

9^{es}

**10 AL 31
MARÇ '23**

EN CAR XO FA'T



A CAMBRILS

WWW.ENCARXOFAT.COM

ENCARXOFA'T A CAMBRILS

El mes de març és **el mes de la carxofa** a Cambrils, una hortalissa saborosa, versàtil amb moltes possibilitats a la cuina i, per descomptat, un superaliment amb grans propietats saludables i nutrients per al nostre organisme.

A continuació, us presentem una **gran varietat de menús** ideats pels xefs cambrilencs per gaudir de les carxofes en totes les seves possibilitats i per a tots els gustos. Les trobaràs a la paella, a la cassola, acompanyant deliciosos peixos, i preparades en diferents textures i coccions: confitades, gratinades, farcides, en crema, en tempura, i també en flor o com a xips crujents. Tots ells **maridats amb els vins i caves Vilarnau**.

Els nostres xefs s'esmeren en preparar les carxofes amb les millors receptes de cada casa, esperem que els visiteu durant aquest mes dedicat a la carxofa.

Deixa't seduir per aquesta verdura tan arrelada al nostre territori!

Marzo es **el mes de la alcachofa** en Cambrils, una hortaliza sabrosa y versátil con muchas posibilidades en la cocina y, por descontado, un superalimento con grandes propiedades saludables y nutrientes para nuestro organismo.

A continuación, os presentamos una **gran variedad de menús** ideados por los chefs cambrilenses para disfrutar de las alcachofas en todas sus posibilidades y para todos los gustos. Las encontrarás en la paella, a la cazuela, acompañando deliciosos pescados y preparadas en diferentes texturas y cocciones: confitadas, gratinadas, rellenas, en crema, tempura, en flor o como chips crujientes. Todos ellos **maridados con los vinos y cavas Vilarnau**.

Nuestros chefs se afanan a preparar las alcachofas con las mejores recetas de cada casa, esperamos que los visitéis durant este mes dedicado a la alcachofa.

¡Déjate seducir por esta verdura tan arrraigada en nuestro territorio!

LA CARXOFA

MILLORA EL
FUNCIONAMENT
DEL FETGE

MILLORA LA
SALUT
CARDIOVASCULAR

DISMINUEIX EL
COLESTEROL
DOLENT

REDUEIX ELS
NIVELLS DE
SUCRE A
LA SANG

ACCELERA LA
DIGESTIÓ

DIÜRÈTICA

RICA EN
VITAMINES
I MINERALS



RICA EN
VITAMINAS Y
MINERALES

DIURÉTICA

ACELERA LA
DIGESTIÓN

MEJORA LA
SALUD
CARDIOVASCULAR

REDUCE LOS
NIVELES DE
AZUCAR
EN SANGRE

DISMINUYE EL
COLESTEROL
MALO

MEJORA EL
FUNCIONAMIENTO
DEL HIGADO

LA ALCACHOFA

T'agradaria veure en directe el Know how de dos dels genis dels fogons més avanguardistes de Cambrils? Els xefs Joan Llaberia i Sergi Palacín obren les portes de les seves cuines per oferir un showcookings de les seves receptes.

¿Te gustaría ver en directo el arte de dos de los genios de los fogones más vanguardistas de Cambrils? Los chefs Joan Llaberia y Sergi Palacín abren las puertas de sus cocinas para ofrecer un showcooking de sus recetas.

CUINES OBERTES

COCINAS ABIERTAS



**16/03
18:00h**

**21/03
17:00h**

L'ORIGINAL EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES

RECEPTA / RECETA:

Sopa laksa de carxofa i calçot amb tartare de gamba blanca de Cambrils

Sopa laksa de alcachofa y "calçot" con tartare de gamba blanca de Cambrils

HIU

RECEPTA / RECETA:

Carxofes amb mole, crema de blat de moro i galera

Alcachofas con mole, crema de maíz a la brasa y galera

Activitat gratuïta. Aforament limitat.

Reserva la teva plaça al telèfon del Patronat de Turisme **977 792 307.**

Actividad gratuita. Aforo limitado.

Reserva tu plaza al teléfono del Patronato de Turismo **977 792 307.**

TAST POPULAR

ARRÒS MELÓS

AMB CARXOFES

DEGUSTACIÓN POPULAR
DE ARROZ MELOSO CON
ALCACHOFAS

26/03
12:00h

6€

PLATILLO

Inclou pa i copa de vi
Incluye pan y copa de vino

EL PLA DE LES SERENES

(Escales reials)

Vine a degustar el **producte estrella** de les jornades gastronòmiques de la carxofa, un dels més preuats de l'horta cambrilena en un marc incomparable i amb bon ambient de la mà de la **Dj Berta Sala** que amenitzarà la festa.

Ven a degustar el **producto estrella** de las jornadas gastronómicas de la alcachofa, uno de los mas preciados de la huerta de Cambrils en un marco incomparable y con un buen ambiente de la mano de la **Dj Berta Sala** que amenizará la fiesta.



CAMBRILS
SOCIETAS COQVINARIA

De la mà de l'Associació “Cambrils Societas Coqvinaria”

De la mano de la Asociación “Cambrils Societas Coqvinaria”



CAT

VILARNAU BRUT NATURE VINTAGE RESERVA

A la fase visual ens ofereix un color groc d'intensitat mitjana, amb brillantor i irisacions verdoses. Al nas mostra aromes netes i intenses a fruites tropicals madures: pinya, plàtan, mango i guaiaba. L'entrada a la boca és molt agradable i expressiva. És un vi saborós, dens, estructurat, rodó, envoltant i llarg.

