MENÚ **INEDIT**

ENCAR XO FA'T

a Cambrils

Del 10 al 30 de març de 2014

ENCARXOFA'T

La carxofa està fortament arrelada al nostre territori on és un dels conreus tradicionals dels productors de la Cooperativa Agrícola de Cambrils. La varietat utilitzada a les nostres comarques és la blanca de Tutela que conreada a nivell del mar i amb les condicions agroclimàtiques del nostre entorn produeixen una carxofa tendra, amb molt de gust i de qualitat extraordinària.

La soques de les carxoferes es planten a final de l'estiu, doncs és un conreu que es reprodueix per rizomes i les plantes de carxofera tenen el seu cicle vegetatiu de setembre al maig. Durant l'estiu la planta s'asseca i torna a brotar novament al mes de setembre. La temporada de recol·lecció de la carxofa comença al gener i acaba a l'abril; el seu punt idoni de consum arriba als mesos de febrer i març.

Des de la Cooperativa de Cambrils apostem pels productes de proximitat i quilòmetre zero, productes conreats pels nostres pagesos i que arriben a les cuines amb tota la seva frescor, sense dies de transport amb refrigeració i amb totes les propietats nutritives intactes. Recordem que la carxofa és rica en polifenols naturals i està considerada com una de les verdures més saludables.

La carxofa és una de les hortalisses més apreciades dins de la cuina mediterrània, és un producte que marida perfectament amb moltes especialitats marineres i es poden menjar crues, fregides, cuites, al forn o al caliu, evidentment amb l'oli d'oliva verge extra Mestral de la Denominació d'Origen Protegida Siurana, també elaborat per la Cooperativa Agrícola de Cambrils.

CAMBRILS, un món d'experiències gastronòmiques al teu abast.

Cambrils és la icona de la restauració de les nostres terres. Tradició i innovació, herència i avantguarda, producte del mar i de la terra, rebostos plens de gustos, sabors, textures i colors que fan van canviant al llarg de l'any fent gaudir a tothom i mostrant el valor i l'essència d'allò que ens és propi, la cuina de Cambrils.

I per això des de Cambrils hem apostat per oferir-vos un calendari gastronòmic que mes a mes, al ritme de les estacions, ens apropa receptes de temporada. Al mes de març, us convidem a assaborir les nostres carxofes. Un producte propi de l'horta cambrilenca que excel·leix encara més maridada amb la cuina d'arrossos, fideus i guisats de peix.

Del 10 al 30 de març gaudireu de la segona edició de l'Encarxofa't a Cambrils, amb molt bon gust durant la qual una mostra destacada dels nostres restaurants us ofereixen aplicacions gastronòmiques en les que sobresurt la carxofa, com a protagonista exquisida i agraïda que uneix els regnes de la terra i el mar que defineixen casa nostra.

I el **diumenge 23 de març**, a partir de les 11 h a la plaça del Pòsit, mostra de productes de la Cooperativa agrícola de Cambrils, **tast de paelles encarxofades maridades amb estrella DAMM Inedit i batucada**.

Que us vagi de gust!

1. Al Punt

Pescadors, 23
Tel. 977 366 424

Menú degustació

ENTRANT
Amanida de variats d'enciam, amb cigaletes, rost beef d'ànec i cruixent de carxofes amb la seva vinagreta

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR
Guisat a l'estil "Carles" amb pèsols, carxofes, butifarra negra, cloïsses, favetes i trocets de rap

Pa

POSTRES DEL DIA

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT
i aigua mineral

24,50 €
IVA Inclòs

2. Acuamar

Consolat de Mar, 66
Tel. 977 360 059

Menú degustació

ENTRANTS A ESCOLLIR
Carpaccio de carxofa amb encenalls de foie, pernil d'ànec i pols d'avellana

Carxofes gratinades farcides amb llagostins

Ortigues de mar amb "xips" de carxofa (consultar existències)

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR
Cuetes de rap a la planxa amb alls tendres i carxofa

Arròs negre amb sepions, cloïsses i carxofes (mínim 2 racions)

POSTRES

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT
Aigües minerals,
cafè i xarrups

