

# MENÚS GASTRONÒMICS 2016

# 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 carxofes es planten a final de l'estiu, doncs és un conreu que es reproduïx per rizomes i les plantes de carxofa 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 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 4 al 20 de març gaudireu de la quarta 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.

Que us vagi de gust!

# 1 Al Punt

Pescadors, 23. Tel. 977 366 424

## Entrants a escollir

Amanida d'enciams variats,  
amb gambes i cors de carxofes

Remenat de carxofes  
amb alls tendres

## Plat principal a escollir

Suquet de lluç amb cloïsses  
i carxofes

Arròs melós de carxofes  
i cigales (mínim 2 racions)

## Postres

A escollir

## Begudes

Cervesa Inedit Damm  
Aigua mineral

Pa

28.50 € IVA inclòs

# 2 Acuamar

Consolat de Mar, 66. Tel. 977 360 059

## Entrants a escollir

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

Carxofes gratinades i farcides  
amb llagostins

Caldereta de carxofes amb  
cigronets de l'Alta Anoia i cloïsses

Tacs de ventresca de bacallà  
fregits amb "xips" de carxofa

## Plat principal a escollir

Cuetes de rap a la planxa  
amb alls tendres i carxofa

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

## Postres

De la casa

## Begudes

Cervesa Inedit Damm  
Aigües minerals  
Cafè

34.00 € IVA inclòs

# 3 Bec d'Or

Riera de Riudecanyes, 5. Tel. 977 792 013

## MENÚ DEGUSTACIÓ

### Aperitiu

Samosa vegetal  
Seitons amb vinagreta de carxofa  
Olives farcides de carxofa  
Vermut de carxofa Cynar

Crema suau de carxofa  
amb ravioli de foie

Saltat de carxofes amb pernil ibèric,  
gamba blanca i nouilles de soja

Llom de bacallà amb trinxat de  
carxofa i reducció d'Inedit

### Postres

De la casa

### Begudes

Cervesa Inedit Damm  
Aigua mineral

(Per a taula completa)

30.00 € IVA inclòs

# 4 Bresca

Doctor Fleming 4. Tel. 977 369 512

### Entrants

Mouse de carxofa i quinoa  
Amanida, carxofa i anguila fumada  
Plateret de carxofes i tripa de bacallà

### Plat principal

Calamar, botifarra negra  
i carxofes a la brasa

### Postres

Pa de pessic especiat,  
taronja i cacao

### Begudes

Cervesa Inedit Damm  
Aigua mineral

Pa

40.00 € IVA inclòs

# 5 Cal Tendre

Ramón Llull, 10. Tel. 636 972 240

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Crema de carxofa amb vieira

Guisat de carxofa amb cloïsses  
i picada d'ametlles

Arròs cremós de carxofes

Porcellat confitat 12 hores  
amb pell cruixent, llàgrima  
de carxofa i salsa de cítrics

## Postres

Gelée de moscatell de Montbrió  
amb nata i xocolata

Dolç final

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

29.90 € IVA inclòs

# 6 Can Bosch

Rambla Jaume I, 19. Tel. 977 360 019

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Cruixent  
Snack líquid  
Snacks salats

Textures de carxofa amb cansalada  
a baixa temperatura caramel·litzada,  
foie i llagostí

Saltat de carxofa amb calamarsó  
de platja i salsa de la seva tinta

Rap a la brasa amb risotto de carxofa

## Postres

Escuma de iogurt, gelée  
de violeta i fruits vermells

Petits fours

## Begudes

Una Copa d'Inedit Damm

44.00 € IVA inclòs

# 7 Can Solé

Ramon Llull, 19-21. Tel. 977 360 236

## Entrants per a compartir

Esqueixada de bacallà  
Carxofa amb gamba vermella

## Plat principal a escollir

Arròs de carxofa amb llamàntol  
(mínim 2 racions)

