

1 AL CAPONE DA FRANCO

Port Torredembarra
T. 977 643 337

25€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De lunes a domingo de 13 a 16 h y de 19.30 a 24 h.

MENÚ:

Blinis de foie y jamón

Crema de boletus Edulis y
aceite de trufa negra

Solomillo con chips de boniato y
topping de calabaza

Panacotta con nueces de castaña

o
Pudin de mango y arándanos

Cafés o infusiones incluidos

BEBIDA:

Vino rosado o tinto Capitol D. O. Tarragonés

2 CAL COCO

C. Issac Peral, 25
T. 977 640 412

23,90€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De 13.30 a 16 h. viernes y
sábado de 13 a 16 h. y de 21 a 23 h.

MENÚ:

Aperitivo *Choripan*: butifarra blanca criolla
sobre tosta con salsa picante chimichurri

Carpaccio de buey argentino
con parmesano

o
Empanadillas de carne
de ternera Argentina

Churrasquito al estilo criollo
con verduritas a la brasa

o
Chuletón especial de buey argentino
a la plancha con fritas (Mín. 2 per.)

o
Tartare de filete mignon argentino

Helado de limón de Gandía con cava

o
Tarta de queso al estilo del chef

o
Brownie doble chocolate Miu

Bebida incluida

3 CAL TXUS I L'ANNA

C. Major, 7
T. 977 645 470

22€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De martes a domingo de 13 a 16 h y
de jueves a domingo de 19 a 23 h.

MENÚ:

Aperitivo: Tostada con queso,
pimiento y anchoas

Olla barrejada (cocido campesino)

o
Canelones de setas

Fricandó de ternera con setas

o
Lubina con salsa de almendras

Pastel de zanahoria y queso

o
Brownie de chocolate con naranja
y nueces

BEBIDA:

Vino blanco o tinto Clos de Pinell
D. O. Terra Alta o agua

4 CAN GLA

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

28€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De martes a domingo de 13.30 a 16 h. y
viernes y sábado de 13.30 a 16 h y de 20 a 23 h.

MENÚ:

Cogollos con ventresca de atún y
aceitunas verdes con anchoas

o
Asado de pimientos agridulce
con queso de cabra

Rape al horno con salsa de setas

o
Ternera con salsa de cebolla

Postres de la casa a escoger

Chupito

BEBIDA:

Vino blanco o tinto Petit Siós D. O. Costers
Segre o Cava Brut Nature o agua

5 CAN LLUIS

Camí del Moro, 67
T. 977 130 910

22€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De jueves a lunes de 13 a 15.30 h. y de viernes a
domingo de 13 a 15.30 h y de 20 a 22.30 h.

MENÚ:

Aperitivo: Surtido de croquetas caseras

Canelones caseros de niscalos
de temporada

o
Timbal de ensaladas y ahumados

Rabo de buey con chips de moniato

o
Bacalao al horno gratinado
con muselina de ajo.

Tarta Sacher con chocolate caliente

Cafés incluidos

BEBIDA:

Vino tinto joven D.O. Bajo Aragón o agua

6 CLAMAR

C. Pescadors, 17
T. 977 640 682

26€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De miércoles a domingo de 13 a 14 h.

MENÚ:

Crema de calabaza con crujiente
de jamón ibérico y chips de alcachofa

Canelón de carne asada y setas

Calamar relleno sobre lecho de tinta y
timbal de arroz salvaje aromatizado

o
Garrón cocinado a baja temperatura
acompañado con un pastel de moniato
gratinado

Flan de castañas

o
Bizcocho con nueces

Cafés incluidos

BEBIDA:

Vino tinto René Barbier D. O. Penedés o
5 Viudas Xarel·lo D. O. Cataluña o agua

7 DELICIAS

Ctra. de la Pobla de Montornès, 25
T. 977 641 152

24€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De martes a domingo de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h.

MENÚ:

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Lasaña de bacalao y gambas

o
Ensalada de otoño con vinagreta
de frutos secos

Confit de pato con reducción de Moscatell

o
Lenguado al cava

Coulant de chocolate con helado
de vainilla y coulis de frutos rojos

Cafés incluidos

BEBIDA:

Vino o agua

8 DI NAPOLI

Av. Catalunya, 5
T. 977 640 271

29€
IVA INCL.

