



15es
JORNADES
GALERA
CAMBRILS

2019_CUINA MARINERA
DE L'1 AL 24 DE FEBRER

Activitats programades

Diumenge, 3 de febrer

VERMUT/ MAQUILLATGE SOLIDARI

De les 11h a les 15h, al Lounge Parc Cambrils (Parc del Pescador)

Amb la compra d'un tiquet solidari, podràs col·laborar amb la lluita contra el càncer. El tiquet inclou un maquillatge a càrrec de Rebeca Torres i 10 maquilladors més i un vermut del Cellar Mariol.

Maquillatge per a públic adult i pinta cares per als nens, organitzat per la Lliga contra el càncer de Cambrils. Donatiu Maquillatge / Pinta cares: 5 euros. Donatiu Vermut: 5 euros
El tiquet es pot adquirir el mateix dia al bar Lounge Cambrils del Parc del Pescador.

EL FARCELL DE LA POSTGUERRA: QUAN LA GANA AGUDITZA L'ENGINY


A les 12h, al Museu Molí de les Tres Eres

Visita guiada a l'exposició, a càrrec de Sergi Freixes Castrelo, historiador i comissari de la mostra. Al finalitzar, vermut de postguerra per a tots els assistents. Activitat dirigida a tots els públics. Aforament limitat. Inscripció prèvia Museu d'Història de Cambrils. Veure 

Divendres, 8 de febrer

GALERES EN VIU

De les 17h a les 18 h, a la Confraria de Pescadors de Cambrils

Visita guiada a les instal·lacions. Vine i aprèn l'art de pescar galeres de la mà dels que tenen molt d'ofici i segueix el recorregut que fan les galeres des de les barques fins a la llotja. Aforament limitat. Inscripció prèvia Promoció Econòmica. Veure 

Diumenge, 10 de febrer

AMB GUST D'OLI I CALÇOTS

A les 9.30h, a la Cooperativa Agrícola de Cambrils (ctra. Cambrils-Montbrió, km 2)

Fregida de galeres i calçots de Cambrils amb Oli d'Oliva Extra Verge QVextra de la Cooperativa de Cambrils. Preu degustació: 4 euros. I després de fer un tast, pots omplir el cistell a l'Agrobotiga fins a les 14h!

Dijous, 14 de febrer

TARRAGONA SOTA EL MAR

A les 20h, a la Torre del Port


Inauguració de l'exposició amb fotografies dels socis de la Societat d'Exploracions Submarines de Tarragona. Mostra oberta al públic del 16 de febrer al 24 de març en horari de cap de setmana i amb accés gratuït. Més informació: www.cambrils.cat/museu

Divendres, 15 de febrer

GALERES EN VIU

De les 17h a les 18 h, a la Confraria de Pescadors de Cambrils

Visita guiada a les instal·lacions. Vine i aprèn l'art de pescar galeres de la mà dels que

tenen molt d'ofici i segueix el recorregut que fan les galeres des de les barques fins a la llotja. Aforament limitat. Inscripció prèvia Promoció Econòmica. **Veure** 

Dissabte, 16 de febrer

DESCOBREIX I PINTA UNA GALERA

De les 17h a les 19h, a la Torre del Port

Activitat familiar contínua oberta a tothom, on veurem aquest curiós animal sota l'aigua a través de tabletas i coneixerem com és una galera per acabar dibuixant-ne una. Aforament limitat.

Diumenge, 17 de febrer

GALERADA POPULAR

Venda de tiquets de les 11h a les 14 h, al Mollet del Rec del Port de Cambrils

Degustació de fideus amb galeres segons la recepta tradicional d'abordo de la Confraria de Pescadors de Cambrils. Preu degustació: 4 euros.

PESCAPLÀSTIK

A les 12.30h, a les escales reials del Port de Cambrils

Espectacle de *clown* dirigit al públic familiar i infantil, que pretén sensibilitzar sobre la importància de l'impacte dels plàstics i els residus en el mar i la sobreexplotació de la pesca perquè les galeres de Cambrils puguin viure en un hàbitat net i saludable. Activitat gratuïta.

De les 11.30h a les 13 h, a les escales reials del Port de Cambrils

Demostració de Vela Llatina a càrrec de l'ARJAU.

Passejades amb llagut adreçades principalment a la canalla, a càrrec de l'associació esportiva VENT D'ESTROP.

Durant les Jornades Gastronòmiques de la Galera

COMERÇ AMB BON GUST

De l'1 al 24 de febrer

Passeja pels establiments de l'Associació Xarxa del Port, adherits a la campanya, i gaudeix de la decoració temàtica dels seus aparadors. Fixa't i pren nota de les receptes que trobaràs en els diferents aparadors i descobreix les múltiples aplicacions d'aquest exquisit crustaci ple de sabor. Enguany, no et conformis només en degustar l'àmplia oferta de menús que els restauradors han dissenyat per a tu, sigues, alhora, el teu propi xef!

