

XIII JORNADES
DEL

RO MES CO



És Bo si és de Cambrils.

BOCA

CAMBRILS
DEL 02 AL 17
DE MAIG 2026

Romesco en la Playa

Degustació d'elaboracions amb romesco organitzada per l'alumnat de l'Escola d'Hostaleria i Turisme. / *Degustación de elaboraciones con romesco organizado por el alumnado de la Escuela de Hostelería y Turismo.*

Data/Fecha:
8 de maig/mayo
de 2026

Ubicació/Ubicación:
Paseo Marítimo
(frente a la EHTC)

Hora:
10:00 – 13:00 h.



Romesco en el Puerto

Activitat popular de degustació de romesco al Port de Cambrils. / *Actividad popular de degustación de romesco en el Puerto de Cambrils.*

Data/Fecha:
9 de maig/mayo
de 2026

Ubicació/Ubicación:
Puerto de Cambrils

Hora:
11:00 – 14:30 h.



Índex / Índice

MENÚS

- 7** MACARRILLA RESTAURANT
- 8** CAL TENDRE
- 9** EL PÒSIT
- 10** HIU RESTAURANT
- 11** MASET
- 12** PRIK THAI
- 13** RESTAURANT BEC D'OR
- 14** RESTAURANT EL CAPI
- 15** RESTAURANT EL PESCADOR
- 16** RESTAURANT LA CONFRARIA
- 17** RESTAURANT LES FONTS
- 18** RESTAURANT MONTSERRAT
- 19** RESTAURANTE CLUB NÀUTIC CAMBRILS
- 20** RINCÓN DE DIEGO
- 21** CAN TABARES RESTAURANT

DEGUSTACIONS / DEGUSTACIONES

- 22** 4 LATAS CAMBRILS
- 23** CAL NINA
- 24** CAN JIMÉNEZ
- 25** CASA DEL MAR
- 26** CASA ENZO
- 27** EL PARK DEL PESCADOR
- 28** LA FINESTRETA
- 29** LA SELVA STREET FOOD
- 30** MALCARAT
- 31** RESTAURANT BOTELLA
- 32** RESTAURANT LES BARQUES
- 33** RESTAURANT MIRAMAR
- 34** RUSTIKO
- 35** XAMFRÀ 47

És BO si és de Cambrils.

Un any més, Cambrils celebra les Jornades del Romesco, una proposta que posa en valor una de les salses més emblemàtiques de la nostra cuina. El romesco és identitat, és tradició i és el reflex d'una manera d'entendre la gastronomia profundament vinculada al mar.

Nascuda de la saviesa dels pescadors, aquesta salsa ha esdevingut un element essencial de la cuina marinera, capaç d'acompanyar i elevar peixos i mariscs, aportant-hi caràcter, intensitat i autenticitat. Alhora, representa la connexió amb el nostre territori i amb els productes de proximitat que defineixen el sabor de Cambrils.

En el marc de BOCA, el nou ecosistema gastronòmic de la ciutat, aquestes jornades reforcen el nostre posicionament com a destinació de referència, apostant per la qualitat, la creativitat i l'arrelament.

Us convidem a participar en les activitats programades, a descobrir les propostes dels nostres restaurants i a gaudir del romesco en totes les seves formes. Una manera d'entendre qui som, d'on venim i cap a on volem continuar avançant com a destinació gastronòmica.

És BO si és de Cambrils.



Patricia de Miguel Ladreda

Regidora de Turisme i Promoció Econòmica

Cambrils, ànima del romesco

Per les cambrilenques i cambrilencs i, en general, pels amants de la bona cuina les Jornades Gastronòmiques del Romesco de Cambrils, són una cita ineludible que posa en valor allò que som i allò que ens defineix com a municipi. La nostra gastronomia és una expressió de la nostra identitat, basada en productes de màxima qualitat, de proximitat i de temporada, que connecten directament amb el territori.

El romesco n'és, sens dubte, una de les millors expressions. Aquest plat emblemàtic representa la perfecta harmonia entre la mar i la terra: el peix fresc del nostre litoral i l'oli i els fruits que ens ofereix la nostra pagesia. És, en definitiva, una metàfora perfecta de l'essència cambrilenca, on la tradició marinera i l'arrel agrícola conviuen i es reforcen mútuament.

