

21^{es}
JORN
ADES

BO
CA

És Bo si és de Cambrils.

CAMBRILS

GA

LE

RA

CUINA MARINERA

6 FEBRER — 1 MARÇ 2026

Activitats programades

Actividades programadas



AGENDA

CONFERÈNCIA CANVI CLIMÀTIC: DE LA REALITAT GLOBAL ALS REPTES D'ADAPTACIÓ A CAMBRILS I LA COSTA DAURADA

Dijous, 5 de febrer, a les 19:30 h, a la sala d'actes del Centre Cultural

Conferència a càrrec d'Anna Boqué Ciurana, Doctora en ciutat, territori, planificació sostenible i canvi climàtic. Investigadora i professora visitant del Centre de Recerca en Canvi Climàtic del departament de Geografia de la URV.

Organitza: Club Rotary Cambrils, Campus Extens de la URV i Museu d'Història de Cambrils.

Entrada gratuïta.

GALERADA POPULAR

Diumenge, 8 de febrer

De les 11 h a les 14 h, al Mollet del Rec del Port de Cambrils

Degustació de fideus amb galeres segons la recepta tradicional d'abordo de la Confraria de Pescadors de Cambrils. Gaudeix d'aquest tast 100% cambrilenc acompanyat d'actuacions musicals a càrrec del grup l'**ÚLTIMO VINILO**. **Preu degustació: 5 €.**

De les 11:30 h a les 13 h, a les escales reials del Port de Cambrils

Demostració de Vela Llatina a càrrec de l'ARJAU.

Passejades amb llagut adreçades, principalment a la canalla, a càrrec de l'associació esportiva VENT D'ESTROP. **Inscripció prèvia: info@ventdestrop.com.**

I més sorpreses: podràs viure la pesca en primera persona!

GALERES EN VIU

Els divendres 13, 20 i 27 de febrer

De les 15:30 h a les 16:30 h, a la Confraria de Pescadors de Cambrils

Visita guiada a les instal·lacions.

Vine i aprèn l'art de pescar galeres de la mà dels que tenen molt d'ofici i segueix el recorregut que fan les galeres des de les barques fins a la llotja.

Aforament limitat. Inscripció prèvia a peconomica@cambrils.cat. Activitat gratuïta.

CONCURS CAMBRILS GALERA CHALLENGE PER A JOVES CUINERS/ES

Divendres, 6 de febrer

Selecció dels/de les semifinalistes

D'entre totes les propostes d'aplicacions amb galeres rebudes, un grup d'experts/es seleccionarà un màxim de 8 receptes per a participar en el concurs.

Divendres, 20 de febrer

Concurs i lliurament de guardons

Els/Les joves seleccionats/des elaboraran, a les instal·lacions de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, les seves propostes gastronòmiques, i les exposaran davant

un jurat. El concurs s'iniciarà a partir de les 9 h i fins les 14 h. A les 14 h, es portarà a terme l'acte d'entrega de guardons als/ les guanyadors/es de l'edició d'enguany. El/La primer/a finalista podrà participar en el Concurs de Cuina Creativa Cambrils Galera Challenge Repsol.

CONCURS CUINA CREATIVA CAMBRILS GALERA CHALLENGE REPSOL

Selecció dels semifinalistes

D'entre totes les propostes d'aplicacions amb galeres rebudes, un grup d'experts/es seleccionarà un màxim de 7 receptes per a participar en el concurs. La vuitena recepta vindrà de la mà del/de la guanyador/a del Concurs Cambrils Galera Challenge Repsol a joves cuiners/es.

Dilluns, 23 de febrer

Concurs i lliurament de guardons

Els/Les xefs professionals seleccionats/des elaboraran, a les instal·lacions del Parc Samà, les seves propostes gastronòmiques més creatives, i les exposaran davant un jurat. El concurs s'iniciarà a partir de les 8:30 h i fins les 14:30 h. A les 14 h, es portarà a terme l'acte d'entrega de guardons als/ les guanyadors/es de l'edició d'enguany.



AGENDA

CONFERENCIA CAMBIO CLIMÁTICO: DE LA REALIDAD GLOBAL A LOS RETOS DE ADAPTACIÓN EN CAMBRILS Y LA COSTA DORADA

Jueves, 5 de febrero, a las 19:30 h, en la sala de actos del Centro Cultural

Conferencia a cargo de Anna Boqué Ciurana, Doctora en ciudad, territorio, planificación sostenible y cambio climático. Investigadora y profesora visitante del Centro de Investigación en Cambio Climático del departamento de Geografía de la URV.

Organiza: Club Rotary Cambrils, Campus Extens de la URV y Museo de Historia de Cambrils.

Entrada gratuita.

GALERADA POPULAR

Domingo, 8 de febrero

De las 11 h a las 14 h, en el Mollet del Rec del Puerto de Cambrils

Degustación de fideos con galeras

según la receta tradicional de abordaje de la Cofradía de Pescadores de Cambrils. Disfruta de esta cata 100% cambriense acompañada de actuaciones musicales a cargo del grupo el ÚLTIMO VINILO.

