENDRE
- 12** DENVER CAMBRILS
- 13** L'ORIGINAL EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES
- 14** LA CONFRARIA DEL PORT
- 18** LA FINESTRETA RESTAURANT
- 19** LES FONTS DE CAMBRILS
- 20** MACARRILLA RESTAURANT
- 21** MALBEC RESTAURANT
- 22** RESTAURANT BEC D'OR
- 24** RESTAURANT DALL' ITALIANO
- 25** RESTAURANT DUOMO
- 26** RESTAURANT EL CAPI
- 27** RESTAURANT EL PÒSIT
- 28** RESTAURANT MIQUEL
- 29** RESTAURANT SOTACEL
- 30** RINCÓN DE DIEGO

Cambrils, sol, marinada y romesco

Todo comenzó en 1969 con el eslogan “Sol, marinada y Romesco,” que ya promovía la tradición pesquera y los productos locales de mar y tierra de calidad. Más de 50 años después, seguimos apostando por las recetas de Romesco, que serán las protagonistas de las XI Jornadas Gastronómicas del Romesco de Cambrils, celebradas del 24 de mayo al 9 de junio. Este plato marinero tradicional y la reconocida salsa Romesco, parte del patrimonio gastronómico de la localidad, se promocionarán en los restaurantes que participan este año.

El reconocimiento de la cocina marinera, legado de los antiguos pescadores y sus “ranchos a bordo,” es indiscutible. Nuestro objetivo para el futuro es potenciar las tradiciones y los productos locales de Cambrils para preservar el patrimonio y la identidad del territorio, aprovechando estas recetas de Romesco para celebrar tanto la pesca como la agricultura. Cambrils sigue siendo un referente agrícola, con un huerto ecológico que representa el 17% de la extensión total de Cataluña.

Esta armoniosa dualidad entre la cocina marinera y los productos agrícolas de calidad, como cebolla, tomate, ñoras, avellanas y aceite, convierte al Romesco en la excusa perfecta para visitar Cambrils durante estos días. ¡Buen provecho!

Camí Mendoza Mercè

Regidora de Turismo, Playas y Deportes de Cambrils.



Cambrils, sol, marinada i romesco

Tot va començar el 1969 amb l'eslògan "Sol, marinada i Romesco," que ja promovia la tradició pesquera i els productes locals de mar i terra de qualitat. Més de cinquanta anys després, continuem apostant per les receptes de Romesco, que seran les protagonistes de les XI Jornades Gastronòmiques del Romesco de Cambrils, celebrades del 24 de maig al 9 de juny. Aquest plat mariner tradicional i la reconeguda salsa Romesco, part del patrimoni gastronòmic de la localitat, es promocionaran als restaurants que participen enguany.

El reconeixement de la cuina marinera, llegat dels antics pescadors i els seus "ranxos a bord," és indiscutible. El nostre objectiu de futur és potenciar les tradicions i els productes locals de Cambrils per preservar el patrimoni i la identitat del territori, aprofitant aquestes receptes de Romesco per celebrar tant la pesca com l'agricultura. Cambrils continua sent un referent agrícola, amb un hort ecològic que representa el 17% de l'extensió total de Catalunya.

Aquesta harmònica dualitat entre la cuina marinera i els productes agrícoles de qualitat, com la ceba, el tomàquet, les nyores, les avellanes i l'oli, converteix el Romesco en l'excusa perfecta per visitar Cambrils durant aquests dies. Bon profit!

Camí Mendoza Mercè

Regidora de Turisme, Platges i Esports de Cambrils.



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 La Ràpita
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 palma. 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 huevos de tobiko
4 trozos de rape de 120Gr
8 bolitas de patata torneada
8 langostinos de La Ràpita
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 huevos de tobiko.



BARRA Y MANTEL

Rambla de Jaume I, 53
977 365 314 - @barramantel

Día de tancament:
Cap dia.

Horari de servei:
De 13:30 a 15:30 h
i de 20:00 a 23:00 h.

