

Del 8 al 24 de març 2024

10a edició



**EN
CAR
XO
FA'T**

A CAMBRILS

EN CAR XO FA'T

A CAMBRILS

El mes de març és el **mes de la carxofa** a Cambrils, una hortalissa saborosa, versàtil amb moltes possibilitats a la cuina i, per descomptat, un superaliment amb grans propietats saludables i nutrients per al nostre organisme.

A continuació, us presentem una gran varietat de menús ideats pels xefs cambrilencs per gaudir de les carxofes en totes les seves possibilitats i per a tots els gustos. Les trobaràs a la paella, a la cassola, acompanyant deliciosos peïxos, i preparades en diferents textures i coccions: confitades, gratinades, farcides, en crema, en tempura, i també en flor o com a xips cruïxents. Tots ells maridats amb els vins i caves Vilarnau.

Els nostres xefs s'esmercen en preparar les carxofes amb les millors receptes de cada casa, esperem que els visiteu durant aquest mes dedicat a la carxofa.

Deixa't seduir per aquesta verdura tan arrelada al nostre territori!



ACTIVITAT
EN
CARXOFA
DA

LA MAR I L'HORTA ALS FOGONS

CONCURS PER A JOVES CUINERS/ES

Divendres, 16 de febrer: selecció dels semifinalistes

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

Divendres, 15 de març: Concurs i lliurament de guardons

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

El concurs tindrà lloc a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils

CONCURS
CARXOFES
ENGALERADES
CAMBRILS 2024



TAST TWINNS



ACTIVITAT
EN
CAR
XO
FA
DA

Divendres, 15 de març

De les 19h a les 20h, a la Torre del Llimó

Si tens un germà o germana bessó/na i vols participar en el tast de vins, que ofereix el patrocinador de les Jornades Encarxofa't a Cambrils, no t'ho pensis més i inscriu-te! Vine i gaudeix d'una activitat adreçada, exclusivament, a bessons/es o bessons/es idèntics/ques i entra en el sorteig d'un lot de productes de Caves Vilarnau. Aforament limitat. Preu activitat: 5€. Inscripció prèvia al 977 794 679 o a peconomica@cambrils.cat

RESTAURANT PEDAGÒGIC ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME DE CAMBRILS

Durant les Jornades de l'Encarxofa't a Cambrils, el restaurant pedagògic de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils oferirà menús degustació i plats on la carxofa serà l'ingredient estrella. Vine a tastar les creacions culinàries dels nostres joves talents i llepa't els dits amb aquesta hortalissa de Km.0.

**A Cambrils, al març,
és temps de carxofes!**

ACTIVITAT
EN
CAR
XO
FA
DA

CUINES OBERTES

ACTIVITAT
EN
CAR
XO
FA
DA

T'agradaria veure en directe un
show cooking de dos restaurants
capdavanterers de Cambrils?

Els xefs Joan Gómez i Damià
Capafons obren les portes de
casa seva per cuinar-te i delectar-
te amb les seves receptes.

Dijous, 14 de març / 17:30h

Miramar

Recepta

**Coulant de carxofa amb
crema de galera**

Dijous, 21 de març / 17:30h

Cal Tendre

Recepta

**Carxofes guisades
amb cloïsses**

**Activitat gratuïta.
Aforament limitat.**

Reserva la teva plaça al
977 794 679 o a
peconomica@cambrills.cat

**EN
CAR
XO
FA'T**

als restaurants
cambrilencs!

ARRÒS MELOS AMB CARXOFES

ACTIVITAT
EN
CAR
XO
FA
DA

**Diumenge, 24 de març,
a les escales reials del
Port de Cambrils
de 12 a 14h**



CAMBRILS
SOCIETAT COQVINARIA



Assaboreix el Platet d'arròs melós amb carxofes a càrrec de l'Associació Cambrils Societats Coqvinaria mentre balles al ritme dels hits del pop rock nacional dels anys 80 i 90 de la mà del grup L'Último Vinilo. Preu degustació: 4€. Inclou pa i copa de cava o aigua. Els diners recaptats es destinaran a l'associació Plastic Free Wave per a la neteja de pellets a les platges.