Lluç de tall al forn amb carxofa

Entrecot a la planxa amb encenalls de carxofa

## Postres a escollir

Crep amb gelat i xocolata  
Xarrupet de llimona

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

25.00 € IVA inclòs

# 8 Casa Gallau

Pescadors, 25. Tel. 977 360 261

## Aperitiu

Xips de carxofa i albergínia

## Entrants

Carxofes confitades amb ou escaldat,  
foie i salsa d'oporto

## Plat principal

Rapet de Cambrils amb crosta  
d'allioli, carxofes i calçots

## Postres

Pannacotta amb melmelada  
de pera

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

35.00 € IVA inclòs

# 9 Casa Macarrilla 1966

Barques, 14. Tel. 977 360 814

## APERITIU (tres mossegadetes)

Xarrup de brou de pollastre de corral i filet de bou, aromatitzat amb Ardbeg

Truita de moresc, amb hummus d'albergínia fumada i tonyina

Crema freda de poma i cogombre amb un dauet de llagostí en tàrtar

## Entrants per a compartir

Gamba vermella i raviolis de foie amb crema de carxofa i carabassó ecològic

Fideus mar i muntanya amb carxofa i escopinya gallega amb fumet mariner verd d'espínacs i algues, wakame i nori

## Plat principal

Suquet mariner de rap i vieira amb bolets silvestres de temporada i ortigues de mar cruixents

## Postres

El petó, un raïm recobert d'una barreja de formatge fresc, formatge de cabra i formatge d'untar, arrebossat de pistatxo

Sorbet de llimona amb fruits del bosc i encenalls de xocolata blanca

## Begudes

Cervesa Inedit Damm  
Aigua mineral

Pa i salses incloses

(Menú mínim 2 persones)  
(Per a taula completa)

42.50 € IVA inclòs

# 10 Casa Port

Sant Pere, 5. Tel. 977 365 502

## Entrants

Xips de carxofa amb ou ferrat a l'oli de tòfona

Cloïsses saltades amb alls tendres

## Plat principal

Arròs de carxofes amb sípia i gambes (mínim 2 racions)

## Postres

Del dia a escollir

## Begudes

Cervesa Inedit Damm  
Aigua mineral

33.00 € IVA inclòs

# 11 Casavella

Consolat de Mar, 62. Tel. 977 364 712

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants variats de la casa

Calamarsons amb carxofa

Arròs a la cassola amb  
carxofa i escamarlans

## Postres a escollir

Rebosteria

Sorbet de llimona

Suc de taronja amb gelat de vainilla

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

30.80 € IVA inclòs

# 12 Club Nàutic Cambrils

Passeig Miramar, 5. Tel. 977 795 002

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Snacks

Tapetes d'aperitiu

Tàrtar de tonyina, alvocat i carxofa

Crema de calçots, carxofes, foie  
i ou onsen

Llobarro amb carxofes xineses  
i carxofes de Jerusalem

## Postres

Postre làctic a base  
de llet d'ovella  
(record del rest.Celler de Can Roca)

Petits fours

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

35.00 € IVA inclòs



# 13 Denver Cambrils

Mont-roig, 9. Tel. 977 360 023

## Entrants

Aperitiu Denver

Milfulles de carxofa  
amb foie i pernil de gla

Timal de carxofa amb canana  
de Cambrils

## Plat principal

Arròs de carxofa i calamarsons

## Postres a escollir

Casolans  
Copa de cava, amb reserva prèvia

## Begudes

Cervesa Inedit Damm  
Aigua mineral  
Cafè

Pa

35.00 € IVA inclòs

# 14 Dofí Verd

Rambla Jaume I, 35. Tel. 977 364 986

## Entrants

Carxofes amb gambes vermelles  
i cruixent d'ibèric

## Plat principal

Risotto negre amb  
carxofes i galeres

## Postres

Crema catalana

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

(Mínim 2 persones)