Aquestes jornades són també una oportunitat per reconèixer la tasca del nostre sector de la restauració, que amb talent, innovació i respecte per la tradició, projecta Cambrils com a capital gastronòmica de referència de tota la Costa Daurada.

Us convido a gaudir-ne intensament, a compartir taula i experiències, i a deixar-vos seduir pels sabors que ens fan únics. Volem que aquestes jornades siguin un espai de trobada on la nostra cuina esdevingui, també, un pont entre persones i tradicions.

Benvinguts i bon profit!

Oliver Klein Bosquet
Alcalde de Cambrils





Com a president de l'AEH Cambrils, és un plaer convidar-vos a gaudir de la 13a edició de les Jornades Gastronòmiques del Romesco, que del 2 al 17 de maig ompliran els establiments participants de sabor i creativitat.

Cambrils torna a situar el romesco al centre, reivindicant-lo com un dels grans símbols de la nostra cuina marinera. Un plat amb història, nascut a peu de barca, que avui els cuiners i cuineres del municipi reinventem amb talent, passió i producte de proximitat.

Durant aquests dies, podreu descobrir menús i degustacions que us convidaran a assaborir el romesco en totes les seves formes, combinant tradició i innovació en cada proposta.

Enguany, a més, estrenem el Romesco al Port, una activitat popular on els participants oferiran les seves creacions en un entorn únic, amb el mar com a escenari i un ambient festiu que convida a tastar, compartir i gaudir.

Us animem a viure-ho amb tots els sentits. Bon profit i bona festa!

Xavi Martí

President AEH Cambrils

MACARRILLA RESTAURANT

c. de les Barques, 14
T. 977 360 814

Dia de tancament / Día de cierre
Diumenge nit i dilluns /
Domingo noche y lunes

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:00 a 15:30 h. – 20:15 a 23:00 h.



CAT

MENÚ

APERITIUS LA BARCA DE L'AVI

Tres petites mossegades de temporada.

ENTRANT

Musclos amb romesco.

PRINCIPAL

Suquet a l'estil dels pescadors
amb gamba vermella.



POSTRES A ESCOLLIR

Mel i mató.
Petit fours.

MARIDATGE

No inclòs.



ES

MENÚ

APERITIVOS LA BARCA DEL ABUELO

Tres pequeños bocados de temporada.

ENTRANTE

Mejillones con romesco.

PRINCIPAL

"Suquet" al estilo de los pescadores
con gamba roja.



POSTRES A ELEGIR

"Mel i mató".
Petit fours.

MARIDAJE

No incluido.



65€

CAL TENDRE

c. de Ramón Llull, 10
T. 877 016 327

Dia de tancament / Día de cierre
Dilluns / Lunes

Horari de servei / Horario de servicio

De dimarts a diumenge de 13:00 a 15:00 h. i nits de dissabte de 20:30 a 21:45 h.
De martes a domingo de 13:00 a 15:00 h. y noches de sábado de 20:30 a 21:45 h.



CAT

MENÚ DEGUSTACIÓ

Crema de musclos amb romesco.

Croquetes de bacallà.

Suquet de romesco.

Secret Duroc amb compota de poma.

Sorbet de mandarina al cava.

Dolç final.



MARIDATGE

No inclòs.



ES

MENÚ DEGUSTACIÓN

Crema de mejillones con romesco.

Croquetas de bacalao.

“Suquet” de romesco.

Secreto Duroc con compota de manzana.

Sorbete de mandarina al cava.

Dulce final.



MARIDAJE

No incluido.



32,90€

Menú a taula completa.

Menú a mesa completa.

EL PÒSIT

pl. Mossèn Joan Batalla, 3
T. 977 369 604

Dia de tancament / Día de cierre
Cap / Ninguno

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:00 a 16:00 h. – 20:00 a 23:00 h.



MENÚ ENTRANT

Carxofa confitada amb tàrtar de tomàquet i romesco.

PRINCIPAL

Romescada amb cua de rap fresc.

POSTRES

Brioix de canyella i taronja amb caramel de ratafia Apropposit.



MARIDATGE

Malvasia de Tarragona.

*Una ampolla per a dues persones.



MENÚ ENTRANTE

Alcachofa confitada con tartar de tomate y romesco.

PRINCIPAL

"Romescada" con cola de rape fresco.

POSTRE

Brioche de canela y naranja con caramelo de ratafia Apropposit.



MARIDAJE

Malvasia de Tarragona.

*Una botella para dos personas.



49€

Menú amb reserva prèvia.

