



**Novembre 2009,
tot un mes de sabors!**

IV Jornades Gastronòmiques i I Mostra de Tapes de Cubelles



Unes jornades solidàries

El proper 5 de novembre encetem la quarta edició de les Jornades Gastronòmiques. Ho farem amb la novetat d'un sopar solidari de presentació, en el que també es donarà a conèixer la tapa de Cubelles i els beneficis del qual es destinaran a la campanya "Una joguina i un somriure". És aquesta una ruta gastronòmica per la restauració del municipi, a nivell de bars i restaurants i amb la voluntat que la ciutadania conegui els recursos a nivell local del sector.

Enguany, com a novetat, s'incorpora la Primera Mostra de Tapes de la vila, en la que a més de restaurants també hi prenen part bars. Ens agradaria que, com en el cas de les Jornades, aquesta mostra es consolidés i que els cubellencs i cubellenques hi trobin una ruta divertida i engrescadora. Per això, els que hi prenguin part podran omplir el seu carnet i votar per la millor tapa de la temporada. És una bona manera de participar alhora que un es diverteix a Cubelles.

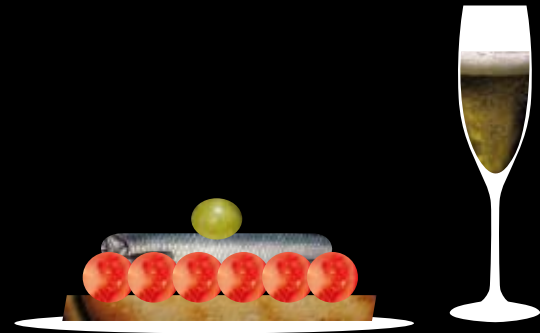
La gastronomia local és diversa i reconeguda, no només a nivell local sinó també fora dels nostres límits territorials. És per aquest motiu que des de la regidoria de Dinamització Econòmica i Comerç apostem any rere any per aquesta activitat, plenament consolidada, amb el suport del sector. Aquests han entès perfectament la filosofia de les Jornades Gastronòmiques i per això cada any som més.

Que vagi de gust.

Joan Albet i Miró

Regidor de Dinamització Econòmica i Comerç

* Tapa de Cubelles



Ingredients:

Sal, Oli, Tomàquet, Raïm, *Biscotes* o base per la tapa i Sardina.

Elaboració:

Deixeu la sardina ben coberta de sal durant una setmana a la nevera. Passada la setmana, talleu en filets la sardina. Una vegada pelada i rentada la deixeu en oli. Peleu el tomàquet, tot traient-li les llavors i el talleu a daus petits. Peleu el raïm i talleu-lo per la meitat.

Una vegada teniu tots els ingredients preparats, col·loqueu el tomàquet sobre el *biscote* o base per la tapa, després la sardina i a sobre de tot el tros de raïm. S'acompanya aquesta Tapa de Cubelles amb una copa de cava brut.



Sopar presentació

Dijous 5 de novembre 2009,
a les 21 h, al Centre Social

APERITIU

Tapa de Cubelles*

PRIMER

Mitfulles de mozzarella i tomàquet

SEGON

Sípia a la bruta

POSTRES

Escuma de crema catalana amb arròs verd i gingebre

Preu: 20 euros

Els beneficis es destinaran a "Una joguina i un somriure".
El menú és ofert pel Restaurant La Font, Cal Tala i
Restaurant La Rueda.

Places limitades.

Inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme,
abans del 3 de novembre.

Oficina de Turisme de Cubelles

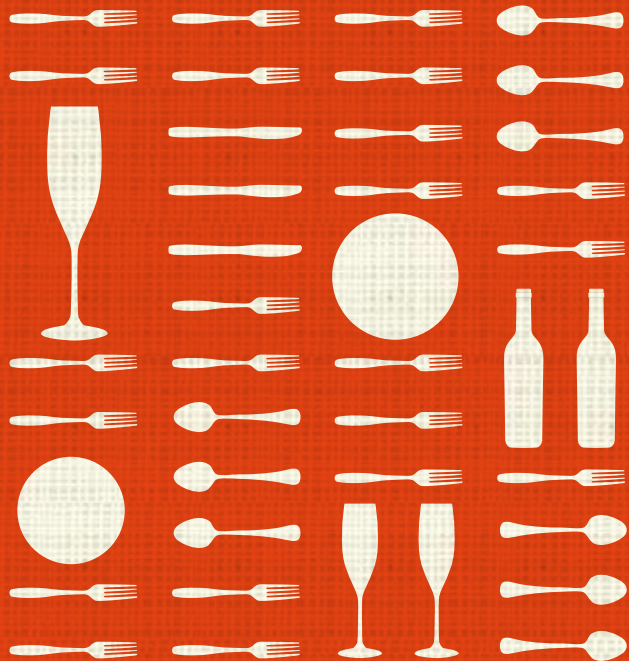
plaça del castell, 1

Tel. 93 895 25 00

De dilluns a dissabte de 10h a 14h

i dijous tarda de 17h a 19h.