22.00 € IVA inclòs

# 15 Duomo

Rambla Regueral, 4. Tel. 977 365 457

**Aperitiu**  
Xips de carxofes

**Entrants**  
Carxofes amb cloïsses

**Plat principal**  
Pizza de carxofes i foie

**Postre**  
De la casa

**Begudes**  
Cervesa Inedit Damm

28.00 € IVA inclòs

# 16 El Pescador

Drassanes, 14. Tel. 977 363 759

**Entrants**  
Timbal de patata i carxofa  
amb ou ferrat i encenalls de foie

**Primer plat**  
Sípia guisada amb carxofa

**Plat principal**  
Arròs negre amb sípia i carxofa  
(mínim 2 racions )

**Postres**  
Gelat de nata amb coulis  
de fruits vermells

**Begudes**  
Cervesa Inedit Damm  
(1 ampolla per a 2 persones)

(Mínim 2 persones)

27.00 € IVA inclòs

# 17 El Pósito

Plaça Mossèn Joan Batalla, 3. Tel. 977 369 604

## Entrants

Carxofes amb encenalls  
de pernil ibèric

## Plat principal

Arròs amb pollastre i carxofes

## Postre a escollir

Crema catalana casolana  
Sorbet de llimona casolà

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

23.00 € IVA inclòs

# 18 Fonda Montserrat

Barcelona, 1. Tel. 977 365 047

## Entrants a escollir

Remenat de carxofa amb pernil  
Tortellini de ricotta amb carxofa,  
salmó al vapor i gambetes saltades

## Plat principal a escollir

Sipia ofegada amb carxofa,  
mandonguilles, musclos i galera

Bacallà gratinat amb muselina  
d'allioli de carxofa

## Postres a escollir

Crema catalana  
amb suc de carxofa

Sorbet de llimona

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

(Mínim 2 persones)

17.50 € IVA inclòs

# 19 Gami

Sant Pere, 9. Tel. 977 361 049

## Entrants a escollir

Esqueixada de bacallà amb carxofes i romesco

Carxofes amb cloïsses

Carxofes saltades amb calamarsos , favetes i alls tendres

## Plat principal a escollir

Arròs negre amb carxofes

Suquet de peix amb carxofes

## Postres a escollir

Trufes casolanes

Gelat de coco

Sorbet de poma

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

27.00 € IVA inclòs

# 20 Germans Miquel's

Consolat de Mar, 28. Tel. 977 791 653

## Entrants a escollir

Amanida de carxofa i formatge de cabra

Musclos a la marinera amb carxofes

Carxofes amb anxoves

## Plat principal a escollir

Arròs caldós de marisc amb carxofes

Rap en suquet amb carxofes

Paella de marisc i carxofes

## Postres

A escollir

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

Aigua mineral

(Per a taula completa)

29.50 € IVA inclòs

# 21 L'Escandall

Josep Iglesias, 40 (Pg.Marítim). Tel. 977 795 172

## Entrants

Pica pica L'Escandall

## Plat principal a escollir

Calamarsons amb cigrons  
i carxofes

Arròs amb carxofes

## Postres

De la casa

## Begudes

Cervesa Inedit Damm  
Aigua mineral

30.80 € IVA inclòs

# 22 L'Espurna

Pau Casals, 39. Tel. 977 363 127

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Croqueta de carxofa D.O. Benicarló  
amb gamba blanca de Cambrils  
i pesto genovès

Suquet de carxofes amb mongetes  
joves de Navarra, calamarsons  
i cloïsses

Carxofes laminades i fregides amb  
oli "Mestral" amb pluja d'espurnes  
de foie fresc del Delta

Rap de Cambrils albardat amb  
cansalada ibèrica "Joselito", carxofes  
confitades i allioli d'all negre.

