

4es Jornades dels

# FIDEUS ROSSOS

————— Cambrils —————

Del 22 d'abril al 8 de maig de 2016



TORELLO

BRUT NATURE





Pasión por las viñas

[www.torello.com](http://www.torello.com)

  
**TORELLÓ**  
CAVA

4es Jornades dels  
**FIDEUS  
ROSSOS**

————— Cambrils —————

Del 22 d'abril al 8 de maig de 2016

---

---

**restaurants / restaurantes**

---

---



01



# Acuamar

C/ Consolat de Mar, 66  
977 360 059

**32,00€**

IVA inclòs / incluido  
Menú mínim 2 persones /  
mínimo 2 personas

## **PICA - PICA**

Carpaccio de bacallà

*Carpaccio de bacalao*

Musclos de roca a la Marinera

*Mejillones de roca a la Marinera*

Tacs de sèpia grossa amb all i oli negat

*Tacos de sepia gorda con allioli suave*

Bunyols de bacallà

*Buñuelos de bacalao*

## **Segon / Segundo**

Fideus Rossos amb cloïsses i gambes

*Fideos "Rossos" con almejas y gambas*

## **Postres**

### **Beguda / Bebida**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló

Aigües minerals, cafè

*Aguas minerales, café*

02

# Al Punt

C/ Pescadors, 23  
977 366 424



**25,90€**

IVA inclòs / incluido  
Menú mínim 2 persones /  
mínimo 2 personas

## **Per a picar / Para picar**

Rodanxes de Calamars a l'andalusa

*Rodajas de Calamares a la andaluza*

Musclos de roca fets a la brasa de carbó

*Mejillones de roca hechos a la brasa de carbón*

Tires de sípia fetes a la planxa amb patates panadera i el seu all i oli de bacallà

*Tiras de sepia hecha a la plancha con patatas panadera y su all i olí de bacalao*

## **Plat principal / Plato principal**

Fideus Rossos amb cloïsses i gamba vermella

*Fideus Rossos con almejas y gamba roja*

## **Postres**

a triar dels postres del dia / *a escoger de los postres del día*

## **Inclòs / Incluido**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló (1 cada 2 persones / *personas*)

Pa i aigua mineral / *Pan y agua mineral*

- \* Els caps de setmana, els menus es serviran per taules complertes.  
Excepte els nens.
- \* *Fines de semana los menús se servirán para la mesa al completo.*  
*Excepto los niños.*

03

# Bec d'Or

c/ Riera de Riudecanyes, 5  
977 792 013



27,00€

IVA inclòs / incluido

## Menú degustació / degustación

Niu de salmó i fumats amb feta i vinagreta de pesto  
*Nido de salmón ahumado con feta y vinagreta de pesto*  
Crema suau d'escórpora amb pop flamejat  
*Crema suave de escórpora con pulpo flambeado*  
Fideus rossos de nècora amb allioli de citronela  
*Fideus rossos de nécora con all i oli de citronela*  
Llenguado de platja a la planxa  
*Lenguado de playa a la plancha*

## Postres de la casa

### Begudes / Bebidas

Aigües / Aguas  
Vi blanc / *Vino blanco* D.O. Penedès Malvarel.lo o vi rosat / *vino blanco* D.O.  
Penedès Petjades  
Cava Torelló brut nature (suplement / *suplemento* de 7,00€)

04



**40,00€**

IVA inclòs / incluido  
Menú mínim 2 persones /  
mínimo 2 personas

# Brescia

c/ Doctor Flèming, 4  
977 369 512

## **Aperitiu / Aperitivo**

### **Entrant / Entrante**

Amanida de pop, algues i fideus cruixents  
*Ensalada de pulpo, algas y fideos crujientes*

### **Plat principal / Plato principal**

"Fideus rossos"

### **Segon plat / Segundo plato**

Corball i verdures al wok  
*Corvina y verduritas al wok*

### **Postres**

Postres calentes de xocolata  
*Postre caliente de chocolate*

### **Begudes / Bebidas**

Vi blanc / *Vino Blanco* D.O.Penedès Malvarel.lo 2014  
Aigua, pa, 1 cafè i petits fours / *Agua, pan, 1 café y petits fours*

📍 05

# Cal Tendre

c/ Ramon Llull, 10 Baixos 2  
877 016 327



**26,90€**

IVA inclòs / incluido  
Menú mínim 2 persones /  
mínimo 2 personas

## Per picar

Paleta de pernil amb pa cruixent, tomàquet i oli ALBA 1919

*Paleta de jamón con pan crujiente, tomate y aceite ALBA 1919*

Ventresca confitada amb citrics i ceba de Figueres amb vinagre de modena.

