

Tasta la cuina tradicional de Torredembarra als restaurants participants tot l'any.

Degusta la cocina tradicional de Torredembarra en los restaurantes participantes todo el año.

BLAU MARÍ 1

Port Torredembarra
Tel. 977 641 798

Pop a la brasa amb patates i romesco <i>Pulpo a la brasa con patatas y romesco</i>	18 €
Musclos salsa o vapor <i>Mejillones salsa o vapor</i>	12 €
Caldós de llamàntol <i>Caldoso de bogavante</i>	27 €
Rap amb cloïsses <i>Rape con almejas</i>	22,90 €
Fideuejat <i>Fideuada</i>	16 €

CAL COCO 2

C. Isaac Peral, 25
Tel. 977 640 412

Arròs amb bacallà <i>Arroz con bacalao</i>	14,90 €
Musclos amb salsa <i>Mejillones con salsa</i>	8,90 €
Peix al forn <i>Pescado al horno</i>	13,90 €

CAL SILVER 3

Ctra. N-340 Km. 1.160
Tel. 977 642 822

Musclos salsa marinera <i>Mejillones salsa marinera</i>	9 €
Arròs amb bacallà <i>Arroz con bacalao</i>	13 €
Bacallà gratinat al forn <i>Bacalao gratinado al horno</i>	16 €

CAN GLA 4

C. Conca de Barberà, 6-8
Tel. 977 641 324

Xató <i>"Xató"</i>	11 €
Musclos amb salsa o al vapor <i>Mejillones con salsa o al vapor</i>	8,50 €
Rossellones <i>Chirlas</i>	10,50 €
All cremat de sardines <i>"All cremat" de sardinas</i>	10 €
Pops amb ceba <i>Pulpos con cebolla</i>	11 €
Allipebre de pop <i>"Allipebre" de pulpo</i>	12 €
Sípia ofegada <i>Sepia estofada</i>	12 €

ranxets

CAN LLUÍS 5

Camí del Moro, 67 (Clarà)
Tel. 977 130 910

Sardines guisades <i>Sardinas guisadas</i>	8,50 €
Truita amb suc <i>Tortilla en salsa</i>	7 €
Filets de sardines amb romesco <i>Filetes de sardinas con romesco</i>	10,50 €
Musclos amb salsa Elisa <i>Mejillones con salsa Elisa</i>	8,50 €
Cargols de l'àvia <i>Caracoles de la abuela</i>	6 €
Bacallà amb tomàquet <i>Bacalao con tomate</i>	6,50 €

EL CAPITÁN 6

Pg. Rafael Campalans, 11
Tel. 977 644 983

Xató <i>"Xató"</i>	10 €
Fideuejat <i>Fideuada</i>	13 €
Rèmol al forn <i>Rodaballo al horno</i>	19 €
Rap a l'all cremat <i>Rape al "all cremat"</i>	22 €
Sarsuela <i>Zarzuela</i>	28 €

EL MARÍTIM 7

Pg. Colom, s/n
Tel. 977 642 067

Xató <i>"Xató"</i>	8 €
Sopa de peix <i>Sopa de pescado</i>	8,50 €
Popets amb ceba <i>Pulpitos con cebolla</i>	9,50 €
Sardines en escabetx <i>Sardinas en escabeche</i>	7,50 €
Cassoleta de bacallà i carxofes <i>Cazuelita de bacalao y alcachofas</i>	9,50 €

EL VAIXELL 8

Pg. Colom, 46
Tel. 977 640 104

Sardines amb escabetx <i>Sardinas en escabeche</i>	7 €
Rap a l'all cremat (Mínim 2 persones) <i>Rape a "all cremat" (Mínimo 2 personas)</i>	21,75 €
Arròs de sípia i lluç al forn (Mínim 2 persones) <i>Arroz de sepia y merluza al horno (Mínimo 2 personas)</i>	16,50 €
Suquet de peix (Mínim 2 persones) <i>"Suquet" de pescado (Mínimo 2 personas)</i>	27,50 €
Romesquet de pop (Mínim 2 persones) <i>Romesco de pulpo (Mínimo 2 personas)</i>	21 €
Rossejat (Mínim 2 persones) <i>"Rossejat" (Mínimo 2 personas)</i>	14,50 €

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
[t](#) @TorredembarraTu

esgrafiig | estudi grafic figuraria

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 escabetxos, 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

*Venta 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

HOSTAL COCA 9

C. Antoni Roig, 97
Tel. 977 640 055

Rossellones a la marinera 11,70 €
Chirlas a la marinera

Musclos a la marinera 9 €
Mejillones a la marinera

Cabdells amb anxoves i tonyina 7,50 €
Cogollos con anchoas y atún

Anxoves amb “pa de vidre” 12 €
Anchoas con “pan de cristal”

Arròs negre amb sípia 15,50 €
Arroz negro con sepia

Sarsuela 28,90 €
Zarzuela

LA CUINA D’EN BASILI 10

Ctra. Pobra de Montornès s/n (Clarà)
Tel. 977 643 832

Arròs amb bacallà 11,75 €
Arroz con bacalao
(IVA exclòs)

Musclos i cloïsses amb suc 12 €
Mejillones y almejas en salsa
(IVA exclòs)

Fideuejat 9 €
Fideuada
(IVA exclòs)

Orada al forn 15 €
Dorada al horno
(IVA exclòs)

Codonyat amb brie 5 €
Membrillo con brie
(IVA exclòs)

LAS PALMERAS 11

Pg. Mediterrani, 16
Tel. 977 640 027

Musclos amb salsa 13,50 €
Mejillones con salsa

Orada a la sal 16 €
Dorada a la sal

Sarsuela de peix i marisc 28 €
Zarzuela de pescado y marisco

Medallons de rap a l’all cremat 24 €
Medallones de rape al “all cremat”

Suquet de lluç 20 €
“Suquet” de merluza

Anxoves amb oli 2 €
Anchoas con aceite
(Per filet / por filete)

OXID 12

Pg. Colom, 43
Tel. 977 641 952

Musclos amb salsa 8,50 €
Mejillones con salsa

Rossejat (mínim 2 persones) 13,50 €
“Rossejat” (mínimo 2 personas)

Romesquet de peix Segons peix
Romesco de pescado Según pescado

Fideuejat (mínim 2 persones) 13,40 €
Fideuada (mínimo 2 personas)



1 BLAU MARÍ
2 CAL COCO

3 CAL SILVER
4 CAN GLA

5 CAN LLUIS
6 EL CAPITÁN

7 EL MARÍTIM
8 EL VAIXELL

9 HOSTAL COCA
10 CUINA D’EN BASILI

11 LAS PALMERAS
12 OXID

13 RODA

