

1 AL CAPONE DA FRANCO

Port Torredembarra
T. 977 643 337

25€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
De dilluns a diumenge de 13 a 16 h i de 19.30 a 24 h.

MENÚ:

Blinis de foie i pernil

Crema de boletus Edulis i oli de tòfona negra

Filet amb xips de boniato i topping de carbassa

Panacotta amb nous de castanya

o Púding de mango i nabius

Cafès o infusions inclosos

BEGUDA:

Vi rosat o negre Capitol D.O. Tarragonès

2 CAL COCO

C. Issac Peral, 25
T. 977 640 412

23,90€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
De 13.30 a 16 h, divendres i dissabte de 13 a 16 h, i de 21 a 23 h.

MENÚ:

Aperitiu *Choripan*: botifarra blanca criolla sobre torradeta amb salsa picant chimichurri

Carpaccio de bou argentí amb parmesà

o Crestas de carn de vedella Argentina

Churrasquito a l'estil criollo amb verdures a la brasa

o *Chuletón* especial de bou argentí a la planxa amb patates fregides (Mín. 2 per.)

o Tàrtar de filet mignon argentí

Gelat de llimona de Gandia amb cava

o Tarta de formatge a l'estil del xef

o Brownie doble xocolata Miu

BEGUDA:

Inclusa

3 CAL TXUS I L'ANNA

C. Major, 7
T. 977 645 470

22€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
De dimarts a diumenge de 13 a 16 h i de dijous a diumenge de 19 a 23 h.

MENÚ:

Aperitiu: Torrada amb formatge, pebrot i anxoves

Olla barrejada

o Canelons de bolets

Fricandó de vedella amb bolets

o Llobarro a la salsa d'ametlles

Pastís de pastanaga i formatge

o Brownie de xocolata amb taronja i nous

BEGUDA:

Vi blanc o negre Clos de Pinell D.O. Terra Alta o aigua

4 CAN GLA

C. Conca de Barberà, 6-8
T. 977 641 324

28€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
De dimarts a diumenge de 13.30 a 16 h, i de dijous a diumenge de 13.30 a 16 h i de 20 a 23 h.

MENÚ:

Cabdells amb ventresca de tonyina i olivada verda amb anxoves

o Rostit de pebrots agredolç amb formatge de cabra

Rap al forn amb salsa de bolets

o Vedella amb salsa de ceba

Postres de la casa a escollir

Xarrup

BEGUDA:

Vi blanc o negre Petit Siós D.O. Costers Segre o Cava Brut Nature o aigua

5 CAN LLUIS

Cami del Moro, 67
T. 977 130 910

22€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
De dijous a dilluns de 13 a 15.30 h, i de divendres a diumenge de 13 a 15.30 h i de 20 a 22.30 h.

MENÚ:

Aperitiu: Assortiments de croquetes casolanes

Canelons casolans de rovellons de temporada

o Timbal d'amanida i fumats

Cua de bou amb xips de moniato

o Bacallà al forn gratinat amb mussolina d'all

Tarta Sacher amb xocolata calenta

Cafès inclosos

BEGUDA:

Vi negre Jove D.O. Baix Aragó o aigua

6 CLAMAR

C. Pescadors, 17
T. 977 640 682

26€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
De dimecres a diumenge de 13 a 14 h.

MENÚ:

Crema de carbassa amb cruixent de pernil ibèric i xips de carxofa

Caneló de carn rostida i bolets

Calamarsó farcit sobre llit de tinta i timbal d'arròs salvatge aromatitzat

o Braó cuinat a baixa temperatura acompanyat amb un pastís de moniato al *gratén*

Flam de castanyes

o Pa de pessic amb nous

Cafès inclosos

BEGUDA:

Vi negre René Barbier D.O. Penedès o 5 Viudas Xarel·lo D.O. Catalunya o aigua

7 DELICIAS

Ctra. de la Pobla de Montornès, 25
T. 977 641 152

24€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
De dimarts a diumenge de 13 a 16 h, i de 20 a 23 h.

