



# MES DE LA **GALERA** CAMBRILS

CUINA MARINERA  
COCINA MARINERA

**DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023**  
**DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023**

## Organitza/Organiza



Cooperativa Agrícola  
**CAMBRILS**



## Col·labora/Colabora



*Coca-Cola*



Patrocina



**TORELLÓ**  
VITICULTORS



Català



Castellano



**TORELLÓ**  
VITICULTORS

Els vins i escumosos Torelló Viticultors tenen el seu origen a les vinyes de la finca Can Martí, que pertany a la família Torelló des de 1395.

La finca ocupa 135 hectàrees de vinya ecològica i boscos i està ubicada a Gelida (Alt Penedès). Vinya pròpia, cultiu ecològic, verema manual, vinificació a la propietat i llargues criances defineixen els escumosos Torelló.

Torelló Viticultors elabora vins escumosos de qualitat de llarga criança (Corpinnat), vins blancs, rosats i negres (DO Penedès), marc i oli d'oliva verge extra.

# AGENDA

Mes de la galera de  
Cambrils i de la cuina marinera  
Del 3 al 26 de febrer de 2023

## Divendres, 3 de febrer

### **GALERES EN VIU**

De les 17h a les 18 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.

## Diumenge, 5 de febrer

### **VERMUT BOOMER AMB GALERES I FIDEUS**

Venda de tiquets de les 11h 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, acompanyada d'actuacions musicals. Preu degustació: 5€.

De les 11.30h 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.



## Divendres, 10 de febrer

### **GALERES EN VIU**

**De les 17h a les 18 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.

## Dissabte, 11 de febrer

### **MESTRES D'AIXA DE BUTXACA**

**A les 12h, a la Torre del Port**

**Inauguració de l'exposició,** co-organitzada pel Museu Marítim de Barcelona i el Museu Marítim de Mallorca, que recull els coneixements populars entorn de la construcció tradicional de vaixells de joguina, que s'ha transmès d'una generació a l'altra. Entrada gratuïta.

#### **Horaris de visita**

De l'11 de febrer al 21 de maig  
Dissabtes d'11h a 14h i de 17h a 20h i  
Diumenges d'11h a 14h

## Diumenge, 12 de febrer

### **L'ONA VOL SER CIENTÍFICA**

**A les 11h i a les 12:30h, a la Torre del Port**

**Activitat familiar amb contacontes i manualitats,** a càrrec de Plàncton Divulgació i Serveis Marins. L'Ona és una nena molt curiosa que, gràcies als seus amics: Berni, el Cranc, i Vera, la Galera, descobrirà que de gran vol ser científica. Aforament limitat.

## Divendres, 17 de febrer

### **GALERES EN VIU**

**De les 17h a les 18 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.



## Divendres, 24 de febrer

### **GALERES EN VIU**

**De les 17h a les 18 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.




## Diumenge, 26 de febrer

### **ESMORZAR DE FORQUILLA AMB VINILS I GALERES**

**De les 11h a les 13h, al Parc del Pescador**

**Fregida de galeres i calçots** de Cambrils amb Oli d'Oliva Extra Verge DOP Siurana de la Cooperativa de Cambrils, en companyia d'actuacions musicals. Preu degustació: 6€.

#### **Informació actualitzada a les nostres xarxes socials**

-  @CambrilsGastronomia
-  Cambrils Gastronomia
-  @\_cambrilsgastronomia

#### **Per a activitats amb inscripció prèvia**

de dilluns a divendres, de 8 a 15 h, a [peconomica@cambrils.org](mailto:peconomica@cambrils.org) o al tel. 977 794 679

#### **Inscripció prèvia a l'activitat "L'Ona vol ser científica"**

a l'e-mail: [museu@cambrils.org](mailto:museu@cambrils.org)  
o al telèfon 977 794 528





# **CONCURS “DE LA MAR ALS FOGONS”** **PER A JOVES CUINERS/ES.**

## **Concurs “De la Mar als Fogons” per a joves cuiners/es**

XVIII concurs a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.

