

8a edició

11 AL 27  
MARÇ  
2022

**EN  
CAR  
XO  
FA'T  
A CAMBRILS**

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

DISTRIBUCIONS  
GOURMET

[garciamoreno.cat](http://garciamoreno.cat)

## LO FLAMENK BLANC

85% GARNATXA BLANCA  
15% MACABEU

**Color: Groc pàl·lid.**

Aquesta garnatxa té un bon equilibri nassal fresc i cítric amb fines aromes a fruites blanques com la pera i el préssec, tornant a notar aquestes sensacions dins el paladar, la seva frescor fa gaudir als paladars mes exigents.

**LOFLAMENK**  
PRODUCTES  
DE L'EBRE

**T**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
TERRA ALTA

## LO FLAMENK ROSAT

100% GARNATXA NEGRA

**Color: Rosat pàl·lid**

Amb un bon equilibri nassal, amb aromes a fruites i flors vermelles, com la maduixa, pera blanca i un toc de mandarina amb tocs minerals i balsàmics, trobant dins el paladar la golositat i complexitat que comporta aquest vi.



**LOFLAMENK**  
PRODUCTES  
DE L'EBRE

**T**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
TERRA ALTA



## RESERVA IMPERIAL BRUT

60% MACABEU  
15% XAREL·LO  
25% PARELLADA

**Color: Groc palla brillant  
amb lleugers tons daurats**

Bombolla abundant i petita, amb bon desprendiment vertical i regular. Intens i net aroma en un bon fons de fruita. Molt saborós amb elegant pas de boca, gràcies a un aconseguit equilibri. Criança mínima: 24 mesos



## TOC DE NAS

70% GARNATXA  
20% SAMSÓ  
10% SYRAH

**Color: Negre amb tons  
vermellosos**

Ben equilibrat amb nas, molt fresc i mineral, bona fruita vermella. Amb boca, llarg, persistent i llaminer. Tot un Montsant.



**ROVELLATS**



**11 AL 27  
MARÇ  
2022**

**EN  
CAR  
XO  
FA'T  
A CAMBRILS**

# **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 de l'11 al 27 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.

Aproveu 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!**

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

COMERÇ  
AMB  
**BON  
GUST**

#Durant les Jornades de la carxofa  
**COMERÇ AMB BON GUST**

Compra als "Comerços Encarxofats"  
de la Unió de Botiguers, Xarxa del Port  
i Vilacentre, adherits a la campanya,  
penja el teu tiquet de compra a través del  
QR i entra en el sorteig d'un obsequi del  
patrocinador de les Jornades. Puja tants  
tiquets com compres de 10€ realitzis.

Comprant a casa tots hi guanyem!

**Estimo Cambrils, compro a Cambrils**





**RES  
TAU  
RANTS  
PAR  
TICI  
PANTS**

# #01 ACUAMAR

35,00€

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 i alvocat \*
- › Carxofes gratinades, farcides amb llagostins
- › 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 dues persones)

## Postres

- › A escollir

## Begudes incloses

- › Aigua mineral

Cafè

### Bodegues recomanades

Vi blanc Lo Flamenk D.O.Terra Alta, Vi negre Toc de nas D.O. Montsant i Rovellats Imperial Brut Reserva

## **ES** Entrantes a escoger

- › Tartar de salmón con alcachofa y aguacate \*
- › Alcachofas gratinadas, rellenas con langostinos
- › 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 dos personas)

## Postres

- › A escoger

## Bebidas incluidas

- › Agua mineral

Café

### Bodeguas recomendadas

Vino blanco Lo Flamenk D.O.Terra Alta, Vino tinto Toc de nas D.O. Montsant i Rovellats Imperial Brut Reserva



**37,50€**

IVA inclòs / IVA incluido

Menú taula completa, mínim 2 persones

Excepte persones amb al·lèrgies o intoleràncies

Menú mesa completa, mínimo 2 personas

Excepto personas con alergias o intolerancias

## #02 AL PUNT

C/ Pescadors, 23 · 977 366 424

### **CAT** Entrants per picar

- › Carxofa al forn (1 per persona)
- › Amanida d'enciams, flor de carxofa, carxofes saltades i gambes
- › Sípia trossejada amb carxofes i allioli

### **Plat principal**

- › Arròs caldós amb carxofes i escamarlans

### **Postres**

- › A escollir

Pa

### **Begudes incloses**

- › Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta (1 botella per a cada 2 menús)
- › Aigua mineral

### **ES** Entrantes para picar

- › Alcachofa al horno (1 por persona)
- › Ensalada de lechugas, flor de alcachofa, alcachofas salteadas y gambas
- › Sepia troceada con alcachofas y alioli

