

Ranxets



Jornades Gastronòmiques dels Ranxets

14 RESTAURANTS PARTICIPANTS

DEL 16 DE NOVEMBRE AL 9 DE DESEMBRE

Jornadas Gastronómicas de los «Ranxets»

14 RESTAURANTES PARTICIPANTES

DEL 16 DE NOVIEMBRE AL 9 DE DICIEMBRE

BLAU MARÍ 1

Port Torredembarra
Tel. 977 641 798 / 642 437 247

A escollir entre. A escoger entre:
Fregit mixte.
Fritura mixta.
Musclos a la marinera.
Mejillones a la marinera.

A escollir entre. A escoger entre:
Fideuà (Mínim dos persones).
Fideuà (Mínimo dos personas).
Llobarro al forn.
Lubina al horno.

Crema catalana.

Una beguda i cafè.
Una bebida y café.

25 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

De 13.00 h a 16.00 h. i de 19.30 h a 23.00 h.

CAL SILVER 2

Pg. Miramar, 216 (Urb. Las Dunas)
Tel. 977 642 822

Primers a compartir. Primeros a compartir:
Vaporada de musclos i cloïsses.
Vaporada de mejillones y almejas.
Sípia amb romesco.
Sepia con romesco.

A escollir entre. A escoger entre:
Bacallà "Cal Silver".
Bacalao "Cal Silver".
Arròs amb galeres.
Arroz con galeras.

Gelat o pastís del dia.
Helado o tarta del día.

Cava Cal Silver o Vi vino de la casa "Poesia".
Cafè. Café.

25 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

De 13.00 h a 16.00 h.

CAN LLUÍS 3

Camí del Moro, 67 Clarà
Tel. 977 130 910

A escollir entre. A escoger entre:
Musclos amb salsa de l'Àvia Elisa.
Mejillones con salsa de "L'Àvia Elisa".
Amanida de salmó marinat.
Ensalada de salmón marinado.

A escollir entre. A escoger entre:
Arròs amb galeres i carxofes.
Arroz con galeras y alcachofas.
Bacallà a l'all cremat.
Bacalao al "all cremat".

A escollir entre. A escoger entre:
Trufes casolanes. Trufas caseras.
Púding d'orujó casolà. Pudín de orujo casero.

Vi blanc jove / Vino blanco joven D.O. Bajo Aragón.
Aigua. Agua.
Cafè o infusió. Café o infusión.

22 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

De 13.00 h a 15.30 h. i de 20.30 h a 22.00 h.

DI NAPOLI 4

Av. Catalunya, 5
Tel. 977 640 271

A escollir entre. A escoger entre:
Xató. "Xató".
Sopa de peix. Sopa de pescado.
Musclos amb salsa. Mejillones con salsa.

A escollir entre. A escoger entre:
Fideus amb galeres. Fideos con galeras.
Sípia ofegada. Sepia estofada.
Cargols de pagès. Caracoles de payés.

Postre a escollir. Postre a escoger.

Vi blanc Castellor D.O. Penedès o aigua
Vino blanco Castellor D.O. Penedès o agua
Cafè. Café.

25 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

De 13.00 h a 15.30 h.

Ranxets

EL CAPITÁN 5

Pg. Rafael Campalans, 11
Tel. 977 644 983

Arençada fumada amb amanida
Waldorf, ceba, fonoll i poma.
Arenque ahumado con ensalada
Waldorf, cebolla, hinojo y manzana.

Cassoleta de Cal nen de la Teresa.
Cazuelita de "Cal nen de la Teresa".

Romesquet de rèmol amb fesols del
Ganxet i gamba de Tarragona.
Romesco de rodaballo con judías del
Ganxet y gamba de Tarragona.

Mousse de formatge de cabra amb confitura
de tomàquet i gelatina de codony.
Mousse de queso de cabra con confitura
de tomate y gelatina de membrillo.

Vi blanc D.O. Penedès.
Vino blanco D.O. Penedès.
Vi negre D.O. Montsant.
Vino tinto D.O. Montsant.
Aigua. Agua.
Cafè. Café.

30 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

De 13.00 h a 16.00 h.
De 13.00 h a 16.00 h. i 20.00 h a 23.00 h.