Horario de cocina:
Todos los días de 13 a 15.30 h, miércoles cerrado

MENÚ:

Ensalada tibia de calamares

Sopa de setas con tocino

Lechón confitado a baja temperatura
con compota de manzana, niscalos y
crujientes de rosas

Espuma de Halloween dulce
con virutas de castaña

BEBIDA:

Vino tinto Sumarroca D. O. Penedés o agua

9 EL CAPITÁN

Ps. Rafael Campalans, 11
T. 977 644 983

30€
IVA INCL.

Horario de cocina:
Todos los días de 13 a 17 h. y
de jueves a sábado de 13 a 17 h y de 20 a 23 h.

MENÚ:

Aperitivo: Crema de calabaza,
queso de oveja y naranja

Langostinos al vapor con mayonesa
de Wasabi

Alcachofas rellenas de foie y
gambas sobre crema de hongos

Espalda de cordero deshuesada
con pimientos del piquillo

Torrija de Pannetone con crema catalana
quemada y helado de turrón y crumble
de carquiñolis

Cafés incluidos

BEBIDA:

Vino tinto D. O. Montsant o
Blanco D. O. Conca Barberà o agua

10 VAIXELL

Ps. Colom, 46
T. 977 640 104

25€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De lunes a domingo de 13 a 15.30 h. viernes y
sábado de 13 a 15.30 h. y de 21 a 23 h.

MENÚ:

Aperitivo: *Petits fours* de entretenimiento

Salteado de pulpitos de Tarragona,
habitas baby y camagroc

o
Enrajolat de tomate con anchoas caseras

All cremat de corvina

o
Arroz de rico (sépia, gamba, cigalas,
bogavante, almejas y mejillones)
Mínimo 2 personas

Melón con chupito de limón y albahaca

o
Pastel casero de la casa

Cafés incluidos

BEBIDA:

Vino blanco, rosado o tinto
Conde de Caralt D. O. Catalunya o agua

11 HOSTAL COCA

C. Antoni Roig, 97
T. 977 640 055

24€
IVA INCL.

Horario de cocina:
Todos los días de 13 a 15 h. y
de 20 a 22.30 h. domingo noche cerrado

MENÚ:

Aperitivo

Ensalada de otoño con frutos secos

Lomo ibérico relleno de ciruelas, setas y
pera caramelizada al perfume de trufa

o
Manitas de cerdo con caracoles

Dulce de chocolate con helado de vainilla

BEBIDA:

Vino del Penedés

12 LA CUINA D'EN BASILI

Ctra. de la Pobla de Montornès s/n
cantonada C/Oreneta - T. 977 643 832

30€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De domingo a jueves de 13 a 16 h. y
viernes y sábado de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h.

MENÚ:

Salteado de setas
con chipirones crujientes

Raviolis de pasta fresca rellenos de foie
con crema de hongos

Suquet de bogavante

Helado de yogur con *coulis* de membrillo

BEBIDA:

Vino o agua

XIV JORNADAS GASTRONÓMICAS DE OTOÑO DE TORREDEMBARRA

DEL 21 DE NOVIEMBRE AL 14 DE DICIEMBRE DE 2014

13 LA TERRAZA

Ps. Rafael Campalans, 11
T. 977 644 528

23€
IVA INCL.

Horario de cocina:
Todos los días de 13 a 16 h. viernes y sábado de 13 a 16 h y de 20 a 23 h.

MENÚ:

Timbal de bacalao marinado con aceite de tomillo
o
Crema de galeras con tropezones de rape
o
Canelones de carne caseros

Suquet de merluza con almejas
o
Cordero al horno a la miel de romero
o
Arroz de rape con cigalas

Fondant de chocolate templado
o
Queso frito con mermelada de frambuesa
o
Crocanti casero

BEBIDA:

Vino blanco o rosado Rocamora, agua o cerveza

14 LAS PALMERAS

Ps. Rafael Campalans, 16
T. 977 640 027

30€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De domingo a martes de 13 a 16 h. y de jueves a sábado de 13 a 16 h y de 20 a 23 h.