### **Plato principal**

- › Arroz caldoso con alcachofas y cigalitas

### **Postres**

- › A escoger

Pan

### **Bebidas incluidas**

- › Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta (1 botella cada 2 menús)
- › Agua

# #03 BARABAR

29,50€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Frederic Mompou, 14 · 977 363 806

**CAT** **Aperitiu**

- > De la casa

**Entrants a escollir**

- > Carxofa gratinada amb maionesa de parmesà amb gamba vermella
- > Carxofa gratinada amb maionesa de parmesà amb *foie*

**Plat principal a escollir**

- > Ploma ibèrica amb carxofes saltades i pernil
- > Rèmol a la planxa amb saltat de carxofes i gambes

**Postres**

- > De la casa

**Begudes incloses a escollir**

- > Aigua mineral
- > Vi negre Toc de nas D.O. Montsant
- > Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta

**ES** **Aperitivo**

- > De la casa

**Entrantes a escoger**

- > Alcachofa gratinada con mayonesa de parmesano con gamba roja
- > Alcachofa gratinada con mayonesa de parmesano con *foie*

**Plato principal a escoger**

- > Pluma ibèrica con alcachofas salteadas y jamón
- > Rodaballo a la plancha con salteado de alcachofas y gambas

**Postres**

- > De la casa

**Bebidas incluidas a escoger**

- > Agua mineral
- > Vino tinto Toc de nas D.O. Montsant
- > Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta

# #04 BEC D'OR

35,00€

IVA inclòs / IVA incluído  
Menú taula completa  
Menú mesa completa

Av. Riera de Riudecanyes, 5 · 977 792 013

## **CAT** Menú degustació “Contrapunt”

*Snacks* maridats amb vermut bodega

Morell:

- › *Dumpling* al vapor de carxofa
  - › Bombó de *quicos*
  - › Esfera cruixent vegetal
  - › *Ensaladilla* de carxofa i llagostí
  - › Gamba blanca de Cambrils
- 
- › Troca de carxofa amb reducció de Cynar
  - › Ramen *tonkotsu* de carxofa
  - › Llobarro salvatge amb carxofa confitada

## **Postres**

- › La melodia més dolça

## **Begudes incloses a escollir**

- › Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta
- › Vi rosat Lo Flamenk D.O. Terra Alta
- › Vi negre Toc de nas D.O. Montsant

## **ES** Menú degustación “Contrapunto”

*Snacks* maridados con vermut bodega

Morell:

- › *Dumpling* al vapor de alcachofa
  - › Bombón de *quicos*
  - › Esfera crujiente vegetal
  - › *Ensaladilla* de alcachofa y langostino
  - › Gamba blanca de Cambrils
- 
- › Madeja de alcachofa con reducción de Cynar
  - › Ramen *tonkotsu* de alcachofa
  - › Lubina salvaje con alcachofa confitada

## **Postres**

- › La melodía más dulce

## **Bebidas incluidas a escoger**

- › Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta
- › Vino rosado Lo Flamenk D.O. Terra Alta
- › Vino tinto Toc de nas D.O. Montsant

# #05 BRISAS DE MAR

23,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Av. de la Diputació, 72 · 977 18 51 83

CAT

## Entrants per compartir

- › Fregitel·la de calamar amb carxofa
- › Carpaccio de salmó amb carxofes confitades
- › Llagostins salats amb romesco

## Plat principal a escollir

- › Paella marinera amb carxofes
- › Arròs de bacallà amb carxofes
- › Fideuada amb carxofes

## Postres

- › De la casa

### Bodegues recomanades

Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vi rosat Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vi negre Toc de nas D.O. Montsant i Rovellats Imperial Brut Reserva

ES

## Entrantes para compartir

- › Fritura de calamar con alcachofa
- › Carpaccio de salmón con alcachofas confitadas
- › Langostinos salados con salsa romesco

## Plato principal a escoger

- › Paella marinera con alcachofas
- › Arroz de bacalao con alcachofas
- › Fideuada con alcachofas

## Postres

- › De la casa

### Bodegas recomendadas

Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vino rosado Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vino tinto Toc de nas D.O. Montsant i Rovellats Imperial Brut Reserva

# #06 CAN SOLÉ

32,00€

IVA inclòs / IVA incluído

C/ Ramon Llull, 19-21 · 977 360 236

## **CAT** Entrants

- › Amanida tèbia amb carxofa confitada i gamba

## Plat principal

- › Escamarlans amb carxofa i calamarsos

## Segon plat a escollir

- › Llenguado de platja amb salsa de calçots
- › Entrecot a la brasa amb calçots

## Postres a escollir

- › Pastís de galeta
- › Sorbet de llimona

## Begudes incloses

- › Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta

## **ES** Entrantes

- › Ensalada tibia con alcachofa confitada y gamba

## Plato Principal

- › Cigalas con alcachofa y chipirones

## Segundo plato a escoger

- › Lenguado de playa con salsa de *calçots*
- › Entrecot a la brasa con *calçots*