VILARNAU Brut Nature Reserva Orgànic 2021

50% Macabeu

35% Parellada

15% Chardonnay

Criança: Més de 24 mesos en ampolla

En el Vilarnau Brut Nature Reserva busquem l'equilibri entre els tres tipus d'aromes que podem trobar en un cava. En primer lloc, les aromes primàries, que provenen del raïm i que ens recorden les notes fruiters i florals. En segon lloc, les aromes secundàries, que provenen de la segona fermentació en l'interior de l'ampolla, que ens evoquen a la panificació i a la brioxeria. I, finalment, les aromes terciàries que provenen de la criaça del cava, que ens recorden a torrats, fruits secs i mels.



VILARNAU Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic 2022

85% Garnatxa

15% Pinot Noir

Criança: Més de 18 mesos en ampolla

Vilarnau Ecològic Brut Rosat Reserva és un cava rosat pàl·lid, molt intens i amb una gran complexitat aromàtica. En nas, ens ofereix les aromes primàries característiques d'un delicat cava rosat. Ens mostra la subtilitat de les violetes i les roses en combinació amb fruits vermells madurs: maduixes, gerds i nabius. En boca és suau, molt cremós, fresc i elegant.



VILARNAU Gran Reserva Vintage Orgànic 2016

40% Macabeu

30% Parellada

25% Chardonnay

5% Pinot Noir

Criança: Més de 60 mesos en ampolla

En un cava Gran Reserva es busquen les aromes terciàries, que s'obtenen amb una criaça prolongada. Gràcies a l'autòlisi, el llevat es desintegra i aporta totes les seves característiques, aromes i propietats durant els més de 60 mesos de criaça. Però, també, busquem que mantingui les aromes primàries del raïm del qual procedeix. Un gran cava de llarga criaça, intens, de gran vivesa i persistència.

VI VILARNAU Els Capricis Xarel·lo Jove

D.O. Penedès
Xarel·lo 100%

Presenta un color groc pàl·lid amb espurnejos verdosos. En nas resulta una mica exòtic, amb notes de fruites tropicals i un final floral i fresc. A l'entrada en boca es mostra rodó, voluminós i amb un record a flors seques. En el seu final destaquen la vivacitat i un moderat amargor.



BERONIA VERDEJO

D.O. RUEDA

Després de dur a terme una acurada selecció de raïm de Verdejo, realitzem dues elaboracions diferents procedents, respectivament, d'una verema més precoç i d'una altra més tardana. Així, busquem una explosió d'aromes amb notes de fonoll, pomelo i fruita d'os. El vi resultant és un *coupage* de les dues elaboracions: aromàtic, fresc, saborós i complex en boca.



BERONIA CRIANÇA EDICIÓ LIMITADA

D.O.Ca. Rioja
Ull de llebre: 100%
Criança: 18 mesos

Aquest ull de llebre edició limitada criança s'elabora a partir d'una selecció dels millors ramells de raïm ull de llebre. Després d'una maceració pre fermentativa en fred, es sotmet a una lenta fermentació alcohòlica controlada per sota dels 26°C amb remuntats periòdics i, posteriorment, es porta a botes noves per realitzar la fermentació malolàctica. La criança es duu a terme durant 12 mesos en botes mixtes i, un cop embotellat, roman 6 mesos en ampolla abans de sortir al mercat.





MENÚS

ENCARXOFATS

	Pàg.
01 AL PUNT.....	11
02 BARABAR.....	12
03 BEC D'OR.....	13
04 BRISAS DE MAR.....	14
05 CAL TENDRE.....	15
06 CASA MACARRILLA 1966.....	16
07 CASA PORT.....	17
08 CONFRARIA DEL PORT.....	18
09 COPACABANA CAMBRILS.....	19
10 DUOMO.....	20
11 EL CAPI.....	21
12 FONDA MONTSERAT.....	22
13 HIU.....	23
14 LA PALMERA DE LA LLOSA.....	24
15 LA STIVA.....	25
16 LES BARQUES.....	26
17 LES FONTS.....	27
18 L'ORIGINAL, EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES.....	28
19 MASET.....	29
20 MONTSERAT.....	30
21 RINCÓN DE DIEGO.....	31
22 STROMBOLI.....	32
23 TABERNA LEKEITIO..... CAMBRILS	33