Precio degustación: 5 €.

De las 11:30 h a las 13 h, en las escaleras reales del Puerto de Cambrils

Demostración de Vela Latina a cargo del ARJAU.

Paseos con laúd dirigidos, principalmente a las criaturas, a cargo de la asociación deportiva VENT D'ESTROP. **Inscripción previa:** info@ventdestrop.com.

¡Y más sorpresas: podrás vivir la pesca en primera persona!

GALERES EN VIU

Los viernes 13, 20 y 27 de febrero

De las 15:30 h a las 16:30 h, en la Cofradía de Pescadores de Cambrils

Visita guiada a las instalaciones. Ven y aprende el arte de pescar galeras de la mano de aquellos que tienen mucho oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja.

Aforo limitado. Inscripción previa en peconomica@cambrils.cat.

Actividad gratuita.

CONCURSO CAMBRILS GALERA CHALLENGE PARA JÓVENES COCINEROS/AS

Viernes, 6 de febrero

Selección de los/las semifinalistas

De entre todas las propuestas de aplicaciones con galeras recibidas, un grupo de expertos/as seleccionará un máximo de 8 recetas para participar en el concurso.

Viernes, 20 de febrero

Concurso y entrega de premios

Los/Las jóvenes seleccionados/das elaborarán, en las instalaciones de la Escuela de Hostelería y Turismo de Cambrils, sus propuestas gastronómicas, y las expondrán ante un jurado. El concurso se iniciará a partir de las 9 h hasta las 14 h. A las 14 h, se llevará a cabo el acto de entrega de premios a los/las ganadores/as de la edición de este año. El/La primer/a finalista podrá participar en el Concurso de Cocina Creativa Cambrils Galera Challenge Repsol.

CONCURSO COCINA CREATIVA CAMBRILS GALERA CHALLENGE REPSOL

Selección de los/las semifinalistas

De entre todas las propuestas de aplicaciones con galeras recibidas, un grupo de expertos/as seleccionará un

máximo de 7 recetas para participar en el concurso. La octava receta vendrá de la mano del/de la ganador/a del Concurso Cambrils Galera Challenge para jóvenes cocineros/as.

Lunes, 23 de febrero

Concurso y entrega de premios

Los/Las chefs profesionales seleccionados/das elaborarán, en las instalaciones del Parc Samà, sus propuestas gastronómicas más creativas, y las expondrán ante un jurado. El concurso se iniciará a partir de las 8:30 h hasta las 14:30 h. A las 14 h, se llevará a cabo el acto de entrega de premios a los/las ganadores/as de la edición de este año.

Es Bo si és de Cambrils.

BOCA

Informació actualitzada a les nostres xarxes socials

Información actualizada en nuestras redes sociales



@CambrilsGastronomia



@_cambrilsgastronomia



**Restaurants
Adherits**

***Restaurantes
Adheridos***

01	Acuamar	8
02	Al Punt	9
03	Barabar	10
04	Bar del Pòsit	11
05	Bec d'Or	12
06	Bresca	13
07	Brisas de Mar	14
08	Cal Tendre	15
09	Cambium Restaurant	16
10	Can Trapella	17
11	Casa Macarrilla 1966	18
12	Confraria del Port	19
13	Club Nàutic Cambrils	20
14	Del Mar	21
15	Denver Cambrils	22
16	El Capi	23
17	El Far	24
18	El Pescador	25
19	El Portal	26
20	El Pòsit	27

		Pàgina
21	Fonda Montserrat	28
22	Gami	29
23	Germans Miquel's	30
24	Hiu	31
25	Kema	32
26	La Stiva	33
27	Les Barques	34
28	Les Fonts	35
29	Llop de Mar	36
30	L'Escandall	37
31	Malcarat Bar	38
32	Maset	39
33	Miquel	40
34	Miramar	41
35	Montserrat	42
36	Prik Thai	43
37	Rincón de Diego	44
38	Taberna Lekeitio	45
39	Taberna del Port	46
40	Xiringuito Restaurant del Mar	47

ACUAMAR



01

C/ Consolat de Mar, 66
977 360 059

Plat/Plato 1

13,30 €

IVA inclòs / IVA incluido

Plat/Plato 2

18,15 €

IVA inclòs / IVA incluido



Plat principal 1

Crema de galeres

Beguda no inclosa

Al·lèrgens: marisc, gluten, làctics

Plat principal 2

Arròs amb galeres, cloïsses i carxofes
(mínim 2 persones)

Beguda no inclosa

Al·lèrgens: marisc



Plato principal 1

Crema de galeras

Bebida no incluida

Alérgenos: marisco, gluten, lácteos

Plato principal 2

Arroz con galeras, almejas y alcachofas
(mínimo 2 personas)