## Postres a escoger

- › Pastel de galleta
- › Sorbete de limón

## Bebidas incluidas

- › Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta

# #07 CASA MACARRILLA 1966

40,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Barques, 14 · 977 360 814

## **CAT** Menú degustació

### **Snak**

- › Pa de masa mare amb romesco i allioli de tota la vida

### **Aperitius**

- › Mousse de *foie* amb fruits vermells gelificats
- › *Gilda* texturitzada
- › *Bobo* de *camarão*

### **Quatre passes**

- › Ostra *espantada* amb gaspatxo de *jalapeños* i carxofa amb gelat de llima i api

- › Crema de carxofa a la brasa, calçot caramel·litzat i anguila fumada
- › Arròs melòs de carxofa amb calamar en la seva tinta
- › Rap al "all i pebre blanc" de carxofa i cremós de *nyameres*

### **Postres**

- › Escuma de crema catalana de carxofa amb canyella i fruits liofilitzats
- › *Petits fours* de la casa

Pa

#### **Bodegues recomanades**

Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vi rosat Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vi negre Toc de nas D.O. Montsant i Rovellats Imperial Brut Reserva

## **ES** Menú degustación

### **Snak**

- › Pan de masa madre con romesco y alioli de toda la vida

### **Aperitivos**

- › Mousse de *foie* con frutos rojos gelificados
- › *Gilda* texturizada
- › *Bobo* de *camarão*

### **Cuatro passes**

- › Ostra *asustada* con gazpacho de *jalapeños* y alcachofa con helado de lima y apio

- › Crema de alcachofa braseada, calçot caramelizado y anguila ahumada
- › Arroz meloso de alcachofa con calamar en su tinta
- › Rape al "all i pebre blanc" de alcachofa y cremoso de *tupinambour*

### **Postres**

- › Espuma de crema catalana de alcachofa con canela y frutos liofilizados
- › *Petits fours* de la casa

Pan

#### **Bodegas recomendadas**

Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vino rosado Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vino tinto Toc de nas D.O. Montsant i Rovellats Imperial Brut Reserva

# #08 CLUB NÀUTIC CAMBRILS

48,50€

VA inclòs / IVA incluído  
Menú mínim dues persones  
Menú mínimo dos personas

Pg. Miramar, 44 · 877 018 952

## **CAT** Menú degustació

- > Aperitiu del xef
- > Crema de carxofa amb pop a la brasa
- > *Tiradito* vegà de carxofes, faves i romesco
- > Carxofes confitades a baixa temperatura amb *foie micuit* de pistatxo
- > Rap amb carxofes i cloïsses al safrà

## Postres

- > Sopa de maduixes i reducció d'Oporto i gelat de nata fresca

## Begudes incloses

- > Rovellats Imperial Brut Reserva (1 ampolla per a dues persones)

## **ES** Menú degustación

- > Aperitivo del chef
- > Crema de alcachofa con pulpo a la brasa
- > *Tiradito* vegano de alcachofas, habitas y romesco
- > Alcachofas confitadas a baja temperatura con *foie micuit* de pistacho
- > Rape con alcachofas y almejas al azafrán

## Postres

- > Sopa de fresas y reducción de Oporto y helado de nata fresca

## Bebidas incluidas

- > Rovellats Imperial Brut Reserva (1 botella para dos personas)

# #09 DALL'ITALIANO

26,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/Major, 5 · 977 792 741

**CAT** **Entrants**

- > Carxofa a la romana amb tomàquet sec aromatitzat

**Plat principal**

- > *Paccheri* (pasta) amb carxofes a la carbonara

**Segon plat**

- > Carxofes farcides de salmó fumat i *boletus edulis*

**Postres**

- > De la casa

**Begudes incloses a escollir**

- > Vi blanc Lo Flamenk D.O.Terra Alta
- > Vi negre Toc de nas D.O. Montsant
- > Aigua mineral

**ES** **Entrants**

- > Alcachofa a la romana con tomate seco aromatizado

**Plato principal**

- > *Paccheri* (pasta) con alcachofas a la carbonara

**Segundo plato**

- > Alcachofas rellenas de salmón ahumado y *boletus edulis*

**Postres**

- > De la casa

**Bebidas incluidas a escoger**

- > Vino blanco Lo Flamenk D.O.Terra Alta
- > Vino tinto Toc de nas D.O. Montsant
- > Aigua mineral