Menú con reserva previa.

HIU RESTAURANT

av. del Baix Camp, 2
T. 877 071 720

Dia de tancament / Día de cierre
Dimarts i dimecres /
Martes y miércoles

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:00 a 15:00 h. - 20:00 a 22:00 h.



CAT

MENÚ DEGUSTACIÓ

Croqueta de pollastre satay.

Albergínia caramel·litzada i tartaleta de ceba tendra amb miso.

Dim sum amb ravioli de careta de porc i botifarra de perol.

Arròs en farcellet de col amb dashi.

Romesco de galta de tonyina.

Cansalada caramel·litzada, kimchi i pa de pessic de blat de moro.

La mel i el mató.

Petit Four.



MARIDATGE

No inclòs.



ES

MENÚ DEGUSTACIÓN

Croqueta de pollo satay.

Berenjena caramelizada y tartaleta de cebolla tierna con miso.

Dim sum con ravioli de careta de cerdo y botifarra de perol.

Arroz en saquito de col con dashi.

Romesco de galta de atún.

Panceta caramelizada con kimchi y bizcocho de maíz.

"La mel i el mató".

Petit Four.



MARIDAJE

No incluido.



55€

Menú amb reserva prèvia.

Menú con reserva previa.

MASET

c. Consolat de Mar, 48
T. 977 364 676

Dia de tancament / Día de cierre
Dimarts / Martes

Horari de servei / Horario de servicio
De 12:30 a 23:00 h.



MENÚ ENTRANT

Escarola amb romesco, anxoves del Cantàbric 00 i bacallà.

PRINCIPAL

Suquet de peix i marisc amb romesco.

POSTRES

Postres casolanes a escollir.



MARIDATGE

No inclòs.



MENÚ ENTRANTE

Escarola con romesco, anchoas del Cantábrico 00 y bacalao.

PRINCIPAL

"Suquet" de pescado y marisco con romesco.

POSTRES

Postres caseros a escoger.



MARIDAJE

No incluido.



34,90€

Menú amb reserva prèvia.

Menú con reserva previa.

PRIK THAI

c. d'Andalusia, 14
T. 877 067 957

Dia de tancament / Día de cierre
De dilluns a dimecres /
De lunes a miércoles

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:00 a 15:00 h. – 20:00 a 22:00 h.



MENÚ

ENTRANTS A ESCOLLIR

Satè de pollastre i romesco thai twist.
Rotllets d'arròs farcits de fideus de soja i verdures
amb romesco thai twist.
Musclos saltejats amb prik pao, crema de llet i
alfàbrega thai.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Pad thai kung.
Pad thai amb llagostins.

Kaprow múú zap.
Saltat picant de porc picat amb xili i verdures
amb arròs.

Panaeng kai.
Estofat de curri vermell amb fulla de llima,
pollastre, llet de coco i cacauets amb arròs.

POSTRES

Sakhoo mamuang
Sopa de coco amb tapioca i mango.

MARIDATGE

No inclòs.



MENÚ

ENTRANTES A ESCOGER

Satè de pollo y romesco thai twist.
Rollitos de arroz rellenos de fideos de soja y
verduras con romesco thai twist.
Mejillones salteados con prik pao, crema de
leche y albahaca thai.

PRINCIPAL A ESCOGER

Pad thai kung.
Pad thai con langostinos.

Kaprow múú zap.
Salteado picante de cerdo picado con chili y
verduritas con arroz.

Panaeng kai.
Estofado de curry rojo con hoja de lima, pollo,
leche de coco y cacahuets con arroz.

POSTRES

Sakhoo mamuang.
Sopa de coco con tapioca y mango.

MARIDAJE

No incluido.



29€



RESTAURANT BEC D'OR

av. Riera de Riudecanyes, 5
T. 649 998 159

Dia de tancament / Día de cierre
Cap / Ninguno

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:00 a 15:30 h.



CAT

MENÚ DEGUSTACIÓ "MA"

Espàrrrec brasejat, romesco Muhammara,
brot de pèsol i formatge d'ovella.

Xató 2.0.

Verat marinat i fumat, romesco blanc, coco,
caviar de llima i maduixes en escabetx.

Crema de romesco amb mandonguilla de
tonyina i sípia.

Sashimi de Wagyu, mermelada de romesco,
oli de cibulet i salicòrnia.

Rap, fesolets de Santa Pau i picada de
romesco tradicional.