Bebida no incluida

Alérgenos: marisco



Menú mínim 2 persones
Menú per a taula completa

Menú mínimo 2 personas
Menú para mesa completa

40,00 €

IVA inclòs / IVA incluido



Aperitiu de benvinguda

Entrants

Amanida de gules i gambes amb la seva
vinagreta de fruita fresca
Galeres saltades amb all i julivert

Plat Principal

Arròs caldós de galeres amb carxofes
i cloïsses

Postres de la casa

Pa

Aigua mineral



Aperitivo de bienvenida

Entrantes

Ensalada de gules y gambas con su
vinagreta de fruta fresca
Galeras salteadas con ajo y perejil

Plato Principal

Arroz caldoso de galeras con
alcachofas y almejas

Postres de la casa

Pan

Agua mineral

BARABAR

03

C/ Frederic Mompou, 12
977 363 806



Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

35,00 €
IVA inclòs / IVA incluido



Aperitiu

Croqueta de rap i gambes

Entrant

Saltat de galeres amb calçots i musclos

Plat principal

Arròs melós de galeres i carxofes

Postres de la casa a escollir

Beguda

Cafè



Aperitivo

Croqueta de rape y gambas

Entrante

Salteado de galeras con *calçots* y mejillones

Plato Principal

Arroz meloso de galeras y alcachofas

Postres de la casa a escoger

Bebida

Café

BAR DEL PÒSIT

04

C/ Pescadors, 27
977 131 274



22,00 €

IVA inclòs / IVA incluido



Arròs amb galera i carxofa

Beguda no inclosa

Al·lèrgens: marisc



Arroz con galera y alcachofa

Bebida no incluida

Alérgenos: marisco



Menú per a taula completa
Menú para mesa completa

50,00 €
IVA inclòs / IVA incluido



Menú degustació Maraki

Calçotada i galera

Vieira en *aguachile* tropical de galera

Brioix, *cochinita pibil*, moresc i guacamole de galera

Cua d'escamarlà sobre cremós de curri, coco i galera

Ramen català

Rap, "Romesco Romà" i emulsió de galera

Postres

Dolç d'hivern

Maridatge: Copa de vi *Perlat* D.O. Montsant



Menú degustacion Maraki

Calçotada y galera

Vieira en *aguachile* tropical de galera

Brioche, cochinita pibil, maíz y guacamole de galera

Cola de cigala sobre cremoso de curri, coco y galera

Ramen catalán

Rape, "Romesco Romano" y emulsión de galera

Postres

Dulce de invierno

Maridaje: Copa de vino *Perlat* D.O. Montsant

BRESCA

06

C/ Doctor Fleming, 4
977 369 512



Menú mínim 2 persones
Menú per a taula completa

*Menú mínimo 2 personas
Menú para mesa completa*

49,00 €

IVA inclòs / IVA incluido



Aperitiu

Entrant

Carxofes, galeres i escarola

Plat principal

Arròs de galeres i calçots

Postres

Pastís de plàtan i xocolata

Beguda no inclosa

Al·lèrgens: peix, marisc, gluten, llet



Aperitivo

Entrante

Alcachofas, galeras y escarola

Plato principal

Arroz de galeras y calçots

Postres

Pastel de plátano y chocolate

Bebida no incluida

Alérgenos: pescado, marisco, gluten, leche

BRISAS DE MAR

07

Av. de la Diputació, 72
977 185 183



Menú mínim 2 persones
Menú per a taula completa

*Menú mínimo 2 personas
Menú para mesa completa*

25,90 €

IVA inclòs / IVA incluido



Entrants per compartir

Galeres amb allada
Musclos a la marinera
Ensalada russa amb visca de galera

Plat principal a escollir

Paella de galeres
Fideuà de galeres
Suquet de rap

Postres

Assortiment de postres

Beguda no inclosa



Entrantes para compartir

Galeras al ajillo
Mejillones a la marinera
Ensaladilla rusa con visca de galera

Plato principal a escoger

Paella de galeras
Fideuà de galeras
Suquet de rape

Postres

Selección de postres

Bebida no incluida

CAL TENDRE

08

C/ Ramon Llull, 10 Baixos 2
877 016 327



Menú mínim 2 persones
Menú per a taula completa

Menú mínimo 2 personas
Menú para mesa completa

30,90 €

IVA inclòs / IVA incluido



Entrants per picar

Espatlla ibèrica amb pa cruixent,
tomàquet i oli ALBA 1919

Carxofa confitada amb encenalls de *foie*
Galeres flamejades amb vi ranci

Plat principal a escollir

Fideus rossos amb sípia i calamar

All cremat de rap amb mongetes i
galeres

Arròs cremós de galeres i carxofes
(suplement 2 €)

Postres de la casa a escollir

Vi recomanat: *Lo noi del saxo* blanc D.O.
Terra Alta

Beguda no inclosa



Entrantes para picar

Paletilla ibèrica con pan crujiente,
tomate y aceite ALBA 1919

Alcachofa confitada con virutas de *foie*
Galeras flambeadas con vino rancio

Plato principal a escoger

Fideos rossos con sepia y calamar

All cremat de rape con alubias y galeras

Arroz cremoso de galeras y alcachofas
(suplemento 2 €)