01

AL PUNT



Menú

Entrants per picar

Amanida d'enciams amb carxofes saltades i gambes

Sípia trossejada amb carxofes i allioli

Musclos a la brasa de carbó

Plat principal

Arròs caldós amb carxofes i cigaletes

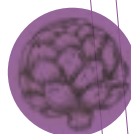
Postres

A escollir

Pa

Beguda inclosa

Aigua mineral



39,50€

IVA Inclòs

Menú mínim 2 persones
Menú taula completa

CELLERS RECOMANATS

Cava Vilarnau Brut Nature

📍 C/ Pescadors, 23

☎ 977 366 424

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



11



02

BARABAR

Menú

Aperitiu

Croqueta de bacallà

Entrants a escollir

Carxofa gratinada amb maionesa de parmesà amb gamba vermella

Carxofa gratinada amb maionesa de parmesà amb foie

Plat principal

Arròs amb carxofes, rap i gamba vermella

Postres

A escollir

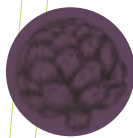
Cafè

Pa

Begudes incloses

Aigua

Vi blanc *Beronia Verdejo* D.O. Rueda



CELLERS RECOMANATS

Vi blanc *Vilarnau Els Capricis XareHo Jove* D.O. Penedès (supl. 2€)

Vi negre *Beronia Criança Edició Limitada* D.O. Ca. Rioja (supl. 2€)

Cava *Vilarnau Brut Nature* (supl. 4€)

35,00€

IVA Inclòs

03

BEC D'OR



Menú degustació Reflexions

Snack

Carxofa en tempura a la brava
Gamba vermella al vapor a la
molsa de mar

Textures

Musclo, gingebre, escabetx i grans
de blat de moro torrats estil *rodeo*

Esfera *Thai*, pollastre de corral, *yuzu*
miso i grans de blat de moro torrats
al curri

Oliva Gordal, truita de carxofa,
olivada i grans de blat de moro
torrats

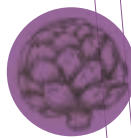
All banc d'ametlla torrada i carxofa,
anguila fumada, *quenelle* de
remolatxa i ous de truita
Carxofa amb patata, ou i pernil
ibèric

Tàrtar còctel de gamba blanca,
guacamole de carxofa, pipa
garrapinyada, coco i guaiaba
Bacallà, carxofa confitada, cremós
de carbassa i calçot

