



17es
JORNADES
GALERA
CAMBRILS

CUINA MARINERA
DE L'11 AL 27 DE FEBRER DE 2022

Activitats programades

De l'11 al 25 de febrer

LA PESCA A CAMBRILS


De les 18.15h a les 18.30h, a la Confraria de Pescadors de Cambrils

Reproducció del vídeo *La Pesca a Cambrils*. Un espai on poder reconèixer les diferents modalitats pesqueres del nostre municipi i veure l'evolució que ha patit el sector en els darrers anys. Aforament limitat. Inscripció prèvia. 

Divendres, 11 de febrer

GALERES EN VIU


De les 17h a les 18h, a la Confraria de Pescadors de Cambrils

Visita guiada a les instal·lacions. Vine i aprèn l'art de pescar galeres de la mà dels que coneixen bé aquest ofici i segueix el recorregut que fan les galeres des de les barques fins a la llotja. Aforament limitat. Inscripció prèvia. 

Divendres, 18 de febrer

GALERES EN VIU

De les 17h a les 18h, a la Confraria de Pescadors de Cambrils

Visita guiada a les instal·lacions. Vine i aprèn l'art de pescar galeres de la mà dels que coneixen bé aquest ofici i segueix el recorregut que fan les galeres des de les barques fins a la llotja. Aforament limitat. Inscripció prèvia. 


Dissabte, 19 de febrer

GARUM, UN VELL CONDIMENT PER A LA GALERA

A la llotja de la Confraria de Pescadors de Cambrils

De les 11h a les 13h. Taller en català

De les 16.30h a les 18.30h. Taller en castellà

Taller familiar, a càrrec de Kuan Um, que pretén apropar el públic al coneixement d'un producte fermentat propi del món grecoromà a l'antiguitat clàssica. Un producte habitual a l'espai culinari de les dones i en el qual formava part la galera. Els participants elaboraran un preparat aromàtic i aprendran a elaborar una de les salses per excel·lència del món roma: el *garum*. Alhora, realitzaran el seu etiquetat escrivint en còl·lam i s'ho emportaran a casa seva. Taller gratuït. Aforament limitat. Inscripció prèvia. 

Organitza: Regidoria de Promoció Econòmica, Campus Extens de la URV i Museu d'Història de Cambrils.

Col·labora: Confraria de Pescadors de Cambrils.

Informació actualitzada a les nostres xarxes socials

 @CambrilsGastronomia  Cambrils Gastronomia


 @_cambrilsgastronomia

Dissabte, 26 de febrer

DEMOSTRACIÓ DE VELA LLATINA I PASSEJADES AMB LLAGUT

De les 11.30h a les 13h, a les escales reials del Port de Cambrils

Demostració de Vela Llatina a càrrec de l'ARJAU.

Passejades amb llagut adreçades principalment a la canalla, a càrrec de l'associació esportiva VENT D'ESTROP. Inscripció prèvia. 

Fins al 3 d'abril

LO DELTA 4.30

Dissabtes d'11h a 14h i de 17h a 20h / Diumenges d'11h a 14h, a la Torre del Port

Exposició fotogràfica, a càrrec de José Antonio Sartorio, que té com a propòsit conèixer per vincular-nos, vincular-nos per estimar, estimar per respectar i respectar per preservar. Lo Delta és una de les actuals Reserves de la Biosfera, que constitueixen el substrat de la cadena de la VIDA i un llegat que hem de cuidar. Entrada gratuïta.

Durant les Jornades Gastronòmiques de la Galera

COMERÇ AMB BON GUST

Visita els establiments de les associacions comercials del municipi (Unió de Botiguers de Cambrils, Xarxa del Port i Vilacentre), adherits a la campanya, que participen en el concurs d'aparadors "engalerats" i vota el que més t'agradi. Els usuaris que votin entraran en el sorteig d'una ampolla Magnum Brut Nature Torelló del patrocinador de les Jornades: Cellers Torelló Viticultors, una glaçonera i un joc de copes.



Per a activitats amb inscripció prèvia
de dilluns a divendres, de 8h a 15h, a peconomica@cambrils.org
o al tel. 977 794 679

Inscripció prèvia al taller "Garum, un vell condiment per a la galera"
a museu@cambrils.org o al telèfon 977 794 528

Actividades programadas

Del 11 al 25 de febrero

LA PESCA A CAMBRILS

De las 18.15h a las 18.30h, en la Cofradía de Pescadores de Cambrils

Reproducción del vídeo *La Pesca a Cambrils*. Un espacio donde poder reconocer las diferentes modalidades pesqueras de nuestro municipio y ver la evolución que ha padecido el sector en los últimos años. Aforo limitado. Inscripción previa. **i**

Viernes, 11 de febrero

GALERES EN VIU

De las 17h a las 18h, en la Cofradía de Pescadores de Cambrils

Visita guiada por las instalaciones. Ven y aprende el arte de pescar galeras de la mano de los que conocen bien este oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja. Aforo limitado. Inscripción previa. **i**