### **Dimecres 1 de febrer: selecció dels semifinalistes**

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

### **Divendres 24 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.



MES DE LA  
**GALERA**  
CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

Restaurants adherits

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## ACUAMAR

C/ Consolat de Mar, 66

977 360 059



### PLATS PRINCIPALS

## Crema de galeres

## Arròs amb galeres, cloïsses i carxofes

### Al·lèrgens

Crema de galeres: gluten, làctics, crustacis

Arròs amb galeres, cloïsses i carxofes: crustacis, fruits secs, mol·luscs, api



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

Crema de galeres  
**10,50€**  
IVA inclòs

Arròs amb galeres,  
cloïsses i carxofes  
**16,00€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## AL PUNT

C/ Pescadors, 23

977 366 424



### Aperitiu de benvinguda

### Entrants per picar

Amanida de gambes amb la seva vinagreta  
i salsa rosa

Anelles de calamars a l'andalusa

Musclos fets a la brasa de carbó

### Plat Principal

Arròs caldós de galeres amb cloïsses i  
carxofes

### Postres

A escollir

Pa

### Begudes incloses

Aigua mineral



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

Menú mínim 2 persones

**37,00€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## BARABAR

C/ Frederic Mompou, 12  
977 363 806



### Aperitiu

Croqueta de rap i gambes

### Entrants

Saltat de galeres amb calçots i musclos

### Plat Principal

Arròs melós de galeres i carxofes

### Postres

### Begudes incloses

Aigua

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès



**29,50€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

BAR DEL PÒSIT

C/ Pescadors, 27  
977 131 274



PLAT PRINCIPAL

## Arròs amb galeres

### Al·lèrgens

Crustacis, peix, mollusc, sulfits i api



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**18,80€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## BEC D'OR

Av. Riera de  
Riudecanyes, 5  
977 792 013



### Menú degustació *Nòmada*

Llagostí en filo a l'agredolç de galera  
Bunyol *kakiage* de calçot i galera  
Petxina a la *Chalaca*  
Rovell confitat al miso amb crema suau de galera  
*Tiradito* de pop *Dos Olivos*  
Sardina fumada sobre *gamja* de galera al *kewpie*  
Lluç rostit al pastor i galera

### Postres

Fantasia dolça

### Beguda inclosa

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès  
(1 ampolla per a 2 persones)



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors  
Corpinnat Costa Daurada Special Edition Brut Reserva

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

Menú taula completa

**40,00€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## BRISAS DE MAR

Av. de la Diputació, 72

977 185 183



### Entrants per compartir

Crema de galeres  
Galeres amb allada  
Musclos a la marinera

### Plat Principal a escollir

Arròs de galera  
Fideuà de galera

### Postres a escollir

Copa digestiva  
*Carpaccio* de pinya i gelat de caramel  
Pastís de formatge amb fruits del bosc  
Semifred de Mandoria



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**22,90€**  
IVA inclòs



# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

CASA MACARRILLA  
1966

C/ Barques, 14  
977 360 814



## Menú degustació

La barca de l'avi  
Tres petits bocins d'aperitiu  
*Carpaccio* de galera i *foie*  
*Sopa Laksa* de galera  
Fideus rossos amb galeres i allioli de  
*ficocianina*  
Llom de lluç amb crema de galera amb  
tocs asiàtics i verdures en textures  
confitades

## Postres

Degustació de postres casolans



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

**TORELLÓ**  
VITICULTORS

Menú mínim 2 persones  
Menú taula completa

**45,00€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## CASA PORT

C/ Sant Pere, 5  
977 365 502



### Entrants

Musclos de roca a la planxa  
Galeres fregides amb xips de carxofes  
Llagostins en tempura amb maionesa  
picant

### Plat Principal a escollir

Paella de galeres i escamarlans d'un dit  
(mínim 2 persones)  
Arròs melós de galera i carxofes  
(mínim 2 persones)  
Fideus melosos de galera i cloïsses  
(mínim 2 persones)  
Suquet de rap i galeres