# #10 DUOMO

21,50€

IVA inclòs / IVA incluído

Rambla Regueral, 4 · 977 365 457

**CA1** **Aperitiu**  
> De la casa

**Postres**  
> Casolans

**Entrants**  
> Xips de carxofa

**Plat principal**  
> Espagueti amb cloïsses i carxofa

**Segon plat**  
> Mini pizza de carxofa i foie

### Bodegues recomanades

Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vi rosat Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vi negre Toc de nas D.O. Montsant i Rovellats Imperial Brut Reserva

**ES** **Aperitivo**  
> De la casa

**Postres**  
> Caseros

**Entrantes**  
> Chips de alcachofa

**Plato principal**  
> Espagueti con almejas y alcachofa

**Segundo plato**  
> Mini pizza de alcachofa y foie

### Bodegues recomendadas

Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vino rosado Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vino tinto Toc de nas D.O. Montsant y Rovellats Imperial Brut Reserva

# #11 EL CAPI

24,90€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Pau Casals, 16 · 977 364 655

## **CAT** Entrants a escollir

- > Salpicó de carxofa i pop
- > Carxofes farcides
- > Musclos a la marinera

## Plat Principal a escollir

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

## Postres a escollir

- > Mousse de xocolata, iogurt o llimona
- > Crema catalana
- > Flam

## Beguda inclosa a escollir

- > Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta (1 ampolla per a dues persones)
- > Cervesa
- > Aigua mineral

## **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

## Bebida incluida a escoger

- > Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta (1 botella para dos personas)
- > Cerveza
- > Agua mineral

# #12 EL PESCADOR

29,50€

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

C/ Drassanes, 14 · 977 363 759

## **CAT** Entrants per picar

- › Coca amb escalivada i anxova
- › *Krustillant* de calçots
- › Timbal de patata amb carxofa i ou

## Postres

- › De la casa

## Plat Principal

- › Arròs negre amb carxofa, calamarsons i gambes

### Bodegues recomanades

Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta

## **ES** Entrantes para picar

- › Coca con escalivada y anchoa
- › *Krustillant* de calçots
- › Tambor de patata con alcachofas y huevo

## Postres

- › De la casa

## Plato Principal

- › Arroz negro con alcachofa, chipirones y gambas

### Bodegas recomendadas

Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta

# #13 EL PÒSIT

36,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Plaça Mossèn J.Batalla, 3 · 977 369 604

**CAT** **Entrants**

- › Flor de carxofa confitada amb encenalls d'ibèric

**Plat Principal**

- › Calamarsons saltats amb ceba i carxofa

**Postres**

- › A escollir

**Begudes incloses**

- › Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta
- › Aigües minerals

**ES** **Entrantes**

- › Flor de alcachofa confitada con virutas de ibérico

**Plato Principal**

- › Chipirones salteados con cebolla y alcachofa

**Postres**

- › A escoger

**Bebidas incluidas**

- › Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta
- › Aguas minerales

# #14 FONDA MONTSERRAT

21,00€

IVA inclòs / IVA incluído

C/ Barcelona, 1 · 977 365 047 / 637 438 651

## **CAT** Entrants a escollir

- › Carxofes arrebossades amb romesco
- › Amanida de carxofes amb guatlles en escabetch

## Plat Principal a escollir

- › Bacallà amb mussolina de carxofes gratinat al forn
- › Cassoleta de sípia amb mandonguilles i carxofes

## Postres a escollir

- › Crema catalana amb essència de carxofa
- › Sorbet de llimona
- › Pastís *Tatin* de poma

### Bodegues recomanades

Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vi rosat Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vi negre Toc de nas D.O. Montsant i Rovellats Imperial Brut Reserva

## **ES** Entrantes a escoger

- › Alcachofas rebozadas con romesco
- › Ensalada de alcachofas con codornices en escabeche

## Plato Principal a escoger

- › Bacalao con muselina de alcachofas gratinado al horno
- › Cazuelita de sepia con albóndigas y alcachofas

## Postres a escoger

- › Crema catalana con esencia de alcachofa
- › Sorbete de limón
- › Pastel *Tatin* de manzana

### Bodegues recomendadas

Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vino rosado Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vino tinto Toc de nas D.O. Montsant i Rovellats Imperial Brut Reserva

# #15 GERMANS MIQUEL'S

38,50€

IVA inclòs / IVA incluído  
Menú taula completa  
Menú 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

## **Plat Principal a escollir**

- › Arròs caldós de marisc amb carxofes (Mínim dues persones)
- › Rap en suquet amb carxofes

## **Postres**

- › A escollir

Cafè

## **Begudes incloses**

- › Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta (1 ampolla per a dues persones)