ES

En la fase visual nos ofrece un color amarillo de intensidad media, con brillo e irisaciones verdosas. En nariz muestra aromas limpios e intensos a frutas del trópico maduras: piña, plátano, mango y guayaba. La entrada en boca es muy agradable y expresiva. Se trata de un vino sabroso, denso, estructurado, redondo, envolvente y largo.



CAT

VILARNAU BRUT NATURE VINTAGE RESERVA

En aquest cava, busquem l'equilibri entre els tres tipus d'aromes que podem trobar en un cava. En primer lloc, els aromes primaris que provenen de la fruita (raïm) i que ens recorden les notes de fruita i florals. En segon lloc, els aromes secundaris que provenen de la segona fermentació a l'interior de l'ampolla, que ens evoquen a la panificació i la pastisseria. I, finalment, els aromes terciaris que provenen de la criança del cava, que ens recorden a torrats, fruites seques i mels.

ES

En este cava, buscamos el equilibrio entre los tres tipos de aromas que podemos encontrar en un cava. En primer lugar, los aromas primarios que provienen de la fruta (uva) y que nos recuerdan las notas de fruta y florales. En segundo lugar, los aromas secundarios que provienen de la segunda fermentación en el interior de la botella, que nos evocan a la panificación y la pastelería. Y, finalmente, los aromas terciarios que provienen de la crianza del cava, que nos recuerdan a tostados, frutas secas y mieles.

**CAT**

VILARNAU BRUT RESERVA ORGÀNICO

En aquest cava trobem un gran potencial aromàtic en nas i ens ofereix les aromes primàries del raïm. Quan catem el Vilarnau Brut Reserva Orgànic, volem que recordi que prové d'una fruta: el raïm. En aquest cas de les varietats Macabeu, Xarel.lo i Parellada.

ES

En este cava encontramos un gran potencial aromático en nariz y nos ofrece los aromas primarios de la uva. Cuando catamos el Vilarnau Brut Reserva Orgánico, queremos que recuerde que proviene de una fruta: la uva. En este caso de las variedades Macabeo, Xarel.lo y Parellada.

**CAT**

VILARNAU ECOLÓGICO BRUT ROSADO RESERVA

És un cava rosat pàlid, molt intens i amb una gran complexitat aromàtica. En nas, ens ofereix les aromes primàries característiques d'un delicat cava rosat. Ens mostra la subtilesa de les violetes i les roses en combinació amb fruits vermellos madurs: maduixes, gerds i nabius. En boca és suau, molt cremós, fresc i elegant.

ES

Es un cava rosado pálido, muy intenso y con una gran complejidad aromática. En nariz, nos ofrece los aromas primarios característicos de un delicado cava rosado. Nos muestra la sutileza de las violetas y las rosas en combinación con frutos rojos maduros: fresas, framboesas y arándanos. En boca es suave, muy cremoso, fresco y elegante.

MENÚS



BARABAR

29⁸⁰
€
IVA incl.

FREDERIC MOMPOU, 12 · 977 363 806

CAT APERITIU DE LA CASA

ENTRANT

Carxofa gratinada amb maionesa de parmesà i carabiners / o foie

PLAT PRINCIPAL

Arròs mariner amb carxofes

BEGUDA I POSTRE INCLÒS

ES APERITIVO DE LA CASA

ENTRANTE

Alcachofa gratinada con mayonesa de parmesano y carabiners / o foie

PLATO PRINCIPAL

Arroz marinero con alcachofas

BEBIDA Y POSTRE INCLUIDO

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano
Cava Vilarnau Brut Reserva Orgànic
Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic
Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage



BEC D'OR

40⁰⁰
€
IVA incl.

RIERA DE RIUDECANYES, 5 · 977 792 013

MENÚ TAULA COMPLETA
MENÚ MESA COMPLETA

CAT MENÚ DEGUSTACIÓ “TRADICIÓ”

Vermut

Cruixents esfèrics de carxofa. Aeri, marí, agro

Brioix de “chicharrón criollo” marinat

Cremós d'alvocat amb aire de llima

Cilindre melós de galta de vedella al seu suc amb caviar de carxofa

Rovell de pagès a flor de carxofa sobre crema lleugera de patates amb pernil

Llobarro salvatge a la brasa amb carxofa i verduretes escabetxades



ES MENÚ DEGUSTACIÓN “TRADICIÓN”

Vermut

Crujientes esféricos de alcachofa. Aéreo, marino, agro

Brioche de chicharrón criollo marinado

Cremoso de aguacate con aire de Lima

Cilindro meloso de carrillera de ternera en su jugo con caviar de alcachofa

Yema campera en flor de alcachofa sobre crema ligera de patatas con jamón

Lubina Salvaje a la brasa con alcachofa y verduritas escabechadas.

BEGUDES BEBIDAS

Blanc / Blanco “Viñas del Vero” D.O. Somontano

o

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage



BRISAS DE MAR

22,90€
IVA incl.