POSTRES

Aromes de primavera.

MARIDATGE

Copa de vi blanc o negre Perlat,
DO Montsant.



ES

MENÚ DEGUSTACIÓN "MA"

Espárrago braseado, romesco Muhammara,
brote de guisante y queso de oveja.

Xató 2.0.

Caballa marinada y ahumada, romesco
blanco, coco, caviar de lima y fresas en
escabeche.

Crema de romesco con albóndiga de atún y
sepia.

Sashimi de Wagyu, mermelada de romesco,
aceite de cebollino y salicornia.

Rape, judías de Santa Pau y picada de
romesco tradicional.

POSTRES

Aromas de primavera.

MARIDAJE

Copa de vino blanco o tinto Perlat,
DO Montsant.



50€

Menú a taula completa.

Menú a mesa completa.

RESTAURANT EL CAPI

c. Pau Casals, 16
T.977 364 655

Dia de tancament / Día de cierre
Dimarts / Martes

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:00 a 16:00 h. - 20:00 a 23:00 h.



MENÚ

ENTRANTS A ESCOLLIR

Amanida de tonyina amb romesco.
Musclos amb romesco.
Fregit: calamarcets amb gambetes.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs al romesco (mínim 2 persones).
Cueta de rap amb patata, romesco i allioli.
Combinat de peix a la planxa amb sípia,
gambes, navalles i calamarsos.

POSTRES

Postres de la casa.



MARIDATGE

Vins de la casa.

*Una ampolla per a dues persones.



MENÚ

ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de atún con romesco.
Mejillones con romesco.
Frito: chipirones con gambitas.

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz con romesco (mínimo 2 personas).
Colita de rape con patata, romesco y alioli.
Combinado de pescado a la plancha con
sepia, gambas, navajas y calamarcitos.

POSTRES

Postres de la casa.



MARIDAJE

Vinos de la casa.

*Una botella para dos personas.



33,90€

Menú amb reserva prèvia.

Menú con reserva previa.

RESTAURANT EL PESCADOR

c. de les Drassanes, 14
T. 977 363 759

Dia de tancament / Día de cierre
Dilluns / Lunes

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:00 a 15:30 h.



CAT

MENÚ

ENTRANTS A COMPARTIR

Escarola amb romesco i bacallà.
Croquetes de peix.
Musclos al vapor.
Pebrot del piquillo farcit.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Suquet de corbina amb patata i fesols.
Arròs de calamarsets i gamba vermella.
(Arròs mínim per a dues persones).

POSTRES A ESCOLLIR

Postres de la casa.



MARIDATGE

No inclòs.



ES

MENÚ

ENTRANTES A COMPARTIR

Escarola con romesco y bacalao.
Croquetas de pescado.
Mejillones al vapor.
Pimiento del piquillo relleno.

PRINCIPAL A ELEGIR

"Suquet" de corvina con patata y alubias.
Arroz de calamares y gamba roja.
(Arroz mínimo para dos personas).

POSTRES A ESCOGER

Postres de la casa.



MARIDAJE

No incluido.



38€

RESTAURANT LA CONFRARIA

Moll Ponent, s/n
T. 630 250 300

Dia de tancament / Día de cierre
Dilluns / Lunes

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:00 a 15:00 h.



MENÚ ENTRANTS A ESCOLLIR

Gambes amb romesco gratinades.
Amanida russa de marisc.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Romesquet mariner.
Pota de pop a la brasa.

POSTRES

Postres de la casa.



MARIDATGE

Copa de vi i aigua.

Cafè inclòs.



MENÚ ENTRANTES A ELEGIR

Gambas con romesco gratinadas.
Ensaladilla rusa de marisco.

PRINCIPAL A ELEGIR

"Romesquet" mariner.
Pata de pulpo a la brasa.

POSTRES

Postres de la casa.



MARIDAJE

Copa de vino y agua.

Café incluido.

Menú con reserva previa.



40€

Menú amb reserva prèvia.

RESTAURANT LES FONTS

c. Cristòfor Colom, 1
T. 977 793 352

Dia de tancament / Día de cierre
Dilluns / Lunes

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:00 a 15:15 h.



MENÚ

APERITIU A ESCOLLIR

Musclos a la marinera.
Torrada de pa de vidre de seitons en vinagre,
enciam i tomàquet cherry.

ENTRANTS A ESCOLLIR

Suquet de rajada.
Assortiment de peix de Cambrils.