33 €
IVA Inclòs

3. Bec d'Or

Riera de Riudecanyes, 5
Tel. 977 792 013

Menú degustació

APERITIU
Crema tèbia de carxofa i espàrrecs

ENTRANTS A ESCOLLIR
· Raviolis de carxofa amb nous i gorgonzola
· Sopa de ceba i carxofa amb ou de corral gratinada
· Amanida de temporada amb vinagreta de carxofa

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR
· Salmó amb farcellet de carabassó i pernil amb crema de carxofa
· Suprema de bacallà amb allioli de carxofa
· Filet ibèric a la brasa amb carxofa i escalivada

POSTRES DE LA CASA

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT
Aigua

22 €
IVA Inclòs

4. Bresca

Travessera Àncora, 21
Tel. 977 369 512

Menú degustació

APERITIU
Platet de carxofes i tripa de bacallà

PLAT PRINCIPAL
Corball salvatge, carxofa i curri

POSTRES
Ravioli cruixent de poma i canyella

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

35 €
IVA Inclòs

5. Can Bosch

Rambla Jaume I, 19
Tel. 977 360 019

Menú degustació

Snacks
Tapa d'aperitiu de la casa

PLATS PRINCIPALS
Crema de foie, llagostins
i carxofa en dues textures

Arròs a la cassola
de carxofa i bacallà

Rap a les brases amb carxofa i
emulsió d'oli d'oliva arbequina

POSTRES
Crema de vainilla amb maduixes
i gelat de fruits vermells

Petits fours

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

38,50 €
IVA Inclòs

6. Can Solé

Ramon Llull, 19-21
Tel. 977 360 236

Menú degustació

ENTRANTS
· Galeres saltejades amb
cors de carxofes
· Amanida de carxofa amb
formatge de cabra
· Cloïsses i carxofes

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR
· Bacallà amb carxofes
· Arròs de galera i carxofes
· Saltejats d'escamarlans,sípia i carxofes
· Fideus amb carxofa i marisc

POSTRES A ESCOLLIR
Crema catalana
Sorbet de llimona

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

25 €
IVA Inclòs

7. Casa Gallau

Pescadors, 25
Tel. 977 360 261

Menú degustació

ENTRANTS
Xips de carxofa

Crema de carxofa amb cruixent
de llagostins

PLAT PRINCIPAL
Calamarcets de platja amb
carxofes i foie

POSTRES
Tartar de taronja amb sorbet

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

27,50 €
IVA Inclòs

8. Casa Macarrilla 1966

Barques, 14
Tel. 977 360 814

Menú degustació

APERITIUS
Tres mossegadetes
de degustació

ENTRANTS
Carxofes farcides d'eriçó
i gambes vermelles,
a la crema de llagostins

PLAT PRINCIPAL
Arròs melós de marisc,
ceps i carxofes

POSTRES
Sorbet de cítrics amb
encenalls de xocolata blanca

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

30 €
IVA Inclòs

9. Casa Port

Sant Pere, 5
Tel. 977 365 502

Menú degustació

APERITIU
Xips de calçots amb
melmelada de "Romesco"

ENTRANTS
Carxofes amb ou ferrat
a l'oli de tòfona

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR
Arròs de carxofes amb sípia
i gambes (Min 2 pax)

Daus de lluç amb xips de carxofes

POSTRES DEL DIA

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

30 €
IVA Inclòs

10. Casavella

Consolat de Mar, 62
Tel. 977 364 712

Menú degustació

ENTRANTS
Calamarcets amb carxofa

PLAT PRINCIPAL
Arròs a la cassola amb carxofa i escamarlans

POSTRES A ESCOLLIR
Rebosteria o Sorbet de llimona
o Suc de taronja amb gelat de vainilla