## **ES** Entrantes a escoger

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

## **Plato Principal a escoger**

- › Arroz caldoso de marisco con alcachofas (Mínimo dos personas)
- › Rape en salsa con alcachofas

## **Postres**

- › A escoger

Café

## **Bebidas incluidas**

- › Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta (1 botella para dos personas)

# #16 LA PALMERA DE LA LLOSA

28,90€

IVA inclòs / IVA incluido  
Menú taula completa  
Menú mesa completa

C/ Til·lers, 11 · 977 793 354

## **CAT** Menú degustació

- › Aperitiu
- › Bunyols de calçots amb romesco
- › Carxofa, ou i cansalada *Joselito*
- › Arròs negre amb carxofes i alloli d'algues
- › Bacallà amb puré de pèsols i all negre
- › Secret de porc amb salsa *kimchi*

## Postres

- › Sorbet de llimona al cava
- › Escuma de iogurt amb fruits vermells i balsàmic
- › *Petits fours*

### Bodegues recomanades

Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta i Rovellats Imperial Brut Reserva

## **ES** Menú degustación

- › Aperitivos
- › Buñuelos de *calçots* con romesco
- › Alcachofa, huevo y panceta *Joselito*
- › Arroz negro con alcachofas y *allioli* de algas
- › Bacalao con puré de guisantes y ajo negro
- › Secreto de cerdo con salsa *kimchi*

## Postres

- › Sorbete de limón al cava
- › Espuma de yogur con frutos rojos y balsámico
- › *Petits fours*

### Bodegues recomendadas

Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta y Rovellats Imperial Brut Reserva

# #17 LES BARQUES

30,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Consolat de Mar, 64 · 977 366 455

CAT

## Entrants

- › Cloïsses amb carxofa

## Plat principal

- › Arròs melós de bacallà amb carxofes

## Postres a escollir

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

Cafè

## Begudes incloses a escollir

- › Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta
- › Vi rosat Lo Flamenk D.O. Terra Alta
- › Vi negre Toc de nas D.O. Montsant

ES

## Entrantes

- › Almejas con alcachofa

## Plato principal

- › Arroz meloso de bacalao con alcachofas

## Postres a escoger

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

Café

## Bebidas incluidas a escoger

- › Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta
- › Vino rosado Lo Flamenk D.O. Terra Alta
- › Vino tinto Toc de nas D.O. Montsant



# #18 LES FONTS

32,90€

IVA inclòs / IVA incluido  
Menú mínim dues persones (No s'accepta pagament en targeta)  
Menú mínimo dos personas (No se acepta pago en tarjeta)

C/ Colon, 1 · 977 793 352

## **CAT** Entrants a escollir

- › Crema de carxofa i espinacs amb cruixent de carxofa i emulsió de mandarina
- › Musclos a la marinera

## **Plat principal a escollir**

- › Amanida de taronja amb bacallà i ceba tendre
- › Mini truita de carxofa

## **Segon plat**

- › Arròs melòs de galeres i carxofa

## **Postres a escollir**

- › De la casa

Pa

## **Begudes a escollir**

- › Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta (1 ampolla per a dues persones)
- › Aigua mineral

## **ES** Entrantes a escoger

- › Crema de alcachofa y espinacas con crujiente de alcachofa y emulsión de mandarina
- › Mejillones a la marinera

## **Plato principal a escoger**

- › Ensalada de naranja con bacalao y cebolla tierna
- › Mini tortilla de alcachofa

## **Segundo plato**

- › Arroz meloso de galeras y alcachofa

## **Postres a escoger**

- › De la casa

Pan

## **Bebidas a escoger**

- › Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta (1 botella para dos personas)
- › Agua mineral

# #19 LLOP DE MAR

35,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Passeig Miramar, 8 · 977 792 567

**CAT** **Entrants**

- › Xips de carxofa amb ou escalfat i encenalls de *foie*
- › Cloïsses amb carxofa

**Plat Principal**

- › Arròs negre amb carxofa i *calamantxi*

**Postres**

- › A escollir

Pa

Cafè

**Begudes incloses**

- › Aigües minerals

**Bodegues recomanades**

Vi blanc Lo Flamenk D.O.Terra Alta

**ES** **Entrantes**

- › Chips de alcachofa con huevo poché y virutas de *foie*
- › Almejas con alcachofa

**Plato Principal**

- › Arroz negro con alcachofa y *calamantxi*

**Postres**

- › A escoger

Pa

Café

**Bebidas incluidas**

- › Aguas minerales

**Bodegues recomendadas**

Vino blanco Lo Flamenk D.O.Terra Alta

# #20 L'ORIGINAL, EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES

39,50€

IVA inclòs / IVA incluido

Plaça Mossèn Joan Batalla, 5 · 977 911 602

## **CAT** Menú degustació

### Aperitius

- > Macarró de carxofa, formatge fresc i sardina fumada
- > Carxofa a la romana i maionesa de carxofa
- > Sam de papada a baixa temperatura, daus de cor de carxofa i salsa *teriyaki*