AVDA. DIPUTACIÓ, 72 · 977 185 183

CAT

PER COMPARTIR

Fritada de calamar amb carxofa
Carpaccio de salmó amb carxofes confitades
Llagostins salats amb salsa romesco

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Paella marinera amb carxofes
Arròs de bacallà amb carxofes
Fideuà amb carxofes

POSTRES (A ESCOLLIR)

Semifred de Mandoria
Tartar de formatge amb fruits del bosc
Carpaccio de pinya amb gelat de caramel
Gelat de turró amb crema catalana

ES

PARA COMPARTIR

Fritura de calamar con alcachofa
Carpaccio de salmon con alcachofas confitadas
Langostinos salados con salsa romesco

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Paella marinera con alcachofas
Arroz de bacalao con alcachofas
Fideuá con alcachofas

POSTRES (A ESCOLLIR)

Semifrio de Mandoria
Tartar de queso con frutos del bosque
Carpaccio de piña con helado de caramelo
Helado de turrón con crema catalana

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano

**4**

CAL TENDRE

27,90
€
IVA incl.

RAMON LLULL, 10 BAIXOS 2 · 877 016 327

CAT

MENÚ DEGUSTACIÓ

Crema de calçots amb avellanes

Carxofa a baixa temperatura amb ou de guatlla i ous de truita

Arròs de carxofa i ventresca de bacallà

Porcellet confitat 12 hores amb pell crujent, llàgrima de carxofa i salsa de cítrics

POSTRES

Gelée de moscatell amb nata i xocolata

Dolç final

ES

MENÚ DEGUSTACIÓN

Crema de “calçots” con avellanas

Alcachofa a baja temperatura con huevo de codorniz y huevos de trucha

Arroz de alcachofa y ventresca de bacalao

Saquito confitado 12 horas con piel crujiente, lágrima de alcachofa y salsa de cítricos

POSTRES

Gelée de moscatel con nata y chocolate

Dulce final

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco “Viñas del Vero” D.O. Somontano



CASA MACARRILLA 1966

45⁰⁰
IVA incl.

BARQUES, 14 · 977 360 814

MENÚ TAULA COMPLETA
MENÚ MESA COMPLETA

CAT

MENÚ DEGUSTACIÓ

La barca de l'avi, tres aperitius amb gust a mar

PER OBRIR BOCA

Foie amb anous i fruits vermellos

PRIMER A ESCOLLIR

Carxofa confitada amb bivalves

Carpaccio de gamba amb vinagreta de carxofa

SEGÓN A ESCOLLIR

Crema de carxofa amb calçot i gall de Sant Pere

Xips de carxofa i llagostins, parmentier de tupinambour, llet de coco, coriandre, alfàbrega i menta

TERCER A ESCOLLIR

Arròs negre amb carxofa, sèpia i calamar (mínim 2 pers.)

Arròs melós de carxofa i escamarlans de platja (mínim 2 pers.)

QUART A ESCOLLIR

Galta de vedella amb cremós de carxofa i espanyola de xocolata

Medalló de rap amb marinera de carxofa i vi blanc

POSTRES

Degustació de postres casolanes i xocolata a l'estil rebosteria casolana

INCLUOU PA I SALSSES

ES

MENÚ DEGUSTACIÓN

La barca del abuelo, tres aperitivos con sabor a mar

PARA ABRIR BOCA

Foie con nueces y frutos rojos

PRIMERO A ESCOGER

Alcachofa confitada con bivalvos

Carpaccio de gamba con vinagreta de alcachofa

SEGUNDO A ESCOGER

Crema de alcachofa con "calçots" y gallo de San Pedro

Chips de alcachofa y langostinos, parmentier de tupinambour, leche de coco, cilantro, albahaca y menta

TERCERO A ESCOGER

Arroz negro con alcachofa, seña y calamar (mínimo 2 pers.)

Arroz meloso de alcachofa y cigalitas de playa (mínimo 2 pers.)

CUARTO A ESCOGER

Carrillera de ternera con cremoso de alcachofa y española de chocolate

Medallón de rape con marinera de alcachofa y vino blanco

POSTRES

Degustación de postres caseros y chocolate estilo repostería casera

INCLUYE PAN Y SALSAS

CELLERS RECOMANATS / BODEGAS RECOMENDADAS

Cava Vilarnau Brut Reserva Orgànic

Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage

6

CASA PORT

38,50
€
IVA incl.

SANT PERE, 5 · 977 365 502

MENÚ TAULA COMPLETA
MENÚ MESA COMPLETA

CAT ENTRANTS (TOT INCLÒS)

Musclos de roca a la planxa

Dues textures de calamar amb xips de carxofes

Gamba blanca fregida amb xips de carxofes

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Arròs melós de carxofes, sípia i cloïsses (mínim 2 persones)

Fideuà de marisc amb carxofes (mínim 2 persones)

Paella d'un dit amb escamarlans (mínim 2 persones)

Rap al sofregit de gambes i alls tendres

POSTRES DEL DIA I CAFÈ

ES ENTRANTES (TODO INCLUIDO)

Mejillones de roca a la plancha

Dos texturas de calamar con chips de alcachofas

Gamba blanca frita con chips de alcachofas

PLATO PRINCIPAL (A ESCOCER)

Arroz meloso de alcachofas, sepia y almejas (mínimo 2 personas)

Fideuá de marisco con alcachofas (mínimo 2 personas)

Paella de un dedo con cigalas (mínimo 2 personas)

Rape al sofrito de gambas y ajos tiernos.

POSTRES DEL DÍA Y CAFÉ

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano
Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage

7

CLUB NÀUTIC

58⁰⁰€
IVA incl.

