

CUBELLES - CUNIT
FEBRER 2016

el mes del Xatò

al Penedès Marítim



PARTICIPA I GUANYA
UN DELS 14 SOPARS
QUE SORTEGEM!

el mes del Xató



Presentació. Penedès Marítim

Un plaer gastronòmic, un mar pels sentits

El Xató

Com participar

Índex restaurants

Restaurants de Cubelles

Restaurants de Cunit

Les receptes del Xató

El mes del Xató del Penedès Marítim és una publicació municipal editada pels Ajuntaments de Cubelles i de Cunit.

Edició: Ajuntament de Cubelles i Ajuntament de Cunit

Disseny i Impressió: Mirógràfic Cubelles

www.cubelles.cat | www.cunit.cat

(Condicions i preus vàlids a tota la revista excepte error tipogràfic)

Presentació. Penedès Marítim



Els Ajuntaments de Cubelles i de Cunit us presentem el mes del Xató al Penedès Marítim.

Iniciem una campanya per promocionar la cultura gastronòmica del territori i, al mateix temps, per donar a conèixer alguns dels restaurants dels nostres municipis.

Us convidem a gaudir del xató i degustar els diferents plats i productes que ens ofereixen els nostres restaurants.

Productes de la terra i del mar que defineixen i caracteritzen el nostre territori i patrimoni culinari.

Gaudiu del Penedès Marítim!!!

Jaume Casañas

Regidor de Turisme de Cunit

Raül Mudarra

Regidor de Turisme de Cubelles

Un plaer gastronòmic, un mar per als sentits

El que mengem o bevem és fruit del passat i de totes aquelles civilitzacions que han passat pel nostre territori. La gastronomia del Penedès Marítim actual té característiques que han deixat ibers, fenicis, grecs, romans, jueus i àrabs amb aportacions de nous ingredients provinents d'Amèrica i de la cuina castellana, francesa o italiana.

La tradició culinària del **Penedès Marítim** és un exemple i referent de la cuina catalana costanera, emmarcada en la cuina mediterrània. El mar i la vinya són els elements claus de la 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, els peus de porc, el conill a l'allipebre, les faves, etc.). Una tradició gastronòmica arrelada en l'ús dels productes locals i de la temporada. És una cuina molt fidel als ingredients típicament mediterranis, oli d'oliva, peix, marisc, arròs, hortalissa, llegums, fruita, cereals, carn i aviram, amb una preferència pels productes frescs de la temporada.



El Xató

Un dels plats tradicionals per excel·lència del **Penedès Marítim**, popularitzat per les tradicionals xatonades i que disposa de la seva pròpia ruta etnogastronòmica: La Ruta del 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. Aquesta salsa acompanya una amanida d'escarola, amb anxoves, tonyina i bacallà. L'origen del xató és situat en el món del vi. Una vegada el vi estava a la punta i a punt de ser tastat, es procedia a *aixetonar* la bóta o posar una petita aixeta que permetia que el vi sortís. Aquest moment marcava l'inici de la festa del vi nou, una celebració que anava acompanyada d'una menja composta per ingredients salats com el peix, que es trobaven a les cases dels pagesos, servida amb les fulles de la verdura de la temporada d'hivern i amanida amb una salsa especial.



participa i guanya un sopar per a dues persones

Com participar

- 1) Anar a un establiment de Cubelles i a un de Cunit participants a la campanya.
 - 2) Anar a tres establiments de Cubelles participants a la campanya.
 - 3) Anar a tres establiments de Cunit participants a la campanya.
-

Per entrar en el sorteig d'un dels **14 sopars** per a dues persones és necessari que els participants s'adrecin a les oficines de Turisme de Cubelles o Cunit o als restaurants integrants de la campanya amb el fulletó EL MES DEL XATÓ AL PENEDÈS MARÍTIM per acreditar la seva participació.

El sorteig es realitzarà el dia 28 de febrer de 2016 durant la Fira del Xató que tindrà lloc a Cubelles els dies 27 i 28 de febrer a la plaça del Mercat.

CUBELLES

EL RACÓ D'EN PINILLA

Carrer La Creu, 6
08880 Cubelles
Tel. 93 895 62 43 / 628 11 90 54

EL PEIXET

Passeig Marítim, 18
08880 Cubelles
Tel. 93 816 20 09

LA FONT

Carrer Sant Antoni, 4
08880 Cubelles
Tel. 93 895 01 55

EL GOURMET DE LA LEÑA

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

LA SALSETA

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

CAL TALA

Passeig de la Marina de Cubelles, 31-32
08880 Cubelles
Tel. 93 896 94 57 - info@caltala.com