Postres de la casa a escoger

Vino recomendado: *Lo noi del saxo*
blanc D.O. Terra Alta

Bebida no incluida

CAMBIUM RESTAURANT

09

C/ Mossèn Jacint Verdaguer, 17
696 357 083



13,00 €

IVA inclòs / IVA incluido



Galeres sense feina i vel de *carpaccio* de peus de porc sobre base de briox, *hummus* de mongeta del ganxet i romesco de remolatxa

Beguda no inclosa



Galeras sin trabajo y velo de *carpaccio* de pies de cerdo sobre base de brioche, *hummus de mongetes del ganxet* y romesco de remolacha

Bebida no incluida

CAN TRAPELLA



10

Pg. Miramar, 33
640 356 226

14,90 €

IVA inclòs / IVA incluido



Poke de galera

Ingredients:

Arròs o quinoa
Mango
Alvocat
Edamame
Tomàquet *Cherry*
Galera

Al·lèrgens: marisc

Beguda no inclosa



Poke de galera

Ingredientes:

Arroz o quinoa
Mango
Aguacate
Edamame
Tomate *Cherry*
Galera

Alérgenos: marisco

Bebida no incluida

CASA MACARRILLA 1966

11

C/ Barques, 14
977 360 814

Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

65,00 €

IVA inclòs / IVA incluido



Menú degustació d'abordo clàssic de la galera

Aperitiu

La barca de l'avi
Tres petites mossegades d'aperitiu

Entrant

Carpaccio de galera i gamba blanca amb
oli de salicòrnia i caviar

Primer plat

Crema de galera clàssica amb calçots

Segon plat

Lluerna amb patata i all i oli negat a l'estil
d'abordo

Tercer plat

Fideus rossos amb galeres des de 1966
a la carta

Postres

Mel i mató

Petits fours

Xocolata, oli i sal, núvol de coco i
cajuzinho

Servei de pa i salses

Beguda no inclosa



Menú degustación de abordo clásico de la galera

Aperitiu

La barca del abuelo
Tres pequeños bocaditos de aperitivo

Entrante

Carpaccio de galera y gamba blanca
con aceite de *salicornia* y caviar

Primer plato

Crema de galera clásica con *calçots*

Segundo plato

Lluerna con patata y *all i oli negat* al estilo
de abordo

Tercer plato

Fideos *rossos* con galeras desde 1966
a la carta

Postres

Miel y requesón

Petits fours

Chocolate, aceite y sal, nube de coco y
cajuzinho

Servicio de pan y salsas

Bebida no incluida

CONFRARIA DEL PORT

12

Moll Ponent, s/n
630 250 300



35,00 €

IVA inclòs / IVA incluido



Aperitiu de benvinguda

Tastet de crema de carxofa amb trossets d'espàrrecs

Entrants a escollir

Saltat de galeres amb alls tendres
Duet d'ous farcits de llagostins i de salmó

Plat principal a escollir

Arròs amb galera i carxofa (Mínim 2 persones)
Pop a la brasa amb llit de *parmentier*

Postres a escollir

Casolans del nostre obrador

Beguda no inclosa



Aperitivo de bienvenida

Degustación de crema de alcachofa con trocitos de espárragos

Entrantes a escoger

Salteado de galeras con ajos tiernos
Dúo de huevos rellenos de langostinos i de salmón

Plato principal a escoger

Arroz con galera y alcachofa (Mínimo 2 personas)
Pulpo a la brasa sobre *parmentier*

Postres a escoger

Caseros de nuestro obrador

Bebida no incluida

CLUB NÀUTIC CAMBRILS



13

Pg. Miramar, 44
977 914 890

Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

35,00 €

IVA inclòs / IVA incluido



Entrants a escollir

Crema de galera
Amanida xató
Musclos a la marinera

Plat principal

Arròs de galera de Cambrils amb
carxofa

Postres a escollir

Crema catalana
Tiramisú



Entrantes a escoger

Crema de galera
Ensalada xató
Mejillones a la marinera

Plato principal

Arroz de galera de Cambrils con
alcachofa

Postres a escoger

Crema catalana
Tiramisú



Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

34,90€

IVA inclòs / IVA incluido



Aperitiu de la casa

Entrants per picar

Galeres saltades amb alls tendres
Sípia trossejada amb all i oli
Musclos de roca amb romesco
Seitons de Cambrils fregits

Primers a escollir (mínim 2 persones)

Arròs melós amb galeres i carxofes
Fideus rossos amb galeres i carxofes

Postres de la casa

Beguda no inclosa



Aperitivos de la casa

Entrantes para picar

Galeras salteadas con ajos tiernos
Sepia troceada con alioli
Mejillones de roca con romesco
Boquerones de Cambrils fritos

