

Enguany participar a la Verema té premi



Un dels barrets de Turisme de Cubelles / Penedès Marítim.

Per aconseguir-ho només heu de publicar a

Facebook, Twitter o Instagram una foto del menú de la Verema que deguste i etiquetar-ho amb

#VeremaCubelles

+ #TurismeCubelles

+ #nom del restaurant

Podreu passar a buscar el vostre barret per l'oficina de turisme o el punt d'informació de la platja fins el 15 de setembre (promoció vàlida fins a finalització d'existències).

MOLT IMPORTANT

Com a conseqüència de les mesures de protecció per la pandèmia del Coronavirus (Covid-19) és imprescindible reserva prèvia a tots els establiments de restauració que participen. Més informació www.cubelles.cat

CHE CHARLIE

Passeig de la Mar Mediterrània, 87. Reserves: 644 28 23 11
SOPAR GASTRONÒMIC VEREMA CHE CHARLIE
(Divendres 3 i dissabte 4 de setembre)

APERITIU

Copa de foie amb gelea de vi

ENTRANT

Tempura de verdures i raïm xareño amb salsa romesco

PRINCIPAL

Llonza de porc gallec amb castanya al vi negre sobre llit de parmentier de patates

POSTRES

Pera borratxa amb cor gelat

BEGUDA

Copa de Malbec o sangria, aigua

Preu per persona: 28,00 € (IVA inclòs)
Menú + copa de Gin Tònic o Mojito 32,00€ (IVA inclòs)

EL VIAGROT

Plaça Pere Quart, s/núm. Reserves: 699 89 11 77
DINAR I SOPAR GASTRONÒMIC VEREMA EL VIAGROT
(Divendres 3, dissabte 4 i diumenge 5 de setembre)

ENTRANTS (A ESCOLLIR)

Gambes o sardines al espeto (al Viagrot a la brassa)
Amanida de formatge de cabra caramelitzada amb fruits secs

PRINCIPALS (A ESCOLLIR)

Daurada a la bassa amb guarnició.
Tall de carn argentí fumat durant tres hores amb guarnició

POSTRES

Sorbet de llimona al cava o gelat de nata

BEGUDA

Copa de vi ecològic blanc o negre (ull de llebre)

Preu per persona: 24,00 € (IVA inclòs)

ONA BEACH CUBELLES OBC

Passeig de la Mar Mediterrània, 36. Reserves: 669 64 71 80
SOPAR GASTRONÒMIC VEREMA OBC
(Divendres 3, dissabte 4 i diumenge 5 de setembre)

MENÚ PER A 2 PERSONES

PRIMERS

Amanida de formatge de cabra
Patates braves casolanes

SEGONS

Espeto de gambot
Espeto de sardines

BEGUDA

Ampolla de vi blanc DO Penedès Freye
o ampolla cava Mistinguett brut nature

Cafès inclosos.

Preu per persona: 22,00 € (IVA inclòs)

EL BON XORRICAR

Passeig de Marina, s/núm. a prop carrer de l'Abat Escarré. Reserves: 699 89 11 77
DINAR I SOPAR GASTRONÒMIC VEREMA EL BON XORRICAR
(Divendres 3, dissabte 4 i diumenge 5 de setembre)

ENTRANTS (A ESCOLLIR)

Gambes o sardines al espeto (al Viagrot a la brassa)
Amanida de formatge de cabra caramelitzada amb fruits secs

PRINCIPALS (A ESCOLLIR)

Daurada a la bassa amb guarnició.
Tall de carn argentí a la brassa amb guarnició

POSTRES

Sorbet de llimona al cava o gelat de nata

BEGUDA

Copa de vi ecològic blanc o negre (ull de llebre)

Preu per persona: 24,00 € (IVA inclòs)

cubelles **C**omunica

www.cubelles.cat



XXXIV FESTA DE LA VEREMA

CUBELLES 2021
3, 4 i 5 de Setembre

Jornades gastronòmiques, degustacions de Vi i Cava amb maridatges i activitats programades.

Més informació
www.cubelles.cat
Inscripció prèvia obligatòria



Una Verema Excepcional

Un any més la pandèmia del coronavirus ens ha capgirat la vida a tots plegats i malauradament un any més la Covid-19 ens obliga a fer una Festa de la Verema inèdita i diferent. La lluita contra aquesta pandèmia continua i cal seguir amatents per les situacions extremes viscudes i actuar amb responsabilitat, vetllant per tothom i per a que ningú es quedi enrere.

Per segon any, des de l'Ajuntament de Cubelles hem estat conscients que, abans que res, calia prioritzar i destinar bona part dels nostres recursos a protegir i donar cobertura al teixit comercial i les famílies que més durament pateixen la pandèmia. En aquest sentit, volem tenir un record per a tothom qui ha patit més les seves conseqüències, les persones que ens han deixat, els seus familiars i amics i els qui encara lluiten contra el virus, i manifestar l'agraïment a totes les persones, professionals, personal sanitari, funcionaris/es municipals i voluntaris que han treballat per fer front a la pandèmia. Un cop més: moltíssimes gràcies!

Enguany destinarem més recursos que l'any anterior, per assegurar l'economia local i les principals necessitats de les nostres veïnes i veïns, tanmateix hem volgut mantenir viu l'esperit de la Festa de la Verema i celebrar una edició –la número 34– novament diferent i excepcional. Diferent, perquè per segon any no tindrà el seu format tradicional ni ens podrem aplegar a la plaça del Mercat a gaudir de la música, la gastronomia i de tota la bona gent que s'estima Cubelles. Però, no obstant, extraordinària perquè hem incorporat un gran nombre d'activitats per a tots les públics i perquè servirà per homenatjar el nostre teixit comercial, la restauració del nostre poble i totes els restauradors/es que malgrat el calendari i la situació han volgut col·laborar i participar a les jornades gastronòmiques aportant el seu granet de sorra per impulsar l'economia i mantenir les tradicions de la nostra vila.