DI PIETRO BEACH CAFÈ

Passeig de la Marina de Cubelles, 45
08880 Cubelles
Tel. 609 71 14 31

PIC&JAZZ

Carrer Jacint Verdaguer, 20
08880 Cubelles
Tel. 93 895 29 14

HOSTAL DEL FOIX

Avinguda Catalunya, 14-16
08880 Cubelles
Tel. 93 895 01 03 / 93 895 05 86

CUNIT

RODAVÍ

Carrer Empar Nadal, 22
43881 Cunit
Tel. 670 880 490 / 658 953 019

CAN MARTÍ

Avinguda Juli Cèsar, 2
43881 CUNIT
Tel. 977 163 046

RONSI TO

Passeig Marítim, 7
43881 CUNIT
Tel. 977 160 474

TRAVESAS - CASA CARMINA

Passeig Marítim, 5
43881 Cunit
Tel. 877 019 796 / 652 513 920

LIZARRAN

Carrer Rambla del Prat, 14
43881 Cunit
Tel. 977 67 37 07 / 617 903 981

Restaurants Cubelles

El Racó d'en Pinilla

Cuina tradicional i mediterrània. Especialitat en arrossos i cargols.



Restaurant
EL RACÓ
D'EN PINILLA

MENÚ XATÓ

(De dimarts a diumenge migdia i divendres i dissabte nit)

Primer

· Xató Racó d'en Pinilla

Segons (a escollir)

- Peus de porc amb cargols
- Melós de vedella a la catalana
- Arrossos a escollir

Postres

- Crema catalana
- Flam de mató amb mel i nous

Café i beguda inclosos

Preu: 18€ (IVA inclòs)



Segell establiment

Carrer La Creu, 6
08880 Cubelles
Tel. 93 895 62 43 / 628 11 90 54

Horari de Cuina:

dimarts - diumenge 13:00 - 16:00
divendres i dissabte 20:00 - 23:00

Restaurants Cubelles

El Peixet

Cuina marinera de mercat. Tapes.



MENÚ XATÓ

(De dilluns a divendres)

Primer

·Xató del Peixet

Segons (a escollir)

- Pop roquer amb romesco
- Espineta de tonyina
- Arròs mariner collita pròpia
D.O Delta de l'Ebre
- Fideuà
- Canelons de carn amb foie

Postres a escollir

■ **Preu: 14€** (IVA inclòs)



Segell establiment

■ Passeig Marítim, 18
■ 08880 Cubelles
■ Tel. 93 816 20 09

■ Horari de Cuina:
■ dissabte - diumenge 13:00 - 15:30

Restaurants Cubelles **La Font**

Cuina mediterrània, de mercat i tapes.



MENÚ XATÓ

(De dilluns a divendres al migdia)

Primer

· Xató de La Font

Segons (a escollir)

- Costelles de cabrit a la milanesa
- Turbot a la donostiarra
- Pop a la gallega
- Entrecot d'Irlanda

Postres a escollir

Preu: 15€ (IVA inclòs)

Menú diari 9,75€

Divendres i dissabte nit Menú de tapes 9,75€

Menú especial cap de setmana 15,95€

Salons per a convencions i celebracions



Segell establiment

Carrer Sant Antoni, 4
08880 Cubelles
Tel. 93 895 01 55

Horari de Cuina:

dilluns - diumenge 13:00 - 15:30
divendres i dissabte 20:00 - 23:00

Restaurants Cubelles

El Gourmet de la Leña

*El Gourmet de
La Leña*

Cuina de mercat. Pizzeria – Braseria.

MENÚ XATÓ

(De dilluns a dissabte migdia i nit)

Primer

· Xató del Gourmet

Segons (a escollir)

- Ploma de porc ibèric a la brasa amb espàrrecs verds
- Entranya de vedella
- Bacallà amb salsa de pebrot i verdures saltejades
- Pizza serrana

Postres

· Flam, púding o sorbet.

Pa, aigua, copa de vi i cafè inclòs

Preu: 18,00€ (IVA inclòs)



Restaurante - Pizzeria - Braseria

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

Horari de Cuina:

Dilluns a dissabte 13:00 - 16:00

Dilluns a dissabte 20:00 - 23:00

Segell establiment

Restaurants Cubelles

Di Pietro Beach Cafè

Cuina tradicional, torrades i tapes.

MENÚ XATÓ

(De dimarts a diumenges migdia i nit)

Primer

·Xató Di Pietro

Segons (a escollir)

·A escollir entre plats del menú

Postres

·A escollir

Preu: 19€ (IVA inclòs)



Segell establiment

■ Passeig de la Marina de Cubelles, 45
■ 08880 Cubelles
■ Tel. 609 71 14 31

Horari de Cuina:

■ dimarts - diumenge 13:00 - 15:00
■ dimarts - diumenge 20:00 - 23:00

Restaurants Cubelles Pic&Jazz



Cuina tradicional, pintxos-tapes, vins i caves.

