

ENCAR  
X  
FA'T

*Cambrils*

Del 13 al 29 de març de 2015

# 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 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 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 13 al 29 de març gaudireu de la tercera 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

# 2. Acuamar

## ENTRANTS A ESCOLLIR

Crema de carabassó i carxofes amb cruixent de pernil i carxofes, encenalls de formatge i crostons

Amanida d'enciams variats amb gambes i cors de carxofes

## PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Llom de rap amb romesco i cruixent de carxofes

Arròs melós de carxofes i gambes (mínim 2 racions)

## POSTRES

A escollir

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

Aigües minerals

**26.50** IVA inclòs

## 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 sipions, cloïsses i carxofes (mínim 2 racions)

## POSTRES

De la casa

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

Aigües minerals

Cafè

**33.00** IVA inclòs



Pescadors, 23  
Tel. 977 366 424



Consolat de Mar, 66  
Tel. 977 360 059

# 3. Bec d'Or

# 4. Bresca

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Korokke de Shitake i cor de carxofa

Dobin mushi d'au amb fideus d'arròs

Caneló invertit de ricota, espinacs i carxofa  
amb cruixent de parmesà

Sípia guisada amb carxofa i cigrons ecològics

Niu de filet amb bacó i carabassó

## POSTRES

De la casa

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

Aigua mineral

## APERITIU

Del dia

## ENTRANTS

Sopeta de carxofes i ous de salmó

## PLAT PRINCIPAL

Rap, faves, pèsols i carxofes

## POSTRES

Full de peres amb  
gelat de vainilla

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

(Per a taula completa)

**27.00** IVA inclòs



Travesera Àncora 21  
Tel. 977 369 512

**36.00** IVA inclòs



Riera de Riudecanyes, 5  
Tel. 977 792 013

# 5. Cal Tendre

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Carxofa confitada amb vicies,  
oli Alba 1919, soja i mel

Guisat de carxofa amb cloïsses  
i picada d'ametlles

Arròs a "banda" cremós amb  
saltat de carxofa, sípia i galeres

Porcellet confitat 12 hores amb  
pell cruixent i salsa de cítrics

## POSTRES A ESCOLLIR

Gelatina de moscatell de Montbrió  
amb nata i xocolata

Engrunat de poma, nous i panses

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

**24.90** IVA inclòs

# 6. Can Bosch

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Snacks

Tapa d'aperitiu

Coca de full, contrastos de carxofa  
amb cansalada a baixa temperatura  
i llagostí

Arròs de carxofes, naps i calamarsons  
de Cambrils

Rap a la brasa amb carxofa, emulsió  
de créixens i oli d'oliva al romaní


## POSTRES


Crumble de garrofa amb  
gelat de iogurt i fruits vermells  
Petits fours

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm  
Altres begudes no incloses

**40.00** IVA inclòs

 Ramón Llull, 10  
Tel. 636 972 240

 Rambla Jaume I, 19  
Tel. 977 360 019

# 7.Can Solé

## ENTRANTS PER COMPARTIR

Amanida de carxofes

Saltat de cloïsses i musclos

amb carxofes

## PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Arròs de carxofa amb llamàntol

(mínim 2 racions)

Entrecot a la planxa

Rap amb carxofa

## POSTRES A ESCOLLIR

Crep amb gelat i xocolata

Xarrupet de llimona

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

**25.00** IVA inclòs

# 8.Casa Gallau

## APERITIU

Crema de calçots amb

carxofes i romesco

## ENTRANTS

Saltat de calamarsos

amb favetes i carxofes

## PLAT PRINCIPAL

Suquet de sípia amb patates i carxofa

## POSTRES

Iogurt grec amb salsa


de fruits del bosc

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

**30.00** IVA inclòs

 Ramon Llull, 19-21  
Tel. 977 360 236

 Pescadors, 25  
Tel. 977 360 261

# 9. Casa Macarrilla 1966

## APERITIU

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

Cervesa Inedit Damm

**30.00** IVA inclòs

# 10. Casavella

## APERITIU

Variat de la casa

## ENTRANTS

Calamarsons amb carxofa

## PLAT PRINCIPAL

Arròs a la cassola amb carxofa i escamarlans

**29.70** IVA inclòs  
Consolat de Mar, 62  
Tel. 977 364 712

## POSTRES A ESCOLLIR

Rebosteria

Suc de taronja amb gelat de vainilla

Crema de iogurt

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

**29.70** IVA inclòs

# 11.Club Nàutic Cambrils

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Els nostres xips i aperitius