EL MARÍTIM 6

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

A escollir entre. A escoger entre:
Xató.
"Xató".
Sopa de peix.
Sopa de pescado.
Sardines en escabetx.
Sardinas en escabeche.

A escollir entre. A escoger entre:
Arròs d'asmarris de sardines.
Arroz de "asmarris" de sardinas.
Popets encebats.
Pulпитos encebollados.
Cassoleta de bacallà i carxofes.
Cazuelita de bacalao y alcachofas.

Postre a escollir.
Postre a escoger.

Aigua i vi de la casa.
Agua y vino de la casa.

19 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

De 13.00 h a 16.00 h.
De 13.00 h a 16.00 h. i de 20.00 h a 23.00 h.

EL VAIXELL 7

Passeig Colom, 46
Tel. 977 640 104

Menú degustació de Ranxets.
Menú degustación de "Ranxets".

Sardines en escabetx.
Sardinas en escabeche.

Xató.
"Xató".

Truita de fesols i espinacs amb suc.
Tortilla de judías y espinacas con salsa.

Rap a l'all cremat.
Rape al "all cremat".

Músic amb moscatell.
Música con moscatel.

Vi blanc, negre o rosat D.O. Catalunya.
Vino blanco, tinto o rosado D.O. Catalunya.
Aigua. Agua.
Cafè o infusió. Café o infusión.

30 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

De 13.00 h a 16.00 h.
De 13.00 h a 16.00 h i 21.00 h a 23.30 h.

HOSTAL COCA 8

Antoni Roig, 97
Tel. 977 640 055

Aperitiu.
Aperitivo.

Timbal d'escalivada i anxoves.
Timbal de escalivada y anchoas.

Romesquet de sípia.
Romesco de sepia.

Tiramisú.
Tiramisú.

Aigua i Vi.
Agua y Vino.

25 € IVA INCLÒS

DL LU DT MA DC MI DJ JU DV VI DS SA DG DO

De 13.00 h a 15.00 h.

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](https://www.facebook.com/turismetorredembarra)
[@TorredembarraTu](https://www.instagram.com/TorredembarraTu)
[@AjTorredembarra](https://www.twitter.com/AjTorredembarra)

Col·labora



esgrafiig | estudi gráfico figurativa

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 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

LA CUINA D’EN BASILI 9

Ctra. de la Pobla de Montornès s/n, Clarà
Tel. 977 643 832

Menú degustació de Ranxets.
Menú degustación de “Ranxets”.

Coca de ceba cruixent.
Coca de cebolla crujiente.

Carxofes farcides de gambes amb crema de crancs.
Alcachofas rellenas de gambas con crema de cangrejos.

Milfulls amb bolets de tardor, ceba confitada, poma i foie.
Milhojas con setas de otoño, cebolla confitada, manzana y foie.

Arròs amb llom de bacallà i allioli de codonys.
Arroz con lomo de bacalao y alioli de membrillos.

Gelat de dos xocolates amb salsa de toffee fet a casa.
Helado de dos chocolates con salsa de toffee hecho en casa.

Vi, aigua i cafè.
Vino, agua y café. **30 € IVA INCLÒS**

DL LU	DT MA	DC MI	DJ JU	DV VI	DS SA	DG DO
■ De 13.00 h a 16.00 h.						
■ De 13.00 h a 16.00 h. i de 20.00 h a 22.30 h.						

LA QUILLA D’EN XAVIER 10

Port Torredembarra
Tel. 977 640 839

A escollir entre. A escoger entre:
Xató. *“Xató”.*
Xirles. *Chirlas.*
Musclos amb salsa. *Mejillones con salsa.*
Caneló de llamàntol. *Canelón de bogavante.*
Escalivada amb romesco. *Escalivada con romesco.*

A escollir entre. A escoger entre:
Calamarcet amb pèsols i cansalada.
Calamar con guisantes y tocino.
Rossejat de fideus.
“Rossejat” de fideos.
Arròs de cananes i carxofa.
Arroz de cananas y alcachofas.
Cassoleta de Cal nen de la Teresa.
Cazuelita de “Cal nen de la Teresa”.

Postre a escollir.
Postre a escoger.

A escollir entre: copa de vi blanc, copa de vi negre, aigua o refresc.
A escoger entre: Copa de vino blanco, copa de vino tinto, agua o refresco.