*Ventresca confitada con cítricos y cebolla de Figueres con vinagre de módena*

Croquetes de formatge "Stilton" amb salsa àcida de yogurt

*Croquetas de queso "Stilton" con salsa ácida de yogurt*

## Segons a escollir / Segundos a elegir

Fideus rossos de gamba vermella amb sepia i calamar

*Fideus rossos de gamba roja con sepia y calamar*

Fideus rossos de llamàntol (suplement 5 euros)

*Fideus rossos de bogavante (supl. 5 euros)*

Fideus negres amb cloïsses

*Fideos negros con almejas*

## Postres a escollir / Postres a elegir

Postre casolà / Postre casero

Sorbet de llimona al cava / Sorbete de limón al cava

Escuma de crema catalana amb gelat de caramel/ *Espuma de crema catalana con helado de caramelo*

Amanida de fruita fresca amb menta / *Ensalada de fruta fresca con menta*

Gelat del dia / *Helado del día*

## Begudes / Bebidas

Ampolla de vi blanc "Blanc Tranquille" per parella / *Botella de vino blanco "Blanc Tranquille" por pareja*

Suplement 2,50€ per persona ampolla / *Suplemento € 2,50 por persona botella Cava Brut Nature Gran Reserva*



06



**42,00€**

IVA inclòs / incluido

# Can Bosch

Rambla Jaume I, 19  
977 360 019

## Menú

Cruixent

*Crujiente*

Snack líquid

*Snack líquido*

Snacks salats

*Snacks salados*

Coca de full, verduretes escalivades, tataki de tonyina al pebre negre i escabetx de pernil

*Coca de hojaldre, verduritas escalibadas, tataki de atún a la pimienta negra y escabeche de jamón*

Fideus a la cassola amb tallarins de calamar

*Fideos a la cazuela con tallarines de calamar*

Lluç de palangre, crema de pèsols, ceba vermella i popets

*Merluza de palangre, crema de guisantes, cebolla roja y pulpitos*

Fruits vermells, gelat de cassis i fideus de xocolata

*Frutos rojos, helado de cassis y fideos de chocolate*

Petites fours

## **Beguda no inclosa / Bebida no incluida**

Vins recomanats / *Vinos recomendados* de Cava Torelló

07



# Can Solé

**26,00€**

IVA inclòs / incluido

c/ Ramon Llull, 19-21

977 360 236

## **Entrant / Entrante**

Fideus Rossos amb gadagangs i un toc d'allioli

*Fideus Rossos con cigalas y un toque de alioli*

## **Per escollir / Para elegir**

Llobarro a l'all cremat / Lubina al "all cremat"

Arròs amb llamàntol / Arroz de bogavante

Entrecot amb verdures / Entrecot con verduras

## **Postres**

Crep amb xocolata / Crêpe de chocolate

Xarrupet de llima / Sorbete de lima

## **Begudes / Bebidas**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló

Aigua, pa i salses no inclòs / Agua, pan y salsas no incluidas

08



# Casa Gallau

c/ Pescadors, 25  
977 360 261

**35,00€**

IVA inclòs / incluido  
Menú mínim 2 persones /  
mínimo 2 personas

## **Menú degustació / Menú degustación**

Aperitiu de la terra

*Aperitivo de la tierra*

Tonyina roja al escabetx de verdures

*Atún rojo al escabeche de verduras*

Peix Platí, botifarra negra d'arròs i ou escaldat

*Chanquete, morcilla negra de arroz y huevo escaldado*

Fideus rossos amb marisc de closca

*Fideos rossos con marisco de concha*

Cruixent de xocolata blanca amb crema de llimona verda

*Crujiente de chocolate blanco con crema de limón verde*

## **Begudes / Bebidas**

"Petjades" rosat / rosado de Cava Torelló

📍 09

# Casa Macarrilla

## 1966



**48,50€**

IVA inclòs / incluido  
Menú mínim 2 persones /  
mínimo 2 personas

c/ Barques, 14  
977 360 814

### **Menú degustación con maridatje / Menú degustación amb maridage** **Aperitiu / Aperitivo**

Eriçó de mar farcit de gamba, llagostí i el mateix eriçó i el seu caviar (tapa guanyadora ruta San Miquel 2013) / *Erizo de mar relleno de gamba, langostino y el mismo erizo y su caviar (Tapa ganadora ruta San Miguel 2013)*  
Maridat / *Maridado* Petjades (rosado de Torelló)

### **Primer / Primero**

Carpaccio de llagostí de Sant Carles, amb foie d'ànec del Delta, olis de D.O Siurana i llagostins / *Carpaccio de langostino de Sant Carlos, con foie de pato del Delta, aceite D.O. Siurana y aceite de langostino*  
Maridat / *Maridado* "Blanc Tranquille" de Cava Torelló

### **Segon / Segundo**

Crema de carbassa, carbassó i porro fumat, amb carabinero, cloïssa de carril i llàgrimes de pesto genovese autèntic / *Crema de calabaza, calabacín y puerro ahumado, con carabinero, almeja de carril y lágrimas de pesto genovese auténtico*  
Maridat / *Maridado* Cava Torelló Brut Nature

### **Tercer / Tercero**

Tribut a les arrels. Fideus arrossejats amb roger / *Tributo a las raíces. Fideos arrosejats con Salmometes*  
Maridat / *Maridado* Cava Gran Reserva Gran Torelló

### **Postres / Postre**

Xarrup de cítrics amb xocolata blanca / *Sorbete de cítricos con chocolate blanco*

Cafè i tòfona cassolana de xocolata / *Café y trufa casera de chocolate*  
Aigua, pa i salses / *Agua, pan y salsas*

10



# Casa Port

c/ Sant Pere, 5  
977 365 502

**33,00€**

IVA inclòs / incluido  
Menú mínim 2 persones /  
mínimo 2 personas

## **Entrants / Entrantes**

Carpaccio de bacallà

*Carpaccio de Bacalao*

Pop amb patata i allioli

*Pulpo con patata y "Allioli"*

## **Plat principal / Plato principal**

Fideos melosos amb sípia i carabiners

*Fideos melosos con sepia y carabinero*

## **Postres a escollir / a escoger**

## **Beguda / Bebida**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló

Aigua Mineral / Agua Mineral



# Casavella

c/ Consolat de Mar, 62  
977 364 712



**29,90€**

IVA inclòs / incluido  
Menú mínim 2 persones /  
mínimo 2 personas

## **Primer / Primero**

Amanida fresca marinada  
*Ensalada fresca marinada*

## **Segon / Segundo**

Entremès de peix: calamars a la romana, músclos, peixet, gambetes i navalles

*Entremés de pescado: calamares a la romana, mejillones, pescaditos, gambitas y navajas*

## **Tercer / Tercero**

Fideus Rossos

## **Postres a escollir / a elegir**

Suc de Taronja amb gelat de vainilla  
*Zumo de naranja con helado de vainilla*  
Crema de logurt amb maduixes  
*Crema de Yogurt con fresas*  
Rebosteria de la casa  
*Reposteria de la casa*

## **Begudes / Bebidas**

Vi blanc / *vino blanco* de Cava Torelló o Cava Brut Nature de la casa  
(1 ampolla per a dues persones / *1 botella para dos personas*)



# Club Nàutic

Passeig Miramar, 44  
977 795 002



**35,00€**

IVA inclòs / incluido

## Menú

Gunkan de fideus de peix  
*Gunkan de fideos de pescado*

Hamburguesa de fideus rossos i tonyina  
*Hamburguesa de fideos "rossos" y atún*

Amanida d'escamarlans amb fideus d'arròs cruixents i maionesa de Miso i Yuzu  
*Ensalada de cigalas con fideos de arroz crujientes y mayonesa de miso y yuzu*

PAD THAI CAMBRILS: Fideus de sípia amb llagostins saltejats al wok, salsa de tamarinde i llima, anacards, brots de soja, coriandre i ou

*PAD THAI CAMBRILS: Fideos de sepia con langostinos salteados en el wok, salsa de tamarindo y lima, anacardos, brotes de soja, cilantro y huevo*

Fideuà de pop a la gallega  
*Fideuá de pulpo a la gallega*

Fideuà dolça  
*Fideuá dulce*

Petit fours

## Vins recomanats / vinos recomendados de Cava Torelló

Blanc Tranquille D.O. Penedès (17€)

Torelló gran reserva brut nature (28€)

13

**Del Mar**

Av. Diputació, 30  
977 360 407



**26,90€**

IVA inclòs / incluido

### **Aperitiu de la casa / Aperitivo de la casa**

#### **Primers per compartir / Primeros a compartir**

Musclos de roca al vapor amb salsa de romesco

*Mejillones de roca al vapor con salsa romesco*

Seitons de cambrils filetejats i arrebossats

*Boquerones de Cambrils fileteados y rebozados*

#### **Segon / Segundo**

Fideus rossos tradicionals amb sípia i llagostins

*Fideus Rossos tradicionales con sepia y langostinos*

### **Postres de la casa**

#### **Bodega**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló



14



# Denver

c/ Mont-roig, 9  
977 360 023

**35,00€**

IVA inclòs / incluido  
Menú mínim 2 persones /  
mínimo 2 personas

## Menú

Aperitius de la casa

*Aperitivos de la casa*

Filet de tonyina saltejat amb daikon

*Filete de atún soasado con daikon*

Timbal de favetes baby del mas amb gadagans de Cambrils

*Tambor de habitas baby con cigalitas de Cambrils*

Fideuà de popets de cambrils amb espardenyas

*Fideuà de pulpitos de Cambrils con espardeñas*

## Postres a escollir / a elegir

Pa, aigua, vi de Cava Torelló i cafè

*Pan, agua, vino de Cava Torelló y café*

15

# Duomo

Rambla Regueral, 4  
977 365 457



**28,00€**

IVA inclòs / incluido

## **Entrant / Entrante**

Mini Tosta d'Escalivada  
*Mini Tosta de Escalivada*

## **Primer Plat / Primer Plato**

Amanida tèbia Mar i Muntanya  
*Ensalada tibia mar y montaña*

## **Segon plat / Segundo plato**

Fideus rossos amb Bolets i Gambeta de platja  
*"Fideus rossos" con setas y gambitas de playa*

## **Postres**

Crema Catalana o Fruita del temps  
*Crema Catalana y fruta del tiempo*

## **Beguda / Bebida**

Vi rosat "Petjades" de Cava Torelló  
Amb Cava Brut Nature de Torelló ( suplement 5 € )  
*Vino rosado "Petjades" de Cava Torelló*  
*Con Cava Brut Nature de Torelló (suplemento 5€)*

16



# El Faro

**32,90€**

c/ Sant Pere, 11  
977 361 073

IVA inclòs / incluido  
Menú mínim 2 persones /  
mínimo 2 personas

## Menú

Aperitiu xips de colors

*Aperitivo chips de colores*

Croquetes d'arròs negre farcides d'un allioli suau

*Croquetas de arroz negro rellenas de un alioli suave*

Bunyols de galera

*Buñuelos de galera*

Amanida de bacallà fumat amb vinagreta de festucs

*Ensalada de bacalao ahumado con vinagreta de pistachos*

Fideus rossos amb cloïsses i sepionets amb allioli negre

*Fideos rossos con almejas y sepionets con alioli negro*

## Postres

Xarrup de mango

*Sorbete de mango*

Tiramisú del Faro

## Begudes / Bebidas

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló

Amb Malvarel.lo 14 de Torelló (suplement 1€)

*Con Malvarel.lo 14 de Torelló (suplement 1€)*

Aigua i cafès no inclòs

*Agua y cafes no incluido*

17

# El Maset

Consolat de Mar, 48  
977 364 676



**28,90€**

IVA inclòs / incluido

## **Entrants / Entrantes**

Peixet fregit

*Pescaditos fritos*

Calamars a la romana

*Calamares a la romana*

## **Segon / Segundo**

Fideos rossos con gambas cigalas y mejillones

*Fideos rossos amb gambes, escamarlans i musclos*

## **Beguda / Bebida**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló

## **Postres casolans / Postres caseros**

18



**28,00€**

IVA inclòs / incluido

# El Morter

c/ Andalusia, 14

977 911 854 / 645 678 746

## **Aperitius de la casa / Aperitivos de la casa**

### **Entrantes / Entrants**

Amanida amb llàgrimes de bacallà en tempura a la mel

*Ensalada con lagrimas de bacalao en tempura a la miel*

### **Plato principal / Plat principal**

Fideuà amb rap

*Fideua con rape*

Postres casolans

*Postres caseros*

### **Beguda / Bebida**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló

Cafè i xupito

*Cafe y chupito*

19



# El Pescador

**27,00€**

IVA inclòs / incluido  
Menú mínim 2 persones /  
mínimo 2 personas

c/ Drassanes, 14  
977 363 759

## **Per Picar / Para Picar**

Musclos de roca a la planxa  
*Mejillones de roca a la plancha*  
Sipia amb allioli  
*Sepia con all i oli*  
Calamar romana  
*Calamar a la romana*

## **Plat Principal / Plato Principal**

Fideus rossos amb llagostins i cloïsses  
*Fideus rossos con langostinos y almejas*

## **Postres**

Torrija amb gelat de canyella  
*Torrija con helado de canela*

## **Beguda / Bebida**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló (1 ampolla / botella x 2 pers)

Pa i salses / Pan y salsas

📍 20

# El Pósito

Plaça Mossèn Joan Batalla  
977 369 604



**25,00€**

IVA inclòs / incluido

## **Entrant / Entrante**

Ventresca amb timbal de tomàquet i ceba acompanyat d'olivada  
*Ventresca con timbal de tomate y cebolla acompañado de olivada*

## **Plat Principal / Plato principal**

Fideus Rossos amb escamarlans i cremat d'all i oli  
*Fideus Rossos con cigalitas y "cremat d'all i oli"*

## **Postre a escollir de la carta / a elegir de la carta**

## **Beguda / Bebida**

Vi / vino de Cava Torelló

📍 21

---

# Gami

---

c/ Sant Pere, 9  
977 361 049



---

**27,00€**

IVA inclòs / incluido

## **Primer a escollir / Primero a escoger**

Carpaccio de tonyina amb pinyons

*Carpaccio de atún con piñones*

Amanida de salmó fumat amb vinagreta de mostassa

*Ensalada de salmon ahumado con vinagreta de mostaza*

Musclos a la marinera o al vapor amb romesco

*Mejillones marinera o vapor con romesco*

## **Segon a escollir / Segundo a escoger**

Fideus Rossos (min 2 pers)

Fideus Negres / Negros (min 2 pers)

## **Postres a escollir / a escoger**

Xarrup de mandarina

*Sorbete de mandarina*

Gelat de maduixa

*Helado de fresa*

Cremós de yogurt amb fruits vermells

*Cremoso de yogur con frutos rojos*

## **Beguda / Bebida**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló



📍 22

# Germans Miquel's

c/ Consolat de Mar, 28  
977 791 653



**29,50€**

IVA inclòs / incluido  
Menú per taula complerta /  
Menú para mesa entera

## **Pica - Pica**

Carpaccio de bacallà

*Carpaccio de bacalao*

Musclos a la marinera

*Mejillones a la marinera*

Sípia a la planxa

*Sepia a la plancha*

Calamars a la romana

*Calamares a la romana*

## **Plat principal / Plato principal**

Fideus rossos amb llagostins i cloïsses

*Fideus rossos con langostinos y almejas.*

## **Postres a escollir/ a elegir**

Crema catalana

Púding d'avellana / *de avellana*

Flam / *Flan*

Gelat

## **Beguda / Bebida**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló

(una ampolla cada 2 persones) (*una botella cada 2 personas*)

Cafè / *Café*

📍 23

# La Cuina d'en Jordi



**20,00€**

IVA inclòs / incluido

Av. MIl.lenari, 9  
977 791 118

## **Pica - Pica**

Aperitiu d'en Jordi

*Aperitivo d'en Jordi*

Calamars a la andalusa

*Calamares andaluza*

Musclos vapor

*Mejillones vapor*

Torrades amb anguila fumada

*Tostaditas con anguila ahumada*

## **Plat principal / Plato principal**

Fideus rossos

## **Postres**

Postres de la casa a escollir

*Postres de la casa a elegir*

## **Beguda / Bebida**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló

Aigua i pa / *Agua y pan*

📍 24

# La Galera

Consolat de Mar, 58  
977 361 731



**33,00€**

IVA inclòs / incluido

## **Aperitiu de benvinguda / Aperitivo de bienvenida**

Cullereta de musclo del nord amb romesco  
*Cucharita de mejillón del norte con romesco*

## **Primer plat / Primer plato**

Esqueixada de bacallà a la nostra manera  
*"Esqueixada" de bacalao a nuestra manera.*

## **Segon plat / Segundo plato**

Fideus rossos amb pop i escuma d'all-i-oli  
*Fideus rossos con pulpo y espuma de all i oli*

## **Postres**

Zurito de vainilla i llimó amb cítrics  
*Zurito de vainilla y limón con cítricos*

## **Bodega**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló  
Suplement / *Suplemento* 2€ persona Cava Brut Nature Gran Reserva

📍 25

# La Palmera de la Llosa

c/ Til.lers, 11  
977 793 354



**21,90€**

IVA inclòs / incluido  
Menú mínim 2 persones /  
mínimo 2 personas

## **Per a compartir / Para compartir**

Pernil ibèric amb pa de vidre casolà i tomàquet  
*Jamón ibérico con pan de cristal casero y tomate*  
Amanida cèsar amb pollastre rostit i llàmines de parmesà  
*Ensalada César con pollo asado y laminas de parmesano*  
Milfulles de poma, formatge de cabra i foie  
*Milhojas de manzana, queso de cabra y foie*

## **Segons a triar / Segundos a elegir**

Fideus Rossos amb dos alliolis  
*Fideos rossos con dos alliolis*  
Fideus negres amb gamba vermella (supl. 2 €)  
*Fideos negros con gamba roja (sup. 2€)*

## **Postres a triar / a elegir**

Crema de iogurt amb fruits vermells  
*Crema de yogurt con frutos rojos y caviar de balsamico*

## **Bodega**

Cava Torelló D.O Penedès  
"Blanc Tranquille" o "Petjades" (1 copa x persona)

📍 26



**22,50€**

IVA inclòs / incluido  
Menú mínim 2 persones /  
mínimo 2 personas

# La Tresca

Av. Ramón Llull, 6  
977 364 074

## **Entrant / Entrante**

Tapa de seitons en vinagre  
*Tapa de boquerones en vinagre*

## **Primer plat / Primer plato**

Fideus rossos acompanyats de sípia i cloïsses amb escuma lleugera d'all i oli  
*Fideus rossos acompañados de sepia y almejas con espuma ligera de all i oli*