Menús degustació



Bar Restaurant Armengol

Àngel Guimerà, 6-8
T. 93 895 02 28

PRIMERS

Amanida Marinera

SEGONS

Sípia a la planxa amb calamars a la romana

POSTRES

Pa, vi i cafè inclòs.

Preu: 16 euros, iva inclòs.
Tots els dies.



Cal Tala

Passeig de la Marina de Cubelles, 31-32
T. 93 896 94 57
www.caltala.com

BENVINGUDA

Delícies de salmó amb dolç de tomàquet i olivada

PRIMER

Amanida tèbia de formatge de cabra

SEGON

Caldereta d'arròs i llamàntol

POSTRES

Brownie de la casa amb gelat

Vi blanc, negre o rosat de Montesierra

Mínim 2 persones.

Preu: 36 euros, iva no inclòs.

Tots els dies.



Cerveseria del Corner

Passeig Marítim, 19, Local A
T. 93 895 19 58

PRIMER

Morcilla de Burgos amb rotllets d'espàrrecs

SEGON

Filet de bou a la sal gruixuda

POSTRES

Tarta de Santiago

Vi negre criança de la Rioja. Cafè

Preu: 20 euros, iva inclòs.

Caps de setmana.



El Gourmet de la Leña

Víctor Balaguer, 16-18
T. 93 895 04 16
www.elgourmetdelaleny.com

BENVINGUDA

Copa de cava i torradetes amb paté d'ànec

DEGUSTACIÓ

Pizza gourmet
Amanida marinera
Rissotto de bolets
Biffett argentí amb salsa gourmet

POSTRES

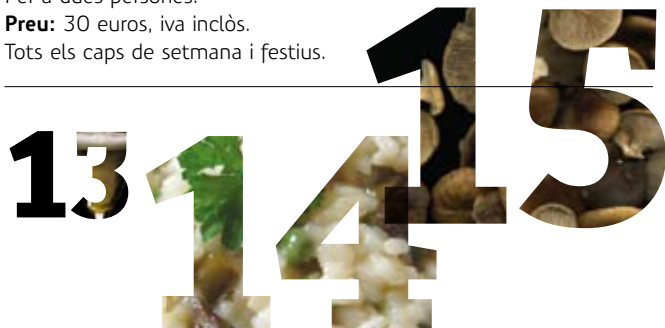
Copa llenya
Copa Don Pedro

Vi d.o. Penedès
Cafè i xarrup d'orujó d'herbes

Per a dues persones.

Preu: 30 euros, iva inclòs.
Tots els caps de setmana i festius.

13 14 15



El Racó de la Vila

Major, 19
T. 687 891 492

BENVINGUDA

Bloody Mary amb aperitiu o Copa de cava

PRIMERS

Amanida del Racó
Amanida d'escarola i favetes *baby* amb vinagreta de gerds
Flam de formatge cru de cabra amb tomàquets *cherry* confitats

SEGONS

Carpaccio de secret d'ibèric i parmesà
Foie artesà amb reducció de Pedro Ximenez i confitures
Milfulles de botifarró de Burgos amb ceba confitada
i pebrots del *piquillo*

POSTRES

Crep de xocolata amb gelat

Vi blanc Verdejo Don Aurelio i Chardonay, vi negre i cava

Preu: 30 euros, iva inclòs.
Dijous al migdia, divendres i dissabte a la nit.

16



Restaurant Don Felix

Cuina italiana i austriaca

Sumella, 44-46
T. 93 895 72 17
<http://don-felix.com/cubelles.htm>

BENVINGUDA

Tapa de pernil rostit a la mel

PRIMERS

6 plats a escollir

SEGONS

6 plats a escollir

POSTRES

Begudes a part

Preu: 12 euros, iva inclòs.
Tots el dies.



Restaurant Fermin's

Passeig de la Marina, 54
T. 93 896 95 47

BENVINGUDA

Ampolla de cava com a obsequi

PLAT UNIC

Caldereta de llamàntol

Preu: 20,50 euros, iva inclòs.

o

Paella marinera

Preu: 12,50 euros, iva inclòs.

