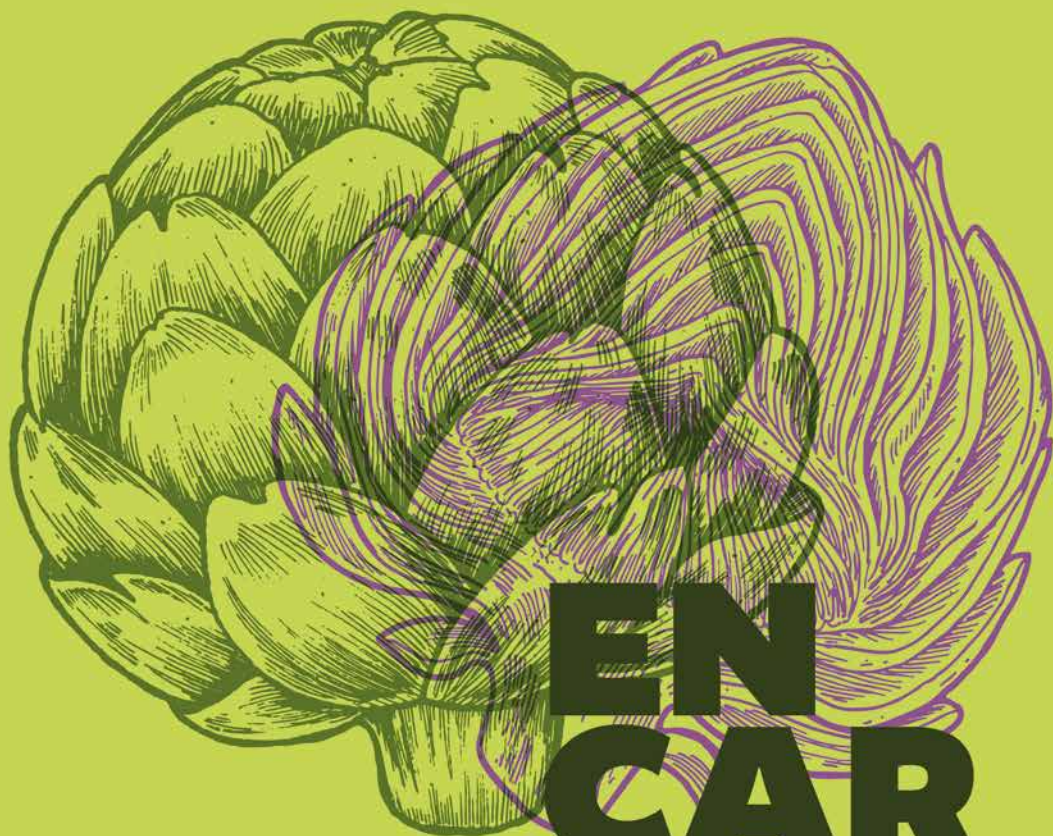


Del 13 al 29 de març 2026

11a edició



EN CAR XO FA'T

És Bo si és de Cambrils.

BOCA

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 súper aliment amb grans propietats saludables i nutrients per al nostre organisme.

A continuació, us presentem una gran varietat de menús i plats 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 peixos, i preparades en diferents textures i coccions: confitades, gratinades, farcides, en crema, en tempura, i també en flor o com a xips cruixents.

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

Deixeu-vos seduir per aquesta verdura tan arrelada al nostre territori. Perquè és Bo si és de Cambrils!



EN CAR XO FA'T A CAMBRILS

El mes de marzo es el **mes de la alcachofa** en Cambrils, una hortaliza sabrosa, versátil con muchas posibilidades en la cocina y, por supuesto, un súper alimento con grandes propiedades saludables y nutrientes para nuestro organismo.

A continuación, os presentamos una gran variedad de menús y platos ideados por los chefs cambrilenses para disfrutar de las alcachofas en todas sus posibilidades y para todos los gustos. Las encontrarás en la paella, en la cazuela, acompañando deliciosos pescados, y preparadas en diferentes texturas y cocciones: confitadas, gratinadas, rellenas, en crema, en tempura, y también en flor o como chips crujientes.

Nuestros chefs se esmeran en preparar alcachofas con las mejores recetas de cada casa. Esperamos que los visitéis durante este mes dedicado a la alcachofa.

Dejaos seducir por esta verdura tan enraizada en nuestro territorio. ¡Porqué es Bueno si es de Cambrils!

RESTAURANT PEDAGOGIC 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!



Durante las Jornadas de l'Encarxofa't a Cambrils, el restaurante pedagógico de la Escuela de Hotelería y Turismo de Cambrils ofrecerá menús degustación y platos donde la alcachofa será el ingrediente estrella. Ven a probar las creaciones culinarias de nuestros jóvenes talentos y chúpate los dedos con esta hortaliza de Km.0.

¡En Cambrils, en marzo, es tiempo de alcachofas!



**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 capdavaners de Cambrils? Els xefs Mercè Prado i Sergi Palacín obren les portes de casa seva per cuinar-te i delectar-te amb les seves receptes.