### Postres

Rebosteria de la casa  
  
Cafè



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**38,50€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## CLUB NÀUTIC CAMBRILS

Pg. Miramar, 44  
877 018 952



### Menú degustació

*Snack* de sobrassada, bacallà i galera amb melmelada de tomàquet

Crema de galeres, porros i encenalls de *foie*

Amanida de ruca i formatge de *Bufala* a l'aroma de galeres al forn i gelat d'AOVE

Daus de tonyina amb reducció de galeres i cranc tou i verdures *baby*

Arròs negre de galeres amb sepionets i cloïsses

### Postres

Tub de coco i gelat de fruita de la passió

### Begudes incloses

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès (1 ampolla per a 2 persones)

Corpinnat Torelló Costa Daurada Special Edition (suplement 8€ per persona. Mínim 2 persones)



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**52,00€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## CONFRARIA DEL PORT

Moll Ponent, s/n  
630 250 300



### Aperitiu de benvinguda

Vermut de Reus amb patatones i olives farcides

### Entrants a escollir

Saltat de galeres amb alls tendres i oli nou DOP Siurana  
Brandada de galera gratinada amb formatge

### Plat Principal

Arròs negre amb galera i carxofa (mínim 2 persones)

### Postres a escollir

Postres casolans del nostre obrador

### Begudes incloses

Aigua  
Copa de Corpinnat Torelló Costa Daurada Special Edition  
  
Cafè  
Xarrup de Menjar blanc



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors



Menú mínim 2 persones

**34,50€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## DEL MAR

Av. Diputació, 30

977 360 407



### Aperitiu de la casa

#### Entrants a escollir

Galeres saltades amb alls tendres  
Sípia tallada amb allioli  
Musclos de roca amb romesco  
Seitons de Cambrils fregits

#### Plat Principal a escollir

(mínim 2 persones)

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

### Postres

De la casa



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**30,90€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

DENVER  
CAMBRILS

C/ Mont-roig, 9  
977 360 023



## Entrants

Xips de patates i carxofa  
Farcellets de galera al curri amb consomé  
de pernil  
El cor d'una carxofa amb cremós de galera

## Plat principal

Arròs de galera i carxofa

## Postres

A escollir del nostre assortiment



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**45,50€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## EL CAPI

C/ Pau Casals, 16

977 364 655



### Entrants a escollir

Pop en salsa  
Sípia amb allioli  
Musclos a la marinera  
Crema de galeres

### Plat Principal a escollir

Arròs caldós amb galeres  
Fideuà amb galeres  
Galeres, gambes i navalles a la planxa

### Postres

De la casa

### Begudes a escollir

Aigua  
Cervesa  
Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**27,90€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

GERMANS  
MIQUEL'S

C/ Consolat de Mar, 28

977 791 653



## Entrants a escollir

Crema de galeres  
Galeres saltades

## Plat Principal

Arròs caldós de galeres amb cloïsses  
(mínim 2 persones)

## Postres

A escollir

## Begudes incloses

Aigua

Cafè



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

Menú taula completa

**33,00€**  
IVA inclòs



# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## LES BARQUES

C/ Consolat de Mar, 64

977 366 455



### Entrants a escollir

Amanida de romesco i bacallà  
Crema de galera  
Galeres saltades

### Plat Principal a escollir

Arròs melós de galeres  
Fideus amb galeres

### Postres

Escuma de iogurt amb mango  
Xarrup de *mojito*

Cafè



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors



**28,00€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## LES FONTS

C/ Colon, 1  
977 793 352



### Entrants a escollir

Crema de galera  
Caldereta de marisc i galeres

### Primer plat a escollir

Galeres fregides o amb salsa *menier*  
Torrada de “pa de vidre” de seitons  
marinats en soja i gingebre

### Plat principal

Arròs mariner de galeres i carxofes

### Postres a escollir

De la casa

Pa



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors  
Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