Informació actualitzada a les nostres xarxes socials

 **@CambrilsGastronomia**  **Cambrils Gastronomia**

 **@_cambrilsgastronomia**

 Per a activitats amb inscripció prèvia: **de dilluns a divendres, de 8h a 15h, a peconomica@cambrils.org o al tel. 977 794 679**

 Inscripció prèvia al Museu d'Història de Cambrils: **a l'e-mail museu@cambrils.org o bé al telèfon 977 794 528**

Actividades programadas

Domingo, 3 de febrero

VERMUT/ MAQUILLAJE SOLIDARIO


De las 11h a las 15h, en el Lounge Parc Cambrils (Parc del Pescador)

Con la compra de un tique solidario, podrás colaborar con la lucha contra el cáncer. El tique incluye un maquillaje a cargo de Rebeca Torres y 10 maquilladores más y un vermut del Celler Mariol.

Maquillaje para público adulto y pinta caras para los niños, organizado por la Liga contra el cáncer de Cambrils. Donativo Maquillaje / Pinta caras: 5 euros. Donativo Vermut: 5 euros
El tique se puede adquirir el mismo día en el bar Lounge Cambrils del Parc del Pescador.

EL FARCELL DE LA POSTGUERRA: QUAN LA GANA AGUDITZA L'ENGINY


A las 12h, en el Museu Molí de les Tres Eres

Visita guiada a la exposición, a cargo de Sergi Freixes Castrelo, historiador y comisario de la muestra. Al finalizar, vermut de posguerra para todos los asistentes. Actividad dirigida a todos los públicos. Aforo limitado. Inscripción previa Museu d'Història de Cambrils. Ver 

Viernes, 8 de febrero

GALERES EN VIU

De las 17h a las 18 h, en la Cofradía de Pescadores de Cambrils

Visita guiada a las instalaciones. Ven y aprende el arte de pescar galeras de la mano de los que tienen mucho oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja. Aforo limitado. Inscripción previa Promoción Económica. Ver 

Domingo, 10 de febrero

AMB GUST D'OLI I CALÇOTS

A las 9.30h, en la Cooperativa Agrícola de Cambrils (ctra. Cambrils-Montbrí, km 2)

Fregida de galeras y calçots de Cambrils con Aceite de Oliva Extra Virgen QVextra de la Cooperativa de Cambrils. Precio degustación: 4 euros. ¡Y después de hacer una cata, puedes llenar el cesto en la Agrobotiga hasta las 14h!

Jueves, 14 de febrero

TARRAGONA SOTA EL MAR

A las 20h, en la Torre del Port


Inauguración de la exposición con fotografías de los socios de la Societat d'Exploracions Submarines de Tarragona. Muestra abierta al público del 16 de febrero al 24 de marzo en horario de fin de semana y con acceso gratuito. Más información: www.cambrils.cat/museu

Viernes, 15 de febrero

GALERES EN VIU

De las 17h a las 18 h, en la Cofradía de Pescadores de Cambrils

Visita guiada a las instalaciones. Ven y aprende el arte de pescar galeras de la mano de

los que tienen mucho oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja. Aforo limitado. Inscripción previa Promoción Económica. Ver 

Sábado, 16 de febrero

DESCOBREIX I PINTA UNA GALERA

De las 17h a las 19h, en la Torre del Port

Actividad familiar continua abierta a todo el mundo, donde veremos este curioso animal bajo el agua a través de tabletas y conoceremos cómo es una galera para acabar dibujando una. Aforo limitado.

Domingo, 17 de febrero

GALERADA POPULAR

Venta de tickets de las 11h a las 14h, en el Mollet del Rec del Puerto de Cambrils

Degustación de fideos con galeras según la receta tradicional de abordaje de la Cofradía de Pescadores de Cambrils. Precio degustación: 4 euros.

PESCAPLÀSTIK

A las 12.30h, en las escaleras reales del Puerto de Cambrils

Espectáculo de *clown* dirigido al público familiar e infantil, que pretende sensibilizar sobre la importancia del impacto de los plásticos y los residuos en el mar y la sobreexplotación de la pesca para que las galeras de Cambrils puedan vivir en un hábitat limpio y saludable. Actividad gratuita.

De las 11.30h a las 13h, en las escaleras reales del Puerto de Cambrils

Demostración de Vela Latina a cargo del ARJAU.

Paseos en laúd dirigidos principalmente a los niños, a cargo de la asociación deportiva VENT D'ESTROP.

Durante las Jornadas Gastronómicas de la Galera

COMERÇ AMB BON GUST


Del 1 al 24 de febrero


Pasea por los establecimientos de la Asociación Xarxa del Port, adheridos a la campaña, y disfruta de la decoración temática de sus escaparates. Fíjate y toma nota de las recetas que encontrarás en los diferentes escaparates y descubre las múltiples aplicaciones de este exquisito crustáceo lleno de sabor. Este año, no te conformes solo con degustar la amplia oferta de menús que los restauradores han diseñado para ti, ¡sé, a la vez, tu propio chef!

