

el Mes del Kató

al Penedès Marítim

CUBELLES - CUNIT
FEBRER FEBRERO FEBRUARY 2020



Què és el Xató? • ¿Qué es el Xató? • What is the Xató?

El Xató és una salsa feta amb ametlles i avellanes torrades, molla de pa amb vinagre, all, oli, sal i, l'ingredient que la fa diferent, la nyora o pebrot de romesco. El xató de Cubelles porta també pinyons. Aquesta salsa acompanya una amanida d'escarola, amb anxoves, tonyina i bacallà. La celebració on es congrega gent per menjar xató és la xatonada.

El Xató es una salsa catalana elaborada a partir de almendras y avellanas tostadas, miga de pan con vinagre, ajo, aceite, sal y ñora como ingrediente característico. El xató de Cubelles lleva también piñones. Esta salsa acompaña a una ensalada de escarola con anchoas, atún y bacalao. La celebración donde se congrega gente para comer xató es la xatonada.

The Xató is a typical Catalan dish. It is a sauce made with almonds, hazelnuts, breadcrumbs, vinegar, garlic, olive oil, salt, and the nyora pepper. Cubelles' xató also has pine nuts. The sauce is often served with an endive salad prepared with anchovy, tuna and salted cod (bacallà). The celebration where people gather to eat Xató is the Xatonada.



El Mes del Xató al Penedès Marítim és una publicació municipal editada pels Ajuntaments de Cubelles i Cunit.
El Mes del Xató en el Penedès Marítim es una publicación municipal editada por los Ayuntamientos de Cubelles y Cunit.
The Mes del Xató in the Penedès Marítim it is a municipal publication edited by the municipalities of Cubelles and Cunit.



Imprès amb paper reciclat

19a Xatonada popular de Cubelles

1 DE MARÇ DE 2020 · 1 DE MARZO DE 2020 · MARCH 1, 2020

**A partir de les 11.00 h. a la plaça del Castell i a la plaça del Centre Social Joan Roig i Piera.
Informació i inscripcions a l'Oficina Municipal de Turisme**

A partir de las 11.00 h. en la plaza del Castell i en la plaza del Centro Social Joan Roig i Piera.

Información e inscripciones en la Oficina Municipal de Turismo.

From 11.00 h in the Castell square and in the square of the Social Center Joan Roig i Piera.

Information and registration at the Municipal Tourist Office.

1a xatonada popular de Cunit

29 DE FEBRER DE 2020 · 29 DE FEBRERO DE 2020 · FEBRUARY 29, 2020

**A partir de les 12.00 h. a la plaça del Casal.
Informació i inscripcions a l'Oficina Municipal de Turisme.**

A partir de las 12.00 h en la plaza del Casal.

Información e inscripciones en la Oficina Municipal de Turismo.

From 12.00 h in the Casal square. Information and registration at the Municipal Tourist Office.

PARTICIPA I GUANYA
PARTICIPA Y GANA
PARTICIPATE & WIN



Presentació

És per a nosaltres un honor presentar-vos la cinquena edició del **Mes de Xató al Penedès Marítim**. Una aposta gastronòmica conjunta de Cubelles i Cunit d'èxit, tal com indiquen les xifres de les quatre edicions precedents que acumulen més de **5.900 menús del Mes del Xató** venuts i un impacte econòmic directe **superior als 90.000€**.

Enguany comptem novament amb la complicitat de **NODE Garraf** – Agència de Desenvolupament i del projecte Xarxa **Productes de la Terra**. A més a més, novament els participants a la campanya rebran per cada menú que degustin una entrada gratuïta per a l'**Exposició Permanent del Pallasso Charlie Rivel**, vàlida durant tot l'any 2020.

Des dels Ajuntament de **Cubelles i Cunit** continuarem apostant decididament per accions conjuntes per a la promoció econòmica i turística dels nostres municipis, que confirmen el **Penedès Marítim** amb l'evidència dels fets que, junts, fem més.



Rosa Fonoll i Dolors Carreres

Alcaldesses de Cubelles i Cunit

Alcaldesas de Cubelles y Cunit

Mayors of Cubelles and Cunit



Trini Vicente i Jaume Casañas

Regidors de Turisme de Cubelles i Cunit

Concejales de Turismo de Cubelles y Cunit

Councillors of Tourism of Cubelles and Cunit

Presentación • *Presentation*

Es para nosotros un honor presentaros la quinta edición del **Mes de Xató del Penedès Marítim**. Una apuesta gastronómica de éxito conjunta de Cubelles y Cunit, tal y como indican las cifras de las cuatro anteriores ediciones que acumulan más de **5.900 menús del Mes de Xató** vendidos y un impacto económico directo **superior a los 90.000€**.