PG. MIRAMAR, 44 · 877 018 952

CAT MENÚ DEGUSTACIÓ

Canapé de salmó, formatge crema amb meló “Cantalupo” i succedani de caviar negre

Carxofes confitades amb rovell curat, pernil d'ànec i reducció de balsàmic

Crema de carxofa amb foie a la brasa, pinyons torrats ceps i caviar de AOVE

Pop a la brasa amb parmentier de carxofes i caviar

Arròs mariner amb carxofes, escamarlans i sipionets

Peres amb reducción de menta i gelat de AOVE

ES MENÚ DEGUSTACIÓN

Canapé de salmón queso crema con melón “Cantalupo” y sucedaneo de caviar negro

Alcachofas confitadas con yema curada, jamón de pato y reducción de balsámico

Crema de alcachofa con foie braseado, piñones tostados, ceps y caviar de AOVE

Pulpo a la brasa con parmentier de alcachofas y caviar
Arroz marinero con alcachofas, cigalas y “sipionets”

Peras con reducción de menta y helado de AOVE

BODEGA INCLOSA BEBIDA INCLUIDA

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage
(Cada dos comensals una ampolla/ cada dos comensales una botella)



COPACABANA

37,00
€
IVA incl.

AVDA. DIPUTACIÓ, 37 · 678 419 154

MENÚ TAULA COMPLETA

MENÚ MESA COMPLETA

CAT

APERITIU DE LA CASA

ENTRANTS A ESCOLLIR

Crema de carxofa amb "zamburiñas"

Saltejat de carxofes amb xipirons

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs negre melós amb carxofa
i gamba vermella (mínim dues persones)

Bacallà amb crujent de carxofa

POSTRES DE LA CASA

ES

APERITIVO DE LA CASA

ENTRANTES A ESCOGER

Crema de alcachofa con zamburiñas

Salteado de alcachofa con chipirones

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Arroz negro meloso con alcachofa
y gamba roja (mínimo dos personas)

Bacalao con crujiente de alcachofa

POSTRE DE LA CASA

BEGUDES INCLOSES / BEBIDA INCLUIDA

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano
(Una ampolla cada dos menús / una botella cada dos menús)

Aigua mineral, pa i café / Agua mineral, pan y café

9

DALL'ITALIANO

27⁰⁰€
IVA incl.

MAJOR, 5 · 977 792 741

CAT MENÚ ENCARXOFAT "MAMOLA" (CARXOFA DE ROMA)

PRIMER PLAT

Carxofa farcida de salmó fumat i "Taleggio" (formatge)

SEGON PLAT

"Strozzapreti", pasta fresca de producció pròpia amb crema de carxofes i llonganissa

POSTRES CASOLANES

SERVEI DE PA I CAFÈ INCLÒS EN EL MENÚ

ES MENÚ ENCARXOFAT "MAMOLA" (ALCACHOFA DE ROMA)

PRIMER PLATO

Alcachofa rellena de salmón ahumado y "Taleggio" (queso)

SEGUNDO PLATO

"Strozzapreti", pasta fresca de producción propia con crema de alcachofas y longaniza

POSTRES CASEROS

SERVICIO DE PAN Y CAFÉ INCLUÍDO EN EL MENÚ

BEGUDES INCLOSES / BEBIDA INCLUIDA

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano

10

DUOMO

26⁰⁰€
IVA incl.

RAMBLA REGUERAL, 4 · 977 365 457

OBERT A PARTIR DEL 13/03

ABIERTO A PARTIR DEL 13/03

**CAT APERITIU DE LA CASA AMB COPA DE
CAVA VILARNAU BRUT RESERVA**

ENTRANTS

Xips de carxofa

PLAT PRINCIPAL

Espagueti al vongole i carxofa

SEGON PLAT

Mini pizza de carxofa i foie

POSTRES CASOLANS

**ES APERITIVO DE LA CASA CON COPA DE
CAVA VILARNAU BRUT RESERVA**

ENTRANTES

Chips de alcachofa

PLATO PRINCIPAL

Espagueti al vongole y alcachofa

SEGUNDO PLATO

Mini pizza de alcachofa y foie

POSTRES CASEROS

**CELLERS RECOMANATS
BODEGAS RECOMENDADAS**

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano

Cava Vilarnau Brut Reserva Orgànic

Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage



EL CAPI

27,90
€
IVA incl.

PAU CASALS, 16 · 977 364 655

CAT

ENTRANTS A ESCOLLIR

Salpicó de carxofa i pop
Carxofes farcides
Musclos a la marinera

PLAT PRINCIPAL

Arròs o fideuà amb carxofa (mínim 2 persones)
Planxa: sípia, gambes i navalles
Rap a la planxa amb salsa de carxofa

POSTRES A ESCOLLIR

Mousse de xocolata, iogurt o llimona
Crema catalana
Flam

ES

ENTRANTES A ESCOGER

Salpicón de alcachofa y pulpo
Alcachofas rellenas
Mejillones a la marinera

PLATO PRINCIPAL

Arroz o fideuá con alcachofa (mínimo 2 personas)
Plancha: sepia, gambas y navajas
Rape a la plancha con salsa de alcachofa

POSTRES A ESCOGER

Mousse de chocolate, yogur o limón
Crema catalana
Flan

BEGUDES INCLOSES / BEBIDA INCLUIDA

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano
(Una ampolla cada dos personas / una botella cada dos personas)
Cervesa o aigua mineral / cerveza o agua mineral

12

EL PÒSIT

38,00€
IVA incl.