Viernes, 18 de febrero

GALERES EN VIU

De las 17h a las 18h, en la Cofradía de Pescadores de Cambrils

Visita guiada por las instalaciones. Ven y aprende el arte de pescar galeras de la mano de los que conocen bien este oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja. Aforo limitado. Inscripción previa. **i**

Sábado, 19 de febrero

GARUM, UN VIEJO CONDIMENTO PARA LA GALERA

En la lonja de la Cofradía de Pescadores de Cambrils

De las 11h a las 13h. Taller en catalán

De las 16.30h a las 18.30h. Taller en castellano

Taller familiar, a cargo de Kuan Um, que pretende acercar al público al conocimiento de un producto fermentado propio del mundo grecorromano en la antigüedad clásica. Un producto habitual en el espacio culinario de las mujeres y en el que formaba parte la galera. Los participantes elaborarán un preparado aromático y aprenderán a elaborar una de las salsas por excelencia del mundo romano: el *garum*. A la vez, realizarán el etiquetado escribiendo en cálamo y se lo llevarán a su casa. Taller gratuito. Aforo limitado. Inscripción previa. **i**

Organiza: Concejalía de Promoción Económica, Campus Extens de la URV y Museo de Historia de Cambrils.

Colabora: Cofradía de Pescadores de Cambrils.

Información actualizada en nuestras redes sociales

 @CambrilsGastronomia  Cambrils Gastronomia


 @_cambrilsgastronomia

Sábado, 26 de febrero

DEMOSTRACIÓN DE VELA LATINA Y PASEOS EN LAÚD

De las 11.30h a las 13h, en las escaleras reales del Puerto de Cambrils

Demostración de Vela Latina a cargo del ARJAU.

Paseos en laúd dirigidos principalmente a los niños, a cargo de la asociación deportiva VENT D'ESTROP. Inscripción previa. 

Hasta el 3 de abril

LO DELTA 4.30

Sábados de 11h a 14h y de 17h a 20h / Domingos de 11h a 14h, en la Torre del Puerto

Exposición fotográfica, a cargo de José Antonio Sartorio, que tiene como propósito conocer para vincularnos, vincularnos para querer, querer para respetar y respetar para preservar. Lo Delta es una de las actuales Reservas de la Biosfera, que constituyen el sustrato de la cadena de la VIDA y un legado que tenemos que cuidar. Entrada gratuita.

Durante las Jornadas Gastronómicas de la Galera

COMERÇ AMB BON GUST

Visita los establecimientos de las asociaciones comerciales del municipio (Unió de Botiguers de Cambrils, Xarxa del Port y Vilacentre), adheridos a la campaña, que participan en el concurso de escaparates "engalerats" y vota el que más te guste. Los usuarios que voten entrarán en el sorteo de una botella Magnum Brut Nature Torelló del patrocinador de las Jornadas: Cellers Torelló Viticultors, una cubitera y un juego de copas.



Para actividades con inscripción previa
de lunes a viernes, de 8h a 15h, a peconomica@cambrils.org
o al tel. 977 794 679

Inscripción previa al taller "*Garum, un vell condiment per a la galera*"
a museu@cambrils.org o al teléfono 977 794 528

CAT

Els vins i escumosos Torelló Viticultors tenen el seu origen a les vinyes de la finca Can Martí, que pertany a la família Torelló des de 1395.

La finca ocupa 135 hectàrees de vinya ecològica i boscos i està ubicada a Gelida (Alt Penedès). Vinya pròpia, cultiu ecològic, verema manual, vinificació a la propietat i llargues criances defineixen els escumosos Torelló.

Torelló Viticultors elabora vins escumosos de qualitat de llarga criança (Corpinnat), vins blancs, rosats i negres (DO Penedès), marc i oli d'oliva verge extra.

ES

Los vinos y espumosos Torelló Viticultors tienen el origen en las viñas de la finca Can Martí, que pertenece a la familia Torelló desde 1395.

La finca ocupa 135 hectáreas de viña ecológica y bosques y está ubicada en Gelida (Alt Penedès). Viña propia, cultivo ecológico, vendimia manual, vinificación a la propiedad y largas crianzas definen a los espumosos Torelló.

Torelló Viticultors elabora vinos espumosos de calidad de larga crianza (Corpinnat), vinos blancos, rosados y negros (DO Penedès), marc y aceite de oliva virgen extra.