Alícia al País de les Meravelles

Begudes incloses

Copa de vi blanc *Beronia Verdejo*
D.O. Rueda



45,00€
IVA Inclòs

CELLERS RECOMANATS

Cava Vilarnau Brut Nature 18€





04

BRISAS DE MAR

Menú

Entrants per compartir

Fregitella de calamars amb carxofa

Carpaccio de salmó amb carxofes
confitades

Musclos a la marinera

Plat principal a escollir

Paella marinera amb carxofes

Fideuada amb carxofes

Postres a escollir

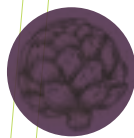
Gelat de torró amb crema catalana

Pastís de formatge amb fruits del
bosc

Carpaccio de pinya amb gelat de
caramel

Copa digestiva

Begudes no incloses



CELLERS RECOMANATS

Vi blanc *Beronia Verdejo* D.O. Rueda 18€

22,90€

IVA Inclòs

05

CAL TENDRE



Menú degustació

Crema de carxofes amb cruixent de pernil i iogurt grec

Carxofes guisades amb cloïsses

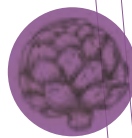
Arròs de carxofa i ventresca de bacallà

Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells i xips de carxofa

Gelée de moscatell de Montbríó amb nata i xocolata

Dolç final

Begudes no incloses



29,90€

IVA Inclòs

Menú taula completa

CELLERS RECOMANATS

Vi blanc *Vilarnau Els Capricis Xarel·lo Jove* D.O. Penedès

📍 C/ Ramon Llull, 10 Baixos 2

☎ 877 016 327

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



15



06

CASA MACARRILLA 1966

Menú degustació

Aperitius a la barca de l'avi

Consomé 24h

Fals tomàquet de foie

Baba Ganush

Entrants a escollir

Carpaccio de gamba amb

vinagreta de carxofa

Carxofa amb *menieur* de caviar

premium d'esturió de Sarrión

Plat principal a escollir

Crema de llamàntol

Nyàmera amb pop, anguila,

papada i albergínies a la llama

Segon plat a escollir

(Mínim 2 persones)

Arròs melós de carxofa i calamar

Llagostins al pesto de carxofa i

festuc amb nyoquis

Tercer plat a escollir

Llom de llobarro salvatge i marinera

de carxofa

Galtera de vedella guisada a la

xocolata

Postres a escollir

Escuma de crema catalana de

carxofa i mango *lío*

Xocolata amb aove i sal

Pa i salses

Begudes no incloses

CELLERS RECOMANATS

Cava Vilarnau Gran Reserva Vintage Orgànic 2016

Cava Vilarnau Reserva Rosé Delicat Orgànic 2022

48,50€

IVA Inclòs

Menú taula completa

07

CASA PORT



Menú

Entrants

Llagostins en tempura amb maionesa picant

Xips de carxofa amb calamarsets

Gambes a l'allet

Plat principal a escollir

Medallons de rap amb flor de carxofa

Arròs melós de carxofes, sípia i musclos

Paella d'un dit amb carxofes i gambes

Fideus melosos de carxofes i cloïsses

(Tots els arrossos i fideus: mínim 2 persones)

Postres a escollir

Postres del dia

Begudes no incloses



38,50€

IVA Inclòs

Menú taula completa

CELLERS RECOMANATS

Cava Vilarnau Brut Nature

📍 C/ Sant Pere, 5

☎ 977 365 502

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



17



08

CONFRARIA DEL PORT

Menú

Aperitiu

Xarrup de crema de carxofa

Entrants a escollir

Gambes amb carxofa a l'allet

Pa de vidre amb cor de carxofa i
mozzarella

Plat principal a escollir

Arròs negre amb sípia i carxofa
(Mínim 2 persones)

Cassoleta de popet amb carxofa i
patatones

Sípia estofada amb fesols i carxofa

Postres a escollir

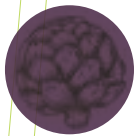
Casolans del nostre obrador

Cafè

Begudes incloses

Aigua

Vi blanc *Beronia Verdejo* D.O. Rueda



CELLERS RECOMANATS

Cava Vilarnau Brut Nature

37,50€

IVA Inclòs

09

COPACABANA CAMBRILS



Menú

Aperitiu

Petit vermut

Entrants a escollir

Crema de carxofes amb vieires

Sepieta saltada amb carxofes

Plat principal a escollir

Caneló de pollastre de corral amb carxofes

Arròs mariner amb sepionets, carxofes i cloïsses (mínim 2 persones)

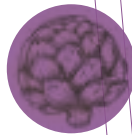
Postres a escollir

De la casa

Beguda inclosa

Aigua

Pa



36,00€

IVA Inclòs

CELLERS RECOMANATS

Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic 2022





10

DUOMO

Menú

Entrants

Xips de carxofa

Plat principal

Carxofa confitada, calçots amb reducció de vinagre de Mòdena i escamarlans

Segon plat

Espaguets amb carxofa i cloïsses

Postres a escollir

De la casa

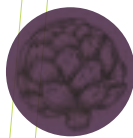
Begudes incloses

Mig litre d' aigua

A escollir

Vi blanc *Beronia Verdejo* D.O. Rueda
(una ampolla per a dues persones)

Cava *Vilarnau Brut Reserva Rosé*
Delicat Orgànic 2022
(una ampolla per a dues persones)