Día de cierre:
Ningún día.

Horario servicio:
De 13:30 a 15:30 h
y de 20:00 a 23:00 h.



DEGUSTACIÓ

Pa de vidre amb romesco,
escalivada i pop.

MARIDATGE

Vi blanc o rosat recomanació de
la casa.

DEGUSTACIÓN

Pan de cristal con romesco,
escalivada y pulpo.

MARIDAJE

Vino blanco o rosado
recomendación de la casa.

5,50€

IVA INCLÓS - IVA INCLUIDO

BOTELLA RESTAURANT



Carrer del Consolat de Mar, 52b
977 507 893 - @restaurantbotella



Dia de tancament:
Dijous.

Día de cierre:
Jueves.

Horari de servei:
De 13:00 a 15:30 h
i de 19:30 a 22:15 h.

Horario servicio:
De 13:00 a 15:30 h
y de 19:30 a 22:15 h.

DEGUSTACIÓ

Romesquet de rap.

DEGUSTACIÓN


Romescada de rape.

MARIDATGE

Cellers Piñol, Vi blanc Família
Piñol – DO Terra Alta.

MARIDAJE

Cellers Piñol, Vino blanco Familia
Piñol – DO Terra Alta.



28,50€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO



CAL TENDRE


Carrer Ramon Llull, 10
877 016 327 - @caltendre

Dia de tancament:
Dilluns.

Horari de servei:
De dimarts a diumenge de
13:00 a 15:00 h.
Dissabte nit 20:30 a 22:00 h.

Día de cierre:
Lunes.

Horario servicio:
De martes a domingo de
13:00 a 15:00 h.
Sabado noche 20:30 a 22:00 h.



PER PICAR

(mínim dos persones)

Espatlla ibèrica amb pa cruixent,
tomàquet i oli ALBA 1919.

Carpaccio de vedella amb pesto de
cacauets.

Tempura de verdures amb salsa
romesco.

PARA PICAR

(minimo dos personas)

Paleta ibérica con pan crujiente,
tomate y aceite ALBA 1919.

Carpaccio de ternera con pesto de
cacahuets.

Tempura de verduras en salsa
romesco.

SEGONS A ESCOLLIR

Suquet de romesco de peix amb
mongetes blanques.

Llom de rap aromescat amb
papada de porc (suplement 4€).

Fideus rossos amb sèpia i calamar.

SEGUNDOS A ESCOGER

Suquet de romesco de pescado con
judías blancas.

Lomo de rape aromescado con
papada de cerdo (suplemento 4€).

Fideos "rossos" con sepia y calamar.

POSTRES

Postres casolans.

POSTRES

Postres caseros.

MARIDATGE

Vi Recomanat: Perlat DO Montsant.

Beguda no inclosa.

MARIDAJE

Vino Recomendado: Perlat DO
Montsant.

Bebida no incluida.

27,90€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

CAMBRILS

AGENDA GASTRONÒMICA PROPERES ESDEVENIMENTS



Juliol i Agost

Vísites guiades a la Llotja
dels pescadors de Cambrils.



11/10 - 15/10

XIII Festival del Vi i la
Gastronomia
**"Cambrils, Entrada al
País del Vi"**.



15/10 - 12/11

El mes de la Tonyina.



19/11 - 17/12

El mes de l'Oli Nou.



WWW.CAMBRILS-TURISME.COM



DENVER CAMBRILS

Carrer Mont roig, 9
977 360 023 - @denverrestaurant

Dia de tancament:
De dimarts a divendres.

Horari de servei:
De 13:15 a 16:00 h.

Día de cierre:
De martes a viernes.

Horario servicio:
De 13:15 a 16:00 h.



ENTRANT A ESCOLLIR

Carpaccio de gamba de Cambrils.

Carpaccio de lluernà.

ENTRANTE A ESCOGER

Carpaccio de gamba de Cambrils.

Carpaccio de lluernà.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Musclos marinera.