Menú mínim 2 persones

**32,90€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## L'ESCANDALL

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



### Entrants per compartir

Amanida de llagostins amb vinagreta  
Musclos a la planxa "L'Escandall"  
Tàrtar de salmó

### Plat Principal a escollir

(mínim 2 persones)

Arròs amb galeres i carxofes  
Fideus amb galeres i carxofes

### Postres

De la casa

Pa

### Beguda inclosa

Aigua



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors  
Corpinnat Torelló Costa Daurada Special Edition Brut Nature



Menú mínim 2 persones

**34,00€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## MASET

C/ Consolat de Mar, 48

977 364 676



### Entrants a escollir

Galeres saltades  
Crema de galeres

### Plat Principal a escollir

Arròs caldós de galeres  
Paella de galeres  
Fideus amb galeres

### Postres a escollir

De la casa



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**28,90€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

MIRAMAR

Passeig Miramar, 30

977 360 063



PLAT PRINCIPAL

## Galeres saltades amb calçots

**Al·lèrgens**

Crustacis



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**16,00€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## MONTSERRAT

C/ Miquel Planàs, 9

977 361 640



### Entrants per compartir

Calamars a la romana  
Tàrtar de salmó i alvocat amb la seva  
vinagreta de galeres  
Musclos saltats amb allets

### Plat Principal a escollir

Tronc de lluç amb salsa de galeres amb  
allets tendres  
Arròs amb galeres, sípia i carxofes  
Bacallà al forn gratinat amb allioli

### Postres

De la casa  
  
Pa  
Salses

### Beguda inclosa

Vi blanc Tranquille Torelló D.O. Penedès  
(1 ampolla per a 2 persones)



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**33,50€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## RESTAURANT EL PÒSIT

Plaça Mossèn  
Joan Batalla, 3  
977 369 604



PLAT PRINCIPAL

### Arròs amb galeres

#### Al·lèrgens

Crustacis, peix, mollusc, sulfits i api



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**18,80€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## RINCÓN DE DIEGO

C/ Drassanes, 19  
977 361 307



### Menú cuina d'autor

*Snacks*

*Aperitius*

Carxofa, carxofa de Jerusalem, galeres,  
rovell d'ou de guatlla, crema de patata i pa  
xinès de galera

Caneló de galera amb beixamel de curri  
vermell

Rap cruixent amb puré de calçots

### Postres

*Postres cítrics*

*Petit fours*



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**60,00€**  
IVA inclòs



# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

## TABERNA LEKEITIO

C/ Miquel Planàs, 19  
9977 794 668



### Aperitiu de benvinguda

#### Entrants a escollir

Galeres saltades amb alls  
Crema de galera i cranc

#### Plat Principal a escollir

Arròs amb galeres  
Suquet de sípia amb galeres

### Postres a escollir

Pastís de formatge  
Tiramisú

Pa

### Begudes incloses

Aigua  
Corpinnat Torelló Costa Daurada Special  
Edition (1 ampolla per a 2 persones)



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**36,80€**  
IVA inclòs

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

CUINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023

VORA

C/ Galcerán Marquet, 2

977 792 472



PLAT PRINCIPAL

## Cassoleta de fideus amb galera i carxofes

**Al·lèrgens**

Marisc, gluten



Maridatge recomanat amb Cellers Torelló Viticultors

**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**18,00€**  
IVA inclòs



# MES DE LA **GALERA** CAMBRILS

CUINA MARINERA  
COCINA MARINERA

**DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023**

A dimly lit cellar with rows of wine racks and vintage machinery. The scene is illuminated by warm, low-key lighting, highlighting the textures of the stone walls and the wooden racks. In the foreground, there is a large, intricate piece of vintage machinery, possibly a press or a mill, with large wheels and a complex frame. The racks in the background are filled with bottles, and the overall atmosphere is one of historical craftsmanship and tradition.

**TORELLÓ**  
VITICULTORS

Los vinos y espumosos Torelló Viticultors tienen el origen en las viñas de la finca Can Martí, que pertenece a la familia Torelló desde 1395.