27,00€
IVA Inclòs

Menú taula completa

1 1

EL CAPI



Menú

Entrants a escollir

Pop en salsa

Carxofa amb cloïsses i gambes

Crema de galeres amb xips de carxofa

Plat principal a escollir

Arròs o fideuada amb carxofes (mínim 2 persones)

Sípia, gambes i calamarsets a la planxa

Rap a la planxa amb crema de carxofa

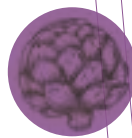
Postres a escollir

De la casa

Begudes incloses a escollir

Aigua

Vi blanc *Beronia Verdejo* D.O. Rueda (una ampolla per a dues persones)



29,95€
IVA Inclòs





12

FONDA MONTSERRAT

Menú

Entrants a escollir

Trinxat de col i carxofa amb botifarra i cansalada

Crema de carxofes i gambes

Plat principal a escollir

Bacallà gratinat amb mussolina d'allioli de carxofa

Romesquet de rap, sípia i carxofa

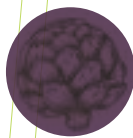
Postres a escollir

Flam d'ou amb carxofa

Sorbet de poma verda

Pa

Begudes no incloses



CELLERS RECOMANATS

Ví negre Beronía Criança Edició Limitada D.O. Ca. Rioja

23,50€

IVA Inclòs

13

HIU



Menú degustació

Croqueta de pollastre *Satay*
Torrada d'arròs negre amb tàrtar de carxofa
Carxofes a baixa temperatura i fregides amb crema de blat de moro i *mole*
Cloïsses a la marinera, a l'estil asiàtic, amb oli de carxofa
Carxofes confitades mar i muntanya amb pinyons i papada ibèrica
Suquet – Curri vermell de lluç
Rosta de Santa Teresa de xocolata i avellanes amb el seu gelat

Begudes no incloses



45,00€
IVA Inclòs

CELLERS RECOMANATS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic 2021
Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic 2022





14

LA PALMERA DE LA LLOSA

Menú degustació

Aperitiu

Caputxino de carxofes, foie i tòfona

Bunyols de calçots

Arròs negre amb carxofes i allioli

Rèmol a la brasa amb coliflors

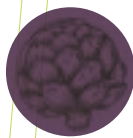
Brizna de vedella a la brasa

Semifred de llimona i alfàbrega

Carrot cake

Petits fours

Begudes no incloses



CELLERS RECOMANATS

Vi blanc Vilarnau Els Capricis Xarel·lo Jove D.O. Penedès

33,90€

IVA Inclòs

Menú taula completa

15

LA STIVA



Menú degustació

Carxofa gratinada al *caccio cavallo*
Cremós de polenta, carxofa en dues
coccions, ou *poché* i pernil ibèric
Ravioli de carxofa, mantega de
farigola, *guanciale* i tòfona
Pollastre *alla porchetta* amb la
reducció dels seus ossos i carxofa
Pannacotta amb fruits vermells

Begudes no incloses



38,00€
IVA Inclòs

CELLERS RECOMANATS

Vi blanc *Beronia Verdejo* D.O. Rueda





16

LES BARQUES

Menú

Entrants a escollir

- Cloïsses amb carxofa
- Carxofa saltada amb pernil i fesolets
- Carxofa a la basa amb romesco

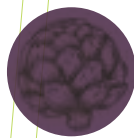
Plat principal a escollir

- Arròs melós de carxofa i bacallà
- Arròs sec de galera i carxofa

Postres

- Milfulles de crema amb gelat i xocolata
- Cafè

Begudes no incloses



CELLERS RECOMANATS

- Vi blanc *Beronia Verdejo* D.O. Rueda 13,50€
- Cava *Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic 2021* 19,90€