Rap al romesco.

PRINCIPAL A ESCOGER

Mejillones a la marinera.

Rape al romesco.

POSTRES A ESCOLLIR

Postres casolans del nostre obrador.

POSTRES A ESCOGER

Postres caseros de nuestro obrador.

MARIDATGE

Celler Cingles Blaus, Octubre
Blanc - DO Montsant.

MARIDAJE

Celler Cingles Blaus, Octubre
Blanc - DO Montsant.

42,00€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

L'ORIGINAL EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES

Plaça Mossèn Joan Batalla, 5
977 911 602 - @originalcambrils

Dia de tancament:
Dimarts.

Horari de servei:
De 12:00 a 16:00 h
i de 19:00 a 23:00 h.

Día de cierre:
Martes.

Horario servicio:
De 12:00 a 16:00 h
y de 19:00 a 23:00 h.

Menú degustació Romesco 24 APERITIUS

"Macaron", crema de romesco i sardina fumada.

Sam de rap a la romana i romesco de cacauet.

Torradeta de calamar aromescat i botifarra negra d'Alforja.

ENTRANT

Mandonguilla de pollastre de corral i gadagans.

PRIMER

Taco de porc ibèric, romesco de "jalapeño" i encortits.

SEGON

Arròs de gambeta blanca, musclo i all i oli de romesco.

POSTRES A ESCOLLIR

Morteret de romesco.

MARIDATGE RECOMENAT

Celler Bell Cros:
La Figaflor, vi blanc - DO Montsant.

Celler Mas del Botó:
Ganagot, vi negre - DO Tarragona.

Celler Canals & Casanovas:
Ales Brut Nature - DO Cava.

Menú degustació Romesco 24 APERITIVOS

"Macaron", crema de romesco y sardina ahumada.

"Sam de rape" a la romana y romesco de cacahuete.

Tostadita de calamar "arromescat" y botifarra negra de Alforja.

ENTRANTE

Albóndiga de pollo de corral y gadaganes.

PRIMERO

Taco de cerdo ibérico, romesco de jalapeño y encurtidos.

SEGUNDO

Arroz de gambeta blanca, mejillón y "all i oli" de romesco.

POSTRES A ESCOGER

Mortero de romesco.

MARIDAJE RECOMENDADO

Celler Bell Cros:
La Figaflor, vi blanc - DO Montsant.

Celler Mas del Botó:
Ganagot, vi negre - DO Tarragona.

Celler Canals & Casanovas:
Ales Brut Nature - DO Cava.

45,00€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO



LA CONFRARIA DEL PORT

Moll de Carrer Ponent s/n
630 250 300 - @restaurantlaconfraria

Dia de tancament:
Dilluns.

Día de cierre:
Lunes.

Horari de servei:
De 13:00 a 15:30 h.

Horario servicio:
De 13:00 a 15:30 h.

Vermut de Reus de benvinguda.

Vermut de Reus de bienvenida.

ENTRANT A ESCOLLIR

Xató (escarola, bacallà, anxoves i romesco).

Assortiment de croquetes amb pa de vidre i romesco.

ENTRANTE A ESCOGER

“Xató” (escarola, bacalao, anchoas y romesco).

Surtido de croquetas con pan de cristal y romesco.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Llobarro a la planxa amb algues i romesco.

Cues de rap amb romesco.

Fideus rossos amb romesco (mínim 2 persones).

PRINCIPAL A ESCOGER

Lubina a la planxa con algas y romesco.

Colas de rape con romesco.

Fideos “rossos” con romesco (mínimo 2 personas).

POSTRES A ESCOLLIR

Postres casolans.

POSTRES A ESCOGER

Postres caseros.

MARIDATGE

Vins variats del nostre territori.

MARIDAJE

Vinos variados del territorio.