### Entrant

- > Cors de carxofa farcits de marisc i salsa americana

### Primer

- > Mandonguilla de rap, salsa d'ametlla i carxofes estofades amb pernil ibèric

### Segon

- > Fideus melosos d'escamarlans i carxofa fregida

### Postres

- > Carxofa 3.0
- > *Petits fours*

Pa

#### Bodegues recomanades

Vi blanc Lo Flamenk D.O.Terra Alta i Rovellats Imperial Brut Reserva

## **ES** Menú degustación

### Aperitivos

- > Macarrón de alcachofa, queso fresco y sardina ahumada
- > Alcachofa a la romana y mayonesa de alcachofa
- > Sam de papada a baja temperatura, dados de corazón de alcachofa y salsa *teriyaki*

### Entrante

- > Corazones de alcachofa rellenos de marisco y salsa americana

### Primero

- > Albóndiga de rape, salsa de almendra y alcachofas estofadas con jamón ibérico

### Segundo

- > Fideos melosos de cigalas y alcachofa frita

### Postres

- > Alcachofa 3.0
- > *Petits fours*

Pan

#### Bodegues recomendadas

Vino blanco Lo Flamenk D.O.Terra Alta y Rovellats Imperial Brut Reserva

# #21 MAS GALLAU

40,00€

IVA inclòs / IVA incluido

Av. Vilafortuny, 134 · 977 360 588

**CAT** **Aperitiu**

- › Crema de carxofes en dues textures

**Entrants**

- › Coca temperada de carxofes confitades, patatetes noves, calçots i pernil ibèric amb romesquet

**Plat principal**

- › Arròs de seponets amb carxofes

**Postres**

- › Pastis de formatge

**Bodegues recomanades**

Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vi rosat Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vi negre Toc de nas D.O. Montsant i Rovellats Imperial Brut Reserva

**ES** **Aperitivo**

- › Crema de alcachofas en dos texturas

**Entrantes**

- › Coca templada de alcachofas confitadas, patatitas nuevas, calçots y jamón ibérico con romesquet

**Plato principal**

- › Arroz de seponets con alcachofas

**Postres**

- › Tarta de queso

**Bodegues recomendadas**

Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vino rosado Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vino tinto Toc de nas D.O. Montsant y Rovellats Imperial Brut Reserva

# #22 MASET

34,90€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Consolat de Mar, 48 · 977 364 676

**ENTRANTS**

- > Carxofes fregides
- > Calamarsons saltats amb carxofes

**PLAT PRINCIPAL**

- > Arròs caldós de marisc amb carxofes

**POSTRES A ESCOLLIR**

- > De la casa

**BEGUDES INCLOSES A ESCOLLIR**

- > Vi negre Toc de nas D.O. Montsant
- > Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta
- > Vi rosat Lo Flamenk D.O. Terra Alta
- > Rovellats imperial Brut Reserva

Cafè i xarrups

**ENTRANTES**

- > Alcachofas fritas
- > Calamarcitos salteados con alcachofas

**PLATO PRINCIPAL**

- > Arroz caldoso de marisco con alcachofas

**POSTRES A ESCOGER**

- > De la casa

**BEBIDAS INCLUIDAS A ESCOGER**

- > Vino tinto Toc de Nas D.O. Montsant
- > Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta
- > Vino rosado Lo Flamenk D.O. Terra Alta
- > Rovellats Imperial Brut Reserva

Café y chupitos

# #23 MONTSERRAT

34,65€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Miquel Planàs, 9 · 977 361 640

**CAT** **Aperitiu**

- › De la casa

**Entrants per picar**

- › Calamars a la romana
- › Amanida de llagostins amb fritel·la de carxofes
- › Cassoleta de cloïsses, carxofes i mongetes blanques

**Plat principal a escollir**

- › Arròs amb galeres i carxofes
- › Lluç al forn amb carxofes
- › Bacallà al forn a la crema d'allis tendres i carxofes

**Postres**

- › Pastisseria de la casa

Pa

**Bodegues recomanades**

Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta i Vi rosat Lo Flamenk D.O. Terra Alta

**ES** **Aperitivo**

- › De la casa

**Entrantes para picar**

- › Calamares a la romana
- › Ensalada de langostinos con fritura de alcachofas
- › Cazuelita de almejas, alcachofas y judías blancas

**Plato principal a escoger**

- › Arroz con galeras y alcachofas
- › Merluza al horno con alcachofas
- › Bacalao al horno a la crema de ajos tiernos y alcachofas