PRINCIPAL

Arròs caldós d'escamarlans.

POSTRES A ESCOLLIR

Postres de la casa o cafè.



MARIDATGE

No inclòs.
*Suggeriment del vi DO Terra Alta o
cava Vilarnau.



MENÚ

APERITIVO A ESCOGER

Mejillones a la marinera.
Tosta de pan de cristal de boquerones en
vinagre, lechuga y tomate cherry.

ENTRANTES A ESCOGER

"Suquet" de raya.
Surtido de pescado de Cambrils.

PRINCIPAL

Arroz caldoso de cigalas.

POSTRES A ESCOGER

Postres de la casa o cafè.



MARIDAJE

No incluido.
*Sugerencia del vino DO Terra Alta o
cava Vilarnau.



35,90€

RESTAURANT MONTSERRAT

c. Mestre Miquel Planas, 9
T. 977 361 640

Dia de tancament / Día de cierre
Dilluns / Lunes

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:15 a 15:30 h. – 20:30 a 22:30 h.



MENÚ

ENTRANTS A COMPARTIR

Calamars a la romana.
Esqueixada de bacallà amb salsa romesco.
Musclos i cloïsses amb romesco.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Tronc de lluç al forn amb romesco.
Arròs melós amb escamarlanets.
Bacallà al forn gratinat amb allioli.

POSTRES

Postres de la casa.



MARIDATGE

No inclòs.



MENÚ

ENTRANTES A COMPARTIR

Calamares a la romana.
“Esqueixada” de bacalao con salsa romesco.
Mejillones y almejas con romesco.

PRINCIPAL A ESCOGER

Tronco de merluza al horno con romesco.
Arroz meloso con cigalitas.
Bacalao al horno gratinado con alioli.

POSTRES

Postres de la casa.



MARIDAJE

No incluido.



38,50€

RESTAURANT CLUB NÀUTIC CAMBRILS

pg. Miramar, 44
T. 635 821 751 – 977 914 890

Dia de tancament / Día de cierre
Cap / Ninguno

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:00 a 16:00 h. – 19:00 a 23:00 h.



MENÚ ENTRANTS A ESCOLLIR

Musclos amb romesco.
Vieires gratinades al romesco.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs de galera, carxofa i romesco.
Caldereta a l'antiga de rap i romesco.

POSTRES

Tiramisú casolà.



MARIDATGE

Vins de la casa.
*Una ampolla per a dues persones.



MENÚ ENTRANTES A ESCOGER

Mejillones con romesco.
Vieiras gratinadas al romesco.

PRINCIPAL A ESCOGER

Arroz de galera, alcachofa y romesco.
Caldereta a la antigua de rape y romesco.

POSTRE

Tiramisú casero.



MARIDAJE

Vinos de la casa.
* Una botella para dos personas.



35,90€

RINCÓN DE DIEGO



c. de les Drassanes, 19
T. 977 361 307

Dia de tancament / Día de cierre
Diumenge nit, dilluns i dimarts /
Domingo noche, lunes y martes

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:30 a 15:00 h. – 20:30 a 22:30 h.



CAT

MENÚ GASTRONÒMIC CUINA D'AUTOR

Snacks i aperitius.

"Salmoreско", verat i musclos.

Ceviche de lluernia i gamba de costa amb fruita de la passió i sorbet d'api i llima.

Porro, llagostí, papada ibèrica i romesco de cacauet.

Arròs melós de gamba de costa.

Romesco verd de peix i cloïsses.

Filet de cérvol, praliné de festucs, torró i salsa de fruits vermells.

Postres del romesco.

Power of you "Emporio Armani".

Petit fours.

MARIDATGE
No inclòs.



ES

MENÚ GASTRONÓMICO COCINA DE AUTOR

Snacks y aperitivos.

Salmoreско, caballa y mejillones.

Ceviche de lluernia y gamba roja con fruta de la pasión y sorbet de apio y lima.

Puerro, langostino, papada ibèrica y romesco de cacahuete.

Arroz meloso de gamba de costa.

Romesco verde de pescado y almejas.

Solomillo de ciervo, praliné de pistachos, turrón y salsa de frutos rojos.

Postre del romesco.

Power of you "Emporio Armani".

Petit fours.

MARIDAJE
No incluido.



75€

Menú amb reserva prèvia.

Menú con reserva previa.