Per a dues persones
Tots els caps de setmana i festius.



Restaurant La Font

Sant Antoni, 4
T. 93 895 01 55
www.restaurantlafont.com

BENVINGUDA

Copa de cava i pisco labis

PRIMER

Remenat de bolets i espàrrecs *trigueros*

SEGON

Lluç farcit de marisc

POSTRES

Biscuit d'avellanes amb gerdos

Vi blanc i negre del Penedès. Aigua i Cafè

Preu: 22,50 euros, iva inclòs.
Tots els dies.



Restaurant La Rueda

Carretera C-31 km. 146,2
T. 93 895 02 07
www.la-rueda.com

BENVINGUDA

Bombó de foie i la tapa de Cubelles acompanyats amb una
Copa de cava de Torrents Carbó Cantabile Brut Nature

PRIMER

Amanida tèbia de bolets

SEGON

Filet de cançur a la mostassa

POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de mandarina

Vi de Torrents Carbó Xarel·lo i Cabernet Sauvignon-Merlot.
Cafè

Preu: 33 euros, iva inclòs.
Caps de setmana. La resta de dies amb reserva prèvia.



Restaurant Poliesportiu

Av. Onze de setembre
T. 93 895 12 50

PRIMERS

Cabdells amb salmó fumat, formatge fresc i anxoves
Xató Poliesportiu
Consomé de peix de la casa a l'estil mariner
Milfulles d'endívies amb favetes i olivada amb pernil ibèric

SEGONS

Sípia a la marinera
Bacallà gratinat a l'all i oli
Conill a l'estil tradicional de l'all i pebre
Bull de tonyina (estil pescadors)

POSTRES

Iogurt Poliesportiu (amb mel i fruita seca)
Crema catalana
Petit caprici de cafè (cafè i nata)
Postres de músic casolanes
Tiramisú di Sergió casolà

Vi negre d.o. Rioja Viña Alcorta
i vi blanc d.o. Penedès Mont Gerve

Preu: 28 euros, iva inclòs.
Caps de setmana.

28 29 30

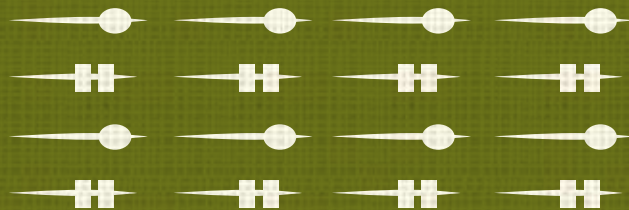
Mostra de tapes



Carnet de la Ruta

SEGELL I VALORACIÓ

Totes aquelles persones que omplin el carnet de la ruta amb el segell dels establiments i el portin a l'oficina de turisme (Plaça del Castell, 1) abans del divendres **11 de desembre, rebran un obsequi i entraran en el sorteig d'una entrada doble a Port Aventura i a l'Aquatonic Montbríó.** →



BAR CA L'ESTER

Girona, 2
T. 628 616 366
Tots els dies
Tapa: Patates braves
Preu: 4,50 euros

BAR CHELOCO

Passatge Vila-seca, 11
T. 93 895 29 75
Tots els dies
Tapa: Xoriço criollo al cava
Preu: 1,80 euros

CAL TALA

Passeig de la Marina de Cubelles, 31-32
T. 93 896 94 57
Tots els dies
Pinxo de cavalla escabetxada
Preu: 1 euro

CAN TANOCA

Pl. Jaume Marsé, 9
T. 93 895 36 98
Tots els dies
Pinxo de pa d'all i formatge
Preu: 1,20 euros

CERVESERIA DEL CORNER

Passeig Marítim, 19, Local A
T. 93 895 19 58
Caps de setmana
Tapa: Niu del Corner
Preu: 1,50 euros

DOLCE VITA

Av. Catalunya, 19
T. 93 895 65 80
Caps de setmana
Tapa: Consultar establiment

EL CELLER PIC&JAZZ

Jacint Verdaguer, 20
T. 93 895 29 14
Tots els dies
Tapa: *Torta Salvadoreña*
Preu: 3,20 euros

EL PEIXET

Passeig Marítim, 18
T. 93 816 20 09
Tots els dies
Tapa: Pinxo de tonyina vermella fresca
Preu: 1,50 euros

EL RACÓ DEL MAR

Ramón Llull, s/n
T. 93 895 01 58
Caps de setmana
Tapa: *Morrito* fregit
Preu: 2 euros