TORELLÓ
VITICULTORS



Restaurants
PARTICIPANTS

Restaurantes
PARTICIPANTES

Acuamar

C/ Consolat de Mar, 66 · 977 360 059

Entrants a escollir

Crema de galeres
Galeres fregides o a la planxa*

Plat Principal a escollir

Supremes de lluç amb salsa de galeres
Arròs amb galeres, cloïsses i carxofes (mínim dues persones)*

Postres

A escollir

Begudes incloses

Aigües minerals
Cafè

Entrantes a escoger

Crema de galeras
Galeras fritas o a la plancha*

Plato Principal a escoger

Supremas de merluza con salsa de galeras
Arroz con galeras, almejas y alcachofas (minimo dos personas)*

Postres

A escoger

Bebidas incluidas

Aguas minerales
Café

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès
Corpinnat Torelló Special Edition Costa Daurada
Brut Reserva

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès
Corpinnat Torelló Special Edition Costa Daurada
Brut Reserva

 **30,00€**

IVA inclòs / IVA incluido
* Apte per a celliacs /
Apto para celíacos

Al Punt

C/ Pescadors, 23 · 977 366 424

Entrants per picar

Tires de sípia trossejada amb llit de patata i all i oli
Anelles de calamars a l'andalusa
Musclos fets a la brasa de carbó

Plat Principal

Arròs caldós de galeres amb cloïsses i carxofes (mínim dues persones)

Postres

A escollir

Pa

Begudes incloses

Aigua mineral
Vi blanc Tranquille Torrelló D.O.
Penedès (1 ampolla cada dos menús)

Entrantes para picar

Tiras de sepia troceada con cama de patata y alioli
Anillas de calamares a la andaluza
Mejillones hechos a la brasa de carbón

Plato Principal

Arroz caldoso de galeras con almejas y alcachofas (mínimo dos personas)

Postres

A escoger

Pan

Bebidas incluidas

Agua mineral
Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès (1 botella cada dos menús)

37,90€ 

IVA inclòs / IVA incluido

Barabar

C/ Frederic Mompou, 12 · 977 363 806

Aperitiu

Croqueta de rap i gambes

Entrants

Saltat de galeres amb calçots i musclos

Plat Principal

Arròs melós de galeres i carxofes

Postres a escollir

De la casa

Pa

Begudes incloses

Aigua mineral

Aperitivo

Croqueta de rape y gambas

Entrantes

Salteado de galeras con calçots y mejillones

Plato Principal

Arroz meloso de galeras y alcachofas

Postres a escoger

De la casa

Pan

Bebidas incluidas

Agua mineral

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors
Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

Bec d'Or

C/ Riera de Riudecanyes, 5 · 977 792 013

Menü degustació "Esfèrics"

Pa Bao de calamar amb maionesa japo de galera i perles braves

Llenties Beluga meloses amb gamba vermella, fumet de galera i esferes Codium

Antojito de blat de moro amb llagostí, *guacamole* de galera, calçot i perles de mango

Mil fulls *Wanton* de mar i muntanya. Pollastre de pagès farcit de marisc i galera

Tataki de salmó salvatge amb *coulis* de llet de tigre i galera esferificada

Postres

Dolça temptació

Begudes incloses

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès (1 ampolla cada dues persones)

Menü degustación "Esfèrics"

Pan Bao de calamar con mayonesa japo de galera y perlas bravas

Lentejas Beluga melosas con gamba roja, *fumet* de galera y esferas Codium

Antojito de maíz con langostino, *guacamole* de galera, *calçot* y perlas de mango

Milhojas *Wanton* de mar y montaña. Pollo de payés relleno de marisco y galera

Tataki de salmón salvaje con *coulis* de leche de tigre y galera esferificada

Postres

Dulce tentación

Bebidas incluidas

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès (1 botella cada dos personas)

35,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido

Brisas de mar

Av. de la Diputació, 72 · 977 185 183

Entrants per compartir

Crema de galeres
Galeres amb allada
Musclos a la marinera

Plat Principal a escollir

Arròs de galeres
Fideuà de galeres

Postres a escollir

De la casa

Entrantes para compartir

Crema de galeras
Galeras al ajillo
Mejillones a la marinera

Plato Principal a escoger

Arroz de galeras
Fideuá de galeras

Postres a escoger

De la casa

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors
Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

 **23,00€**

IVA inclòs / IVA incluido

Cambium

C/ Mossèn Jacint Verdaguer, 17 · 627 507 188

Aperitiu

Cruixent amb *hummus* de l'Alta Anoià
Crema de galeres i carbassa

Entrants a escollir

Galeres saltades al wok amb *kimchi* i calçots confitats
Carpaccio de galera amb cremós de celerí i papada ibèrica "Joselito"

Plat Principal a escollir

Mandonguilles de vedella amb salsa de galeres i textures de patata
Ous de corral amb patata confitada, galera sense feina i vinagreta d'allis escalivats

Postres

Textures de maracujà i xocolata blanca

Aperitivo

Crujiente con *hummus* del Alta Anoià
Crema de galeras y calabaza

Entrantes a escoger

Galeras salteadas al wok con *kimchi* y calçots confitados
Carpaccio de galera con cremoso de celerín y papada ibérica "Joselito"

Plato Principal a escoger

Albóndigas de ternera con salsa de galeras y texturas de patata
Huevos de corral con patata confitada, galera sin trabajo y vinagreta de ajos escalibados