39,00€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

CAMBRILS ROMESCO

Food & Drink

2024



TARRACO SEA FOOD
Carrer Pau Casals, 25 Cambrils



CAN BOSCH

RESTAURANT CAN BOSCH


Rambla de Jaume I, 19
977 36 00 19

Can Bosch de Cambrils, fundat pels avis de l'actual xef Arnau Bosch Costa, fill de Joan Bosch i Montserrat Costa, ha prosperat seguint la tradició de cuina de producte de temporada. Amb una distingida trajectòria de 56 anys en el món de la restauració, aquest establiment gastronòmic s'ha consolidat com un punt de referència per als amants de la cuina d'alta qualitat a Catalunya.

Ubicat a la localitat costanera de Cambrils, Can Bosch ha mantingut una reputació impecable gràcies a la seva excel·lència culinària, la qualitat dels seus ingredients i un servei meticulós. La història de Can Bosch està impregnada de compromís i dedicació per part de la família que l'ha dirigit amb passió al llarg dels anys.

Amb cada generació, el restaurant ha mantingut els seus estàndards d'excel·lència, adaptant-se a les demandes dels clients i als canvis en el panorama gastronòmic. Ara, amb gairebé quatre dècades de continuïtat amb l'Estrella Michelin que corrobora la seva excel·lència, Can Bosch de Cambrils segueix sent un bastió de la gastronomia catalana, oferint una experiència culinària tradicional i sofisticada per als seus comensals.





Can Bosch de Cambrils, fundado por los abuelos del actual chef Arnau Bosch Costa, hijo de Joan Bosch y Montserrat Costa, ha prosperado siguiendo la tradición de cocina de producto de temporada. Con una distinguida trayectoria de 56 años en el mundo de la restauración, este establecimiento gastronómico se ha consolidado como un punto de referencia para los amantes de la cocina de calidad en Cataluña.

Ubicado en la localidad costera de Cambrils, Can Bosch ha mantenido una reputación impecable gracias a su excelencia culinaria, la calidad de sus productos y un servicio meticuloso. La historia de Can Bosch está impregnada de compromiso y dedicación por parte de la familia que la ha dirigido con pasión a lo largo de los años.

Con cada generación, el restaurante ha mantenido sus estándares de excelencia, adaptándose a las demandas de los clientes y a los cambios del panorama gastronómico. Ahora, con casi cuatro décadas de continuidad con la Estrella Michelin que corrobora su excelencia, Can Bosch de Cambrils sigue siendo un bastión de la gastronomía catalana, ofreciendo una experiencia culinaria tradicional y sofisticada para sus comensales.





LA FINESTRETA RESTAURANT

Carrer Pau Casals, 24
877 018 910 - @la_finestreta_cambrils

Dia de tancament:
Dilluns.

Horari de servei:
De 12:00 a 16:00 h
i de 20:00 a 23:00 h.

Día de cierre:
Lunes.

Horario servicio:
De 12:00 a 16:00 h
y de 20:00 a 23:00 h.



ENTRANT

Amanida primavera (amanida verda amb vinagreta de romesco i bunyols casolans de bacallà).

PRINCIPAL

"Romescada Finestreta" (Lluç, rap, sípia, gambes, cloïsses i musclos amb fesols del Ganxet).

POSTRES

Postres de la casa.

MARIDATGE

Beguda no inclosa.

ENTRANTE

Ensalada primavera (ensalada verde con vinagreta de romesco y buñuelos caseros de bacalao).

PRINCIPAL

"Romescada Finestreta" (merluza, rape, sepia, gambas, almejas y mejillones con judías del "Ganxet").

POSTRES

Postres de la casa.

MARIDAJE

Bebida no incluida.

42,00€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

LES FONTS DE CAMBRILS

Carrer de Cristòfor Colom, 1
977 793 352

Dia de tancament:
Dilluns i totes les nits.

Horari de servei:
De 13:00 a 15:30 h.

Día de cierre:
Lunes y todas las noches.

Horario servicio:
De 13:00 a 15:30 h.

ENTRANTS A ESCOLLIR

Musclos a la marinera.
"Salmorejo".

