



**XV JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE OTOÑO DE
TORREDEMBARRA**

DEL 13 DE NOVIEMBRE AL
8 DE DICIEMBRE DE 2015

1 AL CAPONE DA FRANCO

Port Torredembarra, 8-9
T. 977 643 337

25€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De lunes a viernes de 13 a 16 h.
y de 19.30 h. hasta cierre

MENÚ:

Cigalas con funghi porcini

Ensalada de patatas y merluza
con vinagreta de anchoas y menta

Taglietelle al blanco con trufa negra fresca

Cola de buey al vino Barberà
con polenta y castañas

Salami de chocolate
con helado de violetas

Cafés incluidos

BEBIDA:

Copa de vino Barberà d'Asti
o Prosecco Blanc o agua

2 CAL COCO

C. Isaac Peral, 25 o c. Tamarit, 24
T. 977 640 412

20€
IVA INCL.

Horario de cocina:
Viernes, sábado, domingo y festivos
de 13.30 a 16 h. y de 20.45 a 23 h.

MENÚ:

Empanadillas argentinas de carne o atún

Gambas patagónicas a la plancha

Queso provolone a la plancha
con pimientos confitados

Mollejitas de ternera o cordero grilladas
con ensalada de brotes verdes

Arroz de "ceps" (hongos) y verduras
(mínimo 2 pax)

Tartar de carne argentina
con patatas fritas

Postres a escoger

BEBIDA:

Copa de vino o cerveza
o agua o refresco

3 CAN GLA

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

27€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De martes a domingo
de 13.15 a 16 h. y de 20 a 23 h.

MENÚ:

Carpaccio de bacalao y pomelo

Crema de cangrejo de mar,
cantarelas y ajos tiernos

Rollitos de verdura con setas y gambas

Habitas con sepia

"All i pebre" de dorada

Secreto ibérico con salsa de "Strogonof"

Postre a escoger

Pan, cafés y chupito incluidos

BEBIDA:

Vino tinto Ipsi Criança D.O. Tarragona
o vino blanco Petit Siós D.O. Costers
del Segre o Cava Snou Brut Nature
Reserva o agua



4 CAN LLUÍS

Camí del Moro, 67
T. 977 130 910

24€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De jueves a lunes
de 13 a 15.30 h. y de 20.30 a 22 h.

MENÚ:

Aperitivo

Salteado de verduras de otoño

o

Cazuelita de huevos Can Lluís

Filete de orada al horno

o

Presa ibérica a la brasa

Catánias de Vilafranca
con chupito de arroz

BEBIDA:

Vino tinto o blanco de Bodegas
Criol D. O. Bajo Aragón o agua

5 CLAMAR

C. Pescadors, 17
T. 977 640 682

26€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De miércoles a domingo de 13.30 a 16.00 h.

MENÚ:

Aperitivo: Lagostino con crujiente de arroz
verde i croquetas de queso y boletus

Canelones de setas de temporada

o

Timbal de otoño con carpaccio de bacalao

Cordero confitado con chalotas y boniato

o

Brocheta de atún con salsa de soja
y crujientes de patata violeta y yuca

Pastel de zanahoria hecho en casa

o

Helado de castañas

Pans y cafés incluidos

BEBIDA:

Vino blanco Xarel·lo 5 Viudas
o vino tinto Rene Barbier o agua

6 DELÍCIAS

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

29€
IVA INCL.

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

MENÚ:

Aperitivo

Ensalada de bacalao, aceitunas de Aragón
y vinagreta de naranja

o

Carpaccio de ternera con parmesano
y aliño de aceite a las finas hierbas

Chuletón de ternera (aprox. 500 gr.)
a la brasa

o

Rodaballo al horno

Brownie con chocolate caliente
y virutas de chocolate blanco

o

Sorbete de limón con Marc de cava

Cafés incluidos

BEBIDA:

Vino blanco o tinto D.O. Penedès o agua



7 EL CAPITÁN

Pg. Rafael Campalans, 11
T. 977 644 983

30€
IVA INCL.

Horario de cocina:
De 13 a 16 h. y de 20 a 22.45 h. Todos los días excepto
noches de domingo, lunes, martes y miércoles.

MENÚ:

Navajas con setas en salsa marinera

Calamar de costa, papada confitada
y alcachofas

Pluma ibérica con crema de apionabo,
trompetas negras y mojo rojo

Tiesto con tierra y brote de crema
al vino de Marsala

BEBIDA:

Vino blanco "Giro Ribot" blanc de blancs
D.O. Penedès o vino Tinto "Clos del gos"
D.O. Montsant

8 EL VAIXELL

Pg. Colom, 46
T. 977 640 104

28€
IVA INCL.