MENÚ:

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Lasanya de bacallà i gambes

o Amanida de tardor amb vinagreta de fruits secs

Confit d'ànec amb reducció de Moscatell

o Llenguado al cava

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i coulis de fruits vermells

Cafès inclosos

BEGUDA:

Vi o aigua

8 DI NAPOLI

Av. Catalunya, 5
T. 977 640 271

29€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
Tots els dies de 13 a 15.30 h, dimecres tancat

MENÚ:

Amanida tèbia de calamars

Sopa de bolets amb cansalada

Garrí confitat a baixa temperatura amb compota de poma, rovellons i cruixents de roses

Escuma de Halloween dolça amb encenalls de castanya

BEGUDA:

Vi negre Sumarroca D.O. Penedès o aigua

9 EL CAPITÁN

Pg. Rafael Campalans, 11
T. 977 644 983

30€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
Tots els dies de 13 a 17 h, i de dijous a dissabte de 13 a 17 h i de 20 a 23 h.

MENÚ:

Aperitiu: Crema de carbassa, formatge d'ovella i taronja

Llagostins al vapor amb maionesa de Wasabi

Carxofes farcides de foie i gambes sobre crema de ceps

Espatlla de xai desossada amb pebrots del piquillo

Torrija de Pannetone amb crema catalana cremada i gelat de torró i crumble de carquinyolis

BEGUDA:

Vi negre D.O. Montsant o Blanc D.O. Conca Barberà o aigua

10 VAIXELL

Pg. Colom, 46
T. 977 640 104

25€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
De dilluns a diumenge de 13 a 15.30 h, divendres i dissabte de 13 a 15.30 h, i de 21 a 23 h.

MENÚ:

Aperitiu: Petits fours d'entreteniment

Saltejats de popets de Tarragona, fabetes baby i camagroc

o Enrajolat de tomàquets amb anxoves casolanes

All cremat de corball

o Arròs de ric (Mín. 2 persones): sípia, gamba, escamarlans, llamàntol, cloïsses i musclos

Meló amb xarrup de llimona i alfàbraga

o Pastís casolà de la casa

Cafès inclosos

BEGUDA:

Vi blanc, rosat o negre Conde de Caralt D. O. Catalunya o aigua

11 HOSTAL COCA

C. Antoni Roig, 97
T. 977 640 055

24€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
Tots els dies de 13 a 15 h, i de 20 a 22.30 h, diumenge nit tancat

MENÚ:

Aperitiu

Amanida de tardor amb fruits secs

Llom ibèric farcit de prunes, bolets i pera caramel·litzada al perfum de tòfona

o Peus de porc amb cargols

Dolç de xocolata amb gelat de vainilla

BEGUDA:

Vi del Penedès

12 LA CUINA D'EN BASILI

Ctra. de la Pobla de Montornès s/n cantonada C/Oreneta - T. 977 643 832

30€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
De diumenge a dijous de 13 a 16 h, i de dijous a diumenge de 13 a 16 h, i de 20 a 23 h.

MENÚ:

Saltejat de bolets amb xipirons cruixents

Raviolis de pasta fresca farcits de foie amb crema de ceps

Suquet de llamàntol

Gelat de iogurt amb coulis de codony

BEGUDA:

Vi o aigua

XIV JORNADES GASTRONÒMIQUES DE TARDOR DE TORREDEMBARRA

DEL 21 DE NOVEMBRE AL 14 DE DESEMBRE DE 2014

13 LA TERRAZA

Pg. Rafael Campalans, 11
T. 977 644 528

23€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
Tots els dies de 13 a 16 h. divendres i dissabte de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.

MENÚ:

Timbal de bacallà marinat amb oli de farigola
o
Crema de galeres amb trossets de rap
o
Canelons de carn casolans

Suquet de lluç amb cloïsses

o
Xai al forn a la mel de romaní

o
Arròs de rap amb escamarlans

Fondant de xocolata tèbia

o
Formatge fregit amb melmelada de gerdos

o
Crocant casolà

BEGUDA:

Vi blanc o rosat Rocamora,
aigua o cervesa

14 LAS PALMERAS

Pg. Rafael Campalans, 16
T. 977 640 027

30€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
De diumenge a dimarts de 13 a 16 h. i de dijous a dissabte de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.