MOSSÈN JOAN BATALLA, 3 · 977 369 604

CAT

ENTRANT

Carxofa en tempura

PRIMER PLAT

Crema de galeres i xips de carxofa

SEGON PLAT

Arròs amb pollastre de corral i carxofes,
recepta tradicional d'El Pòsit

POSTRES A ESCOLLIR

ES

ENTRANTE

Alcachofa en tempura

PRIMER PLAT

Crema de galeras y chips de alcachofa

SEGON PLAT

Arroz con pollo de corral y alcachofas,
receta tradicional de El Pòsit

POSTRES A ESCOGER

BEGUDES INCLOSES / BEBIDA INCLUIDA

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano

**HIU****45,50**
IVA incl. €

AVDA. BAIX CAMP, 2 · 877 071 720

MENÚ TAULA COMPLETA
MENÚ MESA COMPLETA**CAT****APERITIUS**

Croqueta de pollastre satay

Ningoyaki de crema de carxofa i caviar

Torrada d'arròs negre, verat marinat i carxofa confitada

ENTRANT

Tartar de gamba blanca de Cambrils amb citronel·la, coco i carxofa

PRIMER PLATCarxofes amb mole, crema de blat de moro
a la brasa i galera**PLAT PRINCIPAL**Llobarro amb els seus ous curats, néctar de
pebrot escalivat i carxofes**POSTRES**Torrada de Santa Teresa de xocolata i avellana,
crumble de carxofa i gelat de miso amb caramel**ES****APERITIVOS**

Croqueta de pollo satay

Ningoyaki de crema de alcachofa y caviar

Tostada de arroz negro, caballa marinada y alcachofa confitada

ENTRANTETartar de gamba blanca de Cambrils con citronela,
coco y alcachofa**PRIMER PLATO**Carxofas con mole, crema de maiz
a la brasa y galera**PLATO PRINCIPAL**Lubina con sus huevas curadas, néctar de
pimiento escalivado y alcachofas**POSTRE**Torrada de Santa Teresa de xocolata i avellana,
crumble de carxofa i gelat de miso amb caramel**CELLERS RECOMANATS / BODEGAS RECOMENDADAS**

Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage



L'ORIGINAL

EXPERIÈNCIES GASRONÒMIQUES

38⁰⁰
IVA incl.

MOSSÈN JOAN BATALLA, 5 · 977 911 602

CAT

MENÚ DEGUSTACIÓ “CARXOFA”

APERITIUS

Torradeta anguila Roset, vermut Miró, tomàquet i piparra

Escuma de carxofa, gelatina de vermut Miró Reserva i foie texturitzat

Mini taco de cabrit, mole, carxofa i maionesa de “jalapeño”

ENTRANT

Sopa laksa de carxofa, calçot i tartar de gamba blanca de Cambrils

PRIMER PLAT

Carxofa arrebossada amb panko, ou puntilla, pernil ibèric, cansalada ibèrica, parmentier de carxofa i pecorino trufat

SEGON PLAT

Arròs de marisc “Senyoret” amb carxofa i all-i-oli de julivert

POSTRES

La nostre carxofa dolça

SERVEI DE PA

PETITS FOURS

ES

MENÚ DEGUSTACIÓ “ALCACHOFA”

APERITIVOS

Tostadita anguila Roset, vermut Miró, tomate y “piparra”

Espuma de alcachofa, gelatina de vermut Miró Reserva y foie texturizado

Mini taco de cabrito, mole, alcachofa y mayonesa de jalapeño

ENTRANTE

Sopa laksa de alcachofa, “calçot” y tartar de gamba blanca de Cambrils

PRIMER PLATO

Alcachofa rebozada con panko, huevo puntilla, jamón ibérico, panceta ibérica, parmentier de alcachofa y pecorino trufado

SEGUNDO PLATO

Arroz de marisco “del señorito” con alcachofa y alioli de perejil

POSTRE

Nuestra alcachofa dulce

SERVICIO DE PAN

PETITS FOURES

CELLERS RECOMANATS / BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco “Viñas del Vero” D.O. Somontano
Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage

15

LA CONFRARIA DEL PORT

34,50€
IVA incl.

MOLL DE PONENT, S/N · 630 250 300

CAT

APERITIU DE BENVINGUDA

Vermut de Reus amb patatones i olives farcides

ENTRANT A ESCOLLIR

Vieires gratinades amb crema de carxofa
Almejas con salsa de alcachofa

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs de bacallà i carxofa (mínim 2 pax)
Popet a la brasa amb parmentier de carxofa

POSTRES CASOLANES DEL NOSTRE OBRADOR A ESCOLLIR

ES

APERITIVO DE BIENVENIDA

Vermut de Reus con patatas y aceitunas rellenas

ENTRANTE A ESCOGER

Vieiras gratinadas con crema de alcachofa
Almejas con salsa de alcachofa

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Arroz de bacalao y alcachofa (mínimo 2 pax)
Pulpito a la brasa con parmentier de alcachofa

POSTRE CASERO DE NUESTRO OBRADOR A ESCOGER

BEGUDES INCLOSES / BEBIDA INCLUIDA

Copa de Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano
Aigua, cafè i xarrup / Agua, café y chupito

16

LA PALMERA DE LA LLOSA

28,90€
IVA incl.