Información actualizada en nuestras redes sociales

 [@CambrilsGastronomia](#)  [Cambrils Gastronomia](#)

 [@_cambrilsgastronomia](#)

 Para actividades con inscripción previa: **de lunes a viernes, de 8 a 15 h,** a peconomica@cambrils.org o al tel. **977 794 679**

 Inscripción previa en el Museu d'Història de Cambrils: **al e-mail museu@cambrils.org o bien al teléfono 977 794 528**

CONCURS "DE LA MAR ALS FOGONS" PER A JOVES CUINERS/ES

Concurs "De la Mar als Fogons" per a joves cuiners/es

XV concurs a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.

Dimecres 6 de febrer: selecció dels semifinalistes

D'entre totes les propostes d'aplicacions amb galera rebudes, un grup d'experts seleccionarà un màxim de 8 receptes per participar en el concurs.

Divendres 22 de febrer: Concurs i lliurament de guardons

Els/les joves seleccionats/des elaboraran, a les instal·lacions de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, les seves propostes gastronòmiques, i les exposaran davant un jurat. El concurs s'iniciarà a partir de les 9 h i fins les 14 h. A les 14 h, es portarà a terme l'acte d'entrega de guardons als/les guanyadors/es de l'edició d'enguany.

CONCURSO "DE LA MAR ALS FOGONS" PER A JOVES CUINERS/ES.

Concurso "De la Mar als Fogons" per a joves cuiners/es

XV concurso en la Escuela de Hotelería y Turismo de Cambrils.

Miércoles 6 de febrero: selección de los semifinalistas

De entre todas las propuestas de aplicaciones con galera recibidas, un grupo de expertos seleccionará un máximo de 8 recetas para participar en el concurso.

Viernes 22 de febrero: Concurso y entrega de galardones

Los/las jóvenes seleccionados/as elaborarán, en las instalaciones de la Escuela de Hotelería y Turismo de Cambrils, sus propuestas gastronómicas, y las expondrán delante de un jurado. El concurso se iniciará a partir de las 9 h hasta las 14 h. A las 14 h, se llevará a cabo el acto de entrega de galardones a los/las ganadores/as de la edición de este año.

*Restaurants
Participants*

*Restaurantes
Participantes*

Acuamar

C/ Consolat de Mar, 66 - 977 360 059

Entrants a escollir

Crema de galeres
Galeres fregides o a la planxa

Plat Principal a escollir

Supremes de lluç amb salsa de galeres
Arròs amb galeres, cloïsses i carxofes (mínim 2 racions)

Postres

Begudes

Vins Bodega Torres: *Viña Sol* blanc i *De Casta* rosat
Aigües minerals

Cafè

Entrantes a escoger

Crema de galeras
Galeras frites o a la plancha

Plato Principal a escoger

Supremas de merluza con salsa de galeras
Arroz con galeras, almejas y alcachofas (mínimo 2 raciones)

Postres

Bebidas

Vinos Bodega Torres: *Viña Sol* blanco y *De Casta* rosado
Aguas minerales

Café

 **35,00€**

IVA inclòs / IVA incluido

Al Punt

C/ Pescadors, 23 · 977 366 424

Entrants per picar

Amanida d'enciams variats amb angules i gambes

Tires de sípia trossejada amb llit de patata, gírgoles i el seu allioli

Musclos fets a la brasa de carbó

Plat Principal

Arròs caldós de galeres amb cloïsses i carxofes (mínim 2 persones)

Postres

A escollir

Begudes

Ampolla de vi de la casa

Aigua mineral

Pa

Entrantes para picar

Ensalada de lechugas variadas con gulas y gambas

Tiras de sepia troceada con cama de patata, gírgoles y su alioli

Mejillones hechos a la brasa de carbón

Plato Principal

Arroz caldoso de galeras con almejas y alcachofas (mínimo 2 personas)

Postres

A escoger

Bebidas

Botella de vino de la casa

Aigua mineral

Pan

32,90€ 

IVA inclòs. Menú, en cap de setmana, se servirà per a taula completa excepte els nens. / IVA incluido. Menú, en fin de semana, se servirà para mesa completa excepto a los niños

Barabar

C/ Frederic Mompou, 14 · 977 363 806

Aperitiu

Croqueta de calamarsó amb la seva tinta

Entrants a escollir

Galeres a la planxa
Saltat de galeres amb calçots i musclos

Plat Principal a escollir

Romesco de rap amb galeres i carxofes
Arròs melós amb galeres

Postres

Begudes

Aperitivo

Croqueta de chipirón en su tinta

Entrantes a escoger

Galeras a la plancha
Salteado de galeras con calçots y mejillones

Plato Principal a escoger

Romesco de rape con galeras y alcachofas
Arroz meloso con galeras

Postres

Bebidas

Bec d'Or

C/ Riera de Riudecanyes, 5 · 977 792 013

Menú degustació de la mar al camp

Gazpatxo hivernal de galera

Duo d'humus de galera:

Anxova en cor de cigró

Seitó en cor de remolatxa

Vieira amb fals coral i fons marí

Caneló invertit de *magret* i *foie* sobre llenç de bosc

Arròs de camp amb galera i hortalisses

Postres

Apfelstrudel Fuji

Begudes a escollir

Vi D.O. Penedès

Aigua

Menú degustación del mar al campo

Gazpacho hivernal de galera

Dúo de humus de galera:

Anchoa en corazón de garbanzo

Boquerón en corazón de remolacha

Vieira con falso coral y fondo marino

Canelón invertido de *magret* y *foie* sobre lienzo de bosque

Arroz de campo con galera y hortalizas

Postres

Apfelstrudel Fuji

Bebidas a escoger

Vino D.O. Penedès

Aigua

26,50€ 

IVA inclòs / IVA incluido
Menú taula completa
Menú mesa completa

Bresca

C/ Doctor Fleming, 4 · 977 369 512

Aperitiu

Purè de céleri i ous de truita

Entrants

Galeres amb calçots

Plat Principal

Arròs de galeres i carxofes

Postres

Pastís de poma i gelat de caramel

Begudes

No incloses

Aperitivo

Purè de céleri y huevos de trucha

Entrantes

Galeras con calçots

Plato Principal

Arroz de galeras y alcachofas

Postres

Pastel de manzana y helado de caramelo

Bebidas

No incluidas

Cal Tendre

C/ Ramon Llull, 10 Baixos 2 - 877 016 327

Menú degustació

Crema de galeres amb escuma de safrà i oli d'Albagés

Amanida de bolets confitats, vinagreta de codony i encenalls de foie

Arròs cremós de galeres i carxofes

Caneló de cua de bou amb salsa de vi del Montsant

Postres

Sorbet de mandarina al cava
Dolç final

Bequedes

No inclòs
Vi recomanat: *Petit Siós D.O.*
Costers del Segre

Menú degustación

Crema de galeras con espuma de azafrán y aceite de Albagés

Ensalada de setas confitadas, vinagreta de membrillo y virutas de foie

Arroz cremoso de galeras y alcachofas

Canelón de rabo de toro con salsa de vino del Montsant

Postres

Sorbetes de mandarina al cava
Dulce final

Bebidas

No incluidas
Vino recomendado: *Petit Siós D.O.*
Costers del Segre

25,90€ 

IVA inclòs. Menú taula completa. El servei de taula per fer un sol menú entre dos és de 7€. / IVA incluido. Menú mesa completa. El servicio de mesa para hacer un sólo menú entre dos es de 7€

Can Bosch

Rambla Jaume I, 19 · 977 360 019

Menü degustació

Cruixents

Aperitius

Bullabesa de galeres, marisc i algues

Arròs *carneroli* melós amb galeres

Peix S/M, trinxat, galeres sense feina i *mousselina* d'all tendre

Postres

Cremós de iogurt, codony i textures de fruits secs

Petits fours

Begudes

No incloses

Menü degustación

Crujientes

Aperitivos

Bullabesa de galeras, marisco y algas

Arroz *carneroli* meloso con galeras

Pescado S/M, *trinxat*, galeras y muselina de ajo tierno

Postres

Cremoso de yogur, membrillo y texturas de frutos secos

Petits fours

Bebidas

No incluidas

Casa Port

C/ Sant Pere, 5 · 977 365 502

Entrants

Musclos de roca a la planxa
Calamars a l'andalusa
Galeres saltades amb ceba tendra

Plat Principal a escollir

Arròs melós de galeres i carxofes
Paella de galeres i calamarcets

Postres

Gotet d'avellana i torró

Begudes

Vi
Aigua

Entrantes

Mejillones de roca a la plancha
Calamares a la andaluza
Galeras salteadas con cebolla tierna

Plato Principal a escoger

Arroz meloso de galeras y alcachofas
Paella de galeras y chipirones

Postres

Vasito de avellana y turrón

Bebidas

Vino
Agua

37,95€ 

IVA inclòs / IVA incluido
Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

Del mar

Av. Diputació, 30 · 977 360 407

Aperitiu

De la casa

Entrants

Musclos de roca amb salsa de romesco

Sípia a la planxa trossejada amb allioli

Plat Principal a escollir

Arròs melós amb galeres i carxofes (mínim 2 racions)

Fideus rossos amb galeres i calçots (mínim 2 racions)

Postres

De la casa

Begudes

No incloses

Aperitivo

De la casa

Entrantes

Mejillones de roca con salsa de romesco

Sepia a la planxa troceada con allioli

Plato Principal a escoger

Arroz meloso con galeras y alcachofas (mínimo 2 raciones)

Fideos rossos con galeras y calçots (mínimo 2 raciones)