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Cananeta arrebossada.
Filet de sípia en dues salses
(romesco i all i oli).

SEGON PLAT A ESCOLLIR (taula completa)

Arròs caldós d'escamarlans.
Suquet de rajada.

POSTRES

Postres de la casa a escollir.

MARIDATGE

Beguda no inclosa – Es recomana
DO Terra Alta o Cava Brut Vilarnau.

ENTRANTES A ESCOGER

Mejillones a la marinera.
"Salmorejo".

PRINCIPAL A ESCOGER

"Cananeta" rebozada.
Filete de sepia en dos salsas
(romesco y "all i oli").

SEGUNDO PLATO A ESCOGER (mesa completa)

Arroz caldoso de cigalas.
"Suquet" de raya.

POSTRES

Postre de la casa a escoger.

MARIDAJE

Bebida no incluida – Se recomienda
vino DO Terra Alta o Cava Brut
Vilarnau.

33,90€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO



MACARRILLA RESTAURANT


Carrer de les Barques, 14
977 360 814 - @macarrilla_restaurant

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 servicio:
De 13:00 a 15:30 h
y de 20:00 a 22:30 h.



DEGUSTACIÓ

Suquet de rèmol amb cloïsses.

MARIDATGE

Beguda no inclosa.

DEGUSTACIÓN

“Suquet” de rodaballo con
almejas.

MARIDAJE

Bebida no incluida.


38,00€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

MALBEC RESTAURANT



Carrer de Pau Casals, 51
977 366 466 - @malbec.cambrils



Dia de tancament:
Cap dia.

Horari de servei:
De 13:30 a 15:30 h
i de 20:00 a 23:00 h.

Día de cierre:
Ningún día.

Horario servicio:
De 13:30 a 15:30 h
y de 20:00 a 23:00 h.

ENTRANT

Amanida Xató (romesco, escarola, taronja).

ENTRANTE

Ensalada "Xató" (romesco, escarola, naranja).

PRINCIPAL

Entranya amb romesco amb reducció de vi Malbec.

PRINCIPAL

Entraña con romesco a la reducción de vino Malbec.

POSTRES A ESCOLLIR

Postres de la casa.

POSTRES A ESCOGER


Postres de la casa.

MARIDATGE

Copa de vi especial argentí.
Cafè inclòs.

MARIDAJE

Copa especial de vino argentino.
Café incluido.



29,50€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO



RESTAURANT BEC D'OR

Avda. Riera de Riudecanyes, 5
649 998 159 - @restaurantbecdor

Dia de tancament:
Cap dia.

Horari de servei:
De 13:15 a 15:30 h de dilluns a diumenge
i a partir del 01 de juny de 20:15 a 22:30 h
divendres i dissabtes.

Dia de cierre:
Ningún dia.

Horario servicio:
De 13:15 a 15:30h de lunes a domingo y
a partir del 01 de junio de 20:15 a 22:30h
viernes y sábados.

Menú degustació "CALMA"

Inspirat en el tema "Calma" de
Blaumut

Musclos al Vapor amb Romesco
d'Aji Groc.

Ostra, Sorbet de Yuzu, Mango i
Tomaqueta Verda.

Una Gamba al Jardí. 'Semiesfera'.

Bao d'Espinacs, Cansalada
Momofuku, Romesco de Sèsam i
Sriracha.

Sardina Marinada, Formatge Fred,
"Salmorejo" de Cirera, Meló i Tocs de
Romesco.

Pop Brasejat sobre Parmentier
Fumada, Emulsió de Moniato i
Plàncton.

Rap en Fons de Romesquet
Tradicional i Arròs Negre.

POSTRES

'Festa de Pijames'.

MARIDATGE

Copa de Cava i Copa de Vi Blanc
Xarel.lo DO Penedès.

Menú degustación "CALMA"

Inspirado en el tema "Calma" de
Blaumut

Mejillones al Vapor con Romesco de
Aji Amarillo.