TEL·LERS, 11 · 977 793 354

MENÚ TAULA COMPLETA
MENÚ MESA COMPLETA

CAT

APERITIUS (TOT INCLÒS)

Pernil ibèric i pa crujent casolà amb tomàquet
Carxofa, parmesà i cansalada crujent
Calçot amb romesco thai
Crema de galeres

PLAT PRINCIPAL

Arròs negre amb carxofes i allioli d'algues

POSTRES (A ESCOLLIR)

Consultar carta de postres

*Si té alguna intolerància o al·lèrgia alimentària,
informeu-nos per poder adaptar el menú

ES

APERITIVOS (TODO INCLUIDO)

Jamón ibérico y pan crujiente casero con tomate
Alcachofa, parmesano y panceta crujiente
Calçot con romesco thai
Crema de galeras

PLATO PRINCIPAL

Arroz negro con alcachofas y allioli de algas

POSTRES (A ESCOGER)

Consultar carta de postres

*Si tienen alguna intolerancia o alergia alimentaria,
informadnos para poder adaptar el menú

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic

17

LES BARQUES

28,00
€
IVA incl.

CONSOLAT DE MAR, 64 · 977 366 455

CAT

ENTRANT

Cloïsses amb carxofa

PLAT PRINCIPAL

Arròs melós de bacallà amb carxofes

POSTRES A ESCOLLIR

Profiterols amb xocolata

Escuma de iogurt i mango

ES

ENTRANTE

Almejas con alcachofa

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso de bacalao con alcachofas

POSTRES A ESCOGER

Profiteroles con chocolate

Espuma de yogurt y mango

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage

22

18

LES FONTS

32,90 €
IVA incl.

COLON, 1 · 977 793 352

MÍNIM 2 PERSONES
MÍNIMO 2 PERSONAS

CAT ENTRANTS A ESCOLLIR

Crema de carxofa i espinacs amb crujent de carxofa i emulsió de mandarina

Musclos a la marinera

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Gambeta blanca de Cambrils

Saltejat de mamelletes de sípia amb fabetes baby i cansalada

PLAT PRINCIPAL

Arròs caldós d'escamarlans i carxofa

POSTRES DE LA CASA A ESCOLLIR

ES

ENTRANTES A ESCOGER

Crema de alcachofa y espinacas con crujiente de alcachofa y emulsión de mandarina

Mejillones a la marinera

PRIMER PLATO A ELEGIR

Gambeta blanca de Cambrils

Salteado de "mamalletes" de sepia con habitas baby y panceta.

PLATO PRINCIPAL

Arroz caldoso de cigalas y alcachofas

POSTRES DE LA CASA A ESCOGER

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage

19

MASET

28,90€
IVA incl.

CONSOLAT DE MAR, 48 · 977 364 676

CAT

ENTRANTS

Carxofes fregides

Calamarcets amb carxofa

PLAT PRINCIPAL

Arròs caldós de marisc amb carxofes

POSTRES DE LA CASA

ES

ENTRANTES

Alcachofas fritas

Calamarcitos con alcachofas

PLATO PRINCIPAL

Arroz caldoso de marisco con alcachofas

POSTRES DE LA CASA

BEGUDES INCLOSES / BEBIDAS INCLUIDAS

Aigua, cafè i xarrup / Agua, café y chupito

CELLERS RECOMANATS / BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano

Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage

20

MONTSERRAT

35,00€
IVA incl.

MIQUEL PLANAS, 9 · 977 361 640

CAT PRIMER PLAT (PICA PICA)

Calamars a la romana
Amanida de llagostins
Cassola de cloïsses, carxofes i fesols

SEGON PLAT (A ESCOLLIR)

Arròs amb galeres i carxofes
Lluç al forn amb carxofes
Bacallà al forn a la crema d'alls tendres

POSTRES DE LA CASA

SERVEI DE PA I AIGUA

ES

PRIMER PLATO (A ESCOGER)

Calamares a la romana
Ensalada de langostinos
Cazuela de almejas, alcachofas y judías blancas

SEGUNDO PLATO (A ESCOGER)

Arroz con galeras y alcachofas
Merluza al horno con alcachofas
Bacalao al horno a la crema de ajos tiernos y alcachofas

POSTRES DE LA CASA

SERVICIO DE PAN Y AGUA

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano

21

RINCÓN DE DIEGO

60⁰⁰
€
IVA incl.

DRASSANES, 19 • 977 361 307

CAT

Snacks i aperitius

Tartar de tonyina, alvocat, dashi, gelat de wassabi i xips d'alga nori.

Flor de carxofa, crema de foie i duxelle, acompanyat d'un pa xinès de carxofa i vel de papada ibèrica.

Lluerna, pèsols llàgrima i el seu pil pil

POSTRES

"Viva Mèxic", moneda de xocolata, pa de pessic borratxo de tequila, crumble, crema de llima i de vainilla origen mexicà

PETITS FOURS

ES

Snacks i aperitius

Tartar de tonyina, alvocat, dashi, gelat de wassabi i xips d'alga nori.

Flor de carxofa, crema de foie i duxelle, acompanyat d'un pa xinès de carxofa i vel de papada ibèrica.

Lluerna, pèsols llàgrima i el seu pil pil

POSTRES

"Viva Mèxic", moneda de xocolata, pa de pessic borratxo de tequila, crumble, crema de llima i de vainilla origen mexicà

PETITS FOURS

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano
Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage



TABERNA LEKEITIO CAMBRILS

36⁴⁰€
IVA incl.