28,50€

IVA Inclòs

17

LES FONTS



Menú

Entrants a escollir

Crema de carbassa amb cruixent de carxofa

Musclos a la marinera

Plat principal a escollir

Sípia grossa en dues salses

Cors de carxofes fregides

Segon plat

Arròs mariner de galeres i carxofes

Postres a escollir

De la casa

Begudes no incloses



33,90€

IVA Inclòs

CELLERS RECOMANATS

Cava Vilarnau Brut Nature



18

L'ORIGINAL, EXPERIÈNCIES GASTRONOMIQUES

Menú degustació

Aperitiu

Cruixent d'arròs amb maionesa de carxofa, alga *wakame* i gamba blanca

Croissant amb tàrtar de llonganissa de pagès i rovell d'ou

Mcd. carxofa

Entrant

Carpaccio de pop i anguila fumada amb *parmentier* de carxofa

Plat principal

Flor de carxofa *by* L'Original

Segon plat

Fideus melosos amb escamarlans, carxofa i *edamame*

Postres

Ensaïmada *torrija* encarxofada

Petits fours

Pa

Begudes no incloses

CELLERS RECOMANATS

Vi blanc *Vilarnau Els Capricis Xarel·lo Jove* D.O. Penedès

Vi blanc *Beronia Verdejo* D.O. Rueda

Vi negre *Beronia Criança Edició Limitada* D.O. Ca. Rioja

Cava *Vilarnau Brut Nature*

Cava *Vilarnau Gran Reserva Vintage Orgànic 2016*

44,00€

IVA Inclòs

19

MASET



Menú

Entrants

Carxofes fregides

Calamarsets saltats amb carxofes

Plat principal

Arròs caldós de marisc i carxofes

Postres a escollir

De la casa

Begudes no incloses



29,90€

IVA Inclòs

CELLERS RECOMANATS

Vi blanc *Beronia Verdejo* D.O. Rueda
Cava *Vilarnau Brut Nature*





20

MONTSERRAT

Menú

Entrants

Calamars a la romana
Tàrtar de salmó i alvocat
Cassola de cloïsses, carxofes i fesols

Plat principal a escollir

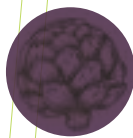
Arròs amb galeres i carxofes
Lluç al forn amb carxofes
Bacallà al forn a la crema d'all
tendres i carxofes

Postres

De la casa
Pa

Beguda inclosa

Aigua



CELLERS RECOMANATS

Vi blanc *Vilarnau Els Capricis Xarel·lo Jove* D.O. Penedès 14,50€
Cava *Vilarnau Brut Nature* 18,50€

38,50€

IVA Inclòs

21

RINCÓN DE DIEGO



Menú degustació

Snacks i aperitius

Amanida temperada de llagostins, carxofes, patata, romesco d'all negre i pernil ibèric

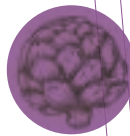
Arròs melós de cloïsses i carxofes

Lluerna cruixent i carxofa de Jerusalem

Milfulles de moscovat, gelat de Baileys, escuma de *mascarpone*, *brownie* i terra de cafè

Petits fours

Begudes no incloses



65,00€

IVA Inclòs

Menú taula completa

CELLERS RECOMANATS

Vi blanc *Beronia Verdejo* D.O. Rueda 22,00€

Cava *Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic* 2021 27,00€

📍 C/ Drassanes, 19

☎ 977 361 307

EN
CAR
XO
FA'T
A CAMBRILS



31



22

STROMBOLI

Menú

Entrants a escollir

Amanida mixta de carxofes, tonyina, blat de moro i olives negres

Carxofa farcida amb pa ratllat, all, julivert i formatge parmesà

Amanida *Caprese*

Plat principal a escollir

Risotto amb crema de carxofes i pètals de carxofa fregits

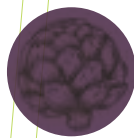
Lasanya blanca de carxofes, xampinyons, beixamel i *mozzarella*

Pizza de carxofes, xampinyons, pernil dolç i olives negres

Postres

A escollir

Begudes no incloses



CELLERS RECOMANATS

Vi blanc *Beronia Verdejo* D.O. Rueda
Vi negre *Beronia Criança Edició Limitada* D.O. Ca. Rioja
Cava Vilarnau Brut Nature