La finca ocupa 135 hectáreas de viña ecológica y bosques y está ubicada en Gelida (Alt Penedès). Viña propia, cultivo ecológico, vendimia manual, vinificación a la propiedad y largas crianzas definen a los espumosos Torelló.

Torelló Viticultors elabora vinos espumosos de calidad de larga crianza (Corpinnat), vinos blancos, rosados y negros (DO Penedès), marc y aceite de oliva virgen extra.

# AGENDA

Mes de la galera de  
Cambrils y de la cocina marinera  
Del 3 al 26 de febrero de 2023

## Viernes, 3 de febrero

### **GALERES EN VIU**

De las 17h a las 18 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 los que conocen bien este oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja. Aforo limitado. Inscripción previa.

## Domingo, 5 de febrero

### **VERMUT BOOMER AMB GALERES I FIDEUS**

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

Degustación de fideos con galeras según la receta tradicional de abordo de la Cofradía de Pescadores de Cambrils, acompañada de actuaciones musicales. Precio degustación: 5€.

De las 11.30h a las 13 h, en las escaleras reales del Puerto de Cambrils

**Demostración de Vela Latina** a cargo del ARJAU.

**Paseos en laúd** dirigidos principalmente a los niños, a cargo de la asociación deportiva VENT D'ESTROP. Inscripción previa.



## Viernes, 10 de febrero

### **GALERES EN VIU**

**De las 17h a las 18 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 los que conocen bien este oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja. Aforo limitado. Inscripción previa.

## Sábado, 11 de febrero

### **MESTRES D'AIXA DE BUTXACA**

**A las 12h, en la Torre del Puerto**

Inauguración de la exposición, co-organizada por el Museo Marítimo de Barcelona y el Museo Marítimo de Mallorca, que recoge los conocimientos populares entorno a la construcción tradicional de barcos de juguete, que se ha transmitido de una generación a otra. Entrada gratuita.

#### **Horarios de visita**

Del 11 de febrero al 21 de mayo  
Sábados de 11h a 14h y de 17h a 20h y  
Domingos de 11h a 14h

## Domingo, 12 de febrero

### **L'ONA VOL SER CIENTÍFICA**

**A las 11h y a las 12:30h, en la Torre del Puerto**

Actividad familiar con cuentacuentos y manualidades, a cargo de Plàncton Divulgació i Serveis Marins. Ona es una niña muy curiosa que, gracias a sus amigos: Berni, el Cangrejo, y Vera, la Galera, descubrirá que de mayor quiere ser científica. Aforo limitado.

## Viernes, 17 de febrero

### **GALERES EN VIU**

**De las 17h a las 18 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 los que conocen bien este oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja. Aforo limitado. Inscripción previa.



## Viernes, 24 de febrero

### **GALERES EN VIU**

**De las 17h a las 18 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 los que conocen bien este oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja. Aforo limitado. Inscripción previa.




## Domingo, 26 de febrero

### **ESMORZAR DE FORQUILLA AMB VINILS I GALERES**

**De las 11h a las 13h, en el Parc del Pescador**

*Fregida de galeras y calçots* de Cambrils con Aceite de Oliva Extra Virgen DOP Siurana de la Cooperativa de Cambrils, en compañía de actuaciones musicales. Precio degustación: 6€.

#### **Información actualizada en nuestras redes sociales**

-  @CambrilsGastronomia
-  Cambrils Gastronomia
-  @\_cambrilsgastronomia

#### **Para actividades con inscripción previa**

de lunes a viernes, de 8 a 15 h, en [peconomica@cambrils.org](mailto:peconomica@cambrils.org) o en el tel. 977 794 679

#### **Inscripción previa a la actividad “L’Ona vol ser científica”**

al e-mail: [museu@cambrils.org](mailto:museu@cambrils.org)  
o en el teléfono 977 794 528



# **CONCURSO “DE LA MAR ALS FOGONS”** **PER A JOVES CUINERS/ES.**

## **Concurso “De la Mar als Fogons” per a joves cuiners/es**

XVIII concurso en la Escuela de Hotelería y Turismo de Cambrils.