## Postres

"La Sopa BMV" ...  
Bourbon, maduixes i vainilla

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

30.00 € IVA inclòs

# 23 L'Original, experiències gastronòmiques

Plaça Mossèn Joan Batalla, 5. Tel. 977 911 602

## Aperitiu

Mini cornetto de mousse  
de carxofa i carbó

Carxofa fregida amb panko  
i salsa agridolça

## Entrants

Carxofa confitada farcida de melós  
carrilera de bou, salsa de bolets i  
formatge parmesà

## Plat principal

Lluç de Cambrils amb salsa verda  
de carxofa, cloïsses de carril,  
llagostí i pèsol (cruixent de carxofa  
i saltat de carxofa)

## Postres

Individual de festucs  
i xocolata blanca

## Begudes

Cervesa Inedit Damm  
Aigua mineral

Pa

29.00 € IVA inclòs

# 24 La cuina d'en Jordi

Av. Mil-lenari, 9. Tel. 977 791 118

## Entrants

Pinxo de carxofa amb pernil

Carxofa fregida

Carxofa i calçots al forn amb romesco

## Plat principal a escollir

Arròs amb carxofa i calamar

Secret ibèric a la planxa  
amb guarnició de carxofa

## Postres a escollir

De la casa

## Begudes

Cervesa Inedit Damm  
Aigua mineral

Pa

(Per a taula completa)

20.00 € IVA inclòs

# 25 La Galera Port Cambrils

Consolat de Mar, 58. Tel. 977 361 731

## Aperitiu

Carxofa gratinada

## Entrants

Arròs melós de carxofa i bacallà

## Plat principal

Rap a la planxa amb favetes  
i gel de carxofa

## Postres

De la casa

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

27.50 € IVA inclòs

# 26 La Palmera de la Llosa

Til·lers, 11. Tel. 977 793 354

## Entrants

Pernil ibèric i pa de vidre  
fet a casa amb tomàquet

Amanida de carxofes  
escabetxades i navalles

Carpaccio de peus de porc

## Plat principal a escollir

Arròs negre amb carxofes

Carrileres de vedella  
amb puré de carxofa

Lluç en salsa verda amb  
cloïsses i carxofes

## Postres

El nostre cheesecake

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

(Menú mínim 2 persones)

23.90 € IVA inclòs

# 27 La Stiva da Matteo

Sant Pere, 7. Tel. 977 792 334

## Aperitiu

Panzerotti

## Entrants

Tagliatelle a la crema de carxofa  
i cruixent de Speck

## Plat principal

Maltagliata de xai tendre,  
búfala i carxofa

## Postres

Pannacotta amb coulis  
de mango

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

22.00 € IVA inclòs

# 28 Lekeitio

Miquel Planàs, 19. Tel. 977 794 668

## Aperitiu

De la casa

## Entrants

Carpaccio de carxofes  
i encenalls de foie

## Plat principal

Popietes de llenguado  
farcides de carxofa en salsa  
de coco i aroma de curry

## Postres

Crumble de poma  
amb gelat de carxofa

## Begudes

Cervesa Inedit Damm  
Aigua natural  
Cafè

27.00 € IVA inclòs



# 29 Les Barques

Consolat de Mar, 64. Tel. 977 366 455  
Passeig Miramar 33. Tel. 977 361 394

## Aperitiu

De la casa

## Entrants

Remenat de carxofes,  
xampinyons i gambes

## Plat principal

Arròs de carxofa amb bacallà

## Postres a escollir

Del dia

## Begudes

Cervesa Inedit Damm  
Cafè

25.00 € IVA inclòs

# 30 Les Fonts

Colon, 1. Tel. 977 793 352

## Entrants a escollir

Vichyssoise de carxofa  
amb poma cuita i cruixent  
d'arròs salvatge

Amanida de taronja amb  
bacallà i ceba tendra

## Primer plat a escollir

Ortigues de mar fregides amb  
crema de carxofa

Calamars a la romana

## Plat principal

Arròs melós de carxofa i galeres

## Postres

A escollir

## Begudes

Cervesa Inedit Damm  
Aigua natural

Pa

(Menú mínim 2 persones)