Este año contamos nuevamente con la complicidad de **NODE Garraf** - Agencia de Desarrollo y del proyecto Red **Productes de la Terra**. Además, nuevamente los participantes de la campaña por cada menú que degusten recibirán una entrada gratuita para la **Exposición Permanente del Payaso Charlie Rivel** válida durante todo el año 2020.

Desde los Ayuntamientos de **Cubelles y Cunit** continuaremos apostando decididamente por acciones conjuntas para la promoción económica y turística de nuestros municipios, que confirman el **Penedès Marítim** con la evidencia de los hechos que, juntos, hacemos más.

*It is an honour for us to present you the fifth edition of the **Mes del Xató in the Penedès Marítim**. A successful gastronomic event organized jointly by the City Councils of Cubelles and Cunit throughout the month of February. The results of the previous four editions accumulate **more than 5,900 menus** sold and a direct economic impact **exceeding € 90,000**.*

*This year we again have the complicity of **NODE Garraf** - Development Agency and the **Productes de la Terra** network project. In addition, again the participants of the campaign for each menu they taste will receive for free one ticket for the **Charlie Rivel Clown Permanent Exhibition** valid throughout the year 2020.*

*From the City Councils of **Cubelles and Cunit** we will continue to bet firmly on joint actions for the economic and tourist promotion of our municipalities, which confirm **Penedès Marítim**, with evidence of the facts that, together, we do more.*





Participa i guanya un sopar per a dues persones.

Participa degustant un menú a dos establiments diferents integrants de la campanya.

Participa y gana una cena para dos personas.

Participa degustando un menú en dos establecimientos diferentes integrantes de la campaña.

Participate and win a dinner for two people.

Participate tasting a menu in two different establishments of the campaign.

Per entrar en el sorteig d'un dels 20 sopars per a dues persones és necessari que els participants lliurin a les oficines de Turisme de Cubelles o Cunit o als restaurants integrants de la campanya el fulletó Sorteig sopars del Mes del Xató al Penedès Marítim omplert amb els segells de dos restaurants diferents per acreditar la seva participació. El sorteig es realitzarà durant la primera quinzena del mes de març.

Para entrar en el sorteo de una de las 20 cenas para dos personas es necesario que los participantes entreguen en las oficinas de Turismo de Cubelles o Cunit o en los restaurantes integrantes de la campaña el folleto Sorteo cenas del Mes del Xató el Penedès Marítim relleno correctamente con los sellos de dos restaurantes diferentes para acreditar su participación. El sorteo se realizará durante la primera quincena del mes de marzo.

To enter the raffle of one of the 20 dinners for two people it is necessary for participants to deliver the raffle brochure of the Mes del Xató al Penedès Marítim correctly filled in the tourist offices of Cubelles or Cunit or in the restaurants that are part of the campaign with the stamps of 2 different restaurants to prove their participation. The raffle will be held during the first half of March.

1. LA SALSETA



Millor Xató i Menú del Penedès Marítim 2019 / Mejor Xató y Menú del Penedès Marítim 2019 / *Best Xató & Menu of the Penedès Marítim 2019.*

Millor Xató del Penedès Marítim 2017 / Mejor Xató del Penedès Marítim 2017 / *Best Xató of the Penedès Marítim 2017.*

Millor Xató de Cubelles 2018 / Mejor Xató de Cubelles 2018 / *Best Cubelles Xató 2018*

Menú Xató La Salseta

De dimarts a divendres al migdia. De martes a viernes al mediodía. *From Tuesday to Friday at lunchtime.*

► **Primer** / *Primero* / First course:

- **Xató La Salseta**

► **Segons** / *Segundos* / Main dish (a escollir / a elegir / to choose):

- **Paella**
- **Fideuà**
- **Peix del dia** / Pescado del día / *Fresh fishes*
- **Botifarra a la brasa** / Butifarra a la brasa / *Grilled Catalan sausage*
- **Xai a la brasa** / Cordero a la brasa / *Grilled lamb*

► **Postres** / *Postres* / Desserts:

- **A escollir** / a elegir / *to choose*

► **Preu** / *Precio* / **Price: 15,50€**

(**IVA inclòs** / IVA incluido / *VAT included*)

Beguda no inclosa / *Bebida no incluida /*

Drinks not included



2. EL RACÓ D'EN PINILLA



Millor Xató i Menú del Penedès Marítim 2016 / Mejor Xató y Menú del Penedès Marítim 2016 / *Best Xató & Menu of the Penedès Marítim 2016.*

Millor Xató de Cubelles 2019, 2017, 2016, 2015 i 2014 / Mejor Xató de Cubelles 2019, 2017, 2016, 2015 y 2014 /

Best Cubelles Xató 2019, 2017, 2016, 2015 & 2014.

Menú Xató Racó d'en Pinilla

De dimarts a divendres al migdia. De martes a viernes al mediodía. *From Tuesday to Friday at lunchtime.*

► **Primer** / Primero / *First course:*

• **Xató de Can Pinilla**



► **Segons** / Segundos / *Main dish (a escollir / a elegir / to choose):*

• **Caldereta de cranc blau** / Caldereta de cangrejo azul / *Blue Crab rice*

• **Galta de porc rostida** / Carrillada de cerdo en su jugo / *Cheek pork stew*

► **Postres** / Postres / *Desserts:*

• **A escollir** / a elegir / *to choose*

► **Preu** / Precio / *Price: 20,00€*

(**IVA inclòs** / IVA incluido / *VAT included*)

Beguda i aigua inclosa / Bebida y agua incluida /

One drink & water included



Carrer de La Creu, 6 · 08880 Cubelles

Tel. 93 895 62 43 / 628 11 90 54



3. EL PEIXET



Millor Menú del Penedès Marítim 2018 i 2017 / Mejor Menú del Penedès Marítim 2018 y 2017 / *Best Penedès Marítim Menu 2018 & 2017.*
Millor Xató del Penedès Marítim 2018 / Mejor Xató del Penedès Marítim 2018 / *Best Xató of the Penedès Marítim 2018.*

Menú Xató El Peixet

De dilluns a divendres al migdia. De lunes a viernes al mediodía. *From Monday to Friday at lunchtime.*

Primer / *Primero* / *First course*:

• **Xató estil Peixet**

Segons / *Segundos* / *Main dish (a escollir / a elegir / to choose)*:

- **Arromescada de peix de la barca** / Arromescada de pescado de la barca / *Fresh fish "Arromescada"*
- **Ranxo mariner** / Rancho mariner / *Catalan traditional sailor ranch*
- **Arròs cremós de gamba de Vilanova** / Arroz cremoso de gamba de Vilanova / *Creamy Vilanova's prawn rice*
- **Fideuà amb bolets i enciam de mar** / Fideuà con setas y lechuga de mar / *Fideuà with mushrooms and sea lettuce*
- **Canalons d'ànec confitat** / Canelones de pato confitado / *Candied duck cannelloni*

Postres / *Postres* / *Desserts*:

• **A escollir** / a elegir / to choose

Preu / *Precio* / *Price*: **20,00€**

(IVA inclòs / IVA incluido / *VAT included*)

Beguda no inclosa / *Bebida no incluida* / *Drinks not included*



4. EL GOURMET DE LA LEÑA

Menú Xató Gourmet de la Leña

De dilluns a divendres al migdia. De lunes a viernes al mediodía. *From Monday to Friday at lunchtime.*

► **Primer** / *Primero* / *First course*:

• **Xató del Gourmet**

► **Segons** / *Segundos* / *Main dish*:

• **A escollir entre els plats del menú del dia**

A elegir entre los platos del menú del día

To choose between the menu items of the day

► **Postres** / *Postres* / *Desserts*:

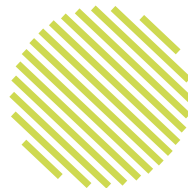
• **A escollir** / a elegir / *to choose*

► **Preu** / *Precio* / *Price*: **15,00€**

(**IVA inclòs** / *IVA incluido* / *VAT included*)

Una beguda inclosa / *Una bebida incluida* /

One drink included



Carrer de Víctor Balaguer, 18 • 08880 Cubelles

Tel. 93 895 04 16 

5. CAL TALA

Menú Xató Cal Tala

De dimarts a diumenges al migdia i dissabtes nits. De martes a domingos al mediodía y sábados noche.
From Tuesday to Sunday at lunchtime and Saturday dinnertime.

► **Primer** / Primero / *First course:*

- **Xató Cal Tala**

► **Segons** / Segundos / *Main dish (a escollir / a elegir / to choose):*

- **Caldereta de marisc** / Caldereta de marisco / *See food rice*
- **Dorada a la planxa** / Dorada a la plancha / *Grilled gilt-head bream*
- **Entrecot de vedella a la brasa** / Entrecote de ternera a la brasa / *Grilled beef entrecote*

► **Postres** / Postres / *Desserts (a escollir / a elegir / to choose):*

- **Sorbet de llimona al cava** / Sorbete de limón al cava / *Lemon sorbet with cava*
- **Crema Catalana** / Crema Catalana / *Catalan Cream*
- **Flam de formatge** / Flan de queso / *Cheese flan*

► **Preu** / Precio / *Price: 20,00€*

(**IVA inclòs** / IVA incluido / *VAT included*)

Beguda no inclosa / Bebida no incluida /
Drinks not included



6. HOSTAL DEL FOIX

Menú Xató del Foix

Dissabte i diumenges al migdia. Sábados y domingos al mediodía. *Saturday and Sunday at lunchtime.*

► **Primer** / *Primero / First course:*

- **Xató de Foix**

► **Segons** / *Segundos / Main dish (a escollir / a elegir / to choose):*

- **A escollir entre els plats del menú del dia**

A elegir entre los platos del menú del día

To choose between the menu items of the day

► **Postres** / *Postres / Desserts:*

- **A escollir** / a elegir / to choose

► **Preu** / *Precio / Price: 20,00€*

(IVA inclòs / *IVA incluido / VAT included)*

Vi (Penedès o Rioja) i aigua inclosa

Vino (Penedès o Rioja) y agua incluida

Wine (Penedès o Rioja) and water included



7. LA LLAR D'EN KATXI

Menú Xató la Llar d'en Katxi

Tots els midgies excepte dimarts i divendres i dissabtes nits. Todos los mediodías excepto martes y viernes y sábados noche. *All days at lunchtime except Tuesday's. Friday and Saturday at dinnertime.*

► **Primer** / Primero / *First course:*

- **Una altra manera de veure el xató** / Otra forma de ver el xató / *Another way to see the xató*

► **Segons** / Segundos / *Main dish (a escollir / a elegir / to choose):*

- **Cruixent de melós de xai amb salsa al vi** / Crujiente de meloso de cordero y salsa al vino / *Crispy mutton with wine sauce*
- **Peix de dia amb verdures** / Pescado del día con verduras / *Fish of the day with vegetables*
- **Peus de porc amb fines herbes a la brasa** / Pies de cerdo con finas hierbas a la brasa / *Grilled pork feet with fine herbs.*

► **Postres** / Postres / *Desserts (a escollir / a elegir / to choose):*

- **Creps farcides de poma amb sopa de xocolata blanca** / Crepes rellenos de manzana con sopa de chocolate blanco / *Apple Stuffed Crepes with white chocolate soup*
- **Pinya natural infusionada en menta** / Piña natural infusionada en menta / *Natural pineapple infused in mint*

► **Preu** / Precio / *Price:* **24,00€**

(**IVA inclòs** / IVA incluido / *VAT included*)

Beguda no inclosa / Bebida no incluida /

Drinks not included



8. L'ARMENGOL

Menú Xató l'Armengol

De dilluns a divendres al migdia. De lunes a viernes al mediodía. *From Monday to Friday at lunchtime.*

► **Primer** / Primero / *First course*:

- **Xató amb timbal de truites** / Xató con timbal de tortillas / *Xató with timbale of omelettes*

► **Segons** / Segundos / *Main dish (a escollir / a elegir / to choose)*:

- **Llom de bacallà gratinat a la mussolina d'all**
Lomo de bacalao gratinado a la muselina de ajo / *Cod fillet au gratin with garlic mousseline*
- **Secret ibèric amb guarnició** / Secreto ibérico con guarnición / *Iberian pork with garnish*

► **Postres** / Postres / *Desserts*:

- **Crema Catalana** / Crema Catalana / *Catalan Cream*

► **Preu** / Precio / *Price*: **14,95€**

(IVA inclòs / IVA incluido / VAT included)

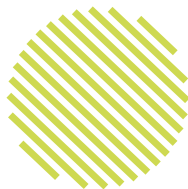
Una beguda i cafè inclòs / Una bebida y café incluido /
One drink and coffee included



Carrer d'Àngel Guimerà, 6-8 · 08880 Cubelles

Tel. 93 688 59 99 





9. LA FLAMITA

Menú Xató la Flamita

De divendres a diumenges al migdia i divendres i dissabtes nits. De viernes a domingos al mediodía y viernes y sábados noche. *From Friday to Sunday at lunchtime and Friday and Saturday dinnertime.*

► **Primer** / *Primero / First course:*

• **Xató la Flamita**

► **Segons** / *Segundos / Main dish (a escollir / a elegir / to choose):*

- **Arròs de muntanya amb civet de cérvol** / Arroz montañés con civet de ciervo / *Mountain rice with civet deer*
- **Paella de marisc, arròs negre o Fideuà (mín. 2 p.)** / Paella de marisco, Arroz negro o fideua (mín. 2 p) / *Seafood Paella, Black Rice or Fideua (min. 2 p)*
- **Melós de vedella** / Meloso de ternera / *Beey veal*
- **Entrecot de vedella al pebre** / Entrecote de ternera a la pimienta / *Grilled pepper beef entrecote*
- **Peix del dia** / Pescado del día / *Fresh fishes*

► **Postres** / *Postres / Desserts:*

- **A escollir** / a elegir / *to choose*

► **Preu** / *Precio / Price:* **18,90€**

(**IVA inclòs** / IVA incluido / *VAT included*)

Beguda no inclosa / *Bebida no incluida / Drinks not included*



Passeig de la Marina de Cubelles 15, (Local 4)
08880 Cubelles · Tel. 93 896 90 64 / 689 285 113



10. FERMIN'S

Menú Xató Fermin's

De dimarts a divendres al migdia. De martes a viernes al mediodía. *From Tuesday to Friday at lunchtime.*

► **Primer** / Primero / *First course*:

• **Xató Fermin's**

► **Segons** / Segundos / *Main dish (a escollir / a elegir / to choose)*:

- **Arròs amb bacallà** / Arroz con bacalao / *Rice with cod*
- **Picanya de vedella amb guarnició** / Picaña de ternera con guarnición / *Veal Picanha with garnish*
- **Suprema de salmó amb salsa de mostassa** / Suprema de salmón con salsa de mostaza / *Salmon supreme with mustard sauce*

► **Postres** / Postres / *Desserts (a escollir / a elegir / to choose)*:

- **Copa Fermin's** / Copa Fermin's / *Fermin's Cup*
- **Coulant casolà** / Coulant casero / *Homemade Coulant*

► **Preu** / Precio / *Price*: **21,90€**

(**IVA inclòs** / IVA incluido / *VAT included*)

Una beguda inclosa / Una bebida incluida /
One drink included



11. EL RACÓ D'EN CONA

Menú Xató Racó d'en Cona

De dimarts a diumenges al migdia. De martes a domingos al mediodía. *From Tuesday to Sunday at lunchtime.*

▶ **Primer** / *Primero / First course:*

- **Xató d'en Cona**



▶ **Segons** / *Segundos / Main dish (a escollir / a elegir / to choose):*

- **Bacallà a la mel** / Bacalao a la miel / *Honeyed cod*
- **Cua de bou** / Rabo de toro / *Bull's tail stew*
- **Llangardaix ibèric a la brasa** / Lagarto ibérico a la brasa / *Grilled Iberian pork*

▶ **Postres** / *Postres / Desserts:*

- **A escollir** / a elegir / *to choose*

▶ **Preu** / *Precio / Price: 18,00€*

(IVA inclòs / IVA incluido / *VAT included*)

Una beguda inclosa / Una bebida incluida /

One drink included



Carrer del Corral d'en Cona, 5 · 08880 Cubelles

Tel. 93 895 04 93 



12. ROBER'S COSTA ESTE

Menú Xató Rober's Costa Este

Dilluns, dimecres, dijous i divendres al migdia. Lunes, miércoles, jueves y viernes al mediodía.
Monday, Wednesday, Thursday and Friday at lunchtime.

► **Primer / Primero / First course:**

- **Xató estil Rober's**

► **Segons / Segundos / Main dish (a escollir / a elegir / to choose):**

- **Entranya de vedella a baixa temperatura** / Entraña de ternera a baja temperatura / *Beef entrail at low temperature*
- **Paella de marisc** / Paella de marisco / *Seafood Paella*
- **Entrepà cubà** / Sándwich Cubano / *Cuban sandwich*

► **Postres / Postres / Desserts:**

- **A escollir** / a elegir / *to choose*

► **Preu / Precio / Price: 16,90€**

(**IVA inclòs** / IVA incluido / *VAT included*)

Una beguda inclosa / Una bebida incluida /
One drink included



13. VERMUTERIA LA FESTA

Menú ACH la Festa

De dimarts a diumenges al migdia. De dimecres a diumenges nits. De martes a domingos al mediodía.
De miércoles y domingos noche. *From Tuesday to Sunday at lunchtime. Wednesday to Sunday at dinnertime.*

► Primer / Primero / First course:

- **Xató la Festa**

► Segons / Segundos / Main dish (a escollir / a elegir / to choose):

- **Trinxat amb bacó** / Patatas y col trinchada con panceta / *Potatoes and carved cabbage with bacon*
- **Cocotxes de bacallà al pil-pil** / Cocochas de bacalao al pil-pil / *Cod Kokotxas al pil-pil*
- **Cua de bou amb guarnició** / Rabo de toro con guarnición / *Bull's tail stew with garnish*

► Postres / Postres / Desserts:

- **A escollir** / a elegir / to choose

► Preu / Precio / Price: 15,00€

(**IVA inclòs** / IVA incluido / VAT included)

Una beguda inclosa / Una bebida incluida /

One drink included



14. DOMU



Menú Mare e Terra DOMU

De divendres a diumenges al migdia. De viernes a domingos al mediodía. *From Friday to Sunday at lunchtime.*

► **Primer** / *Primero* / *First course*:

Xató di Domu

► **Segons** / *Segundos* / *Main dish (a escollir / a elegir / to choose)*:

- **Ravioli di zucca al ragù** / **Raviolis de carbassa amb salsa de carn** /
Ravioles de calabaza con salsa de carne / *Pumpkin ravioli with meat sauce*
- **Bocconcini di pollo al carciofi** / **Mossecs de pollastre i carxofes** /
Bocaditos de pollo y alcachofas / *Chicken nuggets with artichokes*
- **Cotolleta con patate al forno** / **Costella amb patates al forn** /
Chuleta con patates al horno / *Baked chop with potatoes*
- **Frittura di paranza con verdure** / **Peix fregit amb verdures** /
Pescado frito con verduras / *Fried fish with vegetables*

► **Postres** / *Postres* / *Desserts*:

- **Tiramisú** / *Tiramisú* / *Tiramisu*

► **Preu** / *Precio* / *Price*: **19,00€**

(**IVA inclòs** / *IVA incluido* / *VAT included*)

Beguda no inclosa / *Bebida no incluida* /
Drinks not included



Passeig de la Marina, 49 · 08880 Cubelles

Tel. 658 16 94 71 



15. LA TRATTORIA DEL MAR

Menú Xató la Trattoria del Mar

De divendres a diumenges al migdia i divendres i dissabtes nits. De viernes a domingos al mediodía y viernes y sábados noche. *From Friday to Sunday at lunchtime and Friday and Saturday dinnertime.*

► Primer / Primero / First course:

• **Xató Trattoria**

► Segons / Segundos / Main dish (a escollir / a elegir / to choose):

- **Pizza Blanca de formatge de cabra, ceba caramel·litzada, tomàquet cirera i ruca /**
Pizza Blanca de queso de cabra, cebolla caramelizada, tomate cereza y rúcula /
White Pizza with goat cheese, caramelized onion, cherry tomato and rocket.
- **Filet de porc amb foie, poma caramel·litzada i gerd /** Solomillo de cerdo con foie, manzana caramelizada y frambuesa / *Pork tenderloin with foie caramelized apple and raspberry.*
- **Llobarro a la papillota amb verduretes /** Lubina al papillote con sus verduritas /
Sea bass papillote with vegetables.
- **Ravioli farcit de tòfona i bolets amb salsa de formatge pecorino /**
Ravioli relleno de trufa y setas con salsa de queso pecorino /
Ravioli stuffed with truffle and mushrooms with pecorino cheese sauce.

► Postres / Postres / Desserts:

• **A escollir / a elegir / to choose**

► Preu / Precio / Price: 18,00€

(IVA inclòs / IVA incluido / VAT included)

Beguda no inclosa / Bebida no incluida /



Passeig de la Marina, 22 · 08880 Cubelles

Tel. 93 896 94 29 

1. HOTEL ADIA



Millor Xató de Cunit 2019 / Mejor Xató de Cunit 2019 / *Best Cunit Xató 2019.*

Xatonada Adia

De dilluns a diumenges al migdia i nits. De lunes a domingo al mediodía y noche.
From Monday to Sunday at lunchtime and dinnertime.

Primer / Primero / First course:

• **Xató Adia**

Segons / Segundos / Main dish (a escollir / a elegir / to choose):

- **Çaçoleta de rap a la marinera** / Cazuela de rape a la marinera / *Stew monkfish*
- **Arròs caldós de llamàntol** / Arroz caldoso de bogavante / *Soupy rice with lobster*
- **Entrecot a la parrilla amb salsa al pebre** / Entrecot a la brasa en salsa de pimienta / *Grilled beef entrecote*

Postres / Postres / Desserts (a escollir / a elegir / to choose):

- **Coulant amb gelat de poma rostida** / Coulant con helado de manzana asada / *Coulant with roasted apple ice cream*
- **Tatin de poma amb fons de crema** / Tatín de manzana con fondo de crema / *Apple Tatin with cream*
- **Gelat cristal Gourmet** / Helado cristal Gourmet / *Glass Gourmet Ice cream*

Preu / Precio / Price: 24,00€

(IVA inclòs / IVA incluido / VAT included)

Vi D.O Penedès inclòs / Vino D.O Penedès incluido / *Penedès wine included.* **Aigua** / agua / *water*



2. EL ASADOR DE CUNIT



Millor Xató de Cunit 2018 / Mejor Xató de Cunit 2018 / Best Cunit Xató 2018.



Menú El Asador

Dilluns, dimecres, dijous, divendres, dissabtes i diumenges al migdia. Lunes, miércoles, jueves, viernes, sábado y domingo al mediodía. *Monday, Wednesday, Thursday, Friday, Saturday and Sunday at lunchtime.*

Primer / Primero / First course:

• Xató (Estil Asador)

Segons / Segundos / Main dish (a escollir / a elegir / to choose):

- **Graellada de carn** / Parrillada de carne / *Grilled meat*
- **Graellada de verdures** / Parrillada de verduras / *Grilled vegetables*
- **Graellada de costelles de xai** / Parrillada de costillas de cordero / *Grilled lamb chops*

Postres / Postres / Desserts (a escollir / a elegir / to choose):

- **Flam d'ou amb almívar de llet** / Flan de huevo con dulce de leche / *Flan with dulce de leche*
- **Mousse d'almívar de llet** / Mousse de dulce de leche / *Dulce de leche Mousse*

Preu / Precio / Price: 20,00€

(**IVA inclòs** / IVA incluido / *VAT included*)

Aigua i una copa de vi / agua y una copa de vino / *water and a glass of wine*



Avinguda de Barcelona, 147 · 43881 Cunit

Tel. 977 67 42 12 

3. RONSITO Gastrobar&Cocteleria



Millor Xató de Cunit 2017 / Mejor Xató de Cunit 2017 / Best Cunit Xató 2017.

Xatonada Ronsito

Dissabtes i diumenges al migdia. Sábados y domingos al mediodía. *Saturday and Sunday at lunchtime.*

► **Primer** / Primero / *First course:*

• **Xató Ronsito**

► **Segons** / Segundos / *Main dish (a escollir / a elegir / to choose):*

• **Rap pla de mar** / Rape pla de mar / *Pla de mar monkfish*

• **Fricandó amb bolets** / Estofado de ternera con setas / *Beef stew with mushrooms*

► **Postres** / Postres / *Desserts (a escollir / a elegir / to choose):*

• **Postres de la casa** / Postres de la casa / *Homemade desserts*

► **Preu** / Precio / *Price: 17,50€*

(**IVA inclòs** / IVA incluido / *VAT included*)

Una beguda i café inclòs / Una bebida y café incluido /

One drink and coffe included



Passeig Marítim, 7 · 43881 Cunit

Tel. 977 16 04 74 

4. LA BRASITA DE CUNIT

Menú xatonaire

De dilluns a dissabtes al migdia i nits. De lunes a sábados al mediodía y noche.
From Monday to Saturday at lunchtime and dinnertime.

Primer / *Primero* / *First course*:

- **Xató de Cunit**
- **Canelons gratinats** / Canelones gratinados / *Gratin cannelloni*

Segons / *Segundos* / *Main dish (a escollir / a elegir / to choose)*:

- **Graellada de carn** / Parrillada de carne / *Grilled meat*
- **Entranya de vedella a la graella** / Entraña de ternera a la brasa / *Grilled beef*
- **Bacallà a la bilbaína** / Bacalao a la bilbaína / *Bilbaine cod*

Postres / *Postres* / *Desserts (a escollir / a elegir / to choose)*:

- **Coulant de xocolata amb nata** / Coulant de chocolate con nata / *Chocolate coulant with cream*
- **Brownie amb nata i nous** / Brownie con nata y nueces / *Cream and nut brownie*

Preu / *Precio* / *Price*: **26,50€**

(IVA inclòs / IVA incluido / VAT included)

Copa de Rioja o cervesa o sangria /

Copa de Rioja o cerveza o sangría /

One glass of Rioja wine or one beer or one glass of sangria

Cafè inclòs / *Café incluido / Coffe included*

Xarrup / *chupito / liquor shot*



5. MASIA CAN NICOLAU - RODAVÍ

Menú Xató Rodaví

Dimarts, dimecres, dijous i diumenge al migdia, divendres i dissabte al migdia i nit.

Martes, miércoles, jueves y domingo al mediodía. Viernes y sábado al mediodía y noche.

Tuesday, Wednesday, Thursday and Sunday at lunchtime and Friday and Saturday at lunchtime and dinnertime.

► **Primer** / *Primero / First course:*

• **Xató de la casa**

► **Segons** / *Segundos / Main dish:*

• **Graellada de carn** / *Parrillada de carne / Grilled meat*

► **Postres** / *Postres / Desserts:*

• **Crema Catalana** / *Crema Catalana / Catalan cream*

► **Preu** / *Precio / Price:* **20,00€**

(**IVA inclòs** / *IVA incluido / VAT included*)

Aigua, vi, gasosa, refresc / *agua, vino, gaseosa, refresco / water, wine, soft drink.*

Cafè inclòs / *café incluido / coffe included*



Avinguda de Can Nicolau, 47 · 43881 Cunit

Tel. 977 94 39 54 



6. RESTAURANT PIERO

Xató del Piero

Dimecres al migdia i nits, i diumenges migdia. Miércoles al mediodía y noche, y domingo mediodías.
Wednesday at lunchtime and dinnertime and Sunday at lunchtime

Primer / *Primero / First course:*

• **Xató**

Segons / *Segundos / Main dish (a escollir / a elegir / to choose):*

- **Bacallà gratinat** / Bacalao gratinado / *Cod fillet au gratin*
- **Carn a la graella** / Parrillada de carne / *Grilled meat*
- **Entrecot a la parrilla** / Entrecot a la brasa / *Grilled beef entrecote*

Postres / *Postres / Desserts (a escollir / a elegir / to choose):*

- **Crema catalana** / Crema catalana / *Catalan cream*
- **Tiramisú** / Tiramisú / *Tiramisu*
- **Sorbet de llimona** / Sorbete de limón / *lemon sorbet*

Preu / *Precio / Price: 19,00€*

(IVA inclòs / IVA incluido / *VAT included)*

Vi, aigua, gasosa o refresc /

Vino, aigua, gaseosa o refresco / *Wine, water, soft drink*

Cafè inclòs / café incluido / *coffe included*





ENTRADA GRATUÏTA
ENTRADA GRATUITA
FREE ONE TICKET

Amb cada menú, una entrada gratuïta a l'Exposició Permanent del Pallaso Charlie Rivel
Con cada menú, una entrada gratuita para la Exposición Permanente del Payaso Charlie Rivel.
For each menu they taste will receive for free one ticket for the Charlie Rivel Clown Permanent Exhibition



Ajuntament de Cubelles

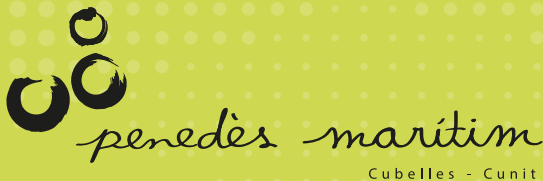
Oficina de Turisme de Cubelles

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



Imprès amb paper reciclat