¿Te gustaría ver en directo un *show cooking* de dos restaurantes de referencia de Cambrils? Los chefs Mercè Prado y Sergi Palacín abren las puertas de su casa para cocinar-te y deleitarte con sus recetas.

Dilluns, 16 de març / 17 h
Lunes, 16 de marzo / 17 h

HIU

Recepta/Receta

Fricandó de galta de tonyina, carxofa i bolet *erengui*

Fricandó de mejilla de atún, alcachofa y seta *erengui*

Dijous, 26 de març / 18 h
Jueves, 26 de marzo / 18 h

El Pòsit

Recepta/Receta

Cambrils, mar i horta: Carxofa en textures, gamba blanca de Cambrils i essència de suquet

Cambrils, mar y huerta: Alcachofa en texturas, gamba blanca de Cambrils y esencia de suquet

**Activitat gratuïta.
Aforament limitat.**

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

**Actividad gratuita.
Aforo limitado.**

Reserva tu plaza en el
977 794 679 o en
peconomica@cambrils.cat

**EN
CAR
XO
FA'T**

als restaurants
cambrilencs!

ENCARXOFA'T A LA RAMBLA JAUME I!



**Diumenge, 22 de març,
a la Rambla Jaume I**

**A partir de les 11 h i fins a
exhaurir existències**

Alguns dels restaurants participants en les Jornades treuen al carrer les seves creacions per a que en facis un bon tastet, amenitzat amb actuacions musicals.



**Domingo, 22 de marzo,
en la Rambla Jaume I**

**A partir de las 11 h hasta
agotar existencias**

Algunos de los restaurantes participantes en las Jornadas sacan a la calle sus creaciones para que hagas una pequeña degustación, amenizado con actuaciones musicales.



**ACTIVITAT
EN
CARXOFA
DA**

MENÚS

ENCARXOFATS

	Pàg.
01 AL PUNT	8
02 BARABAR	9
03 BAR DEL PÒSIT	10
04 BEC D'OR	11
05 BRESCA	12
06 BRISAS DE MAR	13
07 CAL TENDRE	14
08 CASA MACARRILLA 1966	15
09 CONFRARIA DEL PORT	16
10 COPACABANA CAMBRILS	17
11 CLUB NÀUTIC CAMBRILS	18
12 DEL MAR	19
13 EL CAPI	20
14 EL PESCADOR	21
15 EL PORTAL	22
16 EL PÒSIT	23
17 FONDA MONTSERRAT	24
18 GAMI	25
19 HIU	26
20 LA PALMERA DE LA LLOSA	27
21 LES FONTS	28
22 LLOP DE MAR	29
23 MASET	30
24 MONTSERRAT	31
25 PRIK THAI	32
26 RINCÓN DE DIEGO	33



01

AL PUNT

Menú

Aperitiu de benvinguda

Entrants

Amanida de gírgoles i carxofes amb la seva vinagreta de fruita fresca
Carxofes saltades amb oli d'oliva verge

Plat principal

Paella d'arròs negre amb carxofes i marisc

Postres

De la casa

Aigua mineral

Pa

Menú

Aperitivo de bienvenida

Entrantes

Ensalada de gírgolas y alcachofas con su vinagreta de fruta fresca
Alcachofas salteadas con aceite de oliva virgen

Plato principal

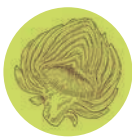
Paella de arroz negro con alcachofas y marisco

Postres

De la casa

Agua mineral

Pan



Menú mínim 2 persones
Menú per a taula completa
Menú mínimo 2 personas
Menú para mesa completa

39,00 €

IVA Inclòs / incluido



02

BARABAR



Menú

Aperitiu

Croqueta de la casa

Entrant

Carxofa gratinada amb allioli i gambes

Plat principal

Arròs melós amb carxofes, bolets i presa ibèrica

Postres a escollir

De la casa

Beguda

Cafè

Menú

Aperitivo

Croqueta de la casa

Entrante

Alcachofa gratinada con alioli y gambas

Plato principal

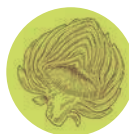
Arroz meloso con alcachofas, setas y presa ibérica