### **Miércoles 1 de febrero: selección de los semifinalistas**

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

### **Viernes 24 de febrero: Concurso y entrega de galardones**

Los/las jóvenes seleccionados/as elaborarán, en las instalaciones de la Escuela de Hotelería y Turismo de Cambrils, sus propuestas gastronómicas, y las expondrán delante de 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 galardones a los/las ganadores/as de la edición de este año.





MES DE LA  
**GALERA**  
**CAMBRILS**

CUINA MARINERA  
**DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023**

*Restaurants adheridos*

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## ACUAMAR

C/ Consolat de Mar, 66

977 360 059



### PLATOS PRINCIPALES

## Crema de galeras

## Arroz con galeras, almejas y alcachofas

### Alérgenos

Crema de galeras: gluten, lácticos, crustáceos

Arroz con galeras, almejas y alcachofas: crustáceos, frutos secos, moluscos, apio



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

Crema de galeras  
**10,50€**  
IVA incluido

Arroz con galeras, almejas y alcachofas  
**16,00€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## AL PUNT

C/ Pescadors, 23

977 366 424



### Aperitivo de bienvenida

### Entrantes para picar

Ensalada de gambas con su vinagreta y salsa rosa

Anillas de calamares a la andaluza

Mejillones hechos a la brasa de carbón

### Plato Principal

Arroz caldoso de galeras con almejas y alcachofas

### Postres

A escoger

Pan

### Bebidas incluidas

Agua mineral



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors



Menú mínimo 2 personas

**37,00€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## BARABAR

C/ Frederic Mompou, 12

977 363 806



### Aperitivo

Croqueta de rape y gambas

### Entrantes

Salteado de galeras con *calçots* y mejillones

### Plato Principal

Arroz meloso de galeras y alcachofas

### Postres

### Bebidas incluidas

Agua

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès



# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

BAR DEL PÒSIT

C/ Pescadors, 27  
977 131 274



PLATO PRINCIPAL

## Arroz con galeras

### Alérgenos

Crustáceos, pescado, moluscos, sulfitos y apio



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**18,80€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## BEC D'OR

Av. Riera de  
Riudecanyes, 5  
977 792 013



### Menú degustación *Nómada*

Langostino en filo al agridulce de galera

Buñuelo *kakiage* de *calçot* y galera

Concha a la *Chalaca*

Yema encurtida en miso con crema suave de galera

Tiradito de pulpo Dos Olivos

Sardina ahumada sobre *gamja* de galera al *kewpie*

Merluza asada al pastor y galera

### Postres

Fantasía dulce

### Bebida incluida

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès  
(1 botella para 2 personas)



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors  
Corpinnat Costa Daurada Special Edition Brut Reserva



Menú mesa completa

**40,00€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## BRISAS DE MAR

Av. de la Diputació, 72

977 185 183



### Entrantes para compartir

Crema de galeras  
Galeras al ajillo  
Mejillones a la marinera

### Plato Principal a escoger

Arroz de galera  
Fideuá de galera

### Postres a escoger

Copa digestiva  
*Carpaccio* de piñay helado de caramelo  
Tarta de queso con frutos del bosque  
Semifrío de Mandoria



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**22,90€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

CASA MACARRILLA  
1966

C/ Barques, 14  
977 360 814



## Menú degustación

La barca del abuelo

Tres pequeños bocados de aperitivo

*Carpaccio de galera y foie*

*Sopa Laksa de galera*

*Fideus rossos con galeras y alioli de ficocianina*

Lomo de merluza con crema de galera con toques asiáticos y verduras en texturas encurtidas

## Postres

Degustación de postres caseros



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors



Menú mínimo 2 personas  
Menú mesa completa

**45,00€**  
IVA incluido



# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## CASA PORT

C/ Sant Pere, 5  
977 365 502



### Entrantes

Mejillones de roca a la plancha  
Galeras fritas con chips de alcachofas  
Langostinos en tempura con mayonesa  
picante