27.00 € IVA inclòs

# 31 Maset

Consolat de Mar, 48. Tel. 977 364 676

## Aperitiu

Carxofes fregides

## Entrants

Calamarsons saltats amb carxofes

## Plat principal

Arròs caldós de galeres i gambes amb carxofes

## Postres

Casolans variats

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

28.90 € IVA inclòs

# 32 Miquel

Av. Diputació, 3. Tel. 977 360 357

## Entrants

Carxofes farcides amb brandada de bacallà

Carxofes amb cloïsses

## Plat principal

Arròs de calamarsons i carxofes

## Postres

Tatín de pera amb gelat de vainilla i nous de macadamia

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

35.00 € IVA inclòs

# 33 Miramar (desde 1957)

Passeig Miramar, 30. Tel. 977 360 063

## Aperitiu

Cors de carxofes  
amb espinacs i fruits secs

## Entrants

Cloïsses amb carxofes i calçots

## Plat principal

Arròs melós amb carxofes  
i bacallà

## Pre Postre

De la casa

## Postres a escollir

De la nostra pastisseria  
elaborada diàriament

## Begudes

Cervesa Inedit Damm  
Aigua mineral

Pa i salses

45.10 € IVA inclòs

# 34 Montserrat

Miquel Planàs, 9. Tel. 977 361 640

## Aperitiu

De la casa

## Entrants

Calamars a la romana

Cassoleta de llagostins i carxofes  
a la crema d'alls tendres

Amanida amb xips de carxofes

## Plat principal a escollir

Bacallà al forn gratinat amb allioli  
i carxofa

Arròs melós amb cigrons,  
bacallà i carxofes

## Postres a escollir

Profiterols de nata  
amb xocolata calenta

Mus d'avellana

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

Pa

27.50 € IVA inclòs

# 35 Rincón de Diego

Drassanes, 19. Tel. 977 361 307

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Snacks

Tapetes d'aperitiu

Crema de carxofes amb pop  
a la brasa i pernil ibèric

Saltat de carxofes, llit de calçots,  
calamars de platja i oli de la  
seva tinta

Black cod marinat en miso,  
carxofes xineses i textures  
de carxofes de Jerusalem

## Postres

El nostre tiramisú  
Petits fours

## Begudes

Cervesa Inedit Damm

42.00 € IVA inclòs

# 36 Vora

Galcerán Marquet, 2. Tel. 977 792 472

## Entrants

Amanida de cors de carxofa  
amb fons de xampinyons, anxoves  
de l'Escala i oli de romesco

Calamarsons saltats amb carxofes  
i calçots amb oli d'all

## Plat principal

Fideus negres amb cloïsses  
i xips de carxofa

## Postres a escollir

Del dia

## Begudes

Cervesa Inedit Damm  
Aigua mineral

Cafè

36.00 € IVA inclòs

# Els Plats Principals:

1. Al Punt
2. Acuamar
3. Bec d'Or
4. Bresca
5. Cal Tendre
6. Can Bosch
7. Can Solé
8. Casa Gallau
9. Casa Macarrilla 1966
10. Casa Port
11. Casavella
12. Club Nàutic Cambrils
13. Denver Cambrils
14. Dofi Verd
15. Duomo
16. El Pescador
17. El Pósito
18. Fonda Montserrat
19. Gami
20. Germans Miquel's
21. L'Escandall
22. L'Espurna
23. L'Original, experiències gastronòmiques
24. La cuina d'en Jordi
25. La Galera Port Cambrils
26. La Palmera de la Llosa
27. La Stiva da Matteo
28. Lekeitio
29. Les Barques
30. Les Fonts
31. Maset
32. Miquel
33. Miramar
34. Montserrat
35. Rincón de Diego
36. Vora



26

21

3

## *Cervesa de Malt i Blat amb Espècies*

Creada el 2008 per Ferran Adrià, l'equip de sommeliers de elBulli i els mestres cervesers de Damm amb el convenciment que era necessària una cervesa capaç d'acompanyar la varietat de sabors existents a la gastronomia moderna.