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

MENÚ:

Aperitivo: Chupito de pan
con tomate con fuet

Alcachofas salteadas con ibérico y foie

Crema de "ceps" (hongos) con mini flan

Carrilleras de rape a la marinera

Pan, vino y chocolate

Cafés incluidos

BEBIDA:

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

9 HOSTAL COCA

C. Antoni Roig, 97
T. 977 640 055

25€
IVA INCL.

Horario de cocina:
Todos los días de 13 a 15 h. y de 20 a 22 h.
Cerrado domingo noche

MENÚ:

Aperitivo

Canelones de espinacas y frutos secos

o
Ensalada de otoño con boletus
y vinagreta de avellana

Meloso de ternera con salsa trufada
y chips de calabaza

Postres de la casa

Cafés incluidos

BEBIDA:

Agua o vino Miquel Pons del Penedès



10 LA CUINA D'EN BASILI

Ctra. de la Pobla de Montornès s/n,
Clarà - 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. (martes cerrado)

MENÚ:

Aperitivo: Mini croquetas de gambas

Cremoso de calabaza, huevo poche
y crema de foie

Milhojas de alcachofas, pulpo y sepia

Mosaico de cerdo a las uvas y verduritas

Helado de crep suzette en su salsa

BEBIDA:

Vino o agua



11 LA SIRGA

Pg. Colom, 29
T. 977 640 727

27,50€
IVA INCL.

Horario de cocina:

De lunes a domingo de 12 a 1 h.

MENÚ:

Carpaccio de mango con láminas
de magret de pato en cúpula de rúcula
y piñones en vinagreta

o

Raviolis artesanos rellenos
de foie salteados con mantequilla
y láminas de trufa negra

o

Pirámides de calabacín a la brasa
rellana de queso de cabra al gratén
de queso ahumado

Entrecot de vaca vieja madurada
a la brasa con patatas asadas

o

Tempura de langostinos y verdura de
temporada al contraste de salsa agridulce

o

Rissoto de mar y montaña con setas
del Pirineo, sepia y cigalitas de la Torre

Tiramisú al coco o tarta con crema
de chocolate y fresa o surtido
de frutas de temporada

Pan y cafés incluidos

BEBIDA:

Botella de vino por pareja o agua

12 LAS PALMERAS

Pg. Rafael Campalans, 16
T. 977 640 027

30€
IVA INCL.

Horario de cocina:

De domingo a martes y jueves de 13 a 16 h.
y viernes y sábado de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h.

Cerrado por vacaciones del 2 al 18 de noviembre

MENÚ:

Carpaccio de ternera gallega
con trufa negra y parmesano

Bacalao a la parilla en su jugo
y vieira con mucerón

Medallón de solomillo con crema
de foie y salteado de cantarelas

Bombón de Ferrero Rocher

BEBIDA:

Maridaje con vino Capitol

13 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.
y viernes y sábado de 20 a 22.30 h.

MENÚ:

Sutido de setas de temporada
y gambitas en canelón con su crema

o

Ensalda templada de habitas baby,
crujiente de panceta ibérica y frutos secos

Ossobuco estofado con rissoto de cebolla
caramelizada

o

Colita de rape en su jugo acompañada
de romesco y crujiente de verduritas

Frutas gelatinizadas con crema
de yogur y mermelada casera de ciruela

Cafés incluidos

BEBIDA:

Vino Ipsi D. O. Tarragona

14 ÒXID

Pg. Colom, 43
T. 977 641 952

30€
IVA INCL.

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

MENÚ:

Aperitivo de bienvenida

Carpaccio de higos con virutas de foie
y reducción de Pedro Ximénez

o

Crema de alcachofas con crujientes
de jamón ibérico

Lomo de rape a la plancha con salsa
de almejas y langostinos

o

Magret de pato con salsa de fresas
a las 5 pimientos

Espuma de crema catalana

o

Pastel casero de queso

BEBIDA:

Blanco Frai Germán D.O. Rueda o
tinto Garbó D.O. Priorat





1

7

9

13

12

Urbanització Babilònia

5

Platja de Baix a Mar - Barri Maritim

Baix a Mar

2

11

14

8

Urbanització "las dunas"

6

3

4

10

Urbanització Montc...

art
associació
restauradors
torredembarra



Patronat
Municipal de Turisme
de **Torredembarra**



Regidoria de comerç
i promoció econòmica
Ens movem amb tu

Torredembarra
Un mar de possibilitats 



BAIXGAIÀ
CONSORCI TURÍSTIC