## **Segon plat / Segundo plato**

Peix "del caldo" a l'estil pescador de Cambrils  
*Pescado "del caldo" al estilo pescador de Cambrils*

## **Postres**

Tarta de tres xocolates  
*Tarta de tres chocolates*

## **Bodega**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló  
*Aigua mineral / Agua mineral*

📍 27



# Les Barques

**22,50€**

IVA inclòs / incluido

c/ Consolat de Mar, 64

977 366 455

Passeig Miramar, 33

977 362 792

## **Primer plat a escollir / Primer plato a elegir**

Amanida de formatge de cabra i bacó

*Ensalada de queso de cabra y bacon*

Musclos a la marinera o vapor

*Mejillones a la marinera o al vapor*

Calamars a l'andalusa

*Calamares a la andaluza*

## **Segon plat / Segundo plato**

Fideus rossos

## **Postres a triar / a elegir**

### **Bodega**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló

Torelló brut nature gran reserva (3.90€ Suple.)

Cafes

📍 28



# l'Escandall

c/ Josep Iglesias, 40 (pg. Marítim)  
977 795 172

**35,20€**

IVA inclòs / incluido  
Menú mínim 2 persones /  
mínimo 2 personas

## **Primer a escollir / Primero a elegir**

Amanida de Llagostins amb vinagreta de mostassa

*Ensalada de langostinos con vinagreta de mostaza*

Escamarlanets de Cambrils saltejats

*Cigalitas de Cambrils salteadas*

Calamanets de Cambrils amb favetes baby

*Calamarcitos de Cambrils con habitas baby*

## **Segon a escollir / Segundo a elegir**

Fideus rossos de l'avia Rosa (min.2 pers.)

*Fideus rossos de la abuela Rosa (min. 2 pax)*

Caldereta de fideus amb llagostins i cloïsses (min.2 pers.)

*Caldereta de fideos con langostinos y almejas (min. 2 pax)*

## **Postres de la casa**

### **Bodega**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló

Aigua / Agua

Suplement / *suplemento* Cava Torelló Brut Nature 15€ (per ampolla / *por botella*).

📍 29

# l'Espurna

c/ Pau Casals, 39  
977 363 127



**33,00€**

IVA inclòs / incluido

## **Menú de degustació amb maridatge / Menú degustación con maridaje**

Croqueta de peix i marisc de Cambrils amb salsa suau de cítrics mediterranis  
*Croqueta de pescado y marisco de Cambrils con salsa suave de cítricos mediterráneos*

"El Xató de l'Espurna" amb escarola, bacallà del nord, anxova del Cantàbric, oliva negra d'Aragó i el romesco especial de l'Espurna

*"El Xató de l'Espurna" con escarola, bacalao del norte, anchoas del Cantábrico, olivas negras de Aragón y el romesco especial de l'Espurna*

"Cocotte" de carxofa D.O Benicarló amb cloïsses fines, cansalada curada de "Joselito" i "Velouté" del caldo del peix

*"Cocotte" de alcachofa D.O Benicarló con almejas finas, tocino curado de "Joselito" y "Velouté" del caldo de pescado*

"Fideus Rossos" amb gamba roja de Tarragona, ortigues de mar del Delta de l'Ebre i allioli casolà

*"Fideus Rossos" con gamba roja de Tarragona, ortigas de mar del Delta de l'Ebre y allioli casero*

Tatin de poma "Grand Smith" amb fideus de xocolata

*Tatin de manzana "Grand Smith" con fideos de chocolate*

Xarrup de licor d'arròs del Delta

*Chupito de licor de arroz del Delta*

## **Maridatge Bodegues Torelló / Maridaje Bodegas Torelló**

Vi blanc "malvarello" Malvasia i Xarelo 1er i 2on plat

*Vino blanco "malvarello" Malvasia y Xarelo 1er y 2o plato*

Vi rosat / *Vino rosado* "Petjades" Merlot

Cava Torelló Brut Nature Gran Reserva

Maridatge inclòs en el preu / *Maridaje incluido en el precio*



📍 30



**32,00€**

IVA inclòs / incluido  
Menú mínim 2 persones /  
mínimo 2 personas

# Llop de Mar

Passeig Miramar, 8  
977 364 074

## **Entrants / Entrantes**

Musclos al vapor de llima i gingebre  
*Mejillones al vapor de limas y jengibre*

## **Primer plat / Primer plato**

Xató amb escarola frisée, bacallà, anxoves i puré d'olives.  
*Xató con escarola frisée, bacalao, anchoas y puré de aceitunas.*

## **Segon plat / Segundo plato**

Fideus rossos d'espardenyes amb carxofes i emulsió d'all's negres escalivats  
*Fideus rossos de espardeñas con alcachofas y emulsión de ajos negros escalivados*