MENÚ XATÓ

(De dimecres a dissabtes migdia)

Primer

·Xató Pic & Jazz

Segons (a escollir)

- Sípia amb pèsols
- Mandonguilles al cava
- Ribs (costella de porc) estil *Cajun*
- Cap i Pota

Postres

·Flam de formatge amb nata

Preu: 16€ (IVA inclòs)

*Vins i cafès no inclosos



Segell establiment

Carrer Jacint Verdaguer, 20

08880 Cubelles

Tel. 93 895 29 14

Horari de Cuina:

dimarts - dissabte 13:30 - 15:30

dimarts - dissabte 20:30 - 22:30

Restaurants Cubelles

La Salseta

Cuina tradicional i mediterrània. Tapes.

MENÚ XATÓ

(De dimarts a divendres migdia)

Primer

· Xató La Salseta

Segons (a escollir)

- Paella / fideuà
- Peix del dia
- Botifarra a la brasa
- Xai a la planxa

Postres a escollir

Preu: 13,50€ (IVA inclòs)



Segell establiment

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

Horari de Cuina:

dimarts - diumenge 13:00 - 16:00
divendres i dissabte 20:00 - 23:30

Restaurants Cubelles

Cal Tala

Cuina tradicional i de mercat.
Braseria - arrosseria - tapes - menú diari.



MENÚ XATÓ

(De dilluns a divendres migdia i divendres nit)

Primer

· Xató Cal Tala

Segons (a escollir, arrossos mín. 2 persones)

- Paella de marisc / fideuà amb sípia i allioli
- Arròs negre amb allioli
- Caldereta de llamàntol (+5€ Supl.)
- Botifarra amb seques. – Entranya – *Churrasco*
- Entrecot o secret ibèric (+5€ Supl.)

Postres

- Crema catalana- flam de formatge
- *Carpaccio* de pinya i crema

Vi de la casa, refresc o canya.

Preu: 18€ (IVA inclòs)



Passeig de la Marina de Cubelles, 31-32
08880 Cubelles
Tel. 93 896 94 57 - info@caltala.com

Horari de Cuina:

dilluns - diumenge 13:00 - 16:00
divendres i dissabte 21:00 - 23:00

Segell establiment

Restaurants Cubelles

Hostal del Foix

Cuina tradicional i de mercat.

MENÚ XATÓ

(Dissabtes i diumenges, migdia)

Primer

·Xató del Foix

Segons

·A escollir entre 5 plats del menú

Postres

·A escollir del menú

Pa i vi (Penedès o Rioja)

Preu: 18€ (IVA inclòs)



Segell establiment

Avinguda Catalunya, 14-16
08880 Cubelles
Tel. 93 895 01 03 / 93 895 05 86
www.hostaldelfoix.com

Horari de Cuina:

dilluns - diumenge 13:00 - 16:00

dilluns - diumenge 20:30 - 23:00

Restaurants Cunit

Rodaví

Cuina de mercat i tradicional. Tapes.

MENÚ XATÓ

(Dilluns, dimarts, dijous i divendres al migdia)

Primer

·Xató del Rodaví

Segons

·Graellada de carn

Postres

·A escollir

Pa i vi inclòs

Preu: 15€ (IVA inclòs)



Segell establiment

Carrer Empar Nadal, 22
43881 Cunit
Tel. 670 880 490 / 658 953 019

Horari de Cuina:
dilluns - divendres 13:00 - 16:00

Restaurants Cunit

Can Martí

Cuina mediterrània i marinera.

MENÚ XATÓ

(menú mínim dues persones)

Primer

·Xató Can Martí

Segons (a escollir)

- Entrecot de vaca del país amb patates rostides i salsa de vi negre del Penedès
- Rèmol al forn amb patata panadera i vi blanc chardonnay

Postres

·A escollir

1 ampolla de cava Vallformosa B.N.

Preu: 30€ (IVA inclòs)



Segell establiment

Avinguda Juli César, 2
43881 Cunit
Tel. 977 163 046

Restaurants Cunit

Ronsito

Tapes i platets, menú de temporada.

MENÚ XATÓ

(Divendres, dissabte i diumenge)

Primer

·Xató amb truita de botifarra negra

Segons (A escollir)

- Bacallà gratinat amb allioli i melmelada de tomàquet
- Graellada de carn

Postres

- Crema catalana
- Mel i mató
- Xarrup de llimona o mandarina

Vi Ànima de Raimat, aigua o refresc

Preu: 17,50€ (IVA inclòs)



Segell establiment

Passeig Marítim, 7
43881 Cunit
Tel. 977 16 04 74

Horari de Cuina:

divendres a diumenge 13:00 - 16:00
divendres a diumenge 20:00 - 23:00

