DI NAPOLI

3

24 € IVA INCLÒS

Av. Catalunya, 5
T. 977 640 271

Horari de cuina:
Tots els dies de 13 a 15.30 h.
Dimecres tancat.

Menú:

Foie amb reducció de moscatell i raïm o Carpaccio de gambes

Caneló cruixent de suquet de canana amb la seva salsa

Postres de la casa

Beguda:

Vi blanc D.O. Penedès o aigua

Cafès inclosos

EL CAPITÁN

6

26 € IVA INCLÒS

Pg. Rafael Campalans, 11
T. 977 644 983

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:

Amanida de brots d'espinacs, pera, gorgonzola i vinagreta de pinyons i mel

Verat amb verduretes i caldo de cananes al miso

Mar i muntanya de canana farcida i peus de porc amb all negre i fons de ceba tendra

Omelette surprise de pinya, coco i mango

Beguda:

Vi i aigua

Cafès inclosos

EL VAIXELL

7

26 € IVA INCLÒS

Pg. Colom, 46
T. 977 640 104

Horari de cuina:
Tots els dies de 13 a 16 h divendres i dissabte de 13 a 16 h i de 20.30 a 23 h.

Menú mínim 2 pers.:

Entreteniments

Musclos del Delta amb salsa tigre

Caldereta de cananes o Arròs amb sofregit de cananes, carxofes i pèsols de temporada
(tot dos plats mín. 2 persones)

Sopa de fruites amb crema gelada de carquinyoli

Beguda:

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

Cafès inclosos

HOSTAL COCA

8

25 € IVA INCLÒS

C. Antoni Roig, 97
T. 977 640 055

Horari de cuina:
Tots els dies de 13 a 15 h i de 20 a 22 h. Diumenge nit tancat.

Menú mínim 2 pers.:

Aperitiu

Primers plats a compartir:
Bouquet d'amanida amb magrana, sèsam i pipes amb vinagreta de mel i Carpaccio de bou amb encenalls de parmesà i oli d'herbes aromàtiques

Fideus negres amb canana i cloïsses

Postres de la casa

Beguda:

Vi i aigua

Cafès inclosos

L'AVI VITALI

9

22 € IVA INCLÒS

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

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

Menú:

Aperitiu de benvinguda amb Vermut Izaguirre

Amanida de tomàquet i mozzarella a l'aroma d'alfàbrega

Canana en la seva tinta amb ceba i arròs trufat

Flam de xocolata amb maduixes

Beguda:

Vi Ipsis D.O. Tarragona i aigua

Cafès inclosos

LA CUINA D'EN BASILI

26 € IVA INCLÒS 10

Ctra. de la Pobla de Montornès s/n , Clarà
T. 977 643 832

Horari de cuina:
De dijous a diumenge de 13 a 16 h, divendres i dissabte de 13 a 16 h i de 20 a 22.30 h.
Dimarts tancat.

Menú:

Aperitiu: Xarrup de crema de carbassa amb coca de ceba cruixent

Albergínies farcides amb brandada de bacallà amb suc d'essència de mar

Fideus negres amb cananes, pinyons i allioli de festucs

Bombó gelat de fruits silvestres i coulis de crema anglesa

Beguda:

Vi i aigua

Cafès inclosos

LA SERRA

11

20 € IVA INCLÒS

Av. Catalunya, 27
T. 977 641 542

Horari de cuina:
De dimarts a diumenge de 13 a 15.30 h i de dijous a diumenge de 13 a 15.30 h i de 20 a 22.30 h.

Menú:

Timbal de cuscús amb verduretes

Guisat de cananes amb llegums

Postres especials per les Jornades

Beguda:

Vi i aigua

Cafès inclosos

LA SIRGA

12

25 € IVA INCLÒS

Pg. Colom, 29
T. 977 640 727

Horari de cuina:
Tots els dies de 13 a 17 h i de 20 a 00 h.

Menú:

Fritel·la de cananes amb espàrrec en tèmpura i salsa de romesco

Tagliolini en tinta de cananes amb brassejat de ceba i cananetes

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i banyat amb delícies de xocolata

Beguda:

Vi negre Merlot Ull de Llebre, rosat Merlot o blanc xarel·lo i aigua

Cafès inclosos

PIZPAZ

20 € IVA INCLÒS 13

Av. Montserrat, 47
T. 977 130 634

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

Menú:

Carpaccio de roastbeef amb ruca, pebre verd i salsa tàrtara

Tallarines amb bolonyesa de cananes

Terrina de maracujà, iogurt i pinya

Beguda:

Vi i aigua

Cafès inclosos

RODA

14

19,50 € IVA INCLÒS

Pg. Miramar, 220 local 1-2
T. 977 644 947

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

Menú:

Mar: Empedrat de bacallà de la casa o Muntanya: Remenat de botifarró de Baza i bolets

Caldereta de canana

Crema i mató a la catalana

Beguda:

Vi negre Montsant o blanc de l'Empordà i aigua

Cafès inclosos

SAONA

15

26 € IVA INCLÒS

Av. Montserrat, 7
T. 877 012 637

Horari de cuina:
Tots els dies de 13 a 16 h i de 20 a 00 h.
Dilluns nit i dimarts tancat.

Menú mínim 2 pers.:

Pica-pica: Amanida d'enciams variats amb tonyina, Musclos del Delta, Calamars a l'andalusa

Arròs de gadagans (escamarlans) i cananes a la marinera

Sopa de xocolata amb gelat de xocolata negre

Beguda:

Vi blanc, negre o rosat Vinya Heredad de Segura Viudas o cervesa o refresc o aigua

Cafès inclosos

AJUNTAMENT DE TORREDEMBARRA
Regidoria de Turisme

Pg. Rafael de Campalans, 10
43830 Torredembarra
Tel. 977 644 580
www.turismetorredembarra.cat
turisme@torredembarra.cat
turismetorredembarra
@TorredembarraTu

Torredembarra
Un mar de possibilitats

Regidoria de Comerç Indústria i Activitats

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

10 D'ABRIL DE 2016
DE 12 A 15H.
JARDINS DE CAL BOFILL
TORREDEMBARRA

MOSTRA GASTRONÒMICA DE LA CANANA

RESTAURANTS PARTICIPANTS:
AL CAPONE DA FRANCO,
CAN GLA, CLAMAR, DI NAPOLI,
EL CAPITÁN, EL VAIXELL, HOSTAL COCA,
L'AVI VITALI, LA SERRA, LA SIRGA,
PIZPAZ, RODA, SAONA

Canana
Aluda, pota, (Todarodes sagittatus)

f. [ZOOL] Cefalòpode dibranqui de l'ordre dels decàpodes de cos allargat, semblant al del calamar, amb les dues aletes laterals soldades a l'apex del cos.
Pot atènyer fins a 1 m de longitud. Neda molt de pressa i amb tant de vigor, que sovint el mateix impuls assolit el fa sortir fora de l'aigua. Espècie pelàgica, viu sobre fons de sorra, i és freqüent a la Mediterrània i a l'Atlàntic. També és anomenada aluda.

La primera edició de la Mostra Gastronòmica de la Canana de Torredembarra serà una jornada on gaudiràs de tapes creades pels 13 restaurants participants on el denominador comú i l'ingredient principal serà la canana.

Pels més petits hi haurà un taller de cuina i activitats infantils.

Anima't a tastar la canana a la **Mostra** que serà el tret d'inici de les Jornades Gastronòmiques de la Canana.

Tapa + vi o aigua 3€
Fins exhaurir existències
Cervesa artesana local,
Estraperlo: 1,5€

AL CAPONE DI FRANCO
Tàrtar de cananes

CAN GLA
Cananes amb patates

CLAMAR
Risotto de cananes

DI NAPOLI
Suquet de cananes

EL CAPITÁN
All cremat de cananes

EL VAIXELL
Caldereta de cananes

HOSTAL COCA
Fideus negres amb cananes i cloïsses

L'AVI VITALI
Cananes amb la seva tinta

LA SERRA
Guisat de cananes

LA SIRGA
Picada marinera de cananes

PIZPAZ
All cremat de cananes

RODA
Caldereta de cananes

SAONA
Cananes amb la seva tinta

Organitza

AJUNTAMENT DE TORREDEMBARRA
Regidoria de Turisme
Pg. Rafael de Campalans, 10
43830 Torredembarra
Tel. 977 644 580
www.turismetorredembarra.cat
turisme@torredembarra.cat
turismetorredembarra
@TorredembarraTu

Torredembarra
Un mar de possibilitats

Regidoria de comerç Indústria i Activitats
Ens movem amb tu

Col·labora

Costa Daurada
Patronat de Turisme
Diputació Tarragona
Baixgaia Consorci Turístic
estraperlo Cervesa natural i artesana de Torredembarra
Sardà Vins i caves
Bon Vi

esgrafia | festa gràfica figueroa

DEL 14 D'ABRIL A L'1 DE MAIG DE 2016
TORREDEMBARRA

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CANANA

Canana
Aluda, pota, (Todarodes sagittatus)

f. [ZOOL] Cefalòpode dibranqui de l'ordre dels decàpodes de cos allargat, semblant al del calamar, amb les dues aletes laterals soldades a l'apex del cos.
Pot atènyer fins a 1 m de longitud. Neda molt de pressa i amb tant de vigor que sovint el mateix impuls assolit el fa sortir fora de l'aigua. Espècie pelàgica, viu sobre fons de sorra, i és freqüent a la Mediterrània i a l'Atlàntic. També és anomenada aluda.

Les Jornades Gastronòmiques de la Canana de Torredembarra t'ofereixen la possibilitat de descobrir i tastar un dels cefalòpodes més coneguts a la cuina tradicional de casa nostra però alhora molt desconegut per al gran públic.
Aquí hi trobaràs les millors receptes de la cuina Torrenca.

Per cada menú individual que tastis et donaran una butlleta que hauràs d'omplir amb les teves dades personals. El 9 de maig de 2016 es realitzarà un sorteig i als guanyadors se'ls avisarà segons les dades facilitades.

Es sortejaran 15 menús gastronòmics per a dues persones als restaurants participants.

Participa i guanya!!!

Tots els menús gastronòmics són amb reserva prèvia a cada restaurant participant!

AL CAPONE DA FRANCO
Port Torredembarra
T. 977 643 337

Horari de cuina:
De dilluns a diumenge
de 13 a 16 h i de 19.30 a 22 h.

Menú:

Aperitiu de la casa

Tàrtar de cananes amb tapís de verdures i cuscús

Arrosejat de cananes, escopinyes i cigrons

Galeta Bretona amb mussolina *Al Capone*

Postre a escollir

Beguda:

Copa de vi o cerveses o aigua

Cafès inclosos

Vi Capitol D.O. Tarragona, rosat o blanc

Cafès inclosos

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

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

Menú:

Còctel de ram i llagostins

Cananes amb patates en salsa de romesco o Pèsols i calamars amb salsa de canana

Postre a escollir

Beguda:

Vi i aigua i xarrup

Cafès inclosos

CLAMAR
C. Pescadors,17
T. 977 640 682

Horari de cuina:
De dimecres a diumenge
de 13.30 a 16.30 h.

Menú:

Amanida de perletes de meló a la vinagreta de caviar

Risotto amb cloïsses i bolets sobre fons de cananes en la seva tinta

Assortiments de postres del nostre obrador

Beguda:

Vi blanc xarel·lo i aigua

Cafès inclosos