Primeros a escoger (mínimo 2 personas)

Arroz meloso con galeras y alcachofas
Fideos rossos con galeras y alcachofas

Postres de la casa

Bebida no incluida

DENVER CAMBRILS

15

C/ Mont-roig, 9
977 360 023



55,00 €

IVA inclòs/ IVA incluido



Aperitiu

Xips de patates de Prades

Entrants

Crema de marisc
Bunyols de galera

Plat principal

Arròs de galera amb carxofa

Postres de la casa a escollir

Aigua

Pa

Cafè

Tot el menú és apte per a celíacs i intolerants
a la lactosa



Aperitivo

Chips de patatas de Prades

Entrantes

Crema de marisco
Buñuelos de galera

Plato principal

Arroz de galera con alcachofa

Postres de la casa a escoger

Agua

Pan

Café

Todo el menú es apto para celíacos e
intolerantes a la lactosa



Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

33,90 €

IVA inclòs/ IVA incluido



Entrants a escollir

Pop en salsa
Crema de galeres
Musclos a la marinera

Plat principal a escollir

Arròs amb galeres (mínim 2 persones)
Fideuà amb galeres (mínim 2 persones)

Planxa

Galeres
Gambes
Sípia
Navalles

Postres de la casa

Servei de pa

Aigua, cervesa o ampolla de vi per a dues persones

Menú apte per a celíacs i intolerants a la lactosa



Entrantes a escoger

Pulpo en salsa
Crema de galeras
Mejillones a la marinera

Plato principal a escoger

Arroz con galeras (mínimo 2 personas)
Fideuà con galeras (mínimo 2 personas)

Plancha

Galeras
Gambas
Sepia
Navajas

Postres de la casa

Servicio de pan

Agua, cerveza o botella de vino para dos personas

Menú apto para celíacos e intolerantes a la lactosa



Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

29,90 €

IVA inclòs / IVA incluido



Entrant

Tàrtar de galera cítric acompanyat de cruixent d'arròs

Plat principal

Galeres saltades amb allets i bitxo d'lbarra

Segon plat

Suprema de lluç a la marinera amb galeres

Postres de la casa a escollir

Brownie de Nutella amb gelat de vainilla, caramel i nous Pekan
Mousse de llimona amb base de galeta

Beguda no inclosa



Entrante

Tartar de galera cítrico acompañado de crujiante de arroz

Plato principal

Galeras salteadas con ajitos y guindilla de lbarra

Segundo plato

Suprema de merluza a la marinera con galeras

Postres de la casa a escoger

Brownie de Nutella con helado de vainilla, caramelo y nueces Pekan
Mousse de limón con base de galleta

Bebida no incluida

EL PESCADOR

18

C/ Drassanes, 14
977 363 759



Menú mínim 2 persones
Menú per a taula completa

Menú mínimo 2 personas
Menú para mesa completa

37,00 €

IVA inclòs/ IVA incluido



Aperitiu

Calçots glacejats amb vinagreta de festucs

Entrant

Galeres saltades amb all i bitxo

Plat principal a escollir

Arròs amb galera i carxofa (mínim 2 persones)

Corbina amb patata panadera i xips de carxofa

Postres de la casa

Aigua mineral

Pa



Aperitivo

Calçots glaseados con vinagreta de pistachos

Entrante

Galeras salteadas con ajo y guindilla

Plato principal a escoger

Arroz con galera y alcachofa (mínimo 2 personas)

Corvina con patata panadera y chips de alcachofa

Postres de la casa

Agua mineral

Pan

EL PORTAL

19

C/ Creus, 51
977 364 157



Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

29,00 €

IVA inclòs / IVA incluido



Entrant

Amanida de galeres saltades

Plat principal

Arròs caldós de galeres i carxofes

Postres a escollir

Tiramisú casolà
Sorbet de llimona
Coulant de xocolata
Pinya natural

Vi, sifó o aigua



Entrante

Ensalada de galeras salteadas

Plato principal

Arroz caldoso de galeras y alcachofas

Postres a escoger

Tiramisú casero
Sorbete de limón
Coulant de chocolate
Piña natural

Vino, gaseosa o agua

EL PÒSIT

20

Pi. Mossèn Joan Batalla, 3
977 369 604



22,00 €

IVA inclòs/ IVA incluido



Arròs amb galera i carxofa

Beguda no inclosa

Al·lèrgens: marisc



Arroz con galera y alcachofa

Bebida no incluida

Alérgenos: marisco

FONDA MONTSERRAT



21

C/ Barcelona, 1
977 365 047

25,50 €

IVA inclòs/ IVA incluido



Entrant

Crema de galera

Plat principal

Romesquet de rap, sípia i galera

Postres a escollir

Crema catalana
Sorbet de mandarina

Pa

Beguda

Aigua
Vi de la casa



Entrante

Crema de galera

Plato principal

Romesquet de rape, sepia y galera

Postres a escoger

Crema catalana
Sorbete de mandarina

Pan

Bebida

Agua
Vino de la casa



Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

25,00 €

IVA inclòs / IVA incluido



Entrants a comprar

Xarrup de crema de galeres
Carxofa confitada a baixa temperatura
Galeres saltades amb carxofes