Postres

De la casa

Bebidas

No incluidas

Denver Cambrils

C/ Mont-roig, 9 · 977 360 023

Aperitius

Reixetes de Prades
Cremós de galeres

Entrants

Carpaccio de galeres amb
esfèrics de cítrics
Tallarines de sípia de Cambrils

Plat Principal

Arròs melós de galera, carxofa
i rap

Postres

A escollir del nostre assortiment

Begudes

Aigua

Pa

Aperitivos

Rejillas de Prades
Cremoso de galeras

Entrantes

Carpaccio de galeras con
esféricos de cítricos
Tallarines de sepia de Cambrils

Plato Principal

Arroz meloso de galera,
alcachofa y rape

Postres

A escoger de nuestro surtido

Bebidas

Agua

Pan

34,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido

El Capi

C/ Pau Casals, 16 · 977 364 655

Entrants a escollir

Pernil amb ensaladilla
Pop en salsa
Musclos a la marinera
Crema de galeres

Plat Principal a escollir

Arròs caldós amb galeres
Fideuada amb galeres
Rap a la planxa amb galeres

Postres a escollir

Mousse de xocolata, iogurt o
l·limona
Flam
Crema catalana

Begudes

Aigua o ¼ l. de vi o cervesa

Entrantes a escoger

Jamón con ensaladilla
Pulpo en salsa
Mejillones a la marinera
Crema de galeras

Plato Principal a escoger

Arroz caldoso con galeras
Fideuada con galeras
Rape a la plancha con galeras

Postres a escoger

Mousse de chocolate, yogur o
limón
Flan
Crema catalana

Bebidas

Aigua o ¼ l. de vino o cerveza

 **19,90€**

IVA inclòs / IVA incluido

El Faro

C/ Sant Pere, 11 · 977 361 073

Aperitiu

De la casa

Entrants a escollir

Crema de galeres
Galeres a la planxa
Caneló de galera

Plat Principal a escollir

Arròs amb galeres i cloïsses
(mínim 2 persones)
Fideus rossos amb galeres i
cloïsses (mínim 2 persones)

Postres

De la casa

Begudes

Vi amb D.O.
Aigua

Pa

Aperitivo

De la casa

Entrantes a escoger

Crema de galeras
Galeras a la plancha
Canelón de galera

Plato Principal a escoger

Arroz con galeras y almejas
(mínimo 2 personas)
Fideos rossos con galeras y
almejas (mínimo 2 personas)

Postres

De la casa

Bebidas

Vino con D.O.
Aigua

Pan

30,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido

El Pescador

C/ Drassanes, 14 · 977 363 759

Entrants

Timbal de guacamole amb verduretes
 Daus de bacallà fregits amb romesco
 Galeres saltades amb all i bitxo

Plat Principal

Arròs amb galeres i carxofes

Postres a escollir

Xarrup de llimona
 Tiramisú amb gelat de cafè

Begudes

Vi blanc Vall Major D.O. Terra Alta

Entrantes

Timbal de guacamole con verduritas
 Dados de bacalao fritos con romesco
 Galeras salteadas con ajo y guindilla

Plato Principal

Arroz con galeras y alcachofas

Postres a escoger

Sorbete de limón
 Tiramisú con helado de café

Bebidas

Vino blanco Vall Major D.O. Terra Alta

El Posit

Plaça Mossèn Joan Batalla, 3 - 977 369 604

Entrants

Amanida amb ventresca i tomàquet

Plat Principal

Fideus rossos amb galeres i escamarlans

Postres

A escollir

Begudes

¼ l. de vi de la casa, aigua o refresc

Entrantes

Ensalada con ventresca y tomate

Plato Principal

Fideos rossos con galeras y cigalas

Postres

A escoger

Bebidas

¼ l. de vino de la casa, agua o refresco

26,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido

Gami

C/ Sant Pere, 9 · 977 361 049

Entrants a escollir

Crema de galeres
Galeres a la planxa amb romesco
Carpaccio de gambes amb pinyons

Plat Principal a escollir

Arròs caldós de galeres (mínim 2 persones)
Fideus rossos amb galeres (mínim 2 persones)
Cua de rap en suquet amb galeres

Postres a escollir

Sorbet de poma
Profiteroles amb xocolata

Begudes

Vi blanc, rosat o negre

Entrantes a escoger

Crema de galeras
Galeras a la planxa con romesco
Carpaccio de gambas con piñones

Plato Principal a escoger

Arroz caldoso de galeras (mínimo 2 personas)
Fideos rossos con galeras (mínimo 2 personas)
Cola de rape en suquet con galeras

Postres a escoger

Sorbete de manzana
Profiteroles con chocolate

Bebidas

Vino blanco, rosado o tinto

 **29,00€**

IVA inclòs / IVA incluido

Germans Miquel's

C/ Consolat de Mar, 28 · 977 791 653

Entrants

Crema de galeres
Galeres saltades

Plat Principal

Arròs caldós de galeres amb
cloïsses (mínim 2 persones)

Postres

A escollir

Begudes

Vi blanc Penedès
Aigua

Cafè

Entrantes

Crema de galeras
Galeras salteadas

Plato Principal

Arroz caldoso de galeras con
almejas (mínimo 2 personas)

Postres

A escoger

Bebidas

Vino blanco Penedès
Agua

Café

36,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido
Menú taula completa
Menú mesa completa