CAN TABARES RESTAURANT

c. de Ramón Llull, 19
T. 634 887 825

Dia de tancament / Día de cierre
Dilluns / Lunes

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:00 a 15:30 h. – 20:00 a 22:30 h.



CAT

MENÚ APERITIU

Bunyol de bacallà amb mirall de piquillo.

ENTRANT

Musclos amb crema de romesco.

PRINCIPAL

Entrecot de llom baix amb romesco i
pebrots de Padrón.

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís de formatge amb festucs.
Torrada de Santa Teresa amb Baileys i gelat
de vainilla.

MARIDATGE

Copa de vi blanc, Barbadillo.



ES

MENÚ APERITIVO

*Buñuelo de bacalao con
espejo de piquillo.*

ENTRANTE

Mejillones con crema de romesco.

PRINCIPAL

*Entrecot de lomo bajo con romesco
y pimientos de Padrón.*

POSTRES A ESCOGER

*Tarta de queso con pistachos.
Torrija con Baileys y helado de vainilla.*

MARIDAJE

Copa de vino blanco, Barbadillo.



20€

4 LATAS CAMBRILS

c. de Miquel Planas, 3

Dia de tancament / Día de cierre
Cap / Ninguno

Horari de servei / Horario de servicio
De 12:00 a 16:00 h. – 19:00 a 23:00 h.



DEGUSTACIÓ

Cor de carxofa amb vel de papada ibèrica, rovell curat, escuma de romesco i pols d'anacard.



MARIDATGE

Copa de vi blanc.



DEGUSTACIÓN

Corazón de alcachofa con velo de papada ibérica, yema curada, espuma de romesco y polvo de anacardo.



MARIDAJE

Copa de vino blanco.



9,30€

CAL NINA

av. de la Diputació, 22

Dia de tancament / Día de cierre
Dilluns / Lunes

Horari de servei / Horario de servicio
De 07:00 a 16:30 h.



DEGUSTACIÓ

Musclos al vapor
amb salsa romesco.



MARIDATGE

No inclòs.



DEGUSTACIÓN

*Mejillones al vapor
con salsa de romesco.*



MARIDAJE

No incluido.



14,50€

CAN JIMÉNEZ

c. Extremadura, 16
T. 634 758 867

Dia de tancament / Día de cierre
Dimarts / Martes

Horari de servei / Horario de servicio
De 09:00 a 22:00 h.



DEGUSTACIÓ

Croquetes de calçots
amb romesco. (4u.)



MARIDATGE

Copa de vi o refresc.



DEGUSTACIÓN

*Croquetas de calçots
con romesco. (4u.)*



MARIDAJE

Copa de vino o refresco.



7€

CASA DEL MAR

pl. d'Aragó, 6
T. 645 839 569

Dia de tancament / Día de cierre
Dilluns / Lunes

Horari de servei / Horario de servicio
De 11:00 a 15:45 h. - 19:30 a 22:45 h.



DEGUSTACIÓ

Musclos al romesco.



MARIDATGE

No inclòs.



DEGUSTACIÓN

Mejillones al romesco.



MARIDAJE

No incluido.



9,00€

CASA ENZO

pl. d'Aragó, 5
T. 877 071 981

Dia de tancament / Día de cierre
Cap / Ninguno

Horari de servei / Horario de servicio
De 12:00 a 22:00 h.



DEGUSTACIÓ

Paella de "torreznos"
amb romesco.



MARIDATGE

No inclòs.



DEGUSTACIÓN

*Paella de torreznos
con romesco.*



MARIDAJE

No incluido.



16,95€

EL PARK DEL PESCADOR

pg. de les Palmeres, 1
T. 877 006 582

Dia de tancament / Día de cierre
Dimecres / Miércoles

Horari de servei / Horario de servicio
De 12:00 a 17:00 h.



CAT

MENÚ

Porros confitats amb romesco.

Porros confitats a baixa temperatura sobre un llit de romesco i encenalls de parmesà.



MARIDATGE

No inclòs.



ES

MENÚ

Puerros confitados con romesco.

Puerros confitados a baja temperatura sobre una cama de romesco y virutas de parmesano.



MARIDAJE

No incluido.



8,80€

LA FINESTRETA

c. Pau Casals, 24
T. 877 018 910

Dia de tancament / Día de cierre
Dilluns / Lunes

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:00 a 16:00 h.



DEGUSTACIÓ

Romescada de bacallà.