Carxofes amb crema de formatge

Idiazabal i llimona marroquina

Arròs negre, carxofes i vieires

La carxofa que volia ser una rosa, amb rap, calçots, ametlla tendra i cansalada ibèrica

## POSTRES

Gelat de te verd, mascarpone i mel

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

**35.00** IVA inclòs

# 12.Dofí Verd

## 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

 Passeig Miramar, 5  
Tel. 977 795 002

 Rambla Jaume I, 35  
Tel. 977 364 986



# 13. Duomo

## APERITIU

Xips de carxofa

## ENTRANTS

Xató amb vinagreta de romesco  
(amanida)

## PLAT PRINCIPAL

Risotto de carxofes amb  
foie i magret d'ànec

## POSTRES A ESCOLLIR

Crema catalana  
Del dia

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

**25.00** IVA inclòs

# 14. El Faro

## APERITIU

## ENTRANTS A ESCOLLIR

Carxofes amb cloïsses  
Crema de carabassa

## PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs mar i montanya amb carxofes  
i llagostins (mínim 2 racions)  
Suquet de peix amb carxofa


## POSTRES A ESCOLLIR


De la casa

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm  
Aigua mineral

**32.00** IVA inclòs

 Rambla Regueral, 4  
Tel. 977 365 457

 Sant Pere, 11  
Tel. 977 361 073

# 15.El Moll

## ENTRANTS

Amanida d'escarola i bacallà  
amb làmines de carxofa

## PLAT PRINCIPAL

Arròs caldós de carxofes  
i gambes

## POSTRES

De la casa

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm  
Cafè

**25.00** IVA inclòs

# 16.El Pescador

## ENTRANTS A ESCOLLIR

Saltat de carxofes, patates i gambes  
Carxofes guisades amb cloïsses i pernil  
Amanida de carxofes amb vinagreta

## PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Sípia guisada amb carxofes  
Arròs negre amb sípia i carxofa  
(mínim 2 racions)

**25.00** IVA inclòs  
Drassanes, 14  
Tel. 977 363 759


## POSTRES

Rebosteria variada

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm  
(1 ampolla per a 2 persones)

**25.00** IVA inclòs

 Joan Sebastià Elcano, 8  
Tel. 639 791 118

# 17.El Pósito

## ENTRANTS

Amanida amb meló i gambes

## PLAT PRINCIPAL

Arròs amb pollastre i carxofes

## POSTRES

Crema catalana o similar

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

**25.00** IVA inclòs

# 18.Fonda Montserrat

## ENTRANTS A ESCOLLIR

“Quiche Lorraine” de carxofa  
Tagliatelle amb salsa de marisc  
i carxofetes

## PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Bacallà gratinat al forn amb  
muselina de carxofa  
Peus de porc ofegats amb  
caragols i carxofetes

## POSTRES A ESCOLLIR

Crema catalana amb reducció  
de suc de carxofa  
Sorbet de mandarina  
Pastís de poma tatín flamejat  
amb Grand Marnier

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

**16.50** IVA inclòs

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

▶ Barcelona, 1  
Tel. 977 365 047

# 19.Gami

## ENTRANTS A ESCOLLIR

Graellada de verdures

Carxofes amb cloïsses

Carxofes saltades amb calamarsos,  
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

Cervesa Inedit Damm

**25.00** IVA inclòs

# 20.Germans Miquel's

## 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

**29.50** IVA inclòs

 Sant Pere, 9  
Tel. 977 361 049

 Consolat de Mar, 28  
Tel. 977 791 653

# 21.L'Espurna

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Croqueta de carxofes amb sípia de Cambrils estofada

Amanida tèbia de cors de carxofa amb patata al caliu, tomàquets deshidratats, caviar de salmó i alfàbrega fresca

Carxofetes laminades a ganivet, fregides amb oli d'arbecuina, amb pluja d'espurnes de foie d'ànec del Delta i reducció de vinagre Fòrum

Tronc d'espàtlla de xai D.O. Girona a baixa temperatura, trinxat de patata i carxofa a la brasa, salsa "Cafè de París", xips de carxofa i germinats Sakura Mix

## POSTRES

"La Sopa BMV"... Bourbon, maduixetes del bosc i vainilla

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

**27.50** IVA inclòs

# 22.L'Indret

## ENTRANTS

Flam de carxofa amb cruixent de cansalada "joselito"

## PLAT PRINCIPAL

Rap saltat amb carxofa i butifarra de perol


## POSTRES


Milfulles amb crema i compota de poma

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

**24.50** IVA inclòs

 Pau Casals, 39  
Tel. 977 363 127

 Josep Iglesias, 40  
Tel. 977 793 426

## 23.L'Original, experiències gastronòmiques

### APERITIU

Crema cuallada de carxofa amb salmó

### ENTRANTS

Carxofes farcides de melós de bou i foie

### PLAT PRINCIPAL

Risotto de carxofa amb pop de roca i vieires

### POSTRES

Xocolata, toffe i anís

### BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

## 24.La cuina d'en Jordi

### MENÚ DEGUSTACIÓ

Carxofa fregida

Carxofa amb gambes a l'all

Carxofa saltada amb pernil

Carxofa gratinada amb xampinyons

### PLAT PRINCIPAL

Arròs amb carxofa i botifarra negra

### POSTRES

A escollir

### BEGUDES

Cervesa Inedit Damm



Plaça Mossèn Joan Batalla, 5  
Tel. 977 911 602

**30.00** IVA inclòs



Av. Mil·lenari, 9  
Tel. 977 791 118

**20.00** IVA inclòs

# 25.La Palmera de la Llosa

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu

Crema de calçots amb carxofes

Amanida de carxofes i botifarra

Arròs melós de bacallà, carxofes  
i oli de Cambrils

Artells de carn de porc Duroc  
amb salsa de cervesa Inedit

## POSTRES

Sorbet de limona al cava

El nostre cheesecake

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

**24.90** IVA inclòs

# 26.La Stiva da Matteo

## ENTRANTS

Amanida amb calçots i  
cruixent de carxofa

## PLAT PRINCIPAL

Raviolis farcits de carxofa de  
Cambrils a l'estil de l'àvia

## POSTRES

La incògnita

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

**20.90** IVA inclòs

Til·lers, 11  
Tel. 977 793 354

Sant Pere, 7  
Tel. 977 792 334

# 27. Lekeitio

## ENTRANTS

Milfulles de carxofes i patates  
amb ou fregit i foie

## PLAT PRINCIPAL

Bacallà amb carxofes i llagostins


## POSTRES

Tiramisú de la casa

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm  
Aigua natural  
Cafè

**25.00** IVA inclòs

 Miquel Planàs, 19  
Tel. 977 794 668

# 28. Les Barques

## ENTRANTS A ESCOLLIR

Crema de carxofa  
Timbal de carxofa, xampinyons i ous

## PLAT PRINCIPAL

Arròs de carxofa, bacallà i cloïsses


## POSTRES A ESCOLLIR


Del dia

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm  
Cafè

**24.50** IVA inclòs

 Consolat de Mar, 64  
Tel. 977 366 455

 Passeig Miramar 33  
Tel. 977 361 394



# 29.Les Fonts

## ENTRANTS A ESCOLLIR

Crema de carxofa amb cor d'oliva i encenalls de parmesà

Amanida de bacallà amb taronja i ceba tendra

## PLAT PRINCIPAL

Vieires amb carxofa cruixent amb crema de julivert i salsa de fonoll

Arròs melós d'escamarlans amb carxofa i pèsols

## POSTRES

A escollir

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

Aigua mineral

Pa

(mínim 2 persones)

**25.00** IVA inclòs

# 30.Maset

## 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

▶ Colon, 1  
Tel. 977 793 352

▶ Consolat de Mar, 48  
Tel. 977 364 676

# 31.Miquel

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Amanida de carxofes amb vinagreta

Carxofes farcides de marisc

Arròs de calamarsos i carxofes

## POSTRES

Tatín de pera amb  
gelat de vainilla

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm  
(1 ampolla per a 2 persones)

**33.00** IVA inclòs

# 32.Miramar

## APERITIU

Cors de carxofa amb espinacs  
i fruits secs

## ENTRANTS

Cloïsses amb carxofes i calçots

## PLAT PRINCIPAL

Arròs negre amb sípionets i carxofes

## POSTRES A ESCOLLIR

De la nostra pastisseria  
elaborada diàriament

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm  
Aigües

Pa i salses

**44.00** IVA inclòs

▶ Av. Diputació, 3  
Tel. 977 360 357

▶ Passeig Miramar, 30  
Tel. 977 360 063

# 33.Montserrat

## APERITIU

De la casa

## ENTRANTS

Calamars a la romana, carxofes gratinades amb brandada i musclos i cloïsses a la crema de calçots

## PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Tronc de lluç amb carxofes a la crema de calçots  
Arròs amb bacallà i carxofes  
Turbot al forn amb patates “panadera”

## POSTRES A ESCOLLIR

Sorbet de llimona  
Mus d'avellana

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

Pa

**27.50** IVA inclòs

# 34.Portus

## APERITIU

Capricis snacks  
Trilogia de carxofa

## ENTRANTS

Crema de carxofa amb infusió de verdures i llagostins de Sant Carles cuits a baixa temperatura  
Bosc marí amb tocs de la nostra terra (Cambrils mar i montanya)

## PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Calamar farcit de risotto de carxofa amb bolets de temporada  
Melós de vedella amb bolets de temporada i carxofes

## POSTRES

Sorpresa Portus amb carxofes caramelitzades

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

(Per a taula completa)

**35.00** IVA inclòs

Miquel Planàs, 9  
Tel. 977 361 640

Pescadors, 25  
Tel. 977 365 945

# 35.Rincón de Diego

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Snacks

Les tapetes d'aperitiu

Amanida de carxofes amb gamba blanca de Cambrils, calçots i romesco fred

Saltat de carxofes amb calamarsos i ceba de Figueres

Lloms de lluç de pinxo confitat amb oli d'oliva D.O.Siurana amb puré de carxofes i galtes de bacallà al pil pil

## POSTRES

Un petit caprici dolç

Petits fours

## BEGUDES

Cervesa Inedit Damm

42.00 IVA inclòs

## Agenda

► Diumenge, 22 de març

### Esmorzar popular

De les 9:30 a les 12 h, a les instal·lacions de la Cooperativa Agrícola de Cambrils (ctra. Cambrils-Montbrió, km. 2), servirem “platillus” de carxofes de Cambrils amb closca, maridades amb Oli Extra Verge DO Siurana de la Cooperativa Agrícola de Cambrils i Estrella Inedit DAMM.

De les 10.30h a les 12h, tallers encarxofats per a nens i nenes.

**Preu degustació: 3 €.**

I després pots omplir el cistell a l'Agrobotiga fins a les 13 h!

► Diumenge, 29 de març

### Tast de paelles encarxofades maridades amb Estrella Inedit Damm i mostra de productes de la Cooperativa Agrícola de Cambrils

De les 11h a les 13 h, a la plaça del Pòsit, tasta les propostes encarxofades de tots els restaurants participants.

**Preu degustació: 3 €.**

# Els Plats Principals:

1.Al Punt

2.Acumar

18.Fonda Montserrat

19.Gami

20.Germans Miquel's

3.Bec d'Or

4.Bresca

5.Cal Tendre

21.L'Espurna

22.L'Indret

23.L'Original, experiències  
gastronòmiques

6.Can Bosch

7.Can Solé

8.Casa Gallau

24.La cuina d'en Jordi

25.La Palmera de la Llosa

26.La Stiva da Matteo

9.Casa Macarrilla 1966

10.Casavella

11.Club Nàutic Cambrils

27.Lekeitio

28.Les Barques

29.Les Fonts

12.Dofi Verd

13.Duomo

14.El Faro

30.Maset

31.Miquel

32.Miramar

15.El Moll

16.El Pescador

17.El Pósito

33.Montserrat

34.Portus

35.Rincón de Diego

**22 de març, de 9.30h a 12h**

Cooperativa Agrícola de  
Cambrils (ctra. Cambrils-  
Montbríó, km. 2)

## Esmorzar popular

Preu degustació 3€

18



24

3

22

25

**1. Al Punt**

Pescadors, 23

**2. Acuamar**

Consolat de Mar, 66

**3. Bec d'Or**

Riera de Riudecanyes, 5

**4. Bresca**

Travesera Àncora, 21

**5. Cal Tendre**

Ramón Llull, 10

**6. Can Bosch**

Rambla Jaume I, 19

**7. Can Solé**

Ramon Llull, 19-21

**8. Casa Gallau**

Pescadors, 25

**9. Casa Macarrilla 1966**

Barques, 14

### *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, llúpul, coriandre, regalèssia i pell de taronja.

Grau d'alcohol: 4.8°

**22 de març, de 9.30h a 12h**

Cooperativa Agrícola de  
Cambrils (ctra. Cambrils-  
Montbrió, km. 2)

**Esmorzar popular**

Preu degustació 3€

**29 de març, d'11 a 13 h**

Plaça del Pòsit

**Tast de paelles  
encarxofades**

i mostra de productes de la  
Cooperativa Agrícola de Cambrils

Preu degustació 3€

25

22

3

18

24

29

6

21

7

5

15

27

33

28

32

17

23

20

30

28

10

2

11

8

34

1

9

14

19

26

35

4

16

12

12

13

31

**1. Al Punt**  
Pescadors, 23

**2. Acumar**  
Consolat de Mar, 66

**3. Bec d'Or**  
Riera de Riudecanyes, 5

**4. Bresca**  
Travesera Àncora, 21

**5. Cal Tendre**  
Ramón Llull, 10

**6. Can Bosch**  
Rambla Jaume I, 19

**7. Can Solé**  
Ramon Llull, 19-21

**8. Casa Gallau**  
Pescadors, 25

**9. Casa Macarrilla 1966**  
Barques, 14

**10. Casavella**  
Consolat de Mar, 62

**11. Club Nàutic Cambrils**  
Passeig Miramar, 5

**12. Dofí Verd**  
Rambla Jaume I, 35

**13. Duomo**  
Rambla Regueral, 4

**14. El Faro**  
Sant Pere, 11

**15. El Moll**  
Joan Sebastià Elcano, 8

**16. El Pescador**  
Drassanes, 14

**17. El Pòsit**  
Pl. Mossèn J. Batalla, 3

**18. Fonda Montserrat**  
Barcelona, 1

**19. Gami**  
Sant Pere, 9

**20. Germans Miquel's**  
Consolat de Mar, 28

**21. L'Espurna**  
Pau Casals, 39

**22. L'Indret**  
Josep Iglesias, 40

**23. L'Original, experiències  
gastronòmiques**  
Pl. Mossèn J. Batalla, 5

**24. La Cuina d'en Jordi**  
Av. Mil-lenari, 9

**25. La Palmera  
de la Llosa**  
Til-lers, 11

**26. La Stiva da Matteo**  
Sant Pere, 7

**27. Lekeitio**  
Miquel Planàs, 19

**28. Les Barques**  
Consolat de Mar, 64  
Passeig Miramar, 33

**29. Les Fonts**  
Colon, 1

**30. Maset**  
Consolat de Mar, 48

**31. Miquel**  
Av. Diputació, 3

**32. Miramar**  
Passeig Miramar, 30

**33. Montserrat**  
Miquel Planàs, 9

**34. Portus**  
Pescadors, 25

**35. Rincón de Diego**  
Drassanes, 19

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