Plat principal

Arròs cremós de galeres amb carxofes

Postres

Cheesecake de maracujà

Beguda no inclosa



Entrantes a compartir

Chupito de crema de galeras
Alcachofa confitada a baja temperatura
Galeras salteadas con alcachofas

Plato principal

Arroz cremoso de galeras con
alcachofas

Postres

Cheesecake de maracuyá

Bebida no incluida

GERMANS MIQUEL'S

23

C/ Consolat de Mar, 28
977 791 653



Menú per a taula completa
Menú para mesa completa

39,00 €

IVA inclòs/ IVA incluido



Entrants a escollir

Crema de galera
Galeres saltades

Plat principal a escollir

Arròs caldós amb galeres i cloïsses
Rap amb suquet, galeres i cloïsses

Postres de la casa a escollir

Beguda no inclosa



Entrantes a escoger

Crema de galera
Galeras salteadas

Plato principal a escoger

Arroz caldoso con galeras y almejas
Rape con *suquet*, galeras y almejas

Postres de la casa a escoger

Bebida no incluida



Menú per a taula completa
Menú para mesa completa

55,00 €

IVA inclòs / IVA incluido



Menú desgustació

Croqueta de pollastre *satay*
Carxofa fregida amb crema de blat de moro
Cloïsses mar i muntanya amb consomé *Tom Kha Khai*
Arròs de galera, carxofa i trompeta de la mort
Fricandó de galta de tonyina, bolet *erengui* i galera
Xai a baixa temperatura
Torrada de Santa Teresa amb el seu gelat
Petits Fours

Beguda no inclosa



Menú degustación

Croqueta de pollo *satay*
Alcachofa frita con crema de maíz
Almejas mar y montaña con consomé *Tom Kha Khai*
Arroz de galera, alcachofa y trompeta de la muerte
Fricandó de mejilla de atún, seta *erengui* y galera
Cordero a baja temperatura
Torrija con su helado
Petits Fours

Bebida no incluida



“És lletja, té poca molla i pelar-la és un malson...però per vostès fem màgia”

“Es fea, tiene poca molla y pelarla es una pesadilla...pero por ustedes hacemos magia”

18,00 €

IVA inclòs/ IVA incluido



El guisat dels follets

Cuinat en un calder amb un fons màgic de galeres, el nostre rap del costat fosc amb carxofes recol·lectades per follets i bolets silvestres dels gnoms, nyoquis fets per fades i briox de mantega fumada, on dorm la nostra galera “nua”, cuinada amb flames de dragons.

Beguda no inclosa



El guiso de los duendes

Cocinado en un caldero con un fondo mágico de galeras, nuestro rape del lado oscuro con alcachofas recolectadas por elfos y setas silvestres de los gnoms, ñoquis hechos por hadas y brioche de mantequilla ahumada, donde duerme nuestra galera “desnuda”, cocinada con llamas de dragones.

Bebida no incluida



Menú per a taula completa
Menú para mesa completa

35,00 €

IVA inclòs / IVA incluido



Entrant

Calçot en dos coccions, galera del "senyoret" i *bisque* de galera

Plat principal

Rissoto de galera i carxofes Km 0

Segon plat

Bacallà confit "alla pescatora"

Postres

Secret del mar

Beguda no inclosa



Entrante

Calçot en dos cocciones, galera del "senyoret" y *bisque* de galera

Plat principal

Rissoto de galera y alcachofas Km 0

Segundo plato

Bacalao confit "alla pescatora"

Postres

Secreto del mar

Bebida no incluida

LES BARQUES

27

C/ Consolat de Mar, 64
977 366 455



20,90 €
IVA inclòs/ IVA incluido



Arròs de galera (mínim 2 persones)

Beguda no inclosa

Al·lèrgens: marisc i fruits secs



Arroz de galera (mínimo 2 personas)

Bebidas no incluida

Alérgenos: marisco y frutos secos

LES FONTS

28

C/ Colon, 1
977 793 352



Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

34,50 €

IVA inclòs, preu per persona
IVA incluido, precio por persona



Entrants a escollir

Crema de galeres
Caldereta de marisc i galeres

Plat principal a escollir

Galeres fregides en oli d'oliva verge de
Cambrils
Amanida freda de pop blanc, ceba,
patata i all i oli

Segon plat

Arròs mariner de galeres i carxofes

Postres de la casa a escollir o cafè

Beguda no inclosa

Vi recomanat D.O. Terra Alta



Entrantes escoger

Crema de galeras
Caldereta de marisco y galeras

Plato principal a escoger

Galeras fritas en aceite de oliva virgen
de Cambrils
Ensalada fría de pulpo blanco, cebolla,
patata y alioli