14,50 € (Entre setmana)
16,50 € (Caps de setmana i festius)

DL LU	DT MA	DC MI	DJ JU	DV VI	DS SA	DG DO
■ De 13.00 h a 16.00 h.						

OXID 13

Pg. Colom, 43
Tel. 977 641 952

Aperitiu de la casa.
Aperitivo de la casa.

A escollir entre. A escoger entre:
Musclos a la marinera.
Mejillones a la marinera.
Carpaccio de bacallà amb olivada.
Carpaccio de bacalao con olivada.

Romesquet de rap.
Romesco de rape.

Brownie casolà amb gelat de vainilla.
Brownie casero con helado de vainilla.

Vi blanc Ipsis Blanc Flor.
Vino blanco Ipsis Blanc Flor.
Vi negre Ipsis Criança.
Vino tinto Ipsis Criança.
Aigua. *Agua.*
Cafè. *Café.*

27 € IVA INCLÒS

DL LU	DT MA	DC MI	DJ JU	DV VI	DS SA	DG DO
■ De 13.00 h a 16.00 h. i de 20.00 h a 23.00 h.						

PICNIC PORT 14

Port Torredembarra
Tel. 600 319 152

A escollir entre. A escoger entre:
Timbal d’escalivada amb anxoves XL.
Timbal de escalivada con anchoas XL.
Musclos de roca.
Mejillones de roca.

Fideuà mariner.
Fideuà marinero.

Postre de la casa a escollir.
Postre de la casa a escoger.

Una beguda inclosa.
Una bebida incluida.
Cafè. *Café.*

17 € IVA INCLÒS

DL LU	DT MA	DC MI	DJ JU	DV VI	DS SA	DG DO
■ De 13.00 h a 15.30 h. (Festius inclòs)						

LAS PALMERAS 11

Pg. Rafael Campalans, 16
Tel. 977 640 027

Anxoves del “Ranxet” amb pebrot escalivat al Pedro Ximénez i anguila fumada.
Anchoas del “Ranxet” con pimiento asado al Pedro Ximénez y anguila ahumada.

Duet de vieires brasejades i rovellons confitats sobre parmentier de tòfona negre.
Dúo de vieiras braseadas y niscalos confitados sobre parmentier de trufa negra.

Llom de bacallà amb mussolina d’all negre i llenega negra del Pirineu.
Lomo de bacalao con muselina de ajo negro y llanega negra del Pirineo.

Pinya colada a l’estil del xef amb trompetes de la mort caramel·litzades.
Piña colada al estilo del chef con trompetas de la muerte caramelizadas.

½ Aigua o ½ Vi blanc Segura Viuda.
½ Agua o ½ Vino blanco Segura Viuda.
Cafè o infusió.
Café o infusión.

35 € IVA INCLÒS

DL LU	DT MA	DC MI	DJ JU	DV VI	DS SA	DG DO
■ De 13.00 h a 16.00 h.						
■ De 13.00 h a 16.00 h. i de 20.00 h a 23.00 h.						

LA TOUR DANBARE 12

C/ Forn, 20
Tel. 977 645 879

A escollir entre. A escoger entre:
Coca de ceba (amb arengada o botifarra).
Coca de cebolla (con arenque o botifarra).
Sopa de peix.
Sopa de pescado.

A escollir entre. A escoger entre:
Sípia ofegada.
Sepia estofada.
Romesco de bacallà.
Romesco de bacalao.