MENÚ:

Bouquet de ensalada sobre crema de calabaza, con setas confitadas, queso fresco y membrillo

Bacalao glaseado con muselina suave de ajo y manzana, con parmentier de trompetas de la muerte

Meloso de ternera confitado en vino tinto con raviolis de hongos, parmesano y trufa

Teja de almendras caramelizadas y helado de miel

BEBIDA:

Maridaje de Sumarroca o agua

15 L'AVI VITALI

Av. Verge de Montserrat, 33 local 1
T. 977 640 787

25€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De martes a domingo de 13 a 15.30 h.

MENÚ:

Pincho de sepia, gamba, champiñón y cebolla caramelizada con salsa Bearnesa

Cogollos de Tudela con anchoas de la Escala y crema de Roquefort

Turnedó Rossini con salsa de hongos y coulant de parmentier de queso

Chipirones rellenos a la lionesa con timbal de arroz al aroma de trufa

Tiramisú con frutos del bosque

Cafés incluidos

BEBIDA:

Vino Ipsis o agua

16 ÒXID

Ps. Colom, 43
T. 977 641 952

29€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De domingo a jueves de 13 a 16 h. viernes y sábado de 13 a 16 h. y de 20.30 a 23 h.

MENÚ:

Aperitivo de la casa

Crema de moniato con aceite de vainilla y virutas de parmesano

Cazuelita de arroz de butifarras y setas

Espalda de cordero al horno en su jugo y guarnición

Rape a la plancha con crema de alcachofas y chips de puerro

Texturas de chocolate

Pastel casero de queso con mermelada de frutos del bosque

BEBIDA:

Vino blanco Ipsis D. O. Tarragona o
Vino tinto Salcis D. O. Ribera de Duero



17 PICNIC PORT

Port Torredembarra, local 3
T. 600 319 152

25€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De domingo a jueves de 12 a 16 h. viernes y sábado de 12 a 16 h y de 20 a 23 h.

MENÚ:

Carpaccio de buey con virutas de parmesano

Timbal de escalivada con queso de cabra gratinado

Lenguado con guarnición y salsa del chef

Secreto de cerdo ibérico con cebolla caramelizada con vermut tinto y guarnición de pisto

Coulant de chocolate

Sorbete

BEBIDA:

Vino del Penedés D. O. Tarragona o agua



Las Jornadas Gastronómicas de Otoño de Torredembarra te ofrecen lo bueno y mejor de nuestra cocina y al mismo tiempo te invitan a poder disfrutar de muchos premios.

Por cada menú individual que degustes te daremos un boleto que deberás rellenar con tus datos personales. El 19 de diciembre de 2014 se realizará el sorteo y los ganadores se les avisará según los datos facilitados.

Cada persona podrá participar en diferentes sorteos pero sólo podrá recibir un premio.

Participa y gana!

Todos los menús gastronómicos son con reserva previa en cada restaurante participante!

+ de 2500€ en premios!

Participa y consigue el tuyo!!

PREMIOS MAYSTAR

8 LOTES:

Crema + Serum Synergy Lift

GIMNASIO ZONA FITNESS

2 LOTES:

Revisión de la composición corporal + planificación de dieta + **Tratamiento Slim Belly** (reducción de barriga) o

Tratamiento Slim Legs

(reducción celulitis)

2 LOTES: **1 mes de gimnasio gratuito**

+ asesoramiento personalizado

1 LOTE: **3 meses de gimnasio gratuito**

+ asesoramiento personalizado

10 VALES: **1 semana gratuita**

Personal e intransferible

GIMNASIO ANURA

2 LOTES:

Matrícula gratis Gimnasio + spa

2 ENTRADAS: **Spa**. Para 2 personas

1 SESIÓN:

Presoterapia Circulación Activa

1 SESIÓN:

Lipomassage LPG Anticelulítico

MENÚS GASTRONÓMICOS

Sorteo de 17 menús

Un menú por pareja; en cualquiera

de los 17 restaurantes participantes.

Organiza



Patronat Municipal de Turisme de Torredembarra

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

www.turismetorredembarra.cat

turisme@torredembarra.cat

turismetorredembarra

@TorredembarraTu



Colabora



Escanea este código QR y descárgate todos los menús a tu móvil!