Segundo plato

Arroz marinero de galeras y alcachofas

Postres de la casa a escoger o café

Bebida no incluida

Vino recomendado D.O. Terra Alta

LLOP DE MAR

29

Passeig Miramar, 8
977 792 567



Menú per a taula completa
Menú mínim 2 persones

Menú para mesa completa
Menú mínimo 2 personas

50,00 €

IVA inclòs/ IVA incluido



Entrant

Crema de galera amb xips de carxofa

Plat principal

Galeres saltades amb alls tendres i calçots flamejats al rom anyenc

Segon plat a escollir

Arròs melós de galeres i pebrots escalivats
Fideuà de galeres i gamba vermella

Postres de la casa

Pa

Cafè

Beguda



Entrante

Crema de galera con chips de alcachofa

Plat principal

Galeras salteadas con ajos tiernos y calçots flambeados al ron añejo

Segundo plato a escoger

Arroz meloso de galeras y pimientos asados
Fideuà de galeras y gamba roja

Postres de la casa

Pan

Café

Bebida

L'ESCANDALL



30

C/ Josep Iglesias, 40
(Pg.Marítim)
977 795 172

25,00 €
IVA inclòs/ IVA incluido



Arròs o fideus amb galeres i carxofes

Beguda no inclosa

Al·lèrgens: marisc, gluten



Arroz o fideos con galeras y alcachofas

Bebida no incluida

Alérgenos: marisco, gluten

MALCARAT BAR

31

Pl. Aragó, 7
977 360 814



Plat/Plato 1
22,00€
IVA inclòs/ IVA incluido

Plat/Plato 2
18,00€
IVA inclòs/ IVA incluido

Plat/Plato 3
22,00€
IVA inclòs/ IVA incluido



Plat principal 1

Carpaccio de galera i gamba blanca amb oli de salicòrnia i caviar

Plat principal 2

Galeres a l'allet i conyac

Plat principal 3

Galeres amb calçots i romesco

Servei de pa i salses

Beguda no inclosa



Plato principal 1

Carpaccio de galera y gamba blanca con aceite de *salicornia* y caviar

Plato principal 2

Galeras al ajillo y coñac

Plato principal 3

Galeras con *calçots* y romesco

Servicio de pan y salsas

Bebida no incluida



Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

29,90 €

IVA inclòs/ IVA incluido



Entrants a escollir

Galeres saltades amb allets
Crema de galeres

Plat principal

Arròs caldós de galeres

Postres de la casa a escollir

Beguda no inclosa



Entrantes a escoger

Galeras saltades con ajitos
Crema de galeras

Plato principal

Arroz caldoso de galeras

Postres de la casa a escoger

Bebida no incluida



Plat/Plato 1

17,00 €

IVA inclòs / IVA incluido

Plat/Plato 2

22,00 €

IVA inclòs / IVA incluido

Plat/Plato 3

27,00 €

IVA inclòs / IVA incluido

Plat/Plato 4

27,00 €

IVA inclòs / IVA incluido



Plat principal 1

Crema de galeres

Al·lèrgens: marisc, làctics

Plat principal 2

Galera al forn

Al·lèrgens: marisc

Plat principal 3

Fideus amb galeres

Al·lèrgens: marisc, gluten

Plat principal 4

Arròs amb galeres

Al·lèrgens: marisc

Beguda no inclosa



Plato principal 1

Crema de galeras

Alérgenos: marisco, lácteos

Plato principal 2

Galera al horno

Alérgenos: marisco

Plato principal 3

Fideos con galeras

Alérgenos: marisco, gluten

Plato principal 4

Arroz con galeras

Alérgenos: marisco

Bebida no incluida



Plat/Plato 1

Plat/Plato 2

34,00 € **28,00 €**

IVA inclòs / IVA incluido IVA inclòs / IVA incluido



Plat principal 1

Fideus rossejats amb galeres

Al·lèrgens: marisc

Plat principal 2

Textures de galera, calçots i carxofa

Al·lèrgens: marisc

Beguda no inclosa



Plato principal 1

Fideos rossejats con galeras

Alérgenos: marisco

Plato principal 2

Texturas de galera, calçots y alcachofa

Alérgenos: marisco

Bebida no incluida

MONTSERRAT

35

C/ Miquel Planàs, 9
977 361 640



Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

38,50€

IVA inclòs/ IVA incluido



Entrants per picar

Calamars a la romana
Musclos i cloïsses amb oli de galeres
Amanida de temporada amb vinagreta de galera

Plat principal a escollir

Lluç al forn amb carxofes i ceba
Arròs amb galeres i carxofes
Bacallà al forn gratinat amb all i oli

Postres de la casa

Pa i salses

Beguda no incòlsa



Entrantes para picar

Calamares a la romana
Mejillones y almejas con aceite de galeras
Ensalada de temporada con vinagreta de galera

Plato principal a escoger

Merluza al horno con alcachofas y cebolla
Arroz con galeras y alcachofas
Bacalao al horno gratinado con alioli