Inedit és una cervesa única elaborada amb blat, malt d'ordi, llúpol, coriandre, regalèssia i pell de taronja.

Grau d'alcohol: 4.8°

1. Al Punt  
Pescadors, 23  
T. 977 366 424

2. Acumar  
Consolat de Mar, 66  
T. 977 360 059

3. Bec d'Or  
Riera de Riudecanyes, 5  
T. 977 792 013

4. Bresca  
Doctor Fleming 4  
T. 977 369 512

5. Cal Tendre  
Ramón Llull, 10  
T. 636 972 240

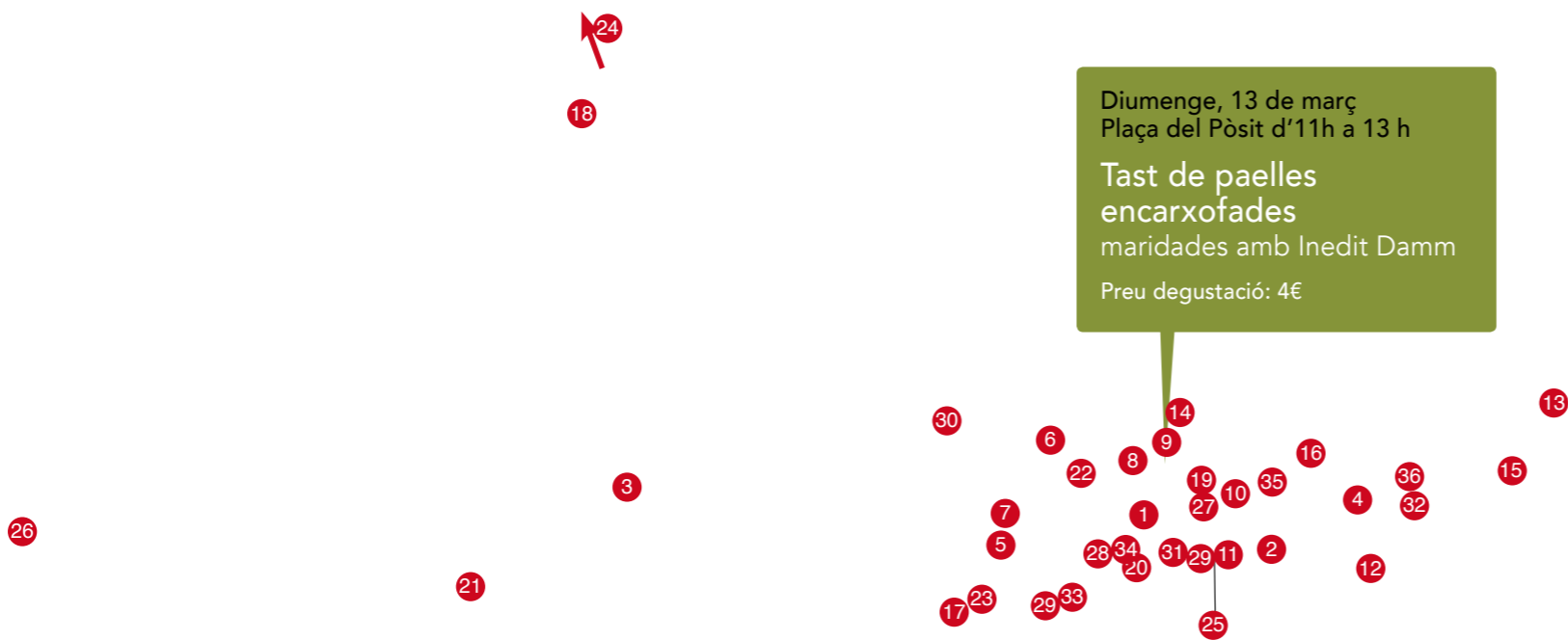
6. Can Bosch  
Rambla Jaume I, 19  
T. 977 360 019