### Plato Principal a escoger

Paella de galeras y cigalas de un dedo  
(mínimo 2 personas)  
Arroz meloso de galera y alcachofas  
(mínimo 2 personas)  
Fideos melosos de galera y almejas  
(mínimo 2 personas)  
*Suquet* de rape y galeras

### Postres

Repostería de la casa  
  
Café



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors



**38,50€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## CLUB NÀUTIC CAMBRILS

Pg. Miramar, 44  
877 018 952



### Menú degustación

*Snack* de sobrasada, bacalao y galera con mermelada de tomate

Crema de galeras, puerros y virutas de *foie*

Ensalada de rúcula y queso de *Bufala* al aroma de galeras al horno y helado de AOVE

Dados de atún con reducción de galeras y cangrejo blando y verduras *baby*

Arroz negro de galeras con *sepionets* y almejas

### Postres

Tubo de coco y helado de fruta de la pasión

### Bebidas incluidas

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès (1 botella para 2 personas)

Corpinnat Torelló Costa Daurada Special Edition (suplemento 8€ por persona. Mínimo 2 personas)

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors



52,00€  
IVA incluido



# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## CONFRARIA DEL PORT

Moll Ponent, s/n  
630 250 300



### Aperitivo de bienvenida

Vermut de Reus con patatitas y aceitunas rellenas

### Entrantes a escoger

Salteado de galeras con ajos tiernos y aceite nuevo DOP Siurana  
Brandada de galera gratinada con queso

### Plato Principal

Arroz negro con galera y alcachofas  
(mínimo 2 personas)

### Postres a escoger

Postres caseros de nuestro obrador

### Bebidas incluidas

Agua  
Copa de Corpinnat Torelló Costa Daurada  
Special Edition

Café  
Chupito de *Menjar blanc*



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors



Menú mínimo 2 personas

**34,50€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## DEL MAR

Av. Diputació, 30  
977 360 407



### Aperitivo de la casa

### Entrantes a escoger

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

### Plato Principal a escoger

(mínimo 2 personas)

Arroz meloso con galeras y alcachofas  
*Fideus rossos* con galeras y *calçots*

### Postres

De la casa



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**30,90€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

DENVER  
CAMBRILS

C/ Mont-roig, 9  
977 360 023



## Entrantes

Chips de patatas y alcachofa  
Saquitos de galera al curri con consomé de jamón  
El corazón de una alcachofa con cremoso de galera

## Plato principal

Arroz de galera y alcachofa

## Postres

A escoger de nuestro surtido



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**45,50€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## EL CAPI

C/ Pau Casals, 16  
977 364 655



### Entrantes a escoger

Pulpo en salsa  
Sepia con alioli  
Mejillones a la marinera  
Crema de galeras

### Plato Principal a escoger

Arroz caldoso con galeras  
Fideuá con galeras  
Galeras, gambas y navajas a la plancha

### Postres

De la casa

### Bebidas a escoger

Agua  
Cerveza  
Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors



**27,90€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

GERMANS  
MIQUEL'S

C/ Consolat de Mar, 28

977 791 653



## Entrantes a escoger

Crema de galeras  
Galeras salteadas

## Plato Principal

Arroz caldoso de galeras con almejas  
(mínimo 2 personas)

## Postres

A escoger

## Bebidas incluidas

Agua

Café



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors



Menú mesa completa

**33,00€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## LES BARQUES

C/ Consolat de Mar, 64

977 366 455



### Entrantes a escoger

Ensalada de romesco y bacalao

Crema de galera

Galeras salteadas

### Plato Principal a escoger

Arroz meloso de galeras

Fideos con galeras

### Postres

Espuma de yogur con mango

Chupito de mojito

Café



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors



**28,00€**  
IVA incluido



# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## LES FONTS

C/ Colón, 1  
977 793 352



### Entrantes a escoger

Crema de galeras  
Caldereta de marisco y galeras

### Primer plato a escoger

Galeras fritas o en salsa *menier*  
Tosta de “*pa de vidre*” de boquerones  
marinados en soja y jengibre