Ostra, Sorbete de Yuzu, Mango y
Tomatillo Verde.

Una Gamba en el Jardín
'Semiesfera'.

Bao de Espinacas, Panceta
Momofuku, Romesco de Sésamo y
Sriracha.

Sardina Marinada, Queso Frio,
Salmorejo de Cereza, Melón y
Toques de Romesco.

Pulpo Braseado sobre Parmentier
Ahumada, Emulsión de Boniato y
Plancton.

Rape en Fondo de Romesco
Tradicional y Arroz Negro.

POSTRE

'Fiesta de Pijamas'.

MARIDAJE

Copa de Cava y Copa de Vino
Blanco Xarel.lo DO Penedés.

45,00€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO





TASTUM

CAMBRILS

Cada **dijous al vespre**: platillo i copa per 6 €.
Gaudeix dels millors platillos, vins i caves.

RESTAURANTS

LA BARRA DEL PÒSIT
Pescadors, 27

**L'ORIGINAL EXPERIÈNCIES
GASTRONÒMIQUES**

Pl. Mossèn Joan Batalla, 5

TABERNA LEKEITIO
Miquel Planas, 19

LA SELVA STREET FOOD
De les Barques, 6

**DANIEL SALINAS
DEGUSTACIÓ**
Pescadors, 5

DALL'ITALIANO
Major, 5

LA TERTU
Pg. Francesc Macià, 8

ON TAP
Pau Casals, 26

RESTAURANT DUOMO
Rambla del Regueral, 4
BEURE'T
Rambla de Jaume I, 34

SENZA REGOLE
Sant Antoni, 9

Segueix-nos a:

  [tastumcambrils](https://www.instagram.com/tastumcambrils)

Organitzat:



Hi col·laboren:





RESTAURANT DALL'ITALIANO

Carrer Major, 5
977 792 741 - @dallitalianocambrils

Dia de tancament:
Dimarts.

Horari de servei:
De 13:30 a 15:30 h
i de 20:30 a 23:00 h.

Día de cierre:
Martes.

Horario servicio:
De 13:30 a 15:30 h
y de 20:30 a 23:00 h.

ENTRANTS A COMPARTIR

Xató estil EMILIA ROMAGNA.

Tomàquet farcit amb salsa romesco i menta.

PRINCIPAL

LINGUINE (pasta) amb romesco i burrata.

POSTRES

Postres a escollir.

MARIDATGE

Celler Bielsa Ruano, Lo Noi del Saxo DO Terra Alta o Cervesa artesana Sister.

*Pa i cafè inclòs en el preu.

ENTRANTES A COMPARTIR

"Xató" estilo EMILIA ROMAGNA.

Tomate relleno con salsa romesco y menta.

PRINCIPAL

LINGUINE (pasta) con romesco y burrata.

POSTRES

Postres a escoger.

MARIDAJE

Celler Bielsa Ruano, Lo Noi del Saxo DO Terra Alta o Cerveza artesana Sister.

*Pan y café incluidos en el precio.

25,00€


IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO



RESTAURANT DUOMO



Rambla del Regueral, 4
977 365 457 - @duomo_cambrils



Dia de tancament:
Dimarts i dimecres.

Día de cierre:
Martes y miércoles.

Horari de servei:

De 13:00 a 15:30 h
i de 20:00 a 23:00 h.

*Obrim a partir del dia 30 de maig.

Horario servicio:

De 13:00 a 15:30 h
y de 20:00 a 23:00 h.

*Abrimos a partir del dia 30 de mayo.

“Pene gamberi” enrosmezat.

19 €

“Pene gamberi enrosmezat”.

19 €

Enromescat de cuetes de rap
amb gnocchi.

21 €

“Enromescat” de colitas de rape
con gnocchi.

21 €

MARIDATGE vi recomenat:

Vi blanc Ti Amo 100% vermentino.

20 €

MARIDAJE

vino recomendado:

Vino blanco Ti Amo 100% vermentino.