MENÚ:

Bouquet d'amanida sobre crema de carbassa, amb bolets confitats, formatge fresc i codony

Bacallà glacejat amb mussolina suau d'all i poma, amb parmentier de trompetes de la mort

Melós de vedella confitat en vi negre amb raviolis de ceps, parmesà i tòfona.

Teula d'atmetlles caramel·litzades i gelat de mel

BEGUDA:

Maridatge de Sumarroca o aigua

15 L'AVI VITALI

Av. Verge de Montserrat, 33 local 1
T. 977 640 787

25€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
De dimarts a diumenge de 13 a 15.30 h.

MENÚ:

Ast (broquetes) de sípia, gambeta, xampinyó i ceba caramel·litzada amb salsa Bearnesa

o
Cabdells d'enciam de Tudela amb anxoves de l'Escala i crema de Roquefort

Turnedó Rossini amb salsa de ceps i coulant de parmentier de formatge

o
Calamarsets farcits a la lionesa amb timbal d'arròs a l'aroma de tòfona

Tiramisú amb fruites del bosc

Cafès inclosos

BEGUDA:

Vi lpsis o aigua

16 ÒXID

Pg. Colom, 43
T. 977 641 952

29€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
De diumenge a dijous de 13 a 16 h. divendres i dissabte de 13 a 16 h. i de 20.30 a 23 h.

MENÚ:

Aperitiu de la casa

Crema de moniato amb oli de vainilla i encenalls de parmesà

o
Cassoleta d'arròs de botifarres i bolets

Espatlla de xai al forn amb el seu suquet i guarnició

o
Rap a la planxa amb crema de carxofes i xips de porro

Textures de xocolata

o
Pastís casolà de formatge amb melmelada de fruits del bosc

BEGUDA:

Vi blanc lpsis D.O. Tarragona o vi negre Salcis D.O. Ribera de Duero



Organitza



Patronat Municipal de Turisme de Torredembarra

Pg. Rafael de Campalans, 10
43830 Torredembarra
Tel. 977 644 580

www.turismetorredembarra.cat

turisme@torredembarra.cat

turismetorredembarra

@TorredembarraTu



Col·labora



17 PICNIC PORT

Port Torredembarra, local 3
T. 600 319 152

25€
IVA INCLÒS

Horari de cuina:
De diumenge a dijous de 12 a 16 h., divendres i dissabte de 12 a 16 h i de 20 a 23 h.

MENÚ:

Carpaccio de bou amb encenalls de parmesà

o
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra gratinat

Llenguado amb guarnició i salsa del chef

o
Secret de porc ibèric amb ceba caramel·litzada amb vermut negre i guarnició de samfaina

Coulant de xocolata

o
Xarrup

BEGUDA:

Vi del Penedès D.O. Tarragona o aigua



+ de 2500 €
en premis!
Participa i
aconsegueix
el teu!!

PREMIS MAYSTAR

8 LOTS:

Crema + Serum Synergy Lift

GIMNÀS ZONA FITNESS

2 LOTS:

Revisió de la composició corporal + planificació de dieta + **Tractament Slim Belly** (reducció de panxa) o **Tractament Slim Legs** (reducció cel·lulitis)

2 LOTS: **1 mes de gimnàs gratuït** + assessorament personalitzat

1 LOT: **3 mesos de gimnàs gratuït** + assessorament personalitzat

10 VALS: **1 setmana gratuïta** Personal e intransferible

GIMNÀS ANURA

2 LOTS:

Matrícula gratis Gimnàs + spa

2 ENTRADES: **Spa**. Per 2 persones

1 SESSIÓ:

Presoteràpia Circulació Activa

1 SESSIÓ:

Lipomassage LPG Anticel·lulític

MENÚS GASTRONÒMICS

Sorteig de 17 menús

Un menú per parella; a qualsevol dels 17 restaurants participants.



Escaneja aquest codi QR i **descarrega't tots els menús al teu mòbil!**