L'Escandall

C/ Josep Iglesias, 40 (Pg.Marítim) - 977 795 172

Entrants

Pica pica L'Escandall

Plat Principal a escollir

Fideus amb galeres i carxofes
Arròs amb galeres i carxofes

Postres

De la casa

Begudes

Vi de la casa
Aigua

Entrantes

Pica pica L'Escandall

Plato Principal a escoger

Fideos con galeras y alcachofas
Arroz con galeras y alcachofas

Postres

De la casa

Bebidas

Vino de la casa
Agua

L'Espurna

C/ Pau Casals, 39 - 977 363 127

Aperitiu

Croqueta de galera i calamarsons de Cambrils

Entrants

Galeres de Cambrils i calçots fets a l'oli de carbó
Ramen de galera del "Pare Gallau"

Plat Principal

Arròs cremós de galeres de Cambrils i baldana de Santa Bàrbara

Postres

Green Detox

Begudes

Vi blanc Gwestraminer D.O.
Sommos
Aigües

Cafè

Aperitivo

Croqueta de galera y chipirones de Cambrils

Entrantes

Galeras de Cambrils y calçots hechos al aceite de carbón
Ramen de galera del "Pare Gallau"

Plato Principal

Arroz cremoso de galeras de Cambrils y baldana de Santa Bárbara

Postres

Green Detox

Bebidas

Vino blanco Gwestraminer D.O.
Sommos
Aguas

Café

38,50€ 

IVA inclòs / IVA incluido
Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

L'Original, experiències gastronòmiques

Plaça Mossèn Joan Batalla, 5 · 977 911 602

Menú degustació

Izatonic de benvinguda

Blody Mary amb torradeta de galera, tomàquet *cherry* de pera, anxoïa del Cantàbric i formatge blau

Niguri de risotto de bolets, botifarra blanca i negra d'Alforja, galera amb petits tocs orientals i mediterranis

"El *carpaccio* que volia ser un caneló" de tonyina vermella Balfegó, galera sense feina, verduretes amb escabetch suau i salsa concentrada de galera

Romesquet de galeres i navalles, fesolets de Santa Pau, carxofes i aire de galera

Fideus amb galeres, rap, calamar, *edamame*, allioli de galera i calçot amb textures

Postres

La nostra galera dolça 2.0 by Adan Ventura

Petits fours de la casa

Begudes

Aigua

Servei de tres tipus de pa

Menú degustación

Izatonic de bienvenida

Blody Mary con tostadita de galera, tomate *cherry* de pera, anchoa del Cantábrico y queso azul

Niguri de risotto de setas, morcilla blanca y negra de Alforja, galera con pequeños toques orientales y mediterráneos

"El *carpaccio* que quería ser un canelón" de atún rojo Balfegó, galera, verduritas con escabeche suave y salsa concentrada de galera

Romesquet de galeras y navajas, judías de Santa Pau, alcachofas y aire de galera

Fideos con galeras, rape, calamar, *edamame*, alioli de galera y calçot con texturas

Postres

Nuestra galera dulce 2.0 by Adan Ventura

Petits fours de la casa

Bebidas

Agua

Servicio de tres tipos de pan

La Stiva

C/ Sant Pere, 7 · 977 792 334

Menú degustació

Focaccia i olives

Carpaccio de galeres

Crema de galeres amb llagostí

Risotto de galeres, sípia i carxofa

Bacallà confit "allà livornese" amb galera a la planxa

Postres

Banoffee

Begudes

No incloses

Menú degustación

Focaccia y aceitunas

Carpaccio de galeras

Crema de galeras con langostino

Risotto de galeras, sepia y alcachofa

Bacalao confit "allà livornese" con galera a la plancha

Postres

Banoffee

Bebidas

No incluidas

27,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido
Menú taula completa
Menú mesa completa

Les Barques

C/ Consolat de Mar, 64 - 977 366 455

Entrants a escollir

Crema de galeres
Galeres saltades amballets tendres i musclos

Plat Principal a escollir

Fideus rossos amb galeres
Arròs melós de galeres

Postres a escollir

Coulant de xocolata i gelat
Pastís de formatge
Escuma de iogurt i mango

Begudes

Cafè

Entrantes a escoger

Crema de galeras
Galeras salteadas con ajitos tiernos y mejillones

Plato Principal a escoger

Fideos rossos con galeras
Arroz meloso de galeras

Postres a escoger

Coulant de chocolate y helado
Pastel de queso
Espuma de yogur y mango

Bebidas

Café

Les Fonts

C/ Colón, 1 - 977 793 352

Entrants a escollir

Ostres amb all negre i ous de truita
Crema de galeres

Plat Principal a escollir

Bunyol d'albergínia amb mel de canya i sèsam
Caldereta de marisc i galeres

Segon plat a escollir

(per a taula completa)
Arròs mariner de galeres
Fideus fins amb galeres i cloïsses