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

28 €
IVA Inclòs

11. Club Nàutic Cambrils

Pg. Miramar, 44
Tel. 977 795 002

Menú degustació

Snacks
Tapetes d'aperitiu

ENTRANT
Amanida de carxofes amb
llagostins i vinagreta de romesco

PLATS PRINCIPALS
Arròs amb carxofes
i escamarlanets de Cambrils

Medalló de rap amb carxofes

POSTRES
Poisson Dior
Petits fours

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

32 €
IVA Inclòs

12. Duomo

Rambla Regueral, 4
Tel. 977 365 457

Menú degustació

APERITIU DE LA CASA

ENTRANT
Ravioli de carxofes amb foie i salsa
de taronja de Cambrils

PLAT PRINCIPAL
Conill amb carxofes i cargols de Lleida

POSTRES
Crema catalana o gelat

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

25 €
IVA Inclòs

13. Fonda Montserrat

Barcelona, 1
Tel. 977 365 047

Menú degustació 1

ENTRANT
Remenat d'ou amb carxofa

PLAT PRINCIPAL
Sípia ofegada amb carfoxa i cloïsses

POSTRES
Mandonguilles de carxofa
amb coco

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

12,50 €
IVA Inclòs

Menú degustació 2

ENTRANT
Quiche Lorraine de carxofa,

PLAT PRINCIPAL
Bacallà gratinat amb
muselina de carxofa

POSTRES
Tatín de carxofa

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

17,50 €
IVA Inclòs

14. El Pescador

Drassanes, 14
Tel. 977 363 759

Menú degustació

ENTRANTS A ESCOLLIR
Saltat de carxofes, patata
i gambes

Carxofes amb llangonissa
i bolets

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR
Sípia guisada amb carxofa

Arròs negre amb
sípia i carxofa

POSTRES
Gelat de nata amb coulis
de fruits vermells

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

22,50 €
IVA Inclòs

15. El Pósito

Pl. Mossèn J. Batalla, 3
Tel. 977 369 604

Menú degustació

ENTRANT
Amanida amb fruits secs i codony

PLAT PRINCIPAL
Arròs amb carxofes i pollastre

POSTRE
Crema catalana

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

25 €
IVA Inclòs

16. Gami

Sant Pere, 9
Tel. 977 361 049

Menú degustació

ENTRANTS A ESCOLLIR
. Graellada de verdures
. Carxofes amb cloïsses
. Carxofes saltejades amb xipirons, favetes i alls tendres

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR
. Arròs negre amb carxofes
. Suquet de peix amb carxofes
. Creps de gambes i carxofes

POSTRES A ESCOLLIR
Trufes casolanes
Gelat de coco
Sorbet de mandarina

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

25 €
IVA Inclòs

17. Germans Miquel's

Consolat de Mar, 28
Tel. 977 791 653

Menú degustació

ENTRANTS A ESCOLLIR
Torrada amb anxoves i escalivada
Esqueixada
Amanida de llangostins
Musclos a la marinera
Petita fritada

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR
·Arròs caldós de carxofa i daus de bacallà
·Arròs caldós de marisc amb carxofes
· Sípia guisada amb carxofes
· Rap en suquet i carxofes
· Paella de marisc i carxofes

POSTRES A ESCOLLIR

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT
Aigua

Cafè

35 €
IVA Inclòs

18. L'Indret

Josep Iglesias, 40
Tel. 977 793 426

Menú degustació

ENTRANT
Carxofa amb tempura "Inedit"

PLAT PRINCIPAL
Snack d'arròs cremós amb cors de carxofa brassejada

POSTRES
El nostre iogurt amb galeta de carxofa

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT
i aigua

Pa, cafès

23 €
IVA Inclòs

19. La Galera

Consolat de Mar, 58
Tel. 977 361 731

Menú degustació

APERITIU
Carxofes en tempura

ENTRANTS
Fons de carxofa amb gambes i cloïsses

PLAT PRINCIPAL
Arròs o fideus amb carxofes i gambes

POSTRES
Crema de xocolata al brandy

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

27,50 €
IVA Inclòs

20. La Stiva da Matteo

Sant Pere, 7
Tel. 977 792 334

Menú degustació

ENTRANT
Carxofa cruixent, farcida de bolets, gamba i pernil salat

PLAT PRINCIPAL
Fettuccine amb carxofa i cloïsses

POSTRES
Strudel de poma

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

19,90 €
IVA Inclòs

21. Les Barques

Consolat de Mar, 64
Tel. 977 366 455

Menú degustació

ENTRANTS
Ous de corral amb
carxofa i patates

PLAT PRINCIPAL
Arròs de carxofa i bacallà
amb cloïsses

POSTRES
Espuma de iogurt

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT
Cafès

24 €
IVA Inclòs

22. Les Fonts

Colom, 1
Tel. 977 793 352

Menú degustació

APERITIU
Crema de carxofa i cor d'oliva
amb llàgrimes de parmesà

ENTRANTS
Camí de la carxofa
(Diferents coccions de la carxofa)

