

RANXETS



Jornades Gastronòmiques dels Ranxets

10 RESTAURANTS PARTICIPANTS

DEL 15 DE NOVEMBRE AL 8 DE DESEMBRE

Jornadas Gastronómicas de los «Ranxets»

10 RESTAURANTES PARTICIPANTES

DEL 15 DE NOVIEMBRE AL 8 DE DICIEMBRE

EL CAPITÁN 1

Pg. Rafael Campalans, 11
Tel. 977 644 938

Aperitiu. *Aperitivo.*

Calamarset farcit de gambes amb la tinta
Chipirón relleno de gambas en su tinta

–
Truita amb suc de gambots
Tortilla con salsa de carabineros

–
Mandonguilles de Wagyu amb sipietes, carxofes cruixents i tòfona
Albóndigas de Wagyu con sepietas, alcachofas crujientes y trufa

–
La nostra versió de la Selva Negra
Nuestra versión de la Selva Negra

A escollir entre. *A escoger entre:*

Vi blanc Bufon Verdejo D.O. Rueda

Vino blanco Bufon Verdejo D.O. Rueda

Vi negre Mas de les Vinyes D.O. Montsant

Vino tinto Mas de les Vinyes D.O. Montsant

–
Aigua / *Agua*
Cafè / *Café*

32 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

■ De 13.00 h a 16.00 h.

■ De 13.00 h a 16.00 h. i de 20.00 h a 23.00 h.

HOSTAL COCA 2

Antoni Roig, 97 - Tel. 977 640 055
(Menú amb reserva prèvia)

Aperitiu. *Aperitivo.*

A escollir entre. *A escoger entre:*

Tellines a les fines herbes

Coquinas a las finas hierbas

Timbal d'escalivada amb anxoves i pa de vidre

Timbal de "escalivada" con anchoas y pan de cristal

–
Rap a l'all i pebre
Rape al "all i pebre"

–
Sorbet de llimona
Sorbete de limón

–
Vi / *Vino*
Aigua / *Agua*
Cafè / *Café*

28 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

■ De 13.00 h a 15.30 h.

■ De 13.00 h a 15.30 h. i de 20.00 h a 22.00 h.

LA CUINA D'EN BASILI 3

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

Ranxet aperitiu: Fideuà
"Ranxet" aperitivo: Fideuà

–
Terrina de bolets calenta
Terrina de setas caliente

–
Crèps de bacallà i gambes amb salsa de foie
Crêps de bacalao y gambas con salsa de foie

–
Melós de vedella amb salsa cafè de París
Meloso de ternera con salsa café de París

–
Gelat de xocolata blanca i festucs caramel·litzats
Helado de chocolate blanco y pistachos caramelizados

–
Vi / *Vino*
Aigua / *Agua*

30 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

■ De 13.00 h a 15.30 h.

■ De 13.00 h a 15.30 h. i de 20.00 h a 22.30 h.

DELICIAS 4

Ctra. De la Pobla de Montornès, 25
Tel. 977 641 152

Aperitiu de la casa. *Aperitivo de la casa.*

A escollir entre. *A escoger entre:*

Xató / *"Xató"*

Sopa de peix a l'aroma de Pastis

Sopa de pescado al aroma de Pastis

A escollir entre. *A escoger entre:*

Rajada amb romesco

Raya con "romesco"

Rossejat de fideus amb sípia i escamarlans

"Rossejat" de fideos con sepia y cigalas

A escollir entre. *A escoger entre:*

Sorbet de llimona amb Marc de Cava

Sorbete de limón con Marc de Cava

Pastís de formatge casolà

Tarta de queso casera

–
Vi blanc Clamor de Raimat D.O. Costers del Segre

Vino blanco Clamor de Raimat D.O. Costers del Segre

Aigua / *Agua*

Cafè / *Café*

25 € IVA INCLÒS.

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

■ De 13.00 h a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 h.

■ De 13.00 h a 16.00 h.

ranxets

CAN LLUÍS 5

Camí del Moro, 67 Clarà
Tel. 977 130 910

Cigrons amb bacallà
Garbanzos con bacalao

–
Mar i muntanya (pollastre amb gambes)
Mar y montaña (pollo con gambas)

–
Préssec de Calanda confitat amb iogurt natural
Melocotón de Calanda confitado con yogur natural

A escollir entre. *A escoger entre:*

Vi blanc

Vino blanco

Vi negre jove D.O. Baix Aragó

Vino tinto joven D.O. Baix Aragó

Aigua / *Agua*

–
Cafè / *Café*

25 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

■ De 13.00 h a 16.00 h. i de 20.30 h a 22.30 h.

LA SERRA 6

Av. Catalunya, 27
Tel. 977 641 542

Timbal de fumats amb alvocat
Timbal de ahumados con aguacate

–
Arròs amb bacallà
Arroz con bacalao

–
Pa de pessic de pastanaga
Bizcocho de zanahoria

–
Vi Castellèr / *Vino Castellèr*
Aigua / *Agua*

25 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

■ De 13.00 h a 15.30 h. i de 20.00 h a 22.30 h.

CAL SILVER 7

Pg. Miramar, 216 (Urb. Las Dunas)
Tel. 977 642 822

Per picar. *Para picar:*

Xapadillo

Musclos i cloïsses (vaporada)

Gambes a l'allet

Chapadillo

Mejillones y almejas (vaporada)

Gambas al ajillo

–
Ranxet de segon: Arròs amb bacallà
"Ranxet" de segundo: Arroz con bacalao

A escollir entre. *A escoger entre:*

Sorbet de llimona

Sorbete de limón

Pastís casolà

Tarta casera

–
Vi Poesia / *Vino Poesia*
Aigua / *Agua*
Cafè / *Café*

25 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

■ De 13.00 h a 16.00 h.

LAS PALMERAS 8

Pg. Rafael Campalans, 16 Local 2
Tel. 977 640 027

Mini amanida tèbia de Mezclum amb escabex de bolets, mango i llagostins
Mini ensalada tibia de Mezclum con escabeche de setas, mango y langostinos

–
Fricandó de bacallà a l'estil Ranxets
Fricandó de bacalao al estilo "Ranxets"

–
Medalló de filet de vedella amb crema de ceps i quinoa amb verdures
Medallón de solomillo de ternera con crema de boletus y quinoa con verduras

–
Pastís de pastanaga amb trompetes de la mort caramel·litzat i el seu gelat
Pastel de zanahoria con trompetas de la muerte caramelizado y su helado

–
½ Raimat Abadía o Chardonnay
½ Aigua / *Agua*

36 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

■ De 13.00 h a 16.00 h.

■ De 13.00 h a 16.00 h. i de 20.00 h a 23.00 h.

www.turismetorredembarra.cat

Organitza



AJUNTAMENT DE TORREDEMBARRA
Regidories de Turisme i de Comerç, Indústria i Activitats

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

www.turismetorredembarra.cat
turisme@torredembarra.cat
f turismetorredembarra
@TorredembarraTu
@AjTorredembarra

canena estudio

Col·labora



RANXETS, LA CUINA A TORREDEMBARRA

“Si haguéssim de triar un plat que fos representatiu de la cuina torrenca, segurament ens decantaríem pel Bull”

Aquesta frase, està extreta del llibre de receptes autòctones “Ranxets, la cuina a Torredembarra”, un recull de plats que han estat sempre presents en la dieta dels torrencs durant moltíssimes generacions, fets amb ingredients i productes bàsics del mar i del camp, que tothom tenia a l’abast a casa seva: alls, tomàquets, fruits secs, oli, vi, vi ranci, verdures i peixos de temporada. Una generosa varietat de plats que van des dels escabexos, als musclos marinats, asmarris, alls cremats, fideuejats, romescos variats: sípia, pop...truita amb suc, bacallà amb tomàquet, rossellones amb all i ceba, bull a l’allipebre...

Es coneix com “Ranxo” el menjar fet perquè degustin un grup més o menys nombrós de persones i que generalment es compon d’un sol plat, com els que feien els pescadors a bordo de les seves barques per donar de menjar a tota la barcada o l’àpat que els pagesos menjaven al tros... Ranxets doncs, ha esdevingut la manera singular d’anomenar aquests àpats de cuina modesta.

Aquest tipus de cuina, encara ben viva avui dia, és la que es vol promocionar a través de la campanya “Ranxets, la cuina a Torredembarra” oferint, ampliant i dinamitzant la gastronomia torrenca a través dels restaurants participants.

Més informació a: www.turismetorredembarra.cat

*Venda del llibre “Ranxets, la cuina a Torredembarra” a l’oficina de Turisme. Preu: 11,50 €.

RANXETS, LA COCINA EN TORREDEMBARRA

«Si tuviésemos que escoger un plato que fuese representativo de la cocina de Torredembarra seguramente nos decantaríamos por el Bull»

Esta frase se ha extraído del libro de recetas autóctonas «Ranxets, la cuina a Torredembarra» (Ranxets la cocina en Torredembarra), una colección de platos que siempre han estado presentes en la dieta de los habitantes de Torredembarra durante muchísimas generaciones. Son platos preparados con ingredientes y productos básicos del mar y del campo que todo el mundo tenía a su alcance en casa: ajos, tomates, frutos secos, aceite, vino, vino añejo, verduras y pescado de temporada. Una gran variedad de platos que van desde los escabeches a los mejillones marinados, asmarris, “alls cremats”, fideuada, romesco de sepia o pulpo, tortilla en salsa, bacalao con tomate, chirlas con ajo y cebolla, “bull a l’allipebre”...

Se conoce como «Ranxo» a la comida destinada a un grupo más o menos numeroso de personas y que generalmente se compone de un solo plato. Son las comidas típicas que cocinaban los pescadores a bordo de sus barcas para dar de comer a toda la tripulación, o la cazuela que los payeses preparaban en la parcela. Así pues, «Ranxets» se ha convertido en la manera singular de denominar estos platos de cocina modesta.

Este tipo de cocina, todavía viva hoy en día, es la que se quiere promocionar con la campaña «Ranxets, la cocina en Torredembarra» ofreciendo, ampliando y dinamizando la gastronomía local a través de los restaurantes participantes.

Más información a: www.turismetorredembarra.cat

LA TERRAZA

9

Pg Rafael Campalans , 11 Local 3
Tel. 977 644 528

Aperitiu de la casa. *Aperitivo de la casa.*

A escollir entre. *A escoger entre:*

Musclos amb salsa marinera

Mejillones con salsa marinera

Sopa de peix i marisc

Sopa de pescado y marisco

Esqueixada de bacallà amb romesco d’avellanes

“Esqueixada” de bacalao con “romesco” de avellanas

A escollir entre. *A escoger entre:*

Sípia ofegada / *Sepia estofada*

Romesquet de rap / *“Romesquet” de rape*

Pinya natural amb crema caramel·litzada

Piña natural con crema caramelizada

A escollir entre. *A escoger entre:*

Vi negre, blanc o rosat Ventura Soler D.O. Penedès

Vino tinto, blanco o rosado Ventura Soler D.O. Penedès

Aigua / *Agua* Cervesa / *Cerveza*

Refresc / *Refresco* Sangria / *Sangría*

Cafè / *Café*

25 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

■ De 13.00 h a 16.00 h.

■ De 13.00 h a 16.00 h. i de 20.00 h a 23.00 h.

LA XERIUETA

10

C. Ample, 12
Tel. 600 433 213

Menú degustació tapes. *Menú degustación tapas.*

Aperitiu: olives arbequines amb oli de Bràfim i sal Maldon

Aperitivo: olivas arbequinas con aceite de Bràfim y sal Maldon

Sardines amb escabex amb torradetes amb melmelada de tomàquet i salicòrnia

Sardinas en escabeche con tostaditas con mermelada de tomate y salicornia

La nostra amanida tèbia del plat “bacallà amb suc” amb escarola de la Perruqueta

Nuestra ensalada tibia del plato “bacalao en salsa” con escarola de la “Perruqueta”

Suquet de cananes amb llentia caviar

“Suquet” de cananas con lenteja caviar

Romesquet de llucets amb chips de poma i patata

“Romesquet” de pescadillas con chips de manzana y patata

Postre de música / *Postre de música*

Vi Mas de la Pau, garnatxa blanca, D.O. Terra Alta

Vino Mas de la Pau, garnacha blanca, D.O. Terra Alta

25 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

■ De 13.00 h a 15.30 h.

1 EL CAPITÁN

3 LA CUINA D'EN BASILI

5 CAN LLUÍS

7 CAL SILVER

9 LA TERRAZA

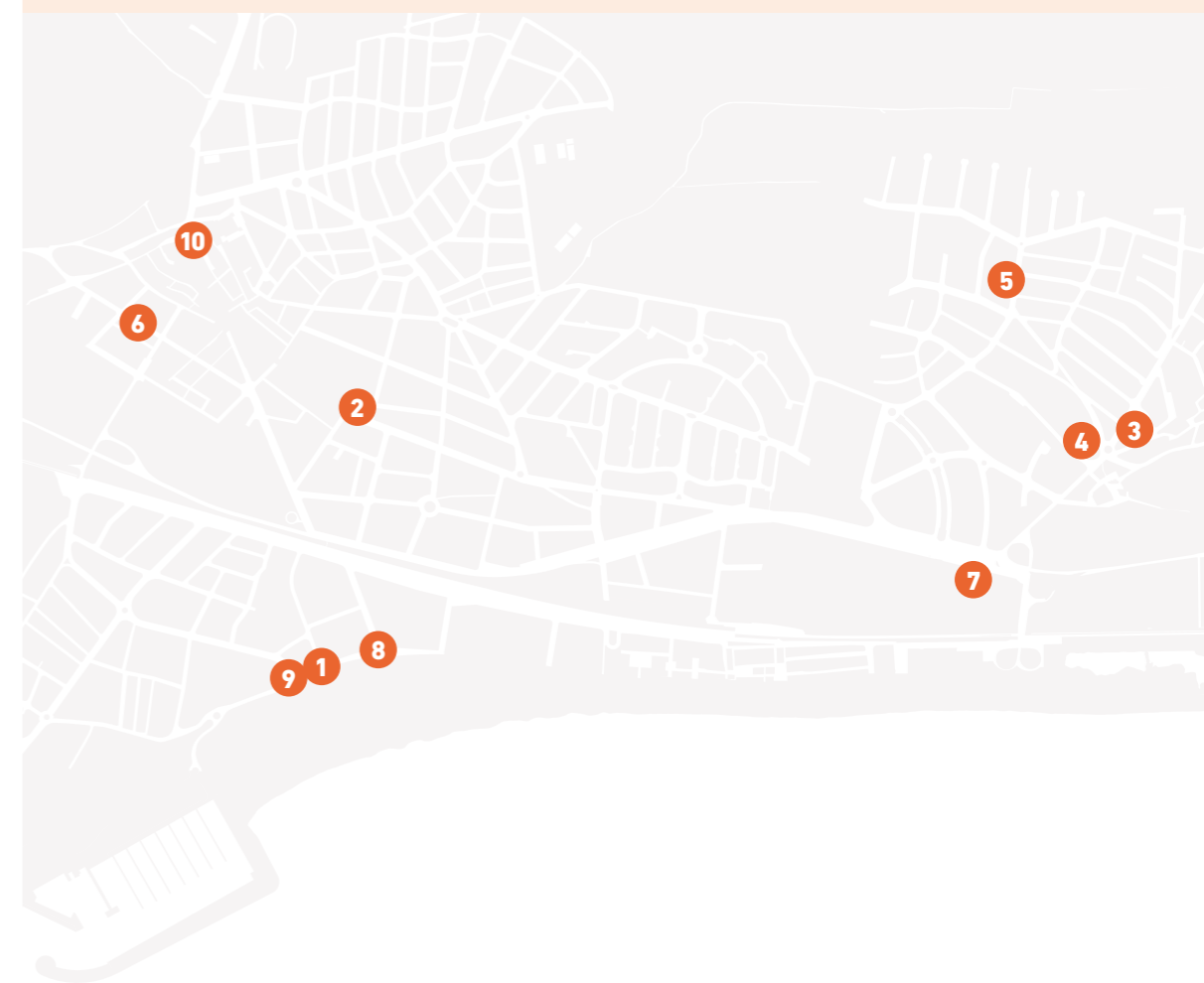
2 HOSTAL COCA

4 DELICIAS

6 LA SERRA

8 LAS PALMERAS

10 LA XERIUETA



Per poder participar en el sorteig d'un dels deu lots de productes de Ranxets (Cistella de productes de proximitat, llibre de receptes “Ranxets, la cuina a Torredembarra” i dos tiquets per a la Mostra Gastronòmica dels Ranxets) és necessari haver fet tres menús diferents entre els restaurants participants i haver obtingut els corresponents segells, cal emplenar la butlleta i dipositar-la a la bústia de la Regidoria de Turisme.

Data límit d’entrega de butlletes: dilluns 9 de desembre a les 13 h. **Data del sorteig: dimecres 11 de desembre.** **Als guanyadors se'ls avisarà segons les dades facilitades a la butlleta i es publicarà a les xarxes socials.**

Només es podrà obtenir un premi per persona.

Para poder participar en el sorteo de uno de los diez lotes de productos Ranxets (cesta de productos de proximidad, libro de recetas “Ranxets, la cuina a Torredembarra” y dos tickets para la Muestra Gastronómica dels Ranxets) es necesario degustar tres menús diferentes entre los restaurantes participantes y haber obtenido los correspondientes sellos, se debe rellenar la papeleta y depositarla en la urna o buzón de la Concejalía de Turismo.

Fecha límite de entrega de papeletas: lunes 9 de diciembre a las 13 h. **Fecha de sorteo: miércoles 11 de diciembre.** **A los ganadores se les avisará según los datos facilitados en la papeleta y se publicará en redes sociales.**

Sólo se podrá obtener un premio por persona.

En compliment amb la Llei Orgànica de protecció de dades de caràcter personal (LO 3/2018 de 5 de desembre), posem al seu coneixement que les seves dades formen part d'un fitxer inscrit, responsabilitat de la Regidoria de Turisme, amb la finalitat de participar en el sorteig així com publicar el nom dels guanyadors a la web i a les xarxes socials de la Regidoria de Turisme de Torredembarra, les seves dades seran tractades amb la màxima confidencialitat i diligència. Si vol exercir els seus drets de rectificació o cancel·lació de dades, pot dirigir-se al responsable del fitxer.

No vull rebre més informació de les activitats que organitza la Regidoria de Turisme de Torredembarra.

NOM I COGNOMS
NOMBRE Y APELLIDOS _____

TELÈFON
TELÉFONO _____

LOCALITAT
LOCALIDAD _____

ADREÇA ELECTRÒNICA
CORREO ELECTRÓNICO _____

SEGELL SELLO

SEGELL SELLO

SEGELL SELLO