24,50€
IVA Inclòs

23

TABERNA LEKEITIO CAMBRILS



Menú

Aperitiu

Xarrup de crema de carxofa amb
fils de ceba cruixent

Entrant

Flor de carxofa al forn amb ous
trencats i encenalls de pernil

Plat principal

Arròs negre amb fons de carxofes

Postres a escollir

Pie de llimona
Tarta de Santiago

Begudes incloses a escollir

Aigua
Vi blanc *Beronia Verdejo* D.O. Rueda



26,90€
IVA Inclòs





PLATS ENCARXOFATS

	Pàg.
24 ACUAMAR.....	35
25 CAFÈ LA TERTÚLIA.....	35
26 CAMBIUM.....	36
27 LA SELVA STREET FOOD.....	36
28 MIRAMAR.....	37
29 XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR.....	37

24 ACUAMAR

◇ C/ Consolat de Mar, 66
▣ 977 360 059

Xips de carxofa amb encenalls de foie

13,20€
IVA Inclòs

Al·lèrgens: gluten

Carxofes farcides de llagostins i gratinades

15,40€
IVA Inclòs

Al·lèrgens: gluten, làctics, crustacis

Arròs amb galeres, carxofes i cloïsses

16,50€
IVA Inclòs

Al·lèrgens: crustacis, fruits secs, mol·luscs, api



CELLERS RECOMANATS

Vi blanc *Vilarnau Els Capricis Xarel·lo Jove D.O. Penedès* 14,85€
Cava *Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic 2021* 17,60€

25 CAFÈ, LA TERTÚLIA

◇ Passeig Francesc Macià,
8 local 5
▣ 977 364 694

Carxofa en tempura

6,50€
IVA Inclòs

Al·lèrgens: no apte per a celiacs, no porta ou

Carxofa amb foie

13,00€
IVA Inclòs

Al·lèrgens: apte per a celiacs, no porta ou



CELLERS RECOMANATS

Vi negre *Beronia Criança Edició Limitada D.O. Ca. Rioja*
Cava *Vilarnau Brut Nature Orgànic 2021*





CAMBIUM 26

📍 C/ Mossèn Jacint Verdaguer, 17

☎ 696 357 083

Carxofes saltades amb ou "ferrat",
llagostins i botifarra negra

16,50€

IVA Inclòs

Allèrgens: ou, marisc

CELLERS RECOMANATS

Vi blanc *Beronia Verdejo* D.O. Rueda



LA SELVA STREET FOOD 27

📍 C/ de les Barques, 6

☎ 977 232 009

Arepas costaneres amb *ceviche*
de gambetes i cruixent de carxofa

14,50€

IVA Inclòs

Allèrgens: Apte per a celíacs. No conté
làctics

CELLERS RECOMANATS

Vi blanc *Vilarnau Els Capricis Xarel·lo Jove* D.O. Penedès

28 MIRAMAR

📍 Passeig Miramar, 30
☎ 977 360 063

Cloïssa fina gallega amb
carxofes

48,00€

IVA Inclòs

Al·lèrgens: crustacis, mol·luscs, peix

Paella de llagosta amb
carxofes i calamars

49,50€

IVA Inclòs

Al·lèrgens: crustacis, mol·luscs, peix, api

CELLERS RECOMANATS

Cava Vilarnau Gran Reserva Vintage Orgànic 2016 31€

29 XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR

📍 Càmping Joan, Passeig Marítim, 88
☎ 977 276 941

Amanida de carxofes amb
pernil de gla i pomes

14,95€

IVA Inclòs

Al·lèrgens: : gluten, ou, fruits de closca, sulfits
Pot contenir traces de cacauet, sèsam, soja, llet
sense lactosa