Postres de la casa

Pan y salsas

Bebida no incluida

PRIK THAI



36

C/ Andalusia, 14
877 067 957

Menú per a taula completa
Menú per persona

Menú para mesa completa
Menú por persona

29,00 €

IVA inclòs/ IVA incluido

Entrants a escollir

"Kang khua prik krua": Galeres fregides, saltades amb all fregit, bitxo i sal

"Saté kai": Broquetes de pollastre amb salsa de cacauet

"Saté kung": Llagostins amb salsa de cacauet

Plat principal a escollir

"Pad thai kang thod": *Pad thai* amb galeres fregides

"Bami tom yum kang": Sopa àcida i picant amb llima, coriandre, galeres i fideus de blat

"Kao soy kai": Curri groc de pollastre amb fideus, coriandre i llima

Postres a escollir

Sopa freda de llet de coco i caramel líquid amb mango o maduixes

Torrada de Santa Teresa de bescuit a la taronja i gelat de xocolata

Copa de vi blanc *Bàrbara Forés Terra Alta*

Entrantes a escoger

"Kang khua prik krua": Galeras frites, salteadas con ajo frito, guindilla y sal

"Saté kai": Brochetas de pollo con salsa de cacahuete

"Saté kung": Langostinos con salsa de cacahuete

Plato principal a escoger

"Pad thai kang thod": *Pad thai* con galeras frites

"Bami tom yum kang": Sopa àcida y picante con lima, cilantro, galeras y fideos de trigo

"Kao soy kai": Curri amarillo de pollo con fideos, cilantro y lima

Postres a escoger

Sopa fría de leche de coco y caramelo líquido con mango o fresas

Torrija de biscoit a la naranja y helado de chocolate

Copa de vino blanco *Bàrbara Forés Terra Alta*

RINCÓN DE DIEGO



37

C/ Drassanes, 19
977 361 307

Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

70,00 €

IVA inclòs / IVA incluido

Menú de cuina d'autor

Snacks i aperitius

Entrant

Cruixent de calçots, llagostins, carxofes, cecina de Wagyu i romesco

Plat principal

Ravioli farcit de *ragú* de galera i musclo, salsa blanca thai, suc de reducció de galera i algues del Delta lleugerament adobades

Segon plat

Llobarro amb el seu pil-pil i pèsols del Maresme

Postres

Xocolata Dubai

Petits fours

Menú de cocina de autor

Snacks y aperitivos

Entrante

Crujiente de *calçots*, langostinos, alcachofas, cecina de Wagyu y romesco

Plato principal

Ravioli relleno de *ragú* de galera y mejillón, salsa blanca thai, jugo de reducción de galera y algas del Delta ligeramente encurtidas

Segundo plato

Lubina con su pil pil y guisantes del Maresme

Postres

Chocolate Dubai

Petits fours

TABERNA LEKEITIO

38

C/ Miquel Planàs, 19
977 794 668



16,50 €

IVA inclòs / IVA incluido



Crema de galeres amb niu cruixent de mar amb el seu toc

Beguda inclosa: copa de vi blanc
Arrelium D.O. Penedès

Al·lèrgens: peix, mol·luscs i crustacis



Crema de galeras con nido crujiente de mar con su toque

Bebida incluida: copa de vino blanco
Arrelium D.O. Penedès

Alérgenos: pescado, moluscos y crustáceos

TABERNA DEL PORT

39

Pl. Aragó, 2
977 363 240



12,00 €

IVA inclòs/ IVA incluido



Galeres fregides amb oli d'oliva Mestral
de Cambrils

Al·lèrgens: marisc

Beguda no inclosa



Galeras fritas con aceite de oliva Mestral
de Cambrils

Alérgenos: marisco

Bebida no incluida

XIRINGUITO RESTAURANT DEL MAR

40

Càmping Joan
Passeig Marítim, 88
977276941



Plat/Plato 1

20,50 €

IVA inclòs / IVA incluido

Plat/Plato 2

24,90 €

IVA inclòs / IVA incluido



Plat principal 1

Arròs melós de galera i carxofa (mínim 2 persones)

Al·lèrgens: peix, mol·luscs, crustacis i fruits secs

Plat principal 2

Pop a la brasa amb salsa de galera i patata rostida trencada

Al·lèrgens: peix, mol·luscs, crustacis, sulfits i llet

Beguda no inclosa



Plato principal 1

Arroz meloso de galera y alcachofa (mínimo 2 personas)

Alérgenos: pescado, moluscos, crustáceos y frutos secos

Plato principal 2

Pulpo a la brasa con salsa de galera y patata asada rota

Alérgenos: pescado, moluscos, crustáceos, sulfitos y leche

Bebida no incluida



CAMBRILS GALERA CUINA MARINERA

Informació actualitzada a
les nostres xarxes socials



@CambrilsGastronomia



@_cambrilsgastronomia

Organitza



CoHabora