Postres a escoger

De la casa

Bebida

Café



35,00 €

IVA Inclòs / incluido

Menú mínim 2 persones

Menú mínimo 2 personas





03

BAR DEL PÓSIT

Menú

Aperitiu

Xarrup de crema de carxofes i encenalls de pernil

Entrant

Carxofes fregides amb *burrata* fumada i *pesto* de festucs

Plat principal

Suquet de pescador amb gambes i carxofes

Postres a escollir

De la carta

Begudes

Aigua

Vi *Apropposit Malvasia*

Menú

Aperitivo

Chupito de crema de alcachofas y virutas de jamón

Entrante

Alcachofas fritas con *burrata* ahumada y *pesto* de pistachos

Plato principal

Suquet de pescador con gambas y alcachofas

Postres a escoger

De la carta

Bebidas

Agua

Vino *Apropposit Malvasia*



Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

45,00 €

IVA Inclòs / *incluido*



04

BEC D'OR



Menú degustació Mevak

Mil fulls de patata a la brava de carxofa i *siracha*

Gilda a la *chalaca*, carxofa i petxina de pelegri

Textures de carxofa i pernil ibèric

Plat de Quaresma

Pop, carxofa cremosa de Jerusalem dues oliveres

Calamar, cansalada, carxofa i calçot

Postres

Capirotada

Maridatge

Copa de vi *Perlat* D.O. Montsant blanc o negre

Menú degustación Mevak

Mil hojas de patata a la brava de alcachofa y *siracha*

Gilda a la *chalaca*, alcachofa y zamburiña

Texturas de alcachofa y jamón ibérico

Plato de Cuaresma

Pulpo, alcachofa cremosa de Jerusalén dos olivos

Calamar, panceta, alcachofa y *calçot*

Postres

Capirotada

Maridaje

Copa de vino *Perlat* D.O. Montsant blanco o tinto

50,00 €

IVA Inclòs / incluido

Menú per a taula completa
Menú para mesa completa





05

BRESCA

Menú



Aperitiu

Entrant

Platet de carxofes i tripa de bacallà

Plat principal

Lluç de palangre amb *parmentier* i carxofes

Postres

Pastís de xocolata blanca i gelat de violeta

Beguda no inclosa

Al·lèrgens: peix, llet, ou i fruits secs

Menú



Aperitivo

Entrante

Platillo de alcachofas y tripa de bacalao

Plato principal

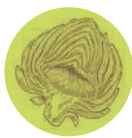
Merluza de *palangre* con *parmentier* y alcachofas

Postres

Pastel de chocolate blanco y helado de violeta

Bebida no incluida

Alérgenos: pescado, leche, huevo y frutos secos



Menú mínim 2 persones
Menú per a taula completa
Menú mínimo 2 personas
Menú para mesa completa

55,00 €

IVA Inclòs / incluido

06

BRISAS DE MAR



Menú

Entrants per compartir

Fregitella de calamar amb carxofa
Roses de carxofa a la brasa
Musclos a la marinera

Plat principal a escollir

Paella marinera amb carxofes
Fideuada amb carxofes

Postres

Assortiment de postres

Beguda no inclosa

Menú

Entrantes para compartir

Fritura de calamar con alcachofa
Roses de alcachofa a la brasa
Mejillones a la marinera

Plato principal a escoger

Paella marinera con alcachofas
Fideuada con alcachofas

Postres

Selección de postres

Bebida no incluida



25,90 €

IVA Inclòs / incluido

Menú mínim 2 persones
Menú per a taula completa
Menú mínimo 2 personas
Menú para mesa completa





07

CAL TENDRE

Menú degustació

Crema de carxofa amb pernil saltat i ou

Carxofes guisades amb cloïsses

Arròs de carxofes i bacallà

Tataki ibèric marinat amb patates xips

Gelée de moscatell de Montbrí amb nata i xocolata

Dolç final

Beguda no inclosa

Menú degustación

Crema de alcachofa con jamón salteado y huevo

Alcachofas guisadas con almejas

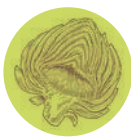
Arroz de alcachofas y bacalao

Tataki ibérico marinado con patatas chips

Gelée de moscatel de Montbrí con nata y chocolate

Dulce final

Bebida no incluida



Menú per persona
Menú per a taula completa
Menú por persona
Menú para mesa completa

32,90 €

IVA Inclòs / incluido

08

CASA MACARRILLA 1966



Menú degustació de la carxofa



Aperitiu

La barca de l'avi

Vichyssoise de llet de coco

Formatge fresc amb alfàbrega, menta,
soja i mel

Cruixent de tapioca i remolatxa amb
musclos

Entrant

Carxofa en dos cocccions amb rovell d'ou,
guanciale, *pecorino* i pebre

Primer plat

Carxofa fregida amb gingebre i encenalls
de *foie d'ànec*

Segon plat a escollir

Arros negre de carxofes, sípia i calamar

Arros melós de carxofes i galta ibèrica

Postres

Crema catalana de carxofa i fruita de la
passió amb fruits vermells

Petits fours

Xocolata amb oli i avellana, cacauet salat
i dolç de llet i xocolata blanc amb ametlla
i *pailleté*

Servei de pa i salses

Beguda no inclosa

Menú degustació de la alcachofa



Aperitivos

La barca del abuelo

Vichyssoise de leche de coco

Queso fresco con albahaca, menta, soja y miel

Crujiente de tapioca y remolacha con
mejillones

Entrante

Alcachofa en dos cocccions con yema de
huevo, *guanciale*, *pecorino* y pimienta

Primer plato

Alcachofa frita con jengibre y virutas de *foie*
de pato

Segundo plato a escoger

Arroz negro de alcachofas, sepia y calamar

Arroz meloso de alcachofas y carrillera ibérica

Postres

Crema catalana de alcachofa y fruta de la
pasión con frutos rojos

Petits fours

Chocolate con aceite y avellana, cacahuete
salado y dulce de leche y chocolate blanco
con almendra y *pailleté*

Servicio de pan y salsas

Bebida no incluida

55,00 €

IVA Inclòs / incluido

Menú mínim 2 persones
Menú per a taula completa
Menú mínimo 2 personas
Menú para mesa completa





09

CONFRARIA DEL PORT

Menú



Aperitiu de benvinguda

Pa de vidre amb dauet de truita de carxofa

Entrants a escollir

Cloïsses amb carxofa
Crema de carxofa

Plat principal a escollir

Paella de rap i carxofa (Mínim 2 persones)
Calamar de potera amb xips de carxofa

Postres a escollir

Casolans del nostre obrador

Beguda no inclosa

Menú



Aperitivo de bienvenida

Pan de cristal con dadito de tortilla de alcachofa

Entrantes a escoger

Almejas con alcachofa
Crema de alcachofa

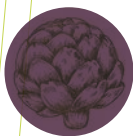
Plato principal a escoger

Paella de rape y alcachofa (Mínimo 2 personas)
Calamar de potera con chips de alcachofa

Postres a escoger

Caseros de nuestro obrador

Bebida no incluida



36,50 €

IVA Inclòs / incluido



10

COPACABANA CAMBRILS



Menú

Aperitiu de benvinguda

Entrants per compartir

Caneló de gamba amb crema suau de carxofa

Croquetes de carxofa i pernil d'esquer ibèric

Plat principal

Arròs melós de carxofa, sepionets i llagostins

Postres

Pastís cremós de galeta Lotus

Beguda no inclosa

Menú

Aperitivo de bienvenida

Entrantes para compartir

Canelón de gamba con crema suave de alcachofa

Croquetas de alcachofa y jamón de cebo ibérico

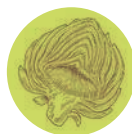
Plato principal

Arroz meloso de alcachofa, *sepionets* y langostinos

Postres

Tarta cremosa de galleta Lotus

Bebida no incluida



28,00 €

IVA Inclòs / incluido

Menú per a taula completa

Menú para mesa completa





11

CLUB NÀUTIC CAMBRILS

Menú

Entrants a escollir

Calamar farcit de carxofa
Xips de carxofa, *foie* i oli balsàmic
Flor de carxofa confitada a baixa temperatura amb tàrtar de culaí i ou de guatlà

Plat principal

Arròs de carxofa amb llagostí

Postres

Tiramisú

Begudes

Vi negre, blanc o rosat: 1 ampolla
cada 4 persones

Menú

Entrantes a escoger

Calamar relleno de alcachofa
Chips de alcachofa, *foie* y aceite balsámico
Flor de alcachofa confitada a baja temperatura con tartar de picaña y huevo de codorniz

Plato principal

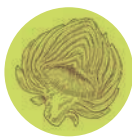
Aroz de alcachofa con langostino

Postres

Tiramisú

Bebidas

Vino tinto, blanco o rosado: 1 botella
cada 4 personas



Menú per a taula completa
Menú para mesa completa

35,00 €

IVA Inclòs / incluido

12

DEL MAR



Menú

Aperitius de la casa

Entrants a escollir

Sipia trossejada amb allioli

Musclos de roca al vapor amb romesco

Seitons de Cambrils fregits

Calamarcets a l'andalusa

Plat principal a escollir (Mínim 2 persones)

Arròs melós amb galeres i carxofes

Fideus rossos amb galeres i carxofes

Postres

De la casa

Beguda no inclosa

Menú

Aperitivos de la casa

Entrantes a escoger

Sepia troceada con alioli

Mejillones de roca al vapor con romesco

Boquerones de Cambrils fritos

Calamarcets a la andaluza

Plato principal a escoger (Mínimo 2 personas)

Arroz meloso con galeras y alcachofas

Fideos rossos con galeras y alcachofas

Postres

De la casa

Bebida no incluida

34,90 €

IVA Inclòs / incluido

Menú mínim 2 persones

Menú mínimo 2 personas





13

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

Cua de rap amb crema de carxofa

Postres a escollir

De la casa

Begudes incloses a escollir

Aigua, cervesa o ampolla de vi per a dues persones

Menú

Entrantes a escoger

Pulpo en salsa

Alcachofa con almejas y gambas

Crema de galeras con chips de alcachofa

Plato principal a escoger

Arroz o fideuada con alcachofas (mínimo 2 personas)

Sepia, gambas y calamarsets a la plancha

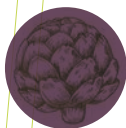
Cola de rape con crema de alcachofa

Postres a escoger

De la casa

Bebidas incluidas a escoger

Agua, cerveza o botella de vino para dos personas



Menú mínim 2 persones

Menú mínimo 2 personas

34,90 €

IVA Inclòs / incluido



14

EL PESCADOR



Menú

Aperitiu

Carpaccio de bacallà

Entrant

Flor de carxofa amb pernil

Plat principal a escollir

Arròs negre amb carxofa, calamarcets i gambes (Mínim 2 persones)

Sípia guisada amb carxofes

Postres a escollir

De la casa

Aigua mineral

Pa

Menú

Aperitivo

Carpaccio de bacalao

Entrante

Flor de alcachofa con jamón

Plato principal a escoger

Arroz negro con alcachofa, calamares y gambas (Mínimo 2 personas)

Sepia guisada con alcachofas

Postres a escoger

De la casa

Agua mineral

Pan



37,00 €

IVA Inclòs / incluido

Menú mínim 2 persones
Menú per a taula completa
Menú mínimo 2 personas
Menú para mesa completa





15

EL PORTAL

Menú

Entrants a escollir

Amanida de margalló i salmó
Xips de carxofa

Plat principal

Arròs melós amb carxofa i bacallà

Postres a escollir

Tiramisú
Sorbet de llimona
Pinya natural

Beguda

Vi negre, blanc o rosat
Aigua

Menú

Entrantes a escoger

Ensalada de palmito y salmón
Chips de alcachofa

Plato principal

Arroz meloso con alcachofa y
bacalao

Postres a escoger

Tiramisú
Sorbetes de limón
Piña natural

Bebida

Vino tinto, blanco o rosado
Agua



Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

29,50 €

IVA Inclòs / incluido



16

EL POSIT



Menú

Aperitiu

Xarrup de crema de carxofes i encenalls de pernil

Entrant

Carxofes fregides amb *burrata* fumada i *pesto* de festucs

Plat principal

Suquet de pescador amb gambes i carxofes

Postres a escollir

De la carta

Begudes

Aigua

Vi *Apropposit Malvasia*

Menú

Aperitivo

Chupito de crema de alcachofas y virutas de jamón

Entrante

Alcachofas fritas con *burrata* ahumada y *pesto* de pistachos

Plato principal

Suquet de pescador con gambas y alcachofas

Postres a escoger

De la carta

Bebidas

Agua

Vino *Apropposit Malvasia*



45,00 €

IVA Inclòs / incluido

Menú mínim 2 persones

Menú mínimo 2 personas





17

FONDA MONTSERRAT

Menú



Entrants a escollir

Crema de carxofa
Amanida de formatge de cabra amb
poma caramel·litzada

Plat principal

Bacallà amb mussolina d'allioli de
carxofa

Postres a escollir

Menjar blanc
Crema catalana de carxofa
Sorbent de llimona

Pa

Beguda

Aigua
Vi de la casa

Menú



Entrantes a escoger

Crema de alcachofa
Ensalada de queso de cabra con
manzana caramelizada

Plato principal

Bacalao con muselina de alioli de
alcachofa

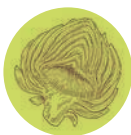
Postres a escoger

Menjar blanc
Crema catalana de alcachofa
Sorbete de limón

Pan

Bebida

Aigua
Vino de la casa



27,50 €

IVA Inclòs / incluido



18

GAMI



Menú

Entrants per compartir

Crema de carxofa amb xips de iuca
Croqueta de carxofa i calçot amb
punt de romesco
Carxofa en dos cocccions: confitada i
a la planxa

Plat principal

Arròs melós de bacallà amb carxofes

Postres

Escuma de menjar blanc amb
ametlles garapinyades

Beguda no inclosa

Menú

Entrantes para compartir

Crema de alcachofa con chips de
yuca
Croqueta de alcachofa y calçot con
punto de romesco
Alcachofa en dos cocccions:
confitada y a la plancha

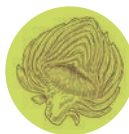
Plato principal

Arroz meloso de bacalao con
alcachofas

Postres

Espuma de *menjar blanc* con
almendras garrapiñadas

Bebida no incluida



35,00 €

IVA Inclòs / incluido

Menú mínim 2 persones

Menú mínimo 2 personas





19

HIU

Menú degustació

Croqueta de pollastre *satay*

Carxofa fregida amb crema de blat de moro

Cloïsses mar i muntanya amb consomé *Tom Kha Khai*

Arròs de carxofa i trompeta de la mort

Fricandó de galta de tonyina, bolet *erengui* i galera

Xai a baixa temperatura

Torrada de Santa Teresa amb el seu gelat

Petits Fours

Beguda no inclosa

Menú degustación

Croqueta de pollo *satay*

Alcachofa frita con crema de maíz

Almejas mar y montaña con consomé *Tom Kha Khai*

Arroz de alcachofa y trompeta de la muerte

Fricandó de mejilla de atún, seta *erengui* y galera

Cordero a baja temperatura

Torrija con su helado

Petits Fours

Bebida no incluida

Menú mínim 2 persones
Menú per a taula completa
Menú mínimo 2 personas
Menú para mesa completa

55,00 €

IVA Inclòs / incluido

20

LA PALMERA DE LA LLOSA



Menú degustació

Aperitius

Carxofes de Cambrils amb formatge curat i cansalada

Croqueta de calçots i romesco amb un toc picant

Arròs melós negre amb carxofes i allioli d'algues

Corball a la brasa amb coliflor

Cua de bou desossat amb carxofes

Sorbet de les nostres taronges, oli de Cambrils i PX

Peres de Lleida al vi de Montsant

Petits fours

Beguda no inclosa

Menú degustación

Aperitivos

Alcachofas de Cambrils con queso curado y panceta

Croqueta de calçots y romesco con un toque picante

Arroz meloso negro con alcachofas y alioli de algas

Corvina a la brasa con coliflor

Rabo de toro deshuesado con alcachofas

Sorbetes de nuestras naranjas, aceite de Cambrils y PX

Peras de Lérida al vino de Montsant

Petits fours

Bebida no incluida

36,90 €

IVA Inclòs / incluido

Menú per a taula completa
Menú para mesa completa





21

LES FONTS

Menú



Entrants a escollir

Crema de coliflor amb patata violeta i xips de carxofa
Musclos a la marinera

Plat principal a escollir

Flor de carxofa fregida amb pernil, encenalls de *foie* i reducció de Pedro Ximénez
Filet de sípia a la planxa amb allioli

Segon plat

Arròs caldós d'escamarlans i carxofes

Postres de la casa a escollir o cafè

Beguda no inclosa

Vi recomanat D.O. Terra Alta o Cava Vilarnau

Menú



Entrantes a escoger

Crema de coliflor con patata violeta y chips de alcachofa
Mejillones a la marinera

Plato principal a escoger

Flor de alcachofa frita con jamón, virutas de *foie* y reducción de Pedro Ximénez
Filete de sepia a la plancha con alioli

Segundo plato

Arroz caldoso de cigalas y alcachofas

Postres de la casa a escoger o café

Bebida no incluida

Vino recomendado D.O. Terra Alta o Cava Vilarnau

Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

34,90 €

IVA Inclòs / incluido

22

LLOP DE MAR



Menú

Entrant

Crema de carxofes, encenalls de pernil ibèric i ceba cruixent

Plat principal a escollir

Amanida de carxofes confitades, bonítol del nord i cebeta balsàmica
Flor de carxofa a la crema d'Idiazábal i vel de papada ibèrica

Segon plat

Arròs de carxofes, espinacs i galeres

Postres

De la casa

Pa

Cafè

Beguda

Menú

Entrante

Crema de alcachofas, virutas de jamón ibérico y cebolla crujiente

Plato principal a escoger

Ensalada de alcachofas confitadas, bonito del norte y cebollita balsámica
Flor de alcachofa a la crema de Idiazábal y velo de papada ibérica

Segundo plato

Arroz de alcachofas, espinacas y galeras

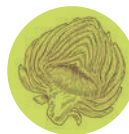
Postres

De la casa

Pan

Café

Bebida



50,00 €

IVA Inclòs / incluido

Menú mínim 2 persones
Menú per a taula completa
Menú mínimo 2 personas
Menú para mesa completa





23

MASET

Menú



Entrants

Carxofes fregides

Calamarsets saltats amb carxofes

Plat principal

Arròs caldós de marisc amb carxofes

Postres a escollir

De la casa

Begudes no incloses

Menú



Entrantes

Alcachofas fritas

Calamarsets salteados con
alcachofas

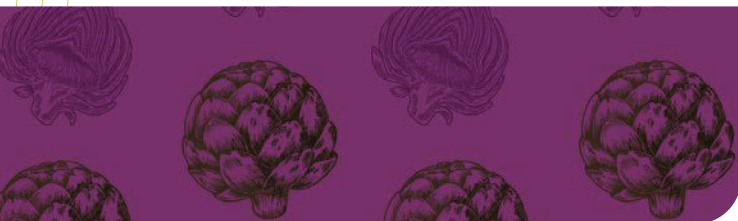
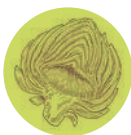
Plato principal

Arroz caldoso de marisco con
alcachofas

Postres a escoger

De la casa

Bebidas no incluidas



29,90 €

IVA Inclòs / incluido



24

MONTSERRAT



Menú

Entrants per picar

Calamars a la romana
Fesols amb cloïsses i carxofes
Amanida de temporada

Plat principal a escollir

Lluç al forn amb carxofes i ceba
Arròs amb galeres i carxofes
Bacallà al forn gratinat amb allioli

Postres de la casa

Pa i salses

Beguda no inclosa

Menú

Entrantes para picar

Calamares a la romana
Judías blancas con almejas y
alcachofas
Ensalada de temporada

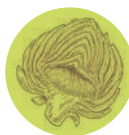
Plato principal a escoger

Merluza al horno con alcachofas y
cebolla
Arroz con galeras y alcachofas
Bacalao al horno gratinado con alioli

Postres de la casa

Pan y salsas

Bebida no incluida



38,50 €

IVA Inclòs / incluido

Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas





25

PRIK THAI

Menú

Entrants a escollir

Tod man carxofa: Carxofa fregida al curri vermell i espècies

Kung sate: Llagostins amb salsa de cacauets i els seus adobats

Tom kha tofu: Sopa de llet de coco i galanga amb tofu de carxofes

Plat principal a escollir

Pad Thai kung: Saltat de fideus amb llagostins, cacauets i tamarinde

Kanom cheen Kaeng keaw waan tofu: Curri verd amb tofu i carxofes acompanyat de fideus d'arròs

Kao pad mú: Arròs saltat amb porc ibèric i carxofes

Postres

Sakhoo mamuang: Sopa de coco amb tapioca i mango

Beguda no inclosa

Menú

Entrantes a escoger

Tod man alcachofa: Alcachofa frita al curry rojo y especias

Kung sate: Langostinos con salsa de cacahuets y sus encurtidos

Tom kha tofu: Sopa de leche de coco y galanga con tofu de alcachofas

Plato principal a escoger

Pad Thai kung: Salteado de fideos con langostinos, cacahuets y tamarindo

Kanom cheen Kaeng keaw waan tofu: Curry verde con tofu y alcachofas acompañado de fideos de arroz

Kao pad mú: Arroz salteado con cerdo ibérico y alcachofas

Postres

Sakhoo mamuang: Sopa de coco con tapioca y mango

Bebida no incluida

Menú mínim 2 persones
Menú per a taula completa
Menú per persona
Menú mínimo 2 personas
Menú para mesa completa
Menú por persona

29,00 €

IVA Inclòs / incluido

26

RINCÓN DE DIEGO



Menú de cuina d'autor

Snacks i aperitius

Entrant

Llagostí, carxofa, formatge Idiazábal
fumat i cecina de Wagyu

Plat principal

Carxofa, ou, tòfona i patata

Segon plat

Llobarro i tres carxofes (Cambrils,
Jerusalem i Xina)

Postres

Power of you "Emporio Armani"

Petits fours

Menú de cocina de autor

Snacks y aperitivos

Entrante

Langostino, alcachofa, queso
Idiazábal ahumado y cecina de
Wagyu

Plato principal

Alcachofa, huevo, trufa y patata

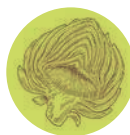
Segundo plato

Lubina y tres alcachofas (Cambrils,
Jerusalén y China)

Postres

Power of you "Emporio Armani"

Petits fours



70,00 €

IVA Inclòs / incluido

Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas





PLATS

ENCARXOFATS

	Pàg.
01 ACUAMAR.....	35
02 CAMBIUM RESTAURANT.....	36
03 CAL NINA.....	36
04 CAN TRAPELLA.....	37
05 EL FAR.....	37
06 GERMANS MIQUEL'S.....	38
07 KEMA.....	38
08 LA STIVA.....	39
09 LES BARQUES.....	39
10 L'ESCANDALL.....	40
11 MALCARAT BAR.....	41
12 MIRAMAR.....	42
13 TABERNA DEL PORT.....	43
14 XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR.....	43

ACUAMAR



Plat 1

Xips de carxofa amb encenalls de foie

Al·lèrgens: gluten



Plato 1

Chips de alcachofa con virutas de foie

Alérgenos: gluten

15,50 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 2

Carxofes gratinades amb llagostins

Al·lèrgens: gluten, làctics i crustacis

Plato 2

Alcachofas gratinadas con langostinos

Alérgenos: gluten, lácteos y crustáceos

16,50 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 3

Arròs de galeres amb carxofes i cloïsses

Al·lèrgens: crustacis, fruits secs, moluscs i api

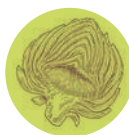
Plato 3

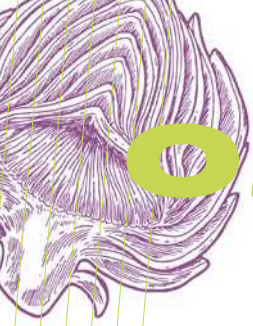
Arroz de galeras con alcachofas y almejas