MIQUEL PLANAS, 19 · 977 794 668

CAT

APERITIU

Aperitiu i pinxo de carxofa

PLAT PRINCIPAL

Arròs negre amb llit de carxofa

SEGON PLAT

Filet de bou amb xips de carxofa crujent

SERVEI DE PA I AIGUA INCLÒS EN EL MENÚ

ES

APERITIVO

Aperitivo y pincho de alcachofa

PLAT PRINCIPAL

Arroz negro con lecho de alcachofa

SEGON PLAT

Solomillo de ternera con chips de alcachofa crujiente

SERVICIO DE PAN Y AGUA INCLUIDO EN EL MENÚ

BODEGA INCLOSA / BODEGA INCLUIDA

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano

PLATS

23

ACUAMAR

CONSOLAT DE MAR, 66 · 977 360 059

Xips de carxofa amb encenalls de foie
Chips de alcachofa con virutas de foie

13.75€
IVA incl.

Carxofes gratinades farcides amb llagostins
Alcachofas gratinadas rellenas con langostinos

14.30€
IVA incl.

Arròs amb galeres, cloïsses i carxofes
Arroz con galeras, almejas y alcachofas

17.05€
IVA incl.

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Cava Vilarnau Brut Reserva Orgànic

15.40€
IVA incl.

24

AL PUNT

PESCADORS, 23 · 977 366 424

MÍNIM 2 PERSONES
MÍNIMO 2 PERSONAS

Arròs caldós de carxofa i escamarlans
Arroz caldoso de alcachofa y cigalas

18.80€
IVA incl.

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage

25

ARCÀ FUSIÓ

RAMBLA JAUME I, 15 · 977 366 928

Cua de rap embolicada amb Guanciale,
sobre carxofes en tempura, amb vinagreta
de soja, mel, gingebre i virin

*Cola de rape envuelta en Guanciale,
sobre alcachofas en tempura, con vinagreta
de soja, jengibre y virin*

23.00€

IVA incl.

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Cava Vilarnau Brut Reserva Orgànic

26

BAR EL PÒSIT

PESCADORS, 27 · 977 131 274

Carxofes en tempura
Alcachofas en tempura

4.00€

IVA incl.

Arròs amb pollastre de corral i carxofes,
recepta tradicional d'El Pòsit

*Arroz con pollo de corral y alcachofas,
receta tradicional de El Pòsit*

18.80€

IVA incl.

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano

33

27

CAMBİUM

MOSSÈN JACINT VERDAGUER, 17 · 627 507 188

Carxofa confitada amb crema de foie
i paletilla ibèrica "Joselito"

*Alcachofa confitada con crema de foie
y paletilla ibérica "Joselito"*

16.00€
IVA incl.

Al·lèrgies: sense gluten, conté làctics
Alergias: sin gluten, contiene lácteos

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva Orgànic Vintage

28

CAN BOSCH

RAMBLA JAUME I, 19 · 977 360 019

Carxofes de Cambrils confitades, escamarlans,
emulsió de corall dels seus caps i velouté
de pinyons torrats

*Alcachofas de Cambrils confitadas, cigalas,
emulsión de coral de sus cabezas y velouté
de piñones tostados*

25.00€
IVA incl.

Saltejat de carxofa de Cambrils amb suc
de rostit, calamanets i escamarlans

*Sateado de alcachofa de Cambrils con caldo
de rustido, calamarcitos y cigalas*

28.00€
IVA incl.

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano

30

29

LA SELVA STREET FOOD

BARQUES, 6 · 977 232 009

Uramaki de carxofa, foie fresc
i reducció d' oporto i gerds

*Uramaki de alcachofa , foie fresco
y reducción de Oporto y frambuesas*

19.90€
Iva incl.

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Cava Vilarnau Brut Reserva Orgànic

30

LA STIVA

SANT PERE, 7 · 977 792 334

Ou a baixa temperatura, crema de polenta
al tartufo i xips de carxofa.

*Huevo a baja temperatura, crema de polenta
al tartufo y chips de alcachofa*

15.00€
Iva incl.

Carxofa en 2 coccions, caccio e Pepe,
guanciale crujiente i menta

*Alcachofa en 2 cocciones, caccio e Pepe,
guanciale crujiente y menta*

15.00€
Iva incl.

CELLERS RECOMANATS BODEGAS RECOMENDADAS

Blanc / Blanco “Viñas del Vero” D.O. Somontano

31

A decorative border of artichoke heads surrounds the page.

31

MIRAMAR

PASSEIG MIRAMAR, 30 · 977 360 063

Xipirons de Cambrils satejats amb carxofes
Chipirones de Cambrils salteados con alcachofas

35.00€
IVA incl.

**CELLERS RECOMANATS
BODEGAS RECOMENDADAS**

Blanc / Blanco "Viñas del Vero" D.O. Somontano

A decorative border of artichoke heads surrounds the page.

32

XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR

CAMPING JOAN, PASSEIG MARÍTIM, 88 · 977 276 941

Pop a la brasa, carxofes confitades i romesco
Pulpo a la brasa, alcachofas confitadas y romesco

16.90€
IVA incl.

Cloïsses amb pernil ibèric i carxofes
Almejas con jamón ibérico y alcachofas

14.50€
IVA incl.

Arròs amb carxofes i galeres
Arroz con alcachofas y galeras

17.70€
IVA incl.