PLAT PRINCIPAL
Suquet de carxofa
amb gambes i cloisses

POSTRES A ESCOLLIR
Flam de la casa
Tiramisú de la casa

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

24 €
IVA Inclòs

23. Miquel

Av. Diputació, 3
Tel. 977 360 357

Menú degustació

ENTRANTS
Amanida de carxofes
amb vinagreta

Carxofes farcides de marisc

PLAT PRINCIPAL
Arròs de popets i carxofes

POSTRES A ESCOLLIR
Pastís gelat de praliné
al whisky

Tatín de pera amb
gelat de vainilla

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

33 €
IVA Inclòs

24. Miramar

Pg. Miramar, 30
Tel. 977 360 063

Menú degustació

ENTRANTS
Amanida de carxofes confitades
amb romesco

Cloïsses amb carxofes i calçots

PLAT PRINCIPAL
Arròs de carxofes amb bacallà

Pa i salses

POSTRES A ESCOLLIR
De la nostra pastisseria, elaborada
diàriament a casa nostra

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

33 €
IVA Inclòs

25. Montserrat

Mestre Miquel Planas, 9
Tel. 977 361 640

Menú degustació

APERITIU DE LA CASA

ENTRANTS
Calamars a la romana, llagostins a la planxa, tempura de carxofes i cloïsses a la planxa

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR
Tronc de lluç amb cloïsses i carxofes a la crema de calçots

Arròs amb galera i carxofes

Turbot al forn amb patates forneres

Pa

POSTRES A ESCOLLIR
Bescuit gelat amb xocolata calenta

Mus d'avellana

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

27,50 €
IVA Inclòs

26. Portus

Pescadors, 25
Tel. 977 365 945

Menú degustació

APERITIU DE LA CASA
Degustacio de croquetes d'autor (de sípia amb tinta de calamar i carxofa i de confit d'ànec amb carxofa)

ENTRANTS
Carxofes laminades cruixents amb virutes de foie

PLATS PRINCIPALS
Fideus negres amb marisc i carxofes

Rap saltejat amb verduretes i carxofes i crema de llamàntol

POSTRES
Xarrup de cítrics o mini brownie de chocolata blanca.

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

30 €
IVA Inclòs

27. Rincón de Diego

Drassanes, 19
Tel. 977 361 307

Menú degustació

Snacks:
Tapetes d'aperitiu

ENTRANTS
Amanida de carxofa, llagostins i calçots amb vinagreta de romesco

PLATS PRINCIPALS
Fals rissotto amb carxofes i carrabiners

Carxofes amb lluç i cocotxes al seu pil pil

POSTRES
Deconstrucció del pastís al whisky

Petits fours

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

38 €
IVA Inclòs

28. la Palmera de la Llosa

Til.lers, 11
Tel. 977 793 354

Menú degustació

APERITIU
Coca de carxofes, verduretes de temporada i romesco

Amanida de formatge de cabra i tomàquets secs

Musclos al vapor

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR
· Arròs negre amb calamarcets i carxofes

· Fideus rossos

· Entrecot de vedella (sup.3€)

· Lluç amb verduretes (sup. 3€)

POSTRES A ESCOLLIR
Xarrup de llimona al cava
Mel i mató
Brownie de xocolata (sup. 2€)

BEGUDES
Estrella Damm INEDIT

19,90 €
IVA Inclòs

Restaurants i plats

1. Al Punt
2. Acuamar “Casa Matas”
3. Bec d’Or
4. Bresca
5. Can Bosch
6. Can Solé
7. Casa Gallau
8. Casa Macarrilla 1966
9. Casa Port
10. Casavella
11. Club Nàutic Cambrils
12. Duomo
13. Fonda Montserrat
14. El Pescador
15. El Pósito
16. Gami
17. Germans Miquel’s
18. L’Indret
19. La Galera
20. La Stiva da Matteo
21. Les Barques
22. Les Fonts
23. Miquel
24. Miramar
25. Montserrat
26. Portus
27. Rincón de Diego
28. La Palmera de la Llosa