## **Postres**

Escuma de crema catalana amb gelat de vainilla de Madagascar i nous caramelitzades  
*Espuma de crema catalana con helado de vainilla de Madagascar y nueces Caramelizadas*

## **Bodega**

Cava Torelló "Special Edition"  
Aigua mineral / *Agua mineral*

31



# l'Original

**33,00€**

IVA inclòs / incluido

Plaça Mossen Joan Batalla, 5  
977 911 602

## **Aperitiu / Aperitivos**

Musclo de roca ,cansalada ibèrica amb panko  
*Mejillon de roca, tocino ibérico, con panko*  
Crema de Moresc amb escuma de Foie  
*Crema de maíz con espuma de Foie*

## **Entrant / Entrante**

Coca de verdures de temporada amb Gamba vermella i Moixama  
*Coca de verduras de temporada con gamba roja y mojama*

## **Segon / Segundo**

Fideus amb Gadegans de Cambrils , Tallarines i Ortigues de mar  
*Fideos con cigalas de Cambrils, tallarines y ortigas de mar*

## **Postres**

Tartaleta de Pera i pinya  
*Tartaleta de pera y piña*  
Petits fous de la casa  
*Pequeños fous de la casa*

## **Bodega**

Vi blanc / *Vino blanco* Malvarel·lo '14 · Torelló  
Aigua i servei de pa / *Agua y servicio de pan*

📍 32

**Miquel**

Av. Diputació, 3  
977 36 03 57



**36,00€**

IVA inclòs / incluido

### **Entrant / Entrante**

Amanida templada de vieira  
*Ensalada templada de vieira*

### **Primer plat / Primer plato**

Parmentier de patata amb pop i ou  
*Parmentier de patata con pulpo y huevo*

### **Segon Plat / Segundo plato**

Fideuada de marisc  
*Fideuada de marisco*

### **Postres a escollir / a elegir**

Brownie amb gelat de coco  
*Brownie con helado de coco*  
Crema de iogurt i sorbet de mango  
*Crema de yogurt y sorbete de mango*

### **Bodega**

Copa de Cava Brut Nature Torelló amb l'aperitiu per persona / *con el aperiti-  
co por persona*  
Begudes no incloses / *Bebidas no incluidas*

# Miramar

58,00€

IVA inclòs / incluido

Passeig de Miramar, 30  
977 360 063

## **Aperitus / Aperitivos**

Assortiment d'aperitius de la casa elaborats diàriament  
*Surtido de aperitivos de la casa elaborados diariamente*

## **Primer / Primero**

Carpaccio d'ostres del Delta amb una reducció Cava Torelló  
*Carpaccio de ostras del Delta con una reducción cava Torelló*  
Servit amb / *Servido con* cava Torelló Brut Nature

## **Continuem / Continuamos**

Caldereta de peix de roca amb patates  
*Caldereta de pescado de roca con patatas*  
Servit amb / *Servido con* vino blanco Gran Crisalys de Torelló

## **Acabem / Acabamos**

Fideus rossos amb gamba vermella de Tarragona i cloïssa fina, acompanyat amb all i oli  
*Fideus rossos con gamba roja de Tarragona y almeja fina, acompañado con all i oli*  
Servit amb / *Servido con* vino blanco Gran Crisaly de Torelló

## **Prepostres de la casa**

## **Postres a triar / a elegir**

De la nostra pastisseria i elaborada diàriament  
*De nuestra pasteleria elaborada diariamente*  
Servit amb / *Servido con* vi de missa

## **Petit fours**

34



**25,50€**

IVA inclòs / incluido

# Moraima

c/ Paisos Catalans, 1  
977 798 821

## **Entrants / Entrantes**

Milfulles de foie i poma caramelitzada amb mermelada de roses  
*Milhojas de foie y manzana caramelizada con mermelada de rosas*  
Musclos al vapor amb farigola i llimona  
*Mejillones al vapor con tomillo y limon*  
Canaló cruixent de verduretes amb gamba i crema de marisc  
*Canelon crujiente de verduritas con gamba y crema de marisco*

## **Segon plat / Segundo plato**

Fideuà amb gamba i musclos  
*Fideua con gamba y mejillones*

## **Postres**

Coulant de xocolata  
*Coulant de chocolate*

## **Beguda / Bebida**

Aigua / Agua  
Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló D.O. Penedès  
Cafè / Café

(Només migdia / Solo mediodia)