EL RACÓ DE LA VILA

Major, 19
T. 687 891 492
Caps de setmana
Tapa: Bombons de *morcilla* amb juliana de porros i ceba confitada
Preu: 2 euros

RESTAURANT FERMIN'S

Passeig de la Marina, 54

T. 93 896 95 47

Caps de setmana i festius

Tapa: Piruleta de xocolata amb foie

i confitura de gerds

Preu: 4,75 euros

FORN DE PA - DEGUSTACIÓ MOCA

Major, 1

Caps de setmana

Tapa: Pinxo de truita, formatge i pernil

Preu: 1,50 euros

MESÓN EL BUEN JAMÓN

Passeig Narcís Bardají, local 9-13

T. 93 816 20 84

Caps de setmana

Tapa: Pa torrat amb pernil ibèric i oli d'oliva

Preu: 1 euro

BAR RESTAURANT ARMENGOL

Àngel Guimerà, 6-8

T. 93 895 02 28

Tots els dies

Tapa: Cassoleta de *tripa* i cap i pota

Preu: 5 euros

RESTAURANT DON FELIX

Sumella, 44-46

T. 93 895 72 17

Inclusa en el menú gastronòmic

Tapa de pernil rostit a la mel

RESTAURANT LA FONT

Sant Antoni, 4

T. 93 895 01 55

Tots els dies

Tapa: *Morcilla* a l'estil La Font amb pols d'or

Preu: 2 euros

RESTAURANT LA RUEDA

Carretera C-31 km. 146,2

T. 93 895 02 07

Inclusa en el menú gastronòmic

Tapa: Bombó de foie

RESTAURANT MASIA MAS TRADER

Dàlia, 30

T. 93 895 78 10

Caps de setmana

Tapa: Consultar establiment

RESTAURANT POLIESPORTIU

Av. Onze de Setembre

T. 93 895 12 50

Caps de setmana

Tapa: Farcellets de boletus

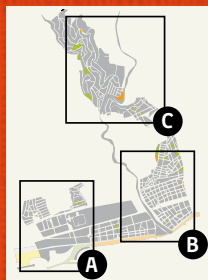
Carnet de la Ruta

Fitxa de valoració de bars i restaurants

ESTABLIMENT	VALORACIÓ
BAR CA L'ESTER	1 2 3 4 5
BAR CHELOCO	1 2 3 4 5
CAL TALA	1 2 3 4 5
CAN TANOCA	1 2 3 4 5
CERVERERIA DEL CORNER	1 2 3 4 5
DOLCE VITA	1 2 3 4 5
EL CELLER PIC&JAZZ	1 2 3 4 5
EL PEIXET	1 2 3 4 5
EL RACÓ DEL MAR	1 2 3 4 5
EL RACÓ DE LA VILA	1 2 3 4 5
FERMIN'S	1 2 3 4 5
FORN DE PA-DEGUSTACIÓ MOCA	1 2 3 4 5
MESÓN EL BUEN JAMÓN	1 2 3 4 5
BAR RESTAURANT ARMENGOL	1 2 3 4 5
RESTAURANT DON FELIX	1 2 3 4 5
RESTAURANT LA FONT	1 2 3 4 5
RESTAURANT LA RUEDA	1 2 3 4 5
RESTAURANT MASIA MAS TRADER	1 2 3 4 5
RESTAURANT POLIESPORTIU	1 2 3 4 5

Plànol de Cubelles

Situació dels Bars i Restaurants



Plànol de Cubelles

Situació dels Bars i Restaurants



- | | | | |
|----------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| 1. BAR CA L'ESTER | 6. CERVERERIA DEL CORNER | 11. EL RACÓ DE LA VILA | 16. RESTAURANT DON FELIX |
| 2. BAR CHE LOCO | 7. DOLCE VITA | 12. EL RACÓ DEL MAR | 17. RESTAURANT LA FONT |
| 3. BAR RESTAURANT ARMENGOL | 8. EL CELLER PIC&JAZZ | 13. FERMIN'S | 18. RESTAURANT LA RUEDA |
| 4. CAL TALA | 9. EL GOURMET DE LA LEÑA | 14. FORN DE PA-DEGUST. MOCA | 19. RESTAURANT MASIA MAS TRADER |
| 5. CAN TANOCA | 10. EL PEIXET | 15. MESON EL BUEN JAMÓN | 20. RESTAURANT POLIESPORTIU |





**Novembre 2009,
tot un mes de sabors!**

IV Jornades Gastronòmiques i I Mostra de Tapes de Cubelles

Organitza:



Ajuntament de Cubelles
Regidoria de Dinamització Econòmica
i Comerç



Col·laboradors:

