



»» ————— ««

VII Jornades Gastronòmiques i IV Mostra de Tapes del Penedès Marítim

»» ————— ««

de l' 1 al 30 de novembre de 2019



Edició: Ajuntament de Cubelles i Cunit

Coordinació i continguts: Ajuntament de Cubelles i Cunit

Disseny i impressió: Mirògràfic Cubelles

www.cubelles.cat | www.cunit.cat





VII Jornades
Gastronòmiques
i IV Mostra de Tapes
del Penedès Marítim

de l' 1 al 30
de novembre de 2019

PRESENTACIÓ

PARTICIPA I GUANYA

ESTABLIMENTS MOSTRA DE TAPES

ESTABLIMENTS MENÚ GASTRONÒMICS

CUBELLES

LLAR D'EN KATXI

EL PEIXET

LA SALSETA

EL GOURMET DE LA LEÑA

HOSTAL DEL FOIX

BRASERIA CAL TALA

FERMIN'S

CUNIT

RESTAURANT ADIA

MASIA CAN NICOLAU - RODAVÍ

LA DILIGÈNCIA

PIZZERIA MISTRAL

BRASITA DE CUNIT

Presentació

La tradició culinària de **Cubelles i Cunit**, per la seva ubicació geogràfica privilegiada, ofereix al visitant una gran varietat de plats. El nostre territori, el **Penedès Marítim**, és un exemple i referent de la cuina catalana costanera, emmarcada dins de la reconeguda cuina mediterrània, fidel als seus ingredients més típics: l'oli d'oliva, el peix, marisc, arròs, hortalisses, llegums, fruites, cereals, carn i aviram.

El mar i la vinya, o el que és el mateix, el mar i la muntanya, són els elements claus de la nostra cuina com a base per a l'elaboració d'una gran varietat de plats (arrossos de tots tipus, l'all cremat, el xató, el bull de tonyina, el bacallà, l'ànec del Penedès, etc.).

Una tradició gastronòmica arrelada en l'ús dels productes locals, de proximitat i de temporada, que es pretén potenciar durant aquestes Jornades Gastronòmiques en les diverses propostes elaborades pels restauradors de **Cunit i Cubelles** per al nostre gaudi.

Bones jornades i Bon profit!



**Rosa Fonoll
i Dolors Carreras**
*Alcaldesses
de Cubelles i Cunit*



**Trini Vicente
i Jaume Casañas**
*Regidors de Turisme
de Cubelles i Cunit*

Les Jornades Gastronòmiques es consoliden

Les regidories de Turisme de **Cubelles i Cunit** reediten les Jornades Gastronòmiques, una aposta del **Penedès Marítim** amb la finalitat de consolidar aquest certament al mes de novembre, per promocionar i enfortir en temporada baixa un sector que és ambaixador i aparador dels nostres municipis: el de la restauració.

Les regidories de turisme del **Penedès Marítim**, amb la col·laboració del sector de la restauració, de les associacions de comerç, proposen actuacions i activitats municipals fora del període estival, per donar suport al sector de la restauració i potenciar la gastronomia com un dels nostres actius turístics.

A més a més, la tardor ens ofereix un ampli ventall de productes de temporada arrelats a la nostra cuina que han inspirat els cuiners i restauradors de **Cubelles i Cunit**, a banda d'elaborar els seus menús gastronòmics i tapes tot proposant-nos una oferta variada a uns preus assequibles.

Novament, aquesta iniciativa posa de relleu el dinamisme i l'esforç del comerç i la restauració. Participen un total de 16 restaurants i/o establiments de restauració, amb 12 menús gastronòmics i 5 tapes per a l'ocasió que configurarà una proposta gastronòmica que esperem que us agradi.

Esperem que torneu al **Penedès Marítim** amb el record d'un bon àpat. Bones jornades gastronòmiques!



PARTICIPA I GUANYA!

PARTICIPA A LES JORNADES GASTRÒNOMIQUES
I MOSTRA DE TAPES I GUANYA
UN DINAR/SOPAR PER A DUES PERSONES.

Com participar

Per al sorteig dels sopars gastronòmics és necessari **anar a un mínim de dos establiments diferents de Cubelles i/o Cunit** participants a la campanya *Menús gastronòmics*.

Per participar al sorteig dels sopars per a dues persones es necessari que les persones s'adrecin a les oficines de **Turisme de Cubelles i Cunit** o als restaurants participants a la campanya amb el fulletó JORNADES GASTRÒNOMIQUES I MOSTRA DE TAPES per acreditar la seva participació.

*El sorteig es realitzarà el dia 15 de desembre durant la Fira de Nadal de Cubelles, que tindrà lloc els dies 14 i 15 de desembre al nucli antic.
El termini que disposen els guanyadors per gaudir dels sopars gastronòmics serà fins al 28 de febrer de 2020.*

IV MOSTRA DE TAPES DEL PENEDÈS MARÍTIM

EL CANALLA CUBELLES

**Braves del Canalla
+ cervesa: 5,00€**

*Recepta original de braves
amb pebre vermell fumat de la Vera*

Passeig Marítim, 19
08880 Cubelles | Tel. 93 816 20 09

L'ARMENGOL CUBELLES

 *Millor tapa jornades gastronòmiques 2018*

Garrí + cervesa: 6,00€

*Recepta tradicional de l'Armengol
guanyadora del certament anterior*

Braves + cervesa: 5,00 €

*Tradicionals i famoses braves picantones
de l'Armengol*

Carrer d'Àngel Guimerà, 8
08880 Cubelles | Tel. 93 688 59 99

PIZZERIA KISMAR CUNIT

**Arepitas farcides (2 unitats)
+ cervesa: 5,00€**

*Arepitas de farina de blat de moro
precuinat farcides de pernil amb tàpera, all,
olives amanit amb sal, cervesa i pebre.*

Pg. Marítim, 147-149, local 6-7
43881 Cunit | Tel. 642 136 650


LA BODEGUETA CUNIT

**Callos
+ cervesa: 4,00€**

Plaça de Sant Cristòfol, 6
43881 Cunit | Tel. 645 65 92 04

CUBELLES | RESTAURANT LA LLAR D'EN KATXI

Cuina mediterrània i tradicional. Tapes.

 *Millor menú gastronòmic 2018*



Passeig de la Marina de Cubelles, 27

08880 Cubelles

Tel. 93 896 94 61

lallardenkatxi@gmail.com



MENÚ GASTRONÒMIC SENSACIONS DE TARDOR

(Tots els mïgdies excepte dimarts. Divendres i dissabtes nits).

Entrants:

Empanada de bolets, pinyons i carbassa
Ravioli de gall de Penedès amb escuma de castanya

Plat principal a escollir entre:

Arròs melós de senglar i ceps
Peix del dia

Postres:


Marqueses d'ametlles i carbassa

Pa inclòs

Preu: 25,00€

CUBELLES | RESTAURANT EL PEIXET

Cuina marinera de mercat. Tapas.

 Millor menú gastronòmic 2016



Passeig Marítim, 18

08880 Cubelles

Tel. 93 816 20 09

elpeixetcubelles@gmail.com



MENÚ GASTRONÒMIC MARINER

(Migdiès de dilluns a divendres. Excepte festius).

Primers a escollir entre:

Musclos a la planxa

Croquetes de peix amb romesco

Calamars a l'andalusa i maonesa de cítrics

Principal a escollir entre:

Arròs Negre

Ranxo Mariner

Cremós de gambes de Vilanova

All cremat de peix de la barca

Pa i postres casolans

Preu: 20,00€

CUBELLES | LA SALSETA

Cuina tradicional i mediterrània. Tapes.



Carrer Major, 8
08880 Cubelles
Tel. 93 895 43 71



MENÚ GASTRONÒMIC LA SALSETA

(Migdiès de dimarts a divendres i divendres i dissabtes nits. Excepte festius)

Entrant degustació de:

Braves – Musclos - Cloïsses a la planxa – Calamarsons

Principal a escollir entre:

Caldereta (mínim de 2 persones)

Fideuà

Bacallà amb gambes

Entrecot de vedella a la brasa

Postres casolans a escollir.

Preu: 25,50€

CUBELLES | EL GOURMET DE LA LEÑA

Cuina de mercat. Pizzeria i braseria.

*El Gourmet de
La Leña*



Carrer de Víctor Balaguer, 18
08880 Cubelles
Tel. 93 895 04 16



MENÚ GASTRONÒMIC EL GOURMET

(De dimarts a dissabte al migdia i nits. Excepte festius).

Entrants

Torrada xapata de cristall amb hummus i anxoves

Primer

Amanida tèbia de mongeta tendra amb préssec, nous i formatge de cabra

Segon a escollir entre:

Llangardaix de porc a la brasa amb bròquil i polenta

Tataki de tonyina amb advocat a la brasa i salsa de wasabi

Postres casolans:

Panacota de xocolata negra

Tiramisú

Pa i una beguda | Preu: 16,50 €

CUBELLES | HOSTAL DEL FOIX

Cuina tradicional i de mercat.

Avinguda de Catalunya, 14-16

08880 Cubelles

Tel. 93 895 01 03

93 895 05 86

www.hostaldelfoix.com



MENÚ GASTRONÒMIC DEL FOIX

(Dissabtes i diumenges al migdia)

L'Hostal del Foix ens proposa un menú gastronòmic diferent per a cada cap de setmana del mes de novembre inspirat en els productes de temporada.

Aperitiu: copa de cava o vermut.

Primer a escollir entre cinc plats

Segon a escollir entre cinc plats

Postres a escollir entre cinc propostes casolanes

Pa, vi (Penedès o Rioja) i aigua

Preu: 20,00€

CUBELLES | RESTAURANT CAL TALA

Cuina tradicional i de mercat, braseria, arrosseria i tapes.



Passeig de la Marina de Cubelles, 31-32

08880 Cubelles

Tel. 93 896 94 57

info@caltala.com



MENÚ GASTRONÒMIC MEDITERRANI

Mínim dues persones

(Dimarts, dimecres, dijous i diumenges al migdia. Divendres i dissabtes migdia i nits)

Entrant degustació a escollir:

Xató de Cubelles

Faves saltejades amb foie

Esqueixada de bacallà

Principal a escollir entre:

Caldereta de marisc

Entrecot a la brasa amb guarnició

Llbarro a la planxa amb patates panadera

Postres a escollir entre:

Crema catalana - Sorbet de llimona al cava - Gelat de vainilla amb xocolata

Pa i aigua | Preu: 20,00€

CUBELLES | RESTAURANT FERMIN'S

*Cuina tradicional, marinera i de mercat.
Especialitat en arrossos.*



Passeig de la Marina, 36
08880 Cubelles
Tel. 93 896 95 47



MENÚ GASTRONÒMIC FERMIN'S

(Migdies de dimarts a divendres. Excepte festius).

Primer a escollir entre:

Fritura de peix variat

Amanida de burrata amb tomàquet kumato i vinagreta de pesto

Croquetes casolanes de peix

Segon a escollir entre:

Pop de Vilanova a la brasa

Picanya de vedella

Arròs melós Perla (calamarcets)

Postres a escollir entre:


Copa Fermin's - *Brownie* casolà de xocolata

Pa i una beguda (aigua, copa de vi)

Preu: 21,90€

CUNIT | HOTEL-RESTAURANT ADIA

Cuina de tradicional i de mercat.