Postres

Texturas de maracuyá y chocolate blanco

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors
Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

35,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido
Menú taula completa /
Menú mesa completa

Can Solé

C/ Ramon Llull, 19-21 · 977 360 236

Entrants

Crema de galera amb gamba vermella

Plat Principal

Arròs a banda amb galera fregida i carxofa

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 Tranquille Torelló D.O. Penedès

Entrantes

Crema de galera con gamba roja

Plato Principal

Arroz a banda con galera frita y alcachofa

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 Tranquille Torelló D.O. Penedès

 **32,00€**

IVA inclòs / IVA incluido

Casa Port

C/ Sant Pere, 5 · 977 365 502

Per picar

Musclos a la planxa

Xips de carxofes

Llagostins en tempura amb maionesa picant

Plat Principal a escollir

Paella de galeres i gambes d'un dit (mínim dues persones)

Arròs melós de galera i carxofa (mínim dues persones)

Fideuà de galeres (mínim dues persones)

Rap al sofregit de galera i alls tendres

Postres

De la casa

Para picar

Mejillones a la plancha

Chips de alcachofas

Langostinos en tempura con mayonesa picante

Plato Principal a escoger

Paella de galeras y gambas de un dedo (mínimo dos personas)

Arroz meloso de galera y alcachofas (mínimo dos personas)

Fideuà de galeras (mínimo dos personas)

Rape al sofrito de galera y ajos tiernos

Postres

De la casa

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès

33,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido

Club Nàutic Cambrils

Passeig de Miramar, 44 · 977 36 05 31

Menú degustació

Aperitius del xef

Ceviche de galeres de Cambrils i bou de mar

Saltat de verdures *thai* amb galeres a la brasa amb oli de sèsam i gíngebre

Caneló XXL de galera i calamar amb textura de plàncton marí

Arròs melós de galeres i carxofes

Postres

Copa tiramisú a la nostra manera

Begudes incloses

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès

Corpinnat Torelló Special Edition Costa Daurada Brut Reserva (suplement 5€ per persona i mínim 2 persones)

Menú degustación

Aperitivos del chef

Ceviche de galeras de Cambrils y buey de mar

Salteado de verduras *thai* con galeras a la brasa con aceite de sésamo y jengibre

Canelón XXL de galera y calamar con textura de plancton marino

Arroz meloso de galeras y alcachofas

Postres

Copa tiramisú a nuestra manera

Bebidas incluidas

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès

Corpinnat Torelló Special Edition Costa Daurada Brut Reserva (suplemento 5€ por persona y mínimo 2 personas)

 **45,00€**

IVA inclòs / IVA incluido

Dall'Italiano

C/Major, 5 · 977 792 741

Entrants

Galeres saltades amb cava, all, bitxo i crema de pebrot vermell

Plat Principal

Amanida tibida de bacó i xampinyons amb galeres i flor de carxofes

Segon plat

Spaguetti freschi con cicale (Espaguetis frescs amb cherry i galeres)

Postres

De la casa

Cafè

Pa

Begudes incloses

Corpinnat Torelló Brut Nature

Entrantes

Galeras salteadas con cava, ajo, guindilla y crema de pimiento rojo

Plato Principal

Ensalada tibida de beicon y champiñones con galeras y flor de alcachofas

Segundo plato

Spaguetti freschi con cicale (Espaguetis frescos con cherry y galeras)

Postres

De la casa

Café

Pan

Bebidas incluidas

Corpinnat Torelló Brut Nature

30,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido

Del Mar

Av. Diputació, 30 · 977 360 407

Aperitiu

De la casa

Entrants

Musclos de roca amb salsa de romesco

Sípia a la planxa trossejada amb allioli

Plat Principal a escollir

Arròs melós amb galeres i carxofes (mínim dues persones)

Fideus rossos amb galeres i calçots (mínim dues persones)

Postres

De la casa

Aperitivo

De la casa

Entrantes

Mejillones de roca con salsa de romesco

Sepia a la plancha troceada con alioli

Plato Principal a escoger

Arroz meloso con galeras y alcachofas (mínimo dos personas)

Fideos rossos con galeras y calçots (mínimo dos personas)

Postres

De la casa

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès

 **28,90€**

IVA inclòs / IVA incluido

Denver Cambrils

C/ Mont-roig, 9 · 977 360 023

Aperitiu

Reixetes de patates de Prades

Entrants

Crema de galeres amb escuma de foie i encenalls de tòfona del Montsant

Mil fulls de carxofa de Cambrils amb angules saltades

Plat Principal

Arròs de carxofa i galeres de Cambrils

Postres

A escollir

Pa

Begudes incloses

Aigua

Corpinnat Torelló Special Edition Costa Daurada Brut Reserva (1 ampolla cada dues persones)