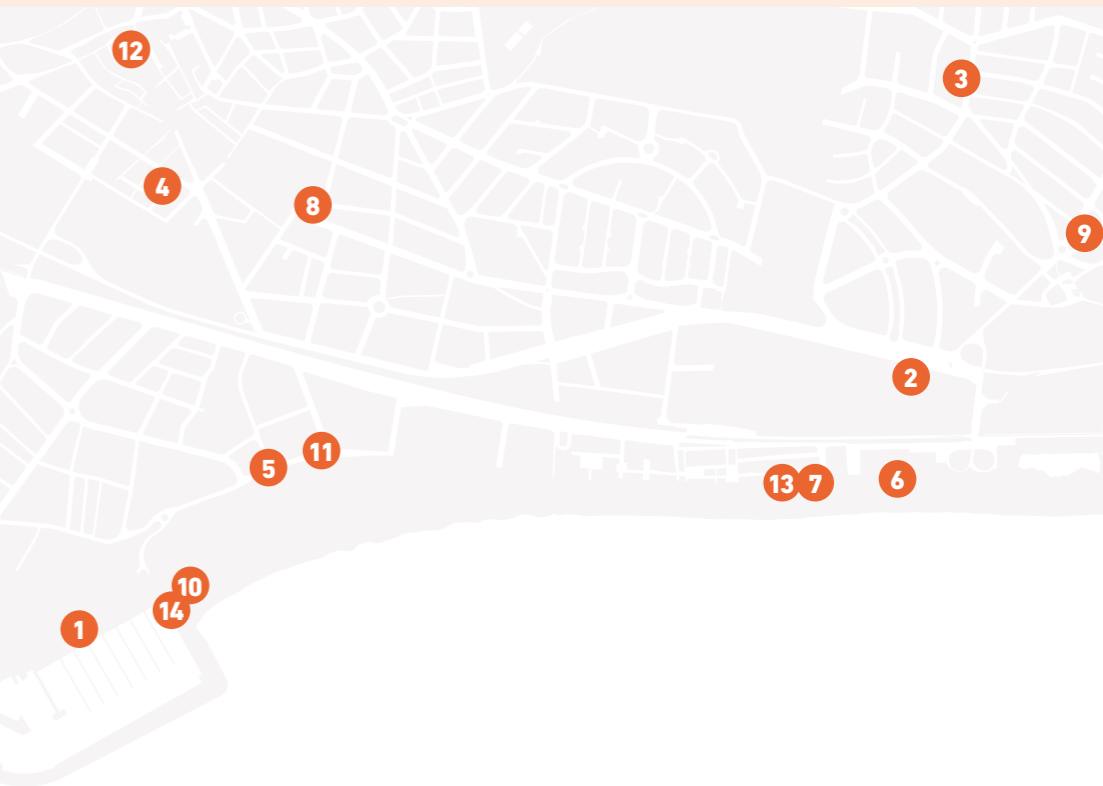
A escollir entre. A escoger entre:
Crema catalana amb melindros.
Crema catalana con bizcochos de soletillas.
Poma al forn.
Manzana al horno.

Vi Clos del Pinell (D.O. Terra Alta).
Vino Clos del Pinell (D.O. Terra Alta).
Aigua. *Agua.*
Cafè. *Café.*

20 € IVA INCLÒS

DL LU	DT MA	DC MI	DJ JU	DV VI	DS SA	DG DO
■ De 13.00 h a 15.30 h. (Festius inclòs)						

1 BLAU MARÍ	4 DI NAPOLI	7 EL VAIXELL	10 QUILLA D'EN XAVIER	13 OXID
2 CAL SILVER	5 EL CAPITÁN	8 HOSTAL COCA	11 LAS PALMERAS	14 PICNIC PORT
3 CAN LLUÍS	6 EL MARÍTIM	9 CUINA D'EN BASILI	12 LA TOUR DANBARE	



ALTRES ACTIVITATS OTRAS ACTIVIDADES

DIVENDRES 16 DE NOVEMBRE, a les 18.30 h a la Biblioteca Mestra Maria Antònia. Conferència/Presentació **“Ranxets: La cuina de Torredembarra”** Monografia Centre d’estudis Sinibald de Mas.
VIERNES 16 DE NOVIEMBRE, a las 18.30 h en la Biblioteca Mestra Maria Antònia. Conferencia/Presentación **“Ranxets: La cocina de Torredembarra”** Monografía Centre d’estudis Sinibald de Mas.

DILLUNS 19 DE NOVEMBRE, de 20.00 h a 23.00 h al NC espai de cuina (C. Filadors, 15) **“Taller de cuina: All cremat, Asmarris i Allipebre”** a càrrec del xef Joan Tomás del Castell de Tamarit. Preu per persona 35€, inclou sopar. Inscripcions a: nocuino@gmail.com i per WhatsApp 620 702 594.

LUNES 19 DE NOVIEMBRE, de 20.00 h a 23.00 h al NC espai de cuina (C. Filadors, 15) **“Taller de cocina: All cremat, Asmarris i Allipebre”** a cargo del chef Joan Tomás del Castillo de Tamarit. Precio por persona 35€, incluye cena. Inscripciones en: nocuino@gmail.com y por WhatsApp 620 702 594