20 €



RESTAURANT EL CAPI


Carrer Pau Casals, 16
977 364 655 - @restaurantelcapi_cambrils

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.

Día de cierre:
Lunes noche y martes.

Horario servicio:
De 13:00 a 16:00 h
i de 19:30 a 23:00 h.



ENTRANTS A ESCOLLIR

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

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs al romesco
(mínim 2 persones).
Rap amb patates, salsa de romesco i all i oli.
Combinat de peix amb sípia, gambes, navalles i peixet.

POSTRES

Postres de la casa.

MARIDATGE

Vins de la casa.

*Una ampolla per a dues persones.

ENTRANTES A ESCOGER

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

PRINCIPAL A ESCOGER

Arroz al romesco
(mínimo 2 personas).
Rape con patatas en salsa de romesco y "all i oli".
Combinado de pescado con sepia, gambas, navajas y pescadilla.

POSTRES

Postre de la casa.

MARIDAJE

Vinos de la casa.

*Una botella para dos personas.

29,90€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

RESTAURANT EL PÒSIT

Plaça Mossèn Joan Batalla, 3
977 436 912 - @elpositoficial

Dia de tancament:
Cap dia.

Día de cierre:
Ningún día.

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

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

ENTRANT

Amanida amb bacallà y romesco
(per a 2 persones).

ENTRANTE

Ensalada de bacalao y romesco
(para 2 personas).

PRINCIPAL

Romescada amb rap
(per a 2 persones).

PRINCIPAL

"Romescada" con rape
(para 2 personas).

POSTRES

A escollir de la carta
(per persona).

POSTRES

A escoger de la carta
(por persona).

MARIDATGE

Vi Apropòsit Malvasia
DO Tarragona.

Aigua i cafè.

MARIDAJE

Vi Apropòsit Malvasia
DO Tarragona.

Agua y café.

40,00€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO



RESTAURANT MIQUEL


Avda. De la Diputació, 3
977 360 357 - @restaurantmiquel

Dia de tancament:
Dimarts i dimecres.

Horari de servei:
De 13:00 a 15:30 h (de dilluns a
divendres, excepte dimarts)
De 20:00 a 22:00h (només divendres).

Día de cierre:
Martes y miércoles.

Horario servicio:
De 13:00 a 15:30h (de lunes a viernes
excepto martes)
De 20:00 a 22:00h (solo viernes).



ESPECIALITATS DE ROMESCO

Carpaccio de bacallà, escarola i romesco.

20 €

Amanida de vieires amb vinagreta de romesco.

21 €

Suquet de romesco amb rajada i mongetes.

22 €

Arrossejat amb picada de romesco.

22 €

MARIDAJE

Beguda no inclosa.

ESPECIALIDADES DE ROMESCO

Carpaccio de bacalao, escarola y romesco.

20 €

Ensalada de vieiras con vinagreta de romesco.

21 €

“Suquet” de romesco con raya y judías.

22 €

“Arrossejat” con picada de romesco.

22 €

MARIDAJE

Bebida no incluida.

mestral®

L'oli de la Costa Daurada



tral
mestral
Extra
virgen
extra oli
Hulle
d'olives
virge extra
ARBEQUINA
COOPERATIVA AGRÍCOLA
DE CAMBRILS
33.81 fl oz (1L)
COOP
CAMBRILS

tral
mestral
Extra
virgen
extra oli
Hulle
d'olives
virge extra
ARBEQUINA
COOPERATIVA AGRÍCOLA
DE CAMBRILS
13.58 oz (400ml)
COOP
CAMBRILS

mestral
Oli
d'olives
virge extra
Aciditat
de olives
virgen extra
100% ARBEQUINA
COOPERATIVA AGRÍCOLA
DE CAMBRILS
Producció pròpia
des de 1962
750ml
SIURANA
COOPERATIVA AGRÍCOLA
DE CAMBRILS
PRODUCCIO PROPRIA