**Postres**

- › Pastelería de la casa

Pan

**Bodegues recomendadas**

Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta y Vino rosado Lo Flamenk D.O. Terra Alta

# #24 RINCÓN DE DIEGO

55,00€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Drassanes, 19 · 977 361 307

## **CAT** Menú degustació

- > *Snacks* i aperitius
- > Carxofa en flor, crema d' *Idiazabal* fumat, bolets i pernil ibèric
- > Arròs melós de cloïsses i carxofes
- > Llobarro amb vinagreta de tomàquet i *piparras*, puré de carxofes de Cambrils, carxofes xineses i cruixent de carxofes de Jerusalem

## Postres

- > Carxofa dolça, *Cheesecake*, gelat de *dulce de leche* i mousse de *Yuzu*
- > *Petits fours*

### Bodegues recomanades

Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vi rosat Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vi negre Toc de nas D.O. Montsant i Rovellats Imperial Brut Reserva

## **ES** Menú degustación

- > *Snacks* y aperitivos
- > Alcachofa en flor, crema de *Idiazabal* ahumado, setas y jamón ibérico
- > Arroz meloso de almejas y alcachofas
- > Lubina con vinagreta de tomate y *piparras*, puré de alcachofas de Cambrils, alcachofas chinas y crujiente de alcachofa de Jerusalén

## Postres

- > Alcachofa dulce, *Cheesecake*, helado de *dulce de leche* y *mousse* de *Yuzu*
- > *Petits fours*

### Bodegas recomendadas

Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vino rosado Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vino tinto Toc de nas D.O. Montsant y Rovellats Imperial Brut Reserva

# #25 TAVERNA LEKEITIO CAMBRILS

24,90€

IVA inclòs / IVA incluido

C/ Miquel Planàs, 19 · 977 794 668

**CAT** **Entrants**

- > Carxofes laminades amb micuit de *foie*

**Plat principal**

- > Arròs de marisc amb fons de carxofa

**Postres a escollir**

- > Pastís de formatge casolà
- > *Tiramisú*

**Bodegues recomanades**

Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vi rosat Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vi negre Toc de nas D.O. Montsant i Rovellats Imperial Brut Reserva

**ES** **Entrantes**

- > Alcachofas laminadas con micuit de *foie*

**Plato principal**

- > Arroz de marisco con fondo de alcachofa

**Postres a escoger**

- > Tarta de queso casera
- > *Tiramisú*

**Bodegas recomendadas**

Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vino rosado Lo Flamenk D.O. Terra Alta, Vino tinto Toc de nas D.O. Montsant y Rovellats Imperial Brut Reserva



# #26 XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR

28,95€

IVA inclòs / IVA incluido

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

**CAT** **Aperitiu**

- > Cruixent de carxofa

**Entrants a escollir**

- > Crema de carxofa amb vieires i nous
- > Carxofa confitada amb pernil ibèric i *foie*
- > Amanida d'escarola, carxofes i pop amb vinagreta de cítrics

**Plat Principal**

- > Arròs amb carxofa i escamarlans

**Postres a escollir**

- > *Mousse* de cafè amb *mascarpone* i cremós de xocolata
- > *Soufflé* de mango i coco

Pa

**Bodegues recomanades**

Vi blanc Lo Flamenk D.O. Terra Alta i Vi negre Toc de nas D.O. Montsant

**ES** **Aperitivo**

- > Crujiente de alcachofa

**Entrantes a escoger**

- > Crema de alcachofa con vieiras y nueces
- > Alcachofa confitada con jamón ibérico y *foie*
- > Ensalada de escarola, alcachofas y pulpo con vinagreta de cítrics

**Plato Principal**

- > Arroz con alcachofa y cigalas

**Postres a escoger**

- > *Mousse* de cafè con *mascarpone* y cremoso de chocolate
- > *Soufflé* de mango y coco