MARIDATGE

No inclòs.



DEGUSTACIÓN

"Romescada" de bacalao.



MARIDAJE

No incluido.



15,90€

LA SELVA STREET FOOD

c. de les Barques, 6
T. 977 232 009

Dia de tancament / Día de cierre
Dilluns / Lunes

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:00 a 16:00 h. – 19:00 a 24:00 h.



DEGUSTACIÓ

Pan gua bao de cranc
de closca tova amb romesco
de Cambrils.



DEGUSTACIÓN

*Pan gua bao de cangrejo de
cáscara blanda con romesco
de Cambrils.*



MARIDATGE

No inclòs.



MARIDAJE

No incluido.



17,90€

MALCARAT

pl. d'Aragó, 7

Dia de tancament / Día de cierre
Dilluns / Lunes

Horari de servei / Horario de servicio
De 12:00 a 17:00 h.



CAT

DEGUSTACIONS

Brioix de galta ibèrica
amb romesco. (2u.)

16€

Sam de papada ibèrica
amb romesco. (2u.)

14€

Musclos amb romesco.

8€



MARIDATGE
No inclòs.



ES

DEGUSTACIONES

*Brioche de carrillera ibérica con
romesco. (2u.)*

16€

*Sam de papada ibérica
con romesco. (2u.)*

14€

Mejillones con romesco.

8€



MARIDAJE
No incluido.



RESTAURANT BOTELLA

C. Consolat de Mar, 52B
T. 977 507 893 / 651 681 868

Dia de tancament / Día de cierre
Dijous / Jueves

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:00 a 16:00 h.



DEGUSTACIÓ

Calamar amb romesco
lleuger i sofregit.



MARIDATGE

No inclòs.



DEGUSTACIÓN

*Calamar con romesco
ligero y sofrito.*



MARIDAJE

No incluido.



19€

RESTAURANT LES BARQUES

c. Consolat de Mar, 64
T. 672 167 687

Dia de tancament / Día de cierre
Dimarts / Martes

Horari de servei / Horario de servicio
De 13:00 a 16:00 h. – 20:00 a 23:00 h.



CAT

DEGUSTACIONS

Escarola amb bacallà i romesco.

16,90€

Musclos al vapor amb romesco.

13,90€

Suquet de rap amb romesco.

24,90€



MARIDATGE

No inclòs.



ES

DEGUSTACIONES

Escarola con bacalao y romesco.

16,90€

Mejillones al vapor con romesco.

13,90€

“Suquet” de rape con romesco.

24,90€



MARIDAJE

No incluido.



RESTAURANT MIRAMAR



pg. Miramar, 30
T. 977 360 063

Dia de tancament / Día de cierre
Dimecres / Miércoles

Horari de servei / Horario de servicio
De 12:00 a 16:00 h. – 19:30 a 23:00 h.



DEGUSTACIÓ

Arròs de romesco picantó amb
tonyina vermella Balfegó a la
brasa de carbó.



MARIDATGE

No inclòs.



DEGUSTACIÓN

*Arroz de romesco picantón
con atún rojo Balfegó a la
brasa de carbón.*



MARIDAJE

No incluido.



38€

RUSTIKO

pl. d'Aragó, 3

Dia de tancament / Día de cierre
De dilluns a dijous / De lunes a jueves

Horari de servei / Horario de servicio
De divendres a diumenge de 19:00 a 00:00 h. / De viernes a domingo de 19:00 a 00:00 h.



DEGUSTACIÓ

Pintxo de croqueta de bacallà
amb romesco.



MARIDATGE

Copa de vi o cervesa.



DEGUSTACIÓN

*Pincho de croqueta
de bacalao con romesco.*



MARIDAJE

Copa de vino o cerveza.



6€

XAMFRÀ 47

Grup Sant Pau, 47
T. 977 174 363

Dia de tancament / Día de cierre
Dilluns / Lunes

Horari de servei / Horario de servicio
De 19:30 a 22:30 h.



DEGUSTACIÓ

Vieires en salsa romesco amb vel
de peus de porc, pols de crispetes i
ratlladura de rovell d'ou.



MARIDATGE

No inclòs.



DEGUSTACIÓN

*Vieiras en salsa romesco con
velo de pies de cerdo, polvo de
palomitas y ralladura de yema
de huevo.*



MARIDAJE

No incluido.



9€



romesco.bocambrils.com

XIII JORNADES DEL ROMESCO