mestral
Oli
d'olives
virge extra
Aciditat
de olives
virgen extra
100% ARBEQUINA
COOPERATIVA AGRÍCOLA
DE CAMBRILS
Producció pròpia
des de 1962
500ml
SIURANA
COOPERATIVA AGRÍCOLA
DE CAMBRILS
PRODUCCIO PROPRIA

mestral
Oli
d'olives
virge extra
Aciditat
de olives
virgen extra
100% ARBEQUINA
COOPERATIVA AGRÍCOLA
DE CAMBRILS
Producció pròpia
des de 1962
250ml
SIURANA
COOPERATIVA AGRÍCOLA
DE CAMBRILS
PRODUCCIO PROPRIA



RESTAURANT SOTACEL

Passeig Miramar, 42
977 791 506 - @sotacel

Dia de tancament:
Dimecres.

Horari de servei:
De 13:00 a 15:30 h. Dissabtes i
diumenges fins les 15h.

Día de cierre:
Miércoles.

Horario servicio:
De 13:00 a 15:30 h. Sábados
y Domingos hasta las 15 h.

ENTRANT A ESCOLLIR

Amanida de bacallà amb anxoves
del Cantàbric i fons de romesco.

Cassoleta de mol·luscs al romesco.

Carpaccio de carabassó amb
tomàquet confitat i moniato, amanit
amb vinagreta de romesco.*

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Fideuà amb calamarsets i all i oli de
romesco.

Mil fulles de llobarro farcit amb
verdura de temporada i crema de
romesco amb toc exòtic.

Quinoa saltejada amb verdures, tofu
i llàgrima de romesco.*

POSTRES A ESCOLLIR

Sorbet cítric - Gelat

Flam - Crema catalana.

MARIDATGE

Cellers Tarroné, Sisquera, blanc,
negre o rosat - DO Terra Alta.

*Opció Vegana, sense gluten ni lactosa.

ENTRANTE A ESCOGER

Ensalada de bacalao con anchoas
del Cantábrico y fondo de romesco.

Cazuelita de moluscos al romesco.

Carpacció de calabacín con
tomates confitados y boniato
aliñado con vinagreta de romesco.*

PRINCIPAL A ESCOGER

"Fideuà" de chipirones con "all i oli"
de romesco.

Milhojas de lubina rellena de
verdura de temporada y crema de
romesco con toque exótico.

Quinoa salteada con verduras, tofu
y lágrima de romesco.*

POSTRES A ESCOGER

Sorbetes cítricos - Helado.

Flan - Crema catalana.

MARIDAJE

Cellers Tarroné, Sisquera, blanco,
negro o rosado - DO Terra Alta.

*Opción Vegana, sin gluten ni lactosa.

25,50€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO



RINCÓN DE DIEGO

Carrer Drassanes, 19
977 361 307

Dia de tancament:
Diumenge nit, dilluns i dimarts.

Día de cierre:
Domingo noche, lunes y martes.

Horari de servei:
De 13:30 a 15:00 h
i de 20:30h a 22:30 h.

Horario servicio:
De 13:30 a 15:00 h
y de 20:30h a 22:30 h.

MENÚ GASTRONÒMIC

Snacks i aperitius.

Caneló de llagostí farcit
de salpicó de bou de mar i
romesco.

Arròs d'ortigues de mar amb
picada de romesco.

Cueta de Rap Ros de Cambrils,
musclos del Delta, gamba de
costa i romesco thai.

Romesco dolç.

Petits fours.

MARIDATGE

Beguda no inclosa.

MENÚ GASTRONÓMICO

Snacks y aperitivos.

Canelón de langostinos relleno
de salpicón de buey de mar y
romesco.

Arroz de ortigas de mar con
picada de romesco.

Colita de "Rap Ros" de Cambrils,
mejillones del Delta, gamba de
costa y romesco thai.

Romesco dulce.

Petits fours.

MARIDAJE

Bebida no incluida.



65,00€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