Aperitivo

Rejilla de patatas de Prades

Entrantes

Crema de galeres con espuma de foie y virutas de trufa del Montsant

Milhojas de alcachofa de Cambrils con angulas salteadas

Plato Principal

Arroz de alcachofa y galeras de Cambrils

Postres

A escoger

Pan

Bebidas incluidas

Aigua

Corpinnat Torelló Special Edition Costa Daurada Brut Reserva (1 botella cada dos personas)

55,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido

El Capi

C/ Pau Casals, 16 · 977 364 655

Entrants a escollir

Pop en salsa
Sípia amb allioli
Musclos a la marinera
Crema de galeres

Plat Principal a escollir

Arròs caldós amb galeres
Fideuà amb galeres
Galeres, gambes i navalles a la planxa

Postres

De la casa

Begudes a escollir

Aigua
Cervesa
Vi blanc Tranquille Torelló D.O.
Penedès

Entrantes a escoger

Pulpo en salsa
Sepia con alioli
Mejillones a la marinera
Crema de galeras

Plato Principal a escoger

Arroz caldoso con galeras
Fideuá con galeras
Galeras, gambas y navajas a la plancha

Postres

De la casa

Bebidas a escoger

Agua
Cerveza
Vino blanco Tranquille Torelló
D.O. Penedès

 **24,90€**

IVA inclòs / IVA incluido

El Pescador

C/ Drassanes, 14 · 977 363 759

Entrants per picar

Timbal de guacamole amb verduretes

Galeres saltades amb alls
Musclos a la marinera

Plat Principal

Arròs amb galeres i carxofes
(mínim dues persones)

Pa

Postres

De la casa

Entrantes para picar

Timbal de guacamole con verduras

Galeras salteadas con ajos
Mejillones a la marinera

Plato Principal

Arroz con galeras y alcachofas
(mínimo 2 personas)

Pan

Postres

De la casa

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès
Corpinnat Torelló Special Edition Costa Daurada
Brut Reserva

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès
Corpinnat Torelló Special Edition Costa Daurada
Brut Reserva

26,50€ 

IVA inclòs / IVA incluido
Menú mínim dues persones /
Menú mínimo dos personas

El Portal

C/ Creus, 51 · 977 364 157 · 616 496 323

Entrants a escollir

Sopa de peix
Galeres saltades
Amanida catalana

Plat Principal

Arròs caldós de galeres i carxofes

Postres a escollir

Crema catalana
Tiramisú
Pinya natural

Begudes incloses

Aigua
Vi Cellers Torelló Viticultors (una ampolla per a dues persones)

Entrantes a escoger

Sopa de pescado
Galeras salteadas
Ensalada catalana

Plato Principal

Arroz caldoso de galeras y alcachofas

Postres a escoger

Crema catalana
Tiramisú
Piña natural

Bebidas incluidas

Aigua
Vino Cellers Torelló Viticultors (una botella para dos personas)

 **22,50€**

IVA inclòs / IVA incluido

El Pòsit

Plaça Mossèn Joan Batalla, 3 · 977 369 604

Entrants

Galeres de Cambrils saltades amb ceba confitada de Figueres

Plat Principal

Arrossejat amb galeres i carxofes

Postres

A escollir

Begudes incloses

Aigua mineral

Vi blanc de Cellers Torelló Viticultors (1 ampolla cada dues persones)

Entrantes

Galeras de Cambrils salteadas con cebolla confitada de Figueres

Plato Principal

Arrossejat con galeras y alcachofas

Postres

A escoger

Bebidas incluidas

Aigua mineral

Vino blanco de Cellers Torelló Viticultors (1 botella cada dos personas)

36,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido

Germans Miquel's

C/ Consolat de Mar, 28 · 977 791 653

Entrants

Crema de galeres
Galeres saltades

Plat Principal

Arròs caldós de galeres amb
cloïsses (mínim dues persones)

Postres

A escollir

Begudes incloses

Aigua
Vi blanc Tranquille Torelló D.O.
Penedès

Cafè

Entrantes

Crema de galeras
Galeras salteadas

Plato Principal

Arroz caldoso de galeras con
almejas (mínimo dos personas)

Postres

A escoger

Bebidas incluidas

Agua
Vino blanco Tranquille Torelló
D.O. Penedès

Café

 **38,50€**

IVA inclòs / IVA incluido
Menú taula completa /
Menú mesa completa

La Cofraria del Port

Moll Ponent, s/n · 630 250 300

Aperitius

De la casa

Entrants

Crema de galera amb crostonets de pa torrat i rajolí d'oli d'oliva DOP Siurana

Plat Principal

Arròs negre de galera i carxofa (mínim dues persones)

Postres a escollir

Crema catalana
Flam d'ou casolà

Begudes incloses

Aigua
Copa de vi blanc Tranquille
Torelló D.O. Penedès
Copa de Corpinnat Torelló
Special Edition Costa Daurada
Brut Reserva (suplement 2,50€)