**CELLERS RECOMANATS
BODEGAS RECOMENDADAS**

Cava Vilarnau Brut Reserva Orgànic
Cava Vilarnau Brut Reserva Rosé Delicat Orgànic

A decorative border of artichoke heads surrounds the page.

32



VILARNAU

CAVA

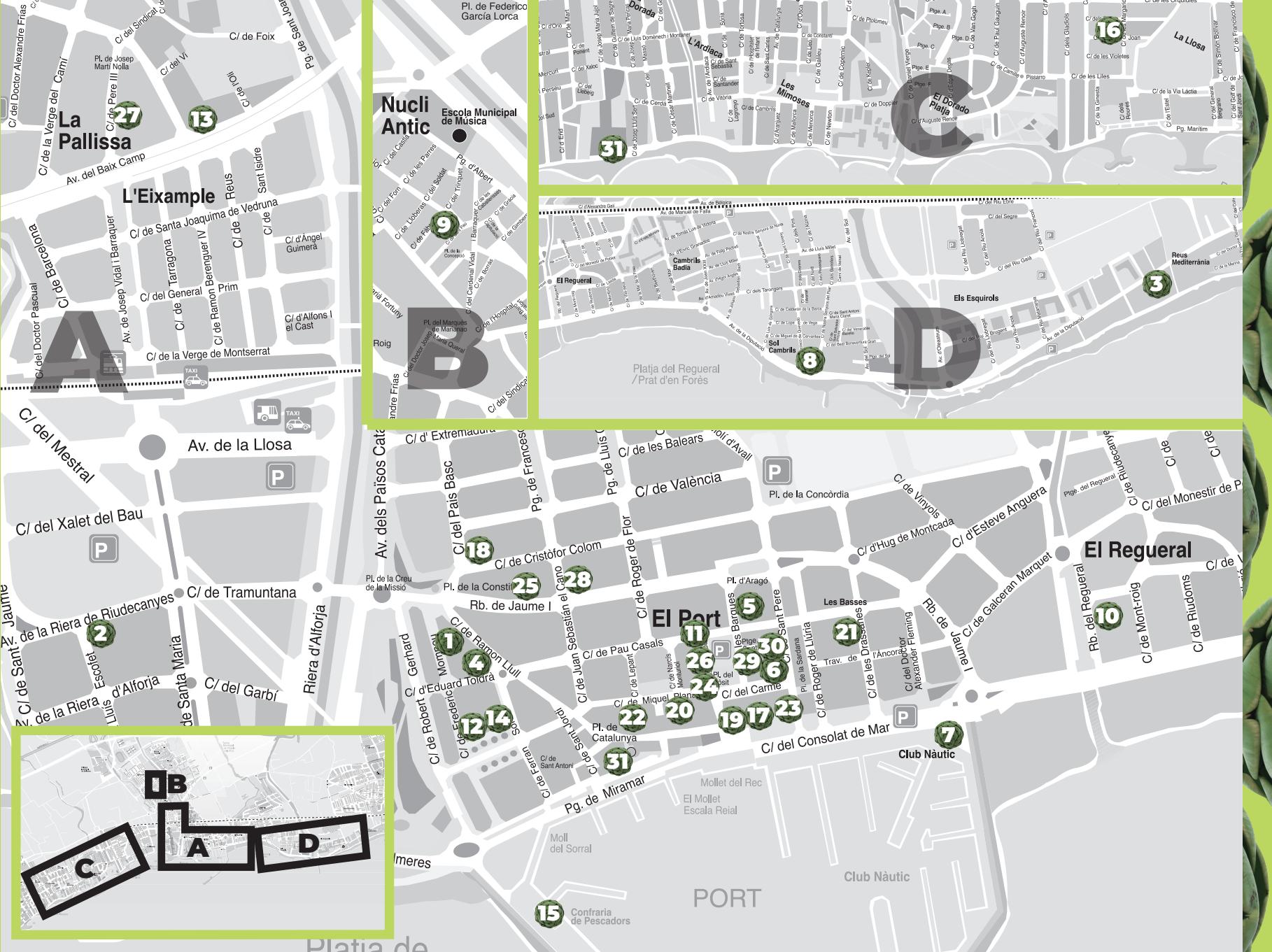


MENÚS

- 1 BARABAR**
- 2 BEC D'OR**
- 3 BRISAS DE MAR**
- 4 CAL TENDRE**
- 5 CASA MACARRILLA 1966**
- 6 CASA PORT**
- 7 CLUB NÀUTIC**
- 8 COPACABANA**
- 9 DALL'ITALIANO**
- 10 DUOMO**
- 11 EL CAPI**
- 12 EL PÒSIT**
- 13 HIU**
- 14 L'ORIGINAL EXPERIÈNCIES GASTRONÒMICHES**
- 15 LA CONFRARIA DEL PORT**
- 16 LA PALMERA DE LA LLOSA**
- 17 LES BARQUES**
- 18 LES FONTS**
- 19 MASET**
- 20 MONTSERRAT**
- 21 RINCÓN DE DIEGO**
- 22 TABERNA LEKEITIO CAMBRILS**

PLATS PLATOS

- 23 ACUAMAR**
- 24 AL PUNT**
- 25 ARCÀ FUSIÓ**
- 26 BAR EL PÒSIT**
- 27 CAMBIUM**
- 28 CAN BOSCH**
- 29 LA SELVA STREET FOOD**
- 30 LA STIVA**
- 31 MIRAMAR**
- 32 XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR**





VILARNAU

CAVA



WWW.ENCARXOFAT.COM