 *Millor menú gastronòmic 2018*



Avinguda de Tarragona, 2
43881 Cunit
Tel. 977 16 12 80



MENÚ GASTRONÒMIC ADIA

(Tots els migdies i nits)

Aperitiu:

Assortit de brotxetes amb salsa de soja

Primer a escollir entre:

Rosbif de vedella amb salsa de mostassa i fruits secs

Amanida ADIA amb salmó fumat

Capelli taronja farcit de carbassa i ricotta amb salda de crustacis

Segon a escollir entre:

Arrossejat de bolets i carxofes

Llom de bacallà amb calçots i salsa de tomàquet amb aroma d'alfàbrega

Espatlla de xai rostida amb les seves patatones

Postres:

Coulant de xocolata amb gelat de formatge de cabra

Copa de gelat de vainilla amb taronja i cointreau - Crema catalana

Pa i una beguda (aigua, vi La Sala DO Penedès) | Preu: 25,00€

CUNIT | RESTAURANT MASIA CAN NICOLAU - RODAVÍ

Cuina de tradicional i de mercat.



Avinguda de Can Nicolau, 47
43881 Cunit
Tel. 977 94 39 54



MENÚ GASTRONÒMIC RODAVÍ

(Dimarts a diumenge tots els migdies, divendres i dissabte a la nit).

Aperitiu:

Parra d'embotits

Primer:

Timbal d'escalivada amb formatge

Segon:

Peus de porc amb cargols

Postres:

Pastís de formatge

Pa i una beguda (aigua, copa de vi DO Penedès)

Preu: 25,00€

CUNIT | HOSTAL-RESTAURANT LA DILIGÈNCIA

Cuina de tradicional i de mercat.



Carrer Major, 4
43881 Cunit
Tel. 977 67 40 81



MENÚ DEGUSTACIÓ BOLETAIRE

(Tots els dies de la setmana)

Aperitiu:

Vermut de la casa amb olives

Degustació de:

Saltejat de bolets de temporada:

Caneló de bolets amb beixamel de ceps

Fricandó de vedella amb rovellons

Lluç en salsa de camagroc

Postres:

Postres de la casa

½ ampolla de vi o cervesa

Preu: 24,00€

CUNIT | PIZZERIA MISTRAL

Cuina italiana i pizzeria.



Passeig Marítim, 5
43881 Cunit
Tel. 877 05 33 96



MENÚ DE TARDOR

(Dilluns, dimarts, dijous i divendres migdia i nit).

Primer a escollir entre:

Embotit italià

Lasanya de tòfona

Tagliatelle amb salsa Papi (filet de vedella, ceps)

Segon a escollir entre:

Ossobuco amb puré de patates

Estofat de vedella amb polenta

Postres:

Cannolo Siciliano

Pastís de poma

Inclou beguda, cafè i xarrup de limoncello

Preu: 25,00€

CUNIT | LA BRASITA DE CUNIT



Carrer Empar Nadal, 22
43881 Cunit
Tel. 650 42 83 63



MENÚ DE TARDOR

(migdia de dilluns, dijous, divendres, dissabtes i diumenges).

Primer a escollir entre:

Entremesos variats
Xató de Cunit
Amanida catalana
Canelons gratinats

Segon

Graellada de carn: botifarra, costelles de xai, cansalada, xoriço, botifarró
acompanyat de patates fregides amb pa torrat all i oli i tomàquet.

Postres:

Púding casolà - Brownie de xocolata amb nata - Arròs amb llet - Fruita del temps

Inclou vi, gasosa, canya o copa de sangria

Preu: 19,90€



Oficina de Turisme de Cubelles

Pl. del Castell, 1
08880 CUBELLES
Tel. 93 895 25 00
turisme@cubelles.cat
www.cubelles.cat



Oficina de Turisme de Cunit

C. de Francesc Macià, 3
43881 CUNIT
Tel. 977 674 777
turisme@cunit.cat
www.turismecunit.cat



Cubelles - Cunit



www.penedesmaritim.cat