Cafè
Xarrup de Menjar blanc

Aperitivos

De la casa

Entrantes

Crema de galera con picatostes de pan tostado y un chorrito de aceite de oliva DOP Siurana

Plato Principal

Arroz negro de galeras y alcachofas (mínimo dos personas)

Postres a escoger

Crema catalana
Flan de huevo casero

Bebidas incluidas

Aigua
Copa de vino blanco Tranquille
Torelló D.O. Penedès
Copa de Corpinnat Torelló
Special Edition Costa Daurada
Brut Reserva (suplemento 2,50€)

Café
Chupito de Menjar blanc

27,50€ 

IVA inclòs / IVA incluido

La Stiva

C/ Sant Pere, 7 · 977 792 334

Menú degustació

Carpaccio de galera amb teula de tinta de calamar i cherry al forn

Crema de galera amb vieira a la planxa

Ravioli de bacallà, crema de carbassó i porro amb galera sense closca

Rissotto de galera i carxofa

Lluç al forn amb calamars a la planxa amb llit de crema de galera

Postres

Lemon pie

Menú degustación

Carpaccio de galera con teja de tinta de calamar y cherry al horno

Crema de galera con vieira a la plancha

Ravioli de bacalao, crema de calabacín y puerro con galera sin cáscara

Rissotto de galera y alcachofa

Merluza al horno con calamares a la plancha con cama de crema de galera

Postres

Lemon pie

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors
Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

20 

Les Barques

C/ Consolat de Mar, 64 · 977 366 455

Entrants a escollir

Crema de galeres
Galeres saltades amb allets tendres i musclos

Plat Principal a escollir

Fideus rossos amb galeres
Arròs melós de galeres

Postres a escollir

Coulant de xocolata i gelat
Pastís de formatge
Escuma de iogurt i mango
Cafè

Entrantes a escoger

Crema de galeras
Galeras salteadas con ajos tiernos y mejillones

Plato Principal a escoger

Fideos rossos con galeras
Arroz meloso de galeras

Postres a escoger

Coulant de chocolate y helado
Tarta de queso
Espuma de yogur y mango
Café

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès
Corpinnat Torelló Special Edition Costa Daurada
Brut Reserva

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès
Corpinnat Torelló Special Edition Costa Daurada
Brut Reserva

25,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido

Les Fonts

C/ Colon, 1 · 977 793 352

Entrants a escollir

Ostres amb allioli d'all negre i ous de truita
Crema de galeres

Plat Principal a escollir

Tàrtar de llobarro
Caldereta de marisc i galeres

Segon plat a escollir (per a taula completa)

Arròs a la cassola de galeres i carxofes
Fideus fins amb galeres i cloïsses

Postres a escollir

De la casa
Pa

Begudes a escollir

Aigua
Vi blanc Tranquille Torelló D.O.
Penedès

Entrantes a escoger

Ostras con alioli de ajo negro y huevos de trucha
Crema de galeras

Plato Principal a escoger

Tàrtaro de lubina
Caldereta de marisco y galeras

Segundo plato a escoger (para mesa completa)

Arroz a la cazuela de galeras y alcachofas
Fideos finos con galeras y almejas

Postres a escoger

De la casa
Pan

Bebidas a escoger

Aigua
Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès

 **32,90€**

IVA inclòs / IVA incluido
Menú mínim dues persones /
Menú mínimo dos personas

Llop de mar

Passeig Miramar, 8 · 977 792 567

Entrants

Carpaccio de galera i llobarro

Plat Principal

Galeres saltades amb alls tendres

Segon plat

Arròs de galeres

Postres

De la casa

Pa

Begudes incloses

Aigua

Cafè

Entrantes

Carpaccio de galera y lubina

Plato Principal

Galeras salteadas con ajos tiernos

Segundo plato

Arroz de galeras

Postres

A escoger

Pan

Bebidas incluidas

Agua

Café

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

Vi blanc Mas de la Torrevella D.O. Penedès. (1 ampolla cada dues persones)

Corpinnat Torelló Special Edition Costa Daurada Brut Reserva (1 ampolla cada dues persones)

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

Vino blanco Mas de la Torrevella D.O. Penedès. (1 botella cada dos personas)

Corpinnat Torelló Special Edition Costa Daurada Brut Reserva (1 botella cada dos personas)