Pan

**Bodegas recomendadas**

Vino blanco Lo Flamenk D.O. Terra Alta y Vino tinto Toc de nas D.O. Montsant

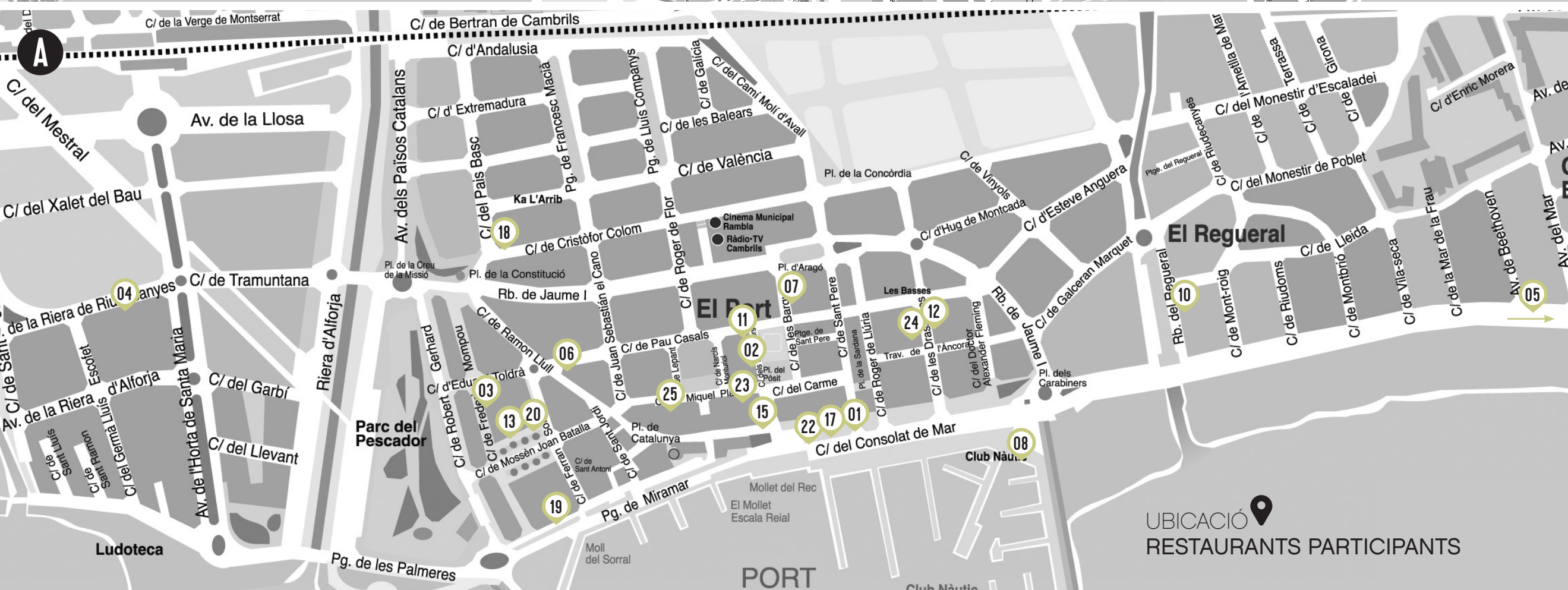
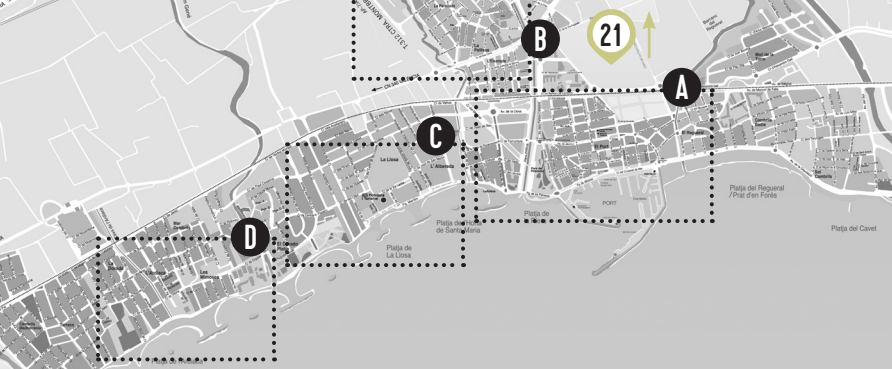


11 AL 27  
MARÇ  
2022

# EN CAR XO FA'T

A CAMBRILS

01. ACUAMAR
02. AL PUNT
03. BARABAR
04. BEC D'OR
05. BRISAS DE MAR
06. CAN SOLÉ
07. CASA MACARRILLA 1966
08. CLUB NÀUTIC CAMBRILS
09. DALL'ITALIANO
10. DUOMO
11. EL CAPI
12. EL PESCADOR
13. EL PÒSIT
14. FONDA MONTSERRAT
15. GERMANS MIQUEL'S
16. LA PALMERA DE LA LLOSA
17. LES BARQUES
18. LES FONTS
19. LLOP DE MAR
20. L'ORIGINAL, EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES
21. MAS GALLAU
22. MASET
23. MONTSERRAT
24. RINCÓN DE DIEGO
25. TAVERNA LEKEITIO CAMBRILS
26. XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR



11 AL 27  
MARÇ  
2022

# EN CAR XO FA'T

A CAMBRILS

Segueix-nos



@CambrilsGastronomia



Cambrils Gastronomia



@\_cambrilsgastronomia