Postres a escollir

De la casa

Begudes

Vi D.O. Conca de Barberà o aigua

Pa

Entrantes a escoger

Ostras con ajo negro y huevos de trucha
Crema de galeras

Plato Principal a escoger

Buñuelo de berenjena con miel de caña y sésamo
Caldereta de marisco y galeras

Segundo Plato a escoger

(per a taula completa)
Arroz marinero de galeras
Fideos finos con galeras y almejas

Postres a escoger

De la casa

Bebidas

Vino D.O. Conca de Barberà o agua

Pan

28,50€ 

IVA inclòs / IVA incluido
Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

Llop de Mar

Passeig Miramar, 8 · 977 792 567

Entrants

Carpaccio de galera i orada

Plat Principal

Galeres saltades amb alls tendres i calçots

Segon plat

Arròs caldós amb galeres

Postres a escollir

Tiramisú
Escuma de crema catalana
Sorbet de llimona
Coulant de xocolata

Begudes

Vi
Aigua

Cafè

Pa

Entrantes

Carpaccio de galera y dorada

Plato Principal

Galeras salteadas con ajos tiernos y calçots

Segundo Plato

Arroz caldoso con galeras

Postres a escoger

Tiramisú
Espuma de crema catalana
Sorbete de limón
Coulant de chocolate

Bebidas

Vino
Aigua

Café

Pan

Maset

C/ Consolat de Mar, 48 · 977 364 676

Entrants a escollir

Crema de galeres
Galeres saltades

Plat Principal a escollir

Arròs caldós de galeres
Paella de galeres
Fideuà de galeres

Postres

Variades de la casa

Begudes

No incloses

Entrantes a escoger

Crema de galeras
Galeras salteadas

Plato Principal a escoger

Arroz caldoso de galeras
Paella de galeras
Fideuá de galeras

Postres

Variados de la casa

Bebidas

No incluidas

23,90€ 

IVA inclòs / IVA incluido

Miquel

Av.Diputació, 3 · 977 360 357

Aperitiu

Coca de calçot amb galera gratinada d'allioli

Entrants

Carxofes a la planxa
Calamars a l'andalusa
Galeres al forn

Plat Principal

Fideos amb galeres

Postres a escollir

Degustació de sorbets
Tocinets amb salsa de gerds i gelat de turró

Begudes

No incloses

Aperitivo

Coca de calçot con galera gratinada de alioli

Entrantes

Alcachofas a la plancha
Calamares a la andaluza
Galeras al horno

Plato Principal

Fideos con galeras

Postres a escoger

Degustación de sorbetes
Tocinillos con salsa de frambuesa y helado de turrón

Bebidas

No incluidas

 **36,00€**

IVA inclòs / IVA incluido

Montserrat

C/ Miquel Planàs, 9 · 977 361 640

Aperitiu

De la casa

Entrants per picar

Calamars a la romana

Amanida de llagostins a la
vinagreta de romesco

Musclos i cloïsses saltades

Plat Principal a escollir

Peix al forn amb allets a l'oli de
galera

Arròs amb galeres i carxofes

Bacallà al forn gratinat amb
allioli

Postres

De la casa

Begudes

Vi de la casa

Pa i salses

Aperitivo

De la casa

Entrantes para picar

Calamares a la romana

Ensalada de langostinos a la
vinagreta de romesco

Mejillones y almejas salteadas

Plato Principal a escoger

Pescado al horno con ajitos al
aceite de galera

Arroz con galeras y alcachofas

Bacalao al horno gratinado con
allioli

Postres

De la casa

Bebidas

Vino de la casa

Pan y salsas

31,35€ 

IVA inclòs / IVA incluido

Rincón de Diego

C/ Drassanes, 19 · 977 361 307

Menü degustació

Snacks

Aperitius

Croissant de galeres

Sopa *ramen* de galeres i marisc del Mediterrani

Pa asiàtic farcit de galeres, calçots i romesco

Ravioli de galeres i gambes

Peix de llotja farcit de galeres, gratinat amb allioli suau i samfaina

Postres

Les textures del xocolata
Petits fours

Begudes

No incloses

Menü degustación

Snacks

Aperitivos

Croissant de galeras

Sopa *ramen* de galeras y marisco del Mediterráneo

Pan asiático relleno de galeras, calçots y romesco

Ravioli de galeras y gambas

Pescado de lonja relleno de galeras, gratinado con alioli suave y pisto

Postres

Las texturas del chocolate
Petits fours

Bebidas

No incluidas

Rovira

Av. Diputació, 6 · 977 360 900

Entrants

Crema de galeres
Galeres saltades amb alls tendres

Plat Principal

Lluç de palangre a l'estil "Donosti" al perfum de galeres

Postres a escollir

Mil fulls de xocolata amb gelat de vainilla i xocolata calenta
Sorbet de llima

Begudes

No incloses

Entrantes

Crema de galeras
Galeras salteadas con ajos tiernos

Plato Principal

Merluza de palangre al estilo "Donosti" al perfume de galeras

Postres a escoger

Mil hojas de chocolate con helado de vainilla y chocolate caliente
Sorbete de lima

Bebidas

No incluidas

29,15€ 

IVA inclòs / IVA incluido
Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

Taverna Lekeitio

C/ Mestre Planàs, 19 - 977 794 668

Aperitiu

Entrants

Crema de galeres

Plat Principal

Medallons de lluç amb galeres i
bolets en salsa verda

Postres

Pastís de formatge

Begudes

Vi blanc *Finca la Fuente* D.O.

Rueda

Aigua

Cafè

Aperitivo

Entrantes

Crema de galeras

Plato Principal

Medallones de merluza con
galeras y setas en salsa verde

Postres

Tarta de queso

Bebidas

Vino blanco *Finca la Fuente* D.O.

Rueda

Agua

Café

 **29,00€**

IVA inclòs / IVA incluido

30 

Vora

C/ Galcerán Marquet, 2 · 977 792 472

Entrants per compartir

Rap & Xips
Cors de carxofa al vapor amb
llagostins i salsa de soja
Galeres saltades amb oli de
Cambrils

Plat Principal

Fideus negres amb calamar i
galeres

Postres

A escollir

Begudes

Aigua

Entrantes para compartir

Rape & Chips
Corazones de alcachofa al vapor
con langostinos y salsa de soja
Galeras salteadas con aceite de
Cambrils

Plato Principal

Fideos negros con calamar y
galeras

Postres

A escoger

Bebidas

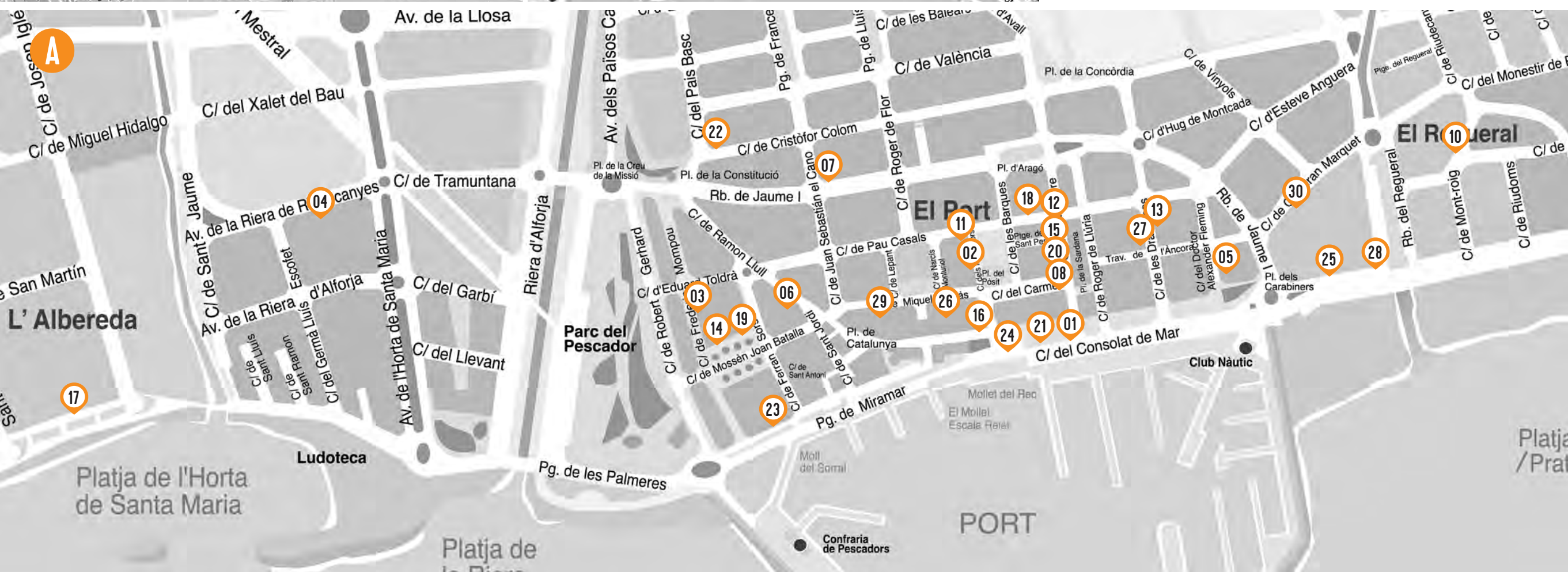
Agua

36,00€ 

IVA inclòs. Menú taula completa.
Mínim 2 persones. IVA incluído. Menú
mesa completa. Mínimo 2 personas



UBICACIÓ 
RESTAURANTS PARTICIPANTS
15es JORNADES DE LA GALERA DE
CAMBRILS I DE LA CUINA MARINERA



15es
JORNADES
GALERA
CAMBRILS

2019 - CUINA MARINERA
DE L'1 AL 24 DE FEBRER



Informació actualitzada a
les nostres xarxes socials



@CambrilsGastronomia



Cambrils Gastronomia



@_cambrilsgastronomia

Organitzadors:



Patrocinadors:

saba°

Col·laboradors:



Lliga Contra el Càncer
Comitat de Catalunya i Illes Balears