39,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido

L'Escandall

C/ Josep Iglesias, 40 · 977 795 172

Aperitiu

Crema de galeres

Entrants a compartir

Amanida de llagostins

Tàrtar de salmó

Musclos de roca a la planxa

Plat Principal a escollir

Arròs amb galeres i carxofes

Km 0

Fideus amb galeres i carxofes

Km 0

Postres

De la casa

Pa

Begudes incloses

Aigua mineral

Aperitivo

Crema de galeras

Entrantes a compartir

Ensalada de langostinos

Tàrtaro de salmón

Mejillones de roca a la plancha

Plato Principal a escoger

Arroz con galeras y alcachofas

Km 0

Fideos con galeras y

alcachofas Km 0

Postres

De la casa

Pan

Bebidas incluidas

Aigua mineral

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

 **29,80€**

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

L'Original, Experiències Gastronòmiques

Plaça Mossèn Joan Batalla, 5 · 977 911 602

Menü degustació

Copa de Corpinnat Torelló
Tradicional Brut Nature
Esfèric d'oliva verda i galera al
vermut
Mini croqueta de pop i galera
Croissant negre, galera
arrebossada *panko*, calçot
fregit, sobrassada I.G.P. Mallorca i
romesco
Galeres a la gallega i allioli de
pimentó
Crema de galeres, anguila
fumada, galeres sense *feina*, ou
curat amb soja i crostons de pa
Arròs de galeres, carxofes i calçots

Postres

La nostra galera en vermell
Petits fours

Pa

Menü degustación

Copa de Corpinnat Torelló
Tradicional Brut Nature
Esférico de oliva verde y galera al
vermut
Mini croqueta de pulpo y galera
Cruasán negro, galera rebozada
panko, *calçot* frito, sobrasada I.G.P.
Mallorca y romesco
Galeras "a la gallega" y alioli de
pimentón
Crema de galeras, anguila ahumada,
galeras *sense feina*, huevo curado
con soja y picatostes de pan
Arroz de galeras, alcachofas y
calçots

Postres

Nuestra galera en rojo
Petits fours

Pan

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

Ví blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès
Corpinnat Torelló Special Edition Costa Daurada
Brut Reserva

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès
Corpinnat Torelló Special Edition Costa Daurada
Brut Reserva

39,50€ 

IVA inclòs / IVA incluido

Maset

C/ Consolat de Mar, 48 · 977 364 676

Entrants

Galeres saltades

Plat Principal a escollir

Arròs caldós de galeres

Paella de galeres

Fideus amb galeres

Postres a escollir

De la casa

Begudes incloses

Vi blanc Tranquille Torelló D.O.

Penedès

Corpinnat Torelló Brut Nature

Entrantes

Galeras salteadas

Plato Principal a escoger

Arroz caldoso de galeras

Paella de galeras

Fideos con galeras

Postres a escoger

De la casa

Bebidas incluidas

Vino blanco Tranquille Torelló

D.O. Penedès

Corpinnat Torelló Brut Nature

 **34,90€**

IVA inclòs / IVA incluido

Miramar

Passeig Miramar, 30 · 977 360 063

Aperitius

De la casa

Entrants

Crema de galeres

Plat Principal

Galeres saltades amb all i julivert

Segon plat

Arros melós de galeres

Pre postres

De la casa

Postres

Trio de clàssics

Aperitivos

De la casa

Entrantes

Crema de galeras

Plato Principal

Galeras salteadas con ajo y perejil

Segundo plato

Arroz meloso de galeras

Pre postres

De la casa

Postres

Trio de clásicos

45,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido
Menú mínim dues persones /
Menú mínimo dos personas

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès

Montserrat

C/ Miquel Planàs, 9 · 977 361 640

Entrants per picar

Calamars a la romana

Tàrtar de salmó i alvocat amb galeres

Musclos saltats amb allets

Entrantes para picar

Calamares a la romana

Tàrtaro de salmón y aguacate con galeras

Mejillones salteados con ajitos

Plat Principal a escollir

Tronc de lluç al forn amb allets a l'oli de galera

Arròs amb galeres i carxofes

Bacallà al forn gratinat amb allioli

Plato Principal a escoger

Tronco de merluza al horno con ajitos al aceite de galera

Arroz con galeras y alcachofas

Bacalao al horno gratinado con allioli

Postres

De la casa

Pa i salses

Postres

De la casa

Pan y salsas

Begudes incloses

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès (1 ampolla per a dues persones)

Bebidas incluidas

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès (1 botella para dos personas)

Rincón de Diego

C/ Drassanes, 19 · 977 361 307

Menü degustació

Snacks

Aperitius

Caneló de llagostí farcit de galeres amb *dashi* de galera

Laksa de galeres, gamba blanca, musclos del Delta i fideus de calamar

Suquet de galeres, rap i cloïsses

Viva México

Postres

Petits fours

Menü degustación

Snacks

Aperitivos

Canelón de langostino relleno de galeras con *dashi* de galera

Laksa de galeras, gamba blanca, mejillones del Delta y fideos de calamar

Suquet de galeras, rape y almejas

Viva México

Postres

Petits fours

Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

55,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido

Vora

C/ Galcerán Marquet, 2 · 977 792 472

Aperitiu

Xarrup de galera

Entrants per compartir

Galeres saltades amb oli de Cambrils

Cors de carxofa al vapor amb llagostins i salsa de soja

Plat Principal

Fideos de galera

Postres

De la casa

Begudes incloses

Aigua

Corpinnat Torelló Special

Edition Costa Daurada Brut

Reserva

(1 ampolla per a dues persones)