1. Al Punt
Pescadors, 23

2. Acuamar "Casa Matas"
Consolat de Mar, 66

3. Bec d'Or
Riera de Riudecanyes, 5

4. Bresca
Travessera Àncora, 21

5. Can Bosch
Rambla Jaume I, 19

6. Can Solé
Ramon Llull, 19-21

7. Casa Gallau
Pescadors, 25

8. Casa Macarrilla 1966
Barques, 14

9. Casa Port
Sant Pere, 5

Estrella Damm

INEDIT

Presentació

Estrella Damm Inedit és un cupatge únic de malta d'ordi i blat aromatitzat amb coriandre, pell de taronja i regalèssia. Estrella Damm Inedit neix del convenciment que era necessària una cervesa capaç d'acompanyar amb el màxim respecte la millor gastronomia. Aquesta és la seva intenció i la seva virtut, i això és el que la fa una cervesa diferent, especial, única. Ha estat creada pels mestres cervesers de Damm, hereus d'una tradició secular i creadors d'algunes de les cerveses més apreciades al nostre país, i també per Ferran Adrià i l'equip de sommeliers d'elBulli.

Nota de tast

Nota de tast: d'alta intensitat i complexitat aromàtica, amb un aspecte lleugerament tèrbol. Molt afruitada i floral al nas, amb sensació de llevat fresc i reminiscències d'espècies dolces. De textura cremosa i fresca, volum suau i carbònic delicat. Té un postgust llarg i un record afable.

Una beguda que pot acollir el festival de sabors que ens regala la gastronomia. Els amargs, els àcids, els fumats, els acètics... totes aquestes sensacions que tan atemoreixen als sommeliers per fer un maridatge tenen solució! Les vinagretes, els cítrics i els dolços tenen una cervesa que els pot agafar de la mà. La bombolla està integrada i és delicada. En cada plat la comunió de notes és diferent, però pot haver-hi un fil conductor per a tots, per no canviar les copes, per sentir la continuïtat.I en cada composició aquesta cervesa canvia de bouquet i adapta les seves qualitats: un caràcter suau amb personalitat complexa.

1. Al Punt
Pescadors, 23

2. Acuamar "Casa Matas"
Consolat de Mar, 66

3. Bec d'Or
Riera de Riudecanyes, 5

4. Bresca
Travessera Àncora, 21

5. Can Bosch
Rambla Jaume I, 19

6. Can Solé
Ramon Llull, 19-21

7. Casa Gallau
Pescadors, 25

8. Casa Macarrilla 1966
Barques, 14

9. Casa Port
Sant Pere, 5

10. Casavella
Consolat de Mar, 62

11. Club Nàutic Cambrils
Pg. Miramar, 44

12. Duomo
Rambla Regueral, 4

13. Fonda Montserrat
Barcelona, 1

14. El Pescador
Drassanes, 14

15. El Pósito
Pl. Mossèn J. Batalla, 3

16. Gami
Sant Pere, 9

17. Germans Miquel's
Consolat de Mar, 28

18. L'indret
Josep Iglesias, 40

19. La Galera
Consolat de Mar, 58

20. La Stiva da Matteo
Sant Pere, 7

21. Les Barques
Consolat de Mar, 64

22. Les Fonts
Colom, 1

23. Miquel
Av. Diputació, 3

24. Miramar
Pg. Miramar, 30

25. Montserrat
Mestre Miquel Planàs, 9

26. Portus
C/ Pescadors, 25

27. Rincón de Diego
Drassanes, 19

28. La Palmera de la Llosa
Til.lers, 11

MENÚ INEDIT

ENCAR XOFA'T

a Cambrils

Del 10 al 30 de març de 2014

APP GASTRONOSFERA
ON MENJAR, BEURE I DIVERTIR-SE

DESCARREGA'T GRATIS L'APP
ENCARXOFA'T A CAMBRILS
Del 10 al 30 de març de 2014

AEH Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Cambrils

cooperativa Cambrils

Ajuntament de Cambrils
Promoció Econòmica

Cambrils a Bon Port

saboreacambrils

Estrella Damm Inedit recomana el consum responsable, 4,8º