Arròs amb gamba blanca de Cambrils
i carxofes confitades

19,90€

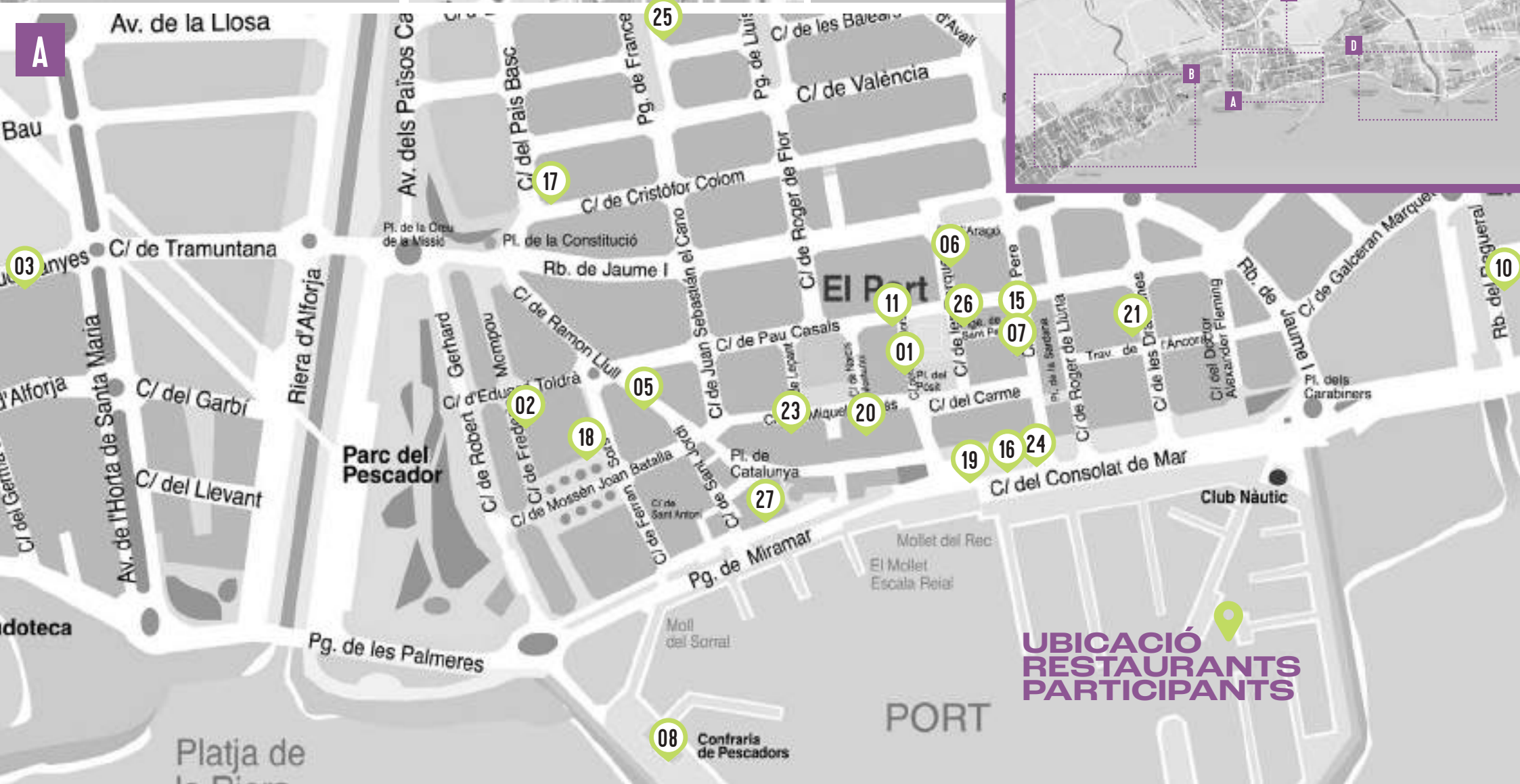
IVA Inclòs (mínim 2 persones)

Al·lèrgens: peix, mol·luscs, crustacis, sulfits,
fruits amb closca. Pot contenir traces d'api

CELLERS RECOMANATS

Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic 2022
Vi blanc Beronia Verdejo D.O. Rueda





**UBICACIÓ
RESTAURANTS
PARTICIPANTS**

Més informació



PATROCINA



VILARNAU
CAVA

**AJUNTAMENT
DE CAMBRILS**
Promoció Econòmica



AEA
ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS
D'HOSTALERIA DE CAMBRILS



Cooperativa de Serveis
CAMBRILS