La riquesa del nostre poble no la determina el seu PIB sinó la immensa qualitat humana d'aquests restauradors i restauradores, del nostre comerç de proximitat. Agraïm-los, doncs, la seva feina i gaudim d'aquestes excepcionals jornades gastronòmiques. I fem-ho amb respecte i amb el desig que finalment l'any 2022, puguem recuperar la normalitat i poder celebrar en la propera edició de la Festa de la Verema, la millor de la història.

Visca la Verema i Visca Cubelles!

Rosa Fonoll
Alcaldeessa

Trini Vicente
Regidora de Turisme

RECORDEU: DISTÀNCIA + MANS + MASCARETA



EL RACÓ D'EN PINILLA

Passeig de la Mar Mediterrània, 4-6.
Reserves: 93 895 62 43 o 628 11 90 543

**DINAR GASTRONÒMIC VEREMA D'EN PINILLA
(Divendres 3, dissabte 4 i diumenge 5 de setembre)**

ENTRANTS (A ESCOLLIR)

Amanida de burrata amb tomàquet, figues i salsa pesto
Xató d'en Pinilla

PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Paella de cranc blau
Bacallà amb all i oli i fons de tomàquet
Cua de bou a la xocolata amb vi (3 € suplement)

Postres a escollir i una consumició inclosa.

Preu per persona: 25,00 € (IVA inclòs)

EL PEIXET

Passeig Marítim, 18.

Reserves: 93 816 20 09

**SOPARS GASTRONÒMICS VEREMA EL PEIXET AMB
CONCERT DE MÚSICA EN VIU
(Divendres 3, dissabte 4 i diumenge 5 de setembre)**

CONCERTS DE VEREMA A LES 22.00 h.:

Divendres 3; Dissabte 4: **Marlai**; Diumenge 5: **Salvador Bertran**.

ENTRANTS (A ESCOLLIR)

Timbal de mongeta verda, mango i llagostins amb oli de coral
Amanida de pop "La Fàbrica by Peixet"

PRINCIPALS (A ESCOLLIR)

Arròs cremós de gamba de Vilanova
Llom de bacallà amb salsa de pebrots del piquillo

POSTRES

Mousse de xocolata blanca amb fruits vermells del bosc

Beguda: Ampolla de vi DO Penedès Freye o
Pla de la Creu cada 2 persones o 1 consumició.

Preu per persona: 35,00 € (IVA inclòs)

CAL TALA

Passeig de la Marina, 31-32.

Reserves: 93 896 94 57

**DINAR I SOPAR GASTRONÒMIC VEREMA CAL TALA
(Dinar divendres 3, dissabte 4 i diumenge 5 de setembre /
Sopar dissabte 4 de setembre)**

ENTRANTS (A ESCOLLIR)

Xató de Cubelles
Esqueixada de Bacallà amb perles de Mòdena
Musclos picantons Cal Tala
Carpaccio de Pop de la casa

PRINCIPALS (A ESCOLLIR)

Caldereta de Marisc (Min. 2 persones)
Arròs Negre a la Menorquina
Entrecot de Vedella al gust
Secret Ibèric amb guarnició

POSTRES CASOLANS

Crema catalana
Flam de formatge

Una consumició inclosa.

Preu per persona: 25,00 € (IVA inclòs)

D'ALMA RESTAURANT

Carrer Passatge Vilaseca, 11.

Reserves: 936 399 446 o dalma.braseria@gmail.com

MENÚ DEGUSTACIÓ D'ALMA

**(Dinars i sopars dijous 2, divendres 3 i dissabte 4 de setembre
migdia i nit. Diumenge 5 dinar)**

Truita fumada amb pa de sègol i mantega
Pastrami amb mahonesa de remolatxa fumada
Calamar fresc amb la seva tinta i wasabi
Lletons de vedella a la brasa
Pop brasa, patata, tomàquet i alfàbrega
Filet de vaca, patata morada i demi-glace
Torrada de Santa Teresa a la brasa amb vi negre

Aigua i pa inclosos (Hi ha opció de maridatge per a cada plat).

Preu per persona: 45,00 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LA FLAMITA

Passeig de la Marina de Cubelles, 15, local 4.

Reserves: 93 896 90 64

**MENÚ FLAMITA
(Dissabte 4 i diumenge 5 de setembre)**

ENTRANTS (A ESCOLLIR)

Closcada estil Flamita
Xató Flamita
Tapa tapa
Parrillada de verdures

PRINCIPALS (A ESCOLLIR)

Cua de bou al vi negre
Peix del dia
Entrecot al roquerfort
Arròs de marisc o arròs negre

Postres o cafès. Begudes no incloses.

Preu per persona: 19,00 € (IVA inclòs)

RESTAURANT ELS 5 SENTITS

Carrer de la Creu, 4.

Reserves: 93 638 79 68

**DINAR MENÚ DEGUSTACIÓ ELS 5 SENTITS
(Divendres 3, dissabte 4 i diumenge 5 de setembre)**

ENTRANTS (A ESCOLLIR)

Xató
Amanida de cabra
Tàrtar de salmó
Canalons de foie
Cua de bou al vi negre
Arròs melós amb pop i ceps
Orada al cava
Magret d'anec al Pedro Ximénez (supl. 3€)

POSTRES

Tatin de poma
Mousse de xocolata

Copa de vi Penedès.

Preu per persona: 27,50 € (IVA inclòs)