Aperitivo

Sorbete de galera

Entrantes para compartir

Galeras salteadas con aceite de Cambrils

Corazones de alcachofas al vapor con langostinos y salsa de soja

Plato Principal

Fideos de galera

Postres

De la casa

Bebidas incluidas

Agua

Corpinnat Torelló Special

Edition Costa Daurada Brut

Reserva

(1 botella para dos personas)

 **43,00€**

MARIDATGE RECOMANAT AMB CELLERS TORELLÓ VITICULTORS
MARIDAJE RECOMENDADO CON CELLERS TORELLÓ VITICULTORS



Torelló Blanc Tranquille, 2021

CAT

Vi blanc ecològic, elaborat amb les varietats xarel·lo (38%), parellada (27%), macabeu (18%) i muscat (17%).

Collita manual de vinyes pròpies.

Vi de delicada intensitat aromàtica, fresc i ple de vida. En nas evoca records de flors blanques, de presseguer, d'herbes com el fonoll i flors de camp. Amb aromes a fruita cuinada com la poma caramel·litzada.

Molt agradable i de pas lleuger en boca.

Ideal per acompanyar formatges, cremes, pasta italiana, arrossos i plats lleugers.

ES

Vino blanco ecológico, elaborado con las variedades xarel·lo (38%), parellada (27%), macabeo (18%) y muscat (17%).

Cosecha manual de viñas propias.

Vino de delicada intensidad aromática, fresco y lleno de vida. En nariz evoca recuerdos de flores blancas, de melocotonero, de hierbas como el hinojo y flores de campo. Con aromas a fruta cocinada como la manzana caramelizada.

Muy agradable y de paso ligero en boca.

Ideal para acompañar quesos, cremas, pasta italiana, arroces y platos ligeros.



Torelló Special Edition Costa Daurada, 2016

CAT

Escumós ecològic, elaborat amb les varietats xarel·lo (44%), macabeu (37%), chardonnay (12%) i parellada (7%).

Més de 60 mesos de criança.

Ampolla tribut a la Costa Daurada, estimada zona de platges d'aigües tranquil·les i poc profundes. L'escumós vesteix una original etiqueta que la recobreix per complet i on apareix una escòrpora. Sobre les seves espines es llegeixen els noms de totes les platges de la Costa Daurada, des de Cunit a L'Hospitalet de l'Infant.

Ideal com aperitiu i per acompanyar sushi, arrossos, mariscs i plats de peix.

ES

Espumoso ecológico, elaborado con las variedades xarel·lo (44%), macabeo (37%), chardonnay (12%) y parellada (7%).

Más de 60 meses de crianza.

Botella tributo a la Costa Dorada, apreciada zona de playas de aguas tranquilas y poco profundas. El espumoso viste una original etiqueta que la recubre por completo y donde aparece un cabracho. Sobre sus espinas se leen los nombres de todas las playas de la Costa Dorada, desde Cunit a L'Hospitalet de l'Infant.

Ideal como aperitivo y para acompañar sushi, arroces, mariscos y platos de pescado.

LLISTAT

RESTAURANTS PARTICIPANTS

16es JORNADES DE LA GALERA DE CAMBRILS I DE LA CUINA MARINERA

- | | |
|--------------------------|---|
| 01. ACUAMAR | 16. EL PÒSIT |
| 02. AL PUNT | 17. GERMANS MIQUEL'S |
| 03. BARABAR | 18. LA COFRARIA DEL PORT |
| 04. BEC D'OR | 19. LA STIVA |
| 05. BRISAS DE MAR | 20. LES BARQUES |
| 06. CAMBIUM | 21. LES FONTS |
| 07. CAN SOLÉ | 22. LLOP DE MAR |
| 08. CASA PORT | 23. L'ESCADALL |
| 09. CLUB NÀUTIC CAMBRILS | 24. L'ORIGINAL, EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES |
| 10. DALL 'ITALIANO | 25. MASET |
| 11. DEL MAR | 26. MIRAMAR |
| 12. DENVER CAMBRILS | 27. MONSERRAT |
| 13. EL CAPI | 28. RINCÓN DE DIEGO |
| 14. EL PESCADOR | 29. VORA |
| 15. EL PORTAL | |



UBICACIÓ 
RESTAURANTS PARTICIPANTS
17es JORNADES DE LA GALERA DE CAMBRILS I DE LA CUINA MARINERA

17es
JORNADES
GALERA
CAMBRILS

CUINA A MÀquina
DEL 14 AL 20 DE FEBRER DE 2022



Informació actualitzada a
les nostres xarxes socials:



@CambrilsGastronomia

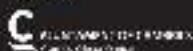


Cambrils Gastronomia



@_cambrilsgastronomia

Col·labora:



Col·labora:



Patrocina:



TORELLÓ
CIVIL I CULTURE