📍 35

---

# Nou Piñas

---

c/ Sant Pere, 29  
977 363 436



---

**19,95€**

IVA inclòs / incluido

## **Entrants / Entrantes**

Calamars a la romana  
*Calamares a la romana*

## **Plat principal / Plato principal**

Fideus rossos amb cloïsses i all i oli  
*Fideus rossos con almejas y all i oli*

## **Postres**

Xarrup de llimona  
*Sorbete de limón*

## **Bodega**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló D.O. Penedès

📍 36



**42,00€**

IVA inclòs / incluido

# Rincón de Diego

c/ Drassanes, 19

977 361 307

## Menú

Snacks

Las tapetes d'aperitiu

*Las "tapitas" de aperitivo*

Ceviche Nikkei de tonyina vermella

*Ceviche Nikkei de atún rojo*

"Saltat" de pèsols i favetes amb llagostins amb el seu pil pil

*Salteado de guisantes y habitas con langostinos y su pil pil*

Fideus amb sepionets, enciam de mar i rap gratinat amb all i oli d'all negre

*Fideos con sepionets, lechuga de mar y rape gratinado con alioli de ajo negro*

Taronges de la Xina

*Naranjas de la china*

Petits fours

## Celler recomanat / Bodega recomendada

Vi / vino "Blanc Tranquille" 17€

Cava Torelló gran reserva Brut naure 28€

Begudes no incloses / *Bebidas no incluidas*

📍 37



# Taberna Lekeitio

**25,00€**

c/ Miquel Planes, 19  
977 794 668

IVA inclòs / incluido  
Menú mínim 2 persones /  
mínimo 2 personas

## **Entrant / Entrante**

Pota de pop rostida amb xips de patata i oli de pebre vermell de la vera  
*Pata de pulpo asada con chips de patata y aceite de pimentón de la vera*

## **Plat principal / Plato principal**

Fideus d'abordo dels pescadors amb sípia, rap i gamba vermella  
*Fideos de a bordo de los pescadores con sepia rape y gamba roja*

## **Postres**

Briohelle amb xarrup de poma verda  
*Brioche con sorbete de manzana verde*

## **Bodega**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló  
Aigua mineral i cafè / *Agua mineral y café*



38



36,00€

IVA inclòs / incluido

Vora

c/ Galceran Marquet, 2  
977 792 472

### **Per compartir / Para compartir**

Pota de pop a la brasa amb trinxat de patata, ou poché i all i oli de romesco  
*Pata de pulpo a la brasa con "trinxat" de patata, huevo poché y all i oli de romesco*  
Gamba de Tarragona saltada  
*Gamba de Tarragona salteada*

### **Segon / Segundo**

Fideus rossos amb llagostins  
*Fideos "rossos" con langostinos*

### **Postres**

Flam d'ou casolà amb gelat del dia  
*Flan de huevo casero con helado del día*  
Copa de cheesecake amb gelat de fruits vermells  
*Copa de cheesecake con helado de frutos rojos*  
Mel i mató de cabra artesanal amb nous  
*"Mel i mató" de cabra artesanal con nueces*  
Pinya natural macerada amb ron i gelat de coco  
*Piña natural macerada con ron y helado de coco*

### **Begudes / Bebidas**

Vi/vino "Blanc Tranquille" de Cava Torelló  
Aigua / Agua  
Café



/cambrilsturisme



@cambrilsturisme



**Patronat de Turisme de Cambrils**

de dill a dg de 9.30 a 13.30 i de 16h a 19h.

tur@cambrils.org

---



LLISTAT

RESTAURANTS PARTICIPANTS

# 4es JORNADES DELS FIDEUS ROSSOS

- |                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| 01. ACUAMAR              | 20. EL PÓSITO              |
| 02. AL PUNT              | 21. GAMI                   |
| 03. BEC D'OR             | 22. GERMANS MIQUEL'S       |
| 04. BRESCA               | 23. LA CUINA D'EN JORDI    |
| 05. CAL TENDRE           | 24. LA GALERA              |
| 06. CAN BOSCH            | 25. LA PALMERA DE LA LLOSA |
| 07. CAN SOLÉ             | 26. LA TRESCA              |
| 08. CASA GALLAU          | 27. LES BARQUES            |
| 09. CASA MACARRILLA 1966 | 28. L'ESCANDALL            |
| 10. CASA PORT            | 29. L'ESPURNA              |
| 11. CASAVELLA            | 30. LLOP DE MAR            |
| 12. CLUB NÀUTIC          | 31. L'ORIGINAL             |
| 13. DEL MAR              | 32. MIQUEL                 |
| 14. DENVER               | 33. MIRAMAR                |
| 15. DUOMO REST. PIZZERIA | 34. MORAIMA                |
| 16. EL FARO              | 35. NOU PIÑAS              |
| 17. EL MASET             | 36. RINCÓN DE DIEGO        |
| 18. EL MORTER            | 37. TABERNA LEKEITIO       |
| 19. EL PESCADOR          | 38. VORA                   |



Organitza:



AJUNTAMENT DE CAMBRILS  
Promoció Econòmica



ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS  
D'HOSTALERIA DE CAMBRILS



TORELLO  
CAVA



PEIX FRESC



Informació actualitzada al facebook  
**/Jornades Gastronòmiques**

---