7. Can Solé  
Ramon Llull, 19-21  
T. 977 360 236

8. Casa Gallau  
Pescadors, 25  
T. 977 360 261

9. Casa Macarrilla 1966  
Barques, 14  
T. 977 360 814

Diumenge, 13 de març  
 Plaça del Pòsit d'11h a 13 h  
**Tast de paelles  
 encarxofades  
 maridades amb Inedit Damm**  
 Preu degustació: 4€



**1. Al Punt**  
 Pescadors, 23  
 T. 977 366 424

**2. Acumar**  
 Consolat de Mar, 66  
 T. 977 360 059

**3. Bec d'Or**  
 Riera de Riudecanyes, 5  
 T. 977 792 013

**4. Bresca**  
 Doctor Fleming 4  
 T. 977 369 512

**5. Cal Tendre**  
 Ramón Llull, 10  
 T. 636 972 240

**6. Can Bosch**  
 Rambla Jaume I, 19  
 T. 977 360 019

**7. Can Solé**  
 Ramon Llull, 19-21  
 T. 977 360 236

**8. Casa Gallau**  
 Pescadors, 25  
 T. 977 360 261

**9. Casa Macarrilla 1966**  
 Barques, 14  
 T. 977 360 814

**10. Casa port**  
 Sant Pere, 5  
 T. 977 365 502

**11. Casavella**  
 Consolat de Mar, 62  
 T. 977 364 712

**12. Club Nàutic Cambrils**  
 Passeig Miramar, 5  
 T. 977 795 002

**13. Denver Cambrils**  
 Mont-roig, 9  
 T. 977 360 023

**14. Dofí Verd**  
 Rambla Jaume I, 35  
 T. 977 364 986

**15. Duomo**  
 Rambla Regueral, 4  
 T. 977 365 457

**16. El Pescador**  
 Drassanes, 14  
 T. 977 363 759

**17. El Pòsito**  
 Pl. Mossèn J. Batalla, 3  
 T. 977 369 604

**18. Fonda Montserrat**  
 Barcelona, 1  
 T. 977 365 047

**19. Gami**  
 Sant Pere, 9  
 T. 977 361 049

**20. Germans Miquel's**  
 Consolat de Mar, 28  
 T. 977 791 653

**21. L'Escandall**  
 Josep Iglesias, 40 (Pg. Marítim)  
 T. 977 795 172

**22. L'Espurna**  
 Pau Casals, 39  
 T. 977 363 127

**23. L'Original, Experiències  
 Gastronòmiques**  
 Plaça Mossèn J. Batalla, 5  
 T. 977 911 602

**24. La Cuina d'en Jordi**  
 Av. Mil-lenari, 9  
 T. 977 791 118

**25. La Galera Port Cambrils**  
 Consolat de Mar, 58  
 T. 977 361 731

**26. La Palmera de la Llosa**  
 Til·lers, 11  
 T. 977 793 354

**27. La Stiva da Matteo**  
 Sant Pere, 7  
 T. 977 792 334

**28. Lekeitio**  
 Miquel Planàs, 19  
 T. 977 794 668

**29. Les Barques**  
 Consolat de Mar, 64  
 T. 977 366 455  
 Passeig Miramar, 33  
 T. 977 361 394

**30. Les Fonts**  
 Colon, 1  
 T. 977 793 352

**31. Maset**  
 Consolat de Mar, 48  
 T. 977 364 676

**32. Miquel**  
 Av. Diputació, 3  
 T. 977 360 357

**33. Miramar**  
 Passeig Miramar, 30  
 T. 977 360 063

**34. Montserrat**  
 Miquel Planàs, 9  
 T. 977 361 640

**35. Rincón de Diego**  
 Drassanes, 19  
 T. 977 361 307

**36. Vora**  
 Galcerán Marquet, 2  
 T. 977 792 472

Descarrega't l'App de  
Gastronosfera i consulta  
tota la informació de les  
Jornades Gastronòmiques  
al teu mòbil!