Alérgenos: crustáceos, frutos secos, moluscos y apio

18,15 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida





02

📍 C/ Mossèn Jacint Verdaguer, 17
☎ 618 594 837

CAMBIUM RESTAURANT

18,50 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 🇪🇸

**Qu ferrat amb carxofes saltades,
llagostins i botifarra negra de Perol**

Plato 🇪🇸

**Huevo frito con alcachofas
salteadas y botifarra negra de Perol**



03

📍 Av. Diputació, 21
☎ 695 595 223

CAL NINA

8,50 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 🇪🇸

**Cors de carxofa saltats amb pernil
ibèric**

Plato 🇪🇸

**Corazones de alcachofa salteados
con jamón ibérico**



04

 Pg. Miramar, 33
 640 356 226

CAN TRAPELLA



22,90 €

IVA Inclòs / incluido
 Beguda no inclosa
 Bebida no incluida

Plat 

Calamar amb carxofa i botifarra

Plato 

Calamar con alcachofa y botifarra



05

 C/ Mossèn Joan Batalla, 8
 664 145 061

EL FAR

16,90 €

IVA Inclòs / incluido
 Beguda no inclosa
 Bebida no incluida

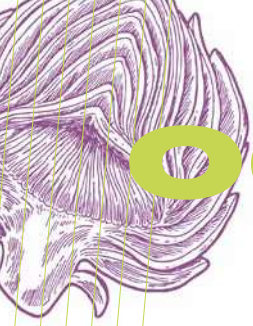
Plat 

Calamarsets saltats amb allets i carxofa

Plato 

Calamarsets salteados con ajitos y alcachofa





06

📍 C/ Consolat de Mar, 28
☎ 977 791 653

GERMANS MIQUEL'S

25,00 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 🇪🇸

Arròs de carxofa, galera i cloïsses

Menú mínim 2 persones
Menú per a taula completa

Plato 🇪🇸

Arroz de alcachofa, galera y almejas

Menú mínimo 2 personas
Menú para mesa completa



07

📍 C/ Pau Casals, 37
☎ 977 364 054

KEMA

15,00 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 🇪🇸

Carxofa "Smash" amb tàrtar de vaca rossa gallega i encenalls de foie

Plato 🇪🇸

Alcachofa "Smash" con tartar de vaca rubia gallega y virutas de foie



08

📍 C/ Sant Pere, 7
☎ 977 792 334

LA STIVA



Plat 1

Ravioli de carxofa Km.0, mantega, farigola, tòfona i guanciale



Plato 1

Ravioli de alcachofa Km.0, mantequilla, tomillo, trufa y guanciale



19,00 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 2

Rissoto de carxofa Km.0 i galera de Cambrils

Plato 2

Rissoto de alcachofa Km.0 y galera de Cambrils

19,00 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

09

📍 C/ Consolat de Mar, 64
☎ 977 366 455

LES BARQUES



Plat 1

Cloïsses amb carxofa
Al·lèrgens: marisc



Plato 1

Almejas con alcachofa
Alérgenos: marisco

23,90 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 2

Arròs amb bacallà i carxofa

Plato 2

Arroz con bacalao y alcachofa

20,90 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida





10

📍 C/ Josep Iglesias, 40 (Pg.Marítim)
☎ 977 795 172

L'ESCANDALL



Plat 1

Carxofes amb foie



Plato 1

Alcachofas con foie

17,50 €

IVA Inclòs / *incluido*
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 2

**Carxofes saltades amb pernil
ibèric**

Plato 2

**Alcachofas salteadas con
jamón ibérico**

17,50 €

IVA Inclòs / *incluido*
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 3

**Arròs amb gamba vermella i
carxofes**

Plato 3

**Arroz con gamba roja y
alcachofas**

29,00 €

IVA Inclòs / *incluido*
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 4

Arròs amb galera i carxofes

Plato 4

Arroz con galera y alcachofas

25,00 €

IVA Inclòs / *incluido*
Beguda no inclosa
Bebida no incluida



11

Pl. Aragó, 7
977 360 814

MALCARAT BAR



Plat 1

**Carxofa en dos cocccions
amb rovell d'ou, guanciale,
pecorino i pebre**

Servei de pa i salses



Plato 1

**Alcachofa en dos coccciones
con yema de huevo, guanciale,
pecorino y pimienta**

Servicio de pan y salsas

14,00 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 2

**Carxofa fregida amb gíngebre
i encenalls de foie d'ànec**

Servei de pa i salses

Plato 2

**Alcachofa frita con jengibre y
virutas de foie de pato**

Servicio de pan y salsas

16,00 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 3

**Arròs negre de carxofes, sípia
i calamar**

Servei de pa i salses

Plato 3

**Arroz negro de alcachofas,
sepia y calamar**

Servicio de pan y salsas

24,00 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 4

**Arròs melós de carxofes i galta
ibèrica**

Servei de pa i salses

Plato 4

**Arroz meloso de alcachofas y
carrillera ibérica**

Servicio de pan y salsas

20,00 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida





12

📍 Passeig Miramar, 30

☎ 977 360 063

MIRAMAR



Plat 1

**Carxofes confitades amb
cloïsses fines**



Plato 1

**Alcachofas confitadas con
almejas finas**

36,00 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 2

**Saltat de carxofes i llagostins
amb ou *poché* i vel ibèric**

Plato 2

**Salteado de alcachofas y
langostinos con huevo *poché* y
velo ibérico**

32,00 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 3

**Arròs negre amb carxofes i
sepionets**

Plato 3

**Arroz negro con alcachofas y
sepionets**

28,00 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida



13

Pl. Aragó, 2
977 363 240

TABERNA DEL PORT



13,50 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat

Carxofes amb anxoves i pebrots del piquillo

Plato

Alcachofas con anchoas y pimientos del piquillo

14

Càmping Joan - Passeig Marítim, 88
977 276 941

XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR



Plat 1

Arròs melós de galera i carxofa

Al·lèrgens: peix, mol·luscs, crustacis i fruits de closca
Mínim 2 persones



Plato 1

Arroz meloso de galera y alcachofa

Alérgenos: pescado, moluscos, crustáceos y fruto de cáscara
Mínimo 2 personas

20,50 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida

Plat 2

Cloïsses a la marinera amb carxofa i pernil ibèric

Al·lèrgens: peix, mol·luscs i crustacis

Plato 2

Almejas a la marinera con alcachofa y jamón ibérico

Alérgenos: pescado, moluscos y crustáceos

19,50 €

IVA Inclòs / incluido
Beguda no inclosa
Bebida no incluida



The background of the entire poster is a repeating pattern of artichokes. Some are rendered in a detailed, textured style with green and brown tones, while others are simple purple line drawings. They are arranged in a grid-like fashion across the entire page.

ENCARXO FA'T A CAMBRILS

Del 13 al 29 de març 2026

11a edició

Més informació: www.bocambrils.com

Segueix-nos a facebook i instagram: [@bocambrils](#)