### Plato principal

Arroz marinero de galeras y alcachofas

### Postres a escoger

De la casa

Pan



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors  
Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

Menú mínimo 2 personas

**32,90€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## L'ESCANDALL

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



### Entrantes para compartir

Ensalada de langostinos con vinagreta  
Mejillones a la plancha "L'Escandall"  
Tartar de salmón

### Plato Principal a escoger

(mínimo 2 personas)

Arroz con galeras y alcachofas  
Fideos con galeras y alcachofas

### Postres

De la casa

Pan

### Bebida incluida

Agua



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors  
Corpinnat Torelló Costa Daurada Special Edition Brut Nature



Menú mínimo 2 personas

**34,00€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## MASET

C/ Consolat de Mar, 48

977 364 676



### Entrantes a escoger

Galeras salteadas  
Crema de galeras

### Plato Principal a escoger

Arroz caldoso de galeras  
Paella de galeras  
Fideos con galeras

### Postres a escoger

De la casa



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**28,90€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

MIRAMAR

Passeig Miramar, 30

977 360 063



PLATO PRINCIPAL

## **Galeras salteadas con *calçots***

**Alérgenos**  
Crustáceos



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**16,00€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## MONTSERRAT

C/ Miquel Planàs, 9  
977 361 640



### Entrantes para compartir

Calamares a la romana  
Tartar de salmón y aguacate con su  
vinagreta de galeras  
Mejillones salteados con ajitos

### Plato Principal a escoger

Tronco de merluza a la salsa de galeras con  
ajitos tiernos  
Arroz con galeras, sepia y alcachofas  
Bacalao al horno gratinado con alioli

### Postres

De la casa  
  
Pan  
Salsas

### Bebida incluida

Vino blanco Tranquille Torelló D.O. Penedès  
(1 botella para 2 personas)



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**33,50€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## RESTAURANT EL PÒSIT

Plaça Mossèn  
Joan Batalla, 3  
977 369 604



PLATO PRINCIPAL

### Arroz con galeras

#### Alérgenos

Crustáceos, pescado, moluscos, sulfitos y apio



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**18,80€**  
IVA incluido

# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## RINCÓN DE DIEGO

C/ Drassanes, 19  
977 361 307



### Menú cocina de autor

*Snacks*

Aperitivos

Alcachofa, alcachofa de Jerusalén,  
galeras, yema de huevo de codorniz,  
crema de patata y pan chino de galera

Canelón de galera con bechamel de curri  
rojo

Rape crujiente con puré de *calçots*

### Postres

Postres cítricos

*Petit fours*

Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**60,00€**  
IVA incluido



# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

## TABERNA LEKEITIO

C/ Miquel Planàs, 19  
9977 794 668



### Aperitivo de bienvenida

### Entrantes a escoger

Galeras salteadas con ajos  
Crema de galera y cangrejo

### Plato Principal a escoger

Arroz con galeras  
*Suquet* de sepia con galeras

### Postres a escoger

Pastel de queso  
Tiramisú

Pan

### Bebidas incluidas

Agua  
Corpinnat Torelló Costa Daurada Special  
Edition (1 botella para 2 personas)



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors



**36,80€**  
IVA incluido



# MES DE LA GALERA CAMBRILS

COCINA MARINERA  
DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023

VORA

C/ Galcerán Marquet, 2

977 792 472



PLATO PRINCIPAL

## Cazuelita de fideos con galera y alcachofas

**Alérgenos**

Marisco, gluten



Maridaje recomendado con Cellers Torelló Viticultors

  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

**18,00€**  
IVA incluido



# MES DE LA **GALERA** CAMBRILS

CUINA MARINERA  
COCINA MARINERA

**DEL 3 AL 26 DE FEBRER DE 2023**  
***DEL 3 AL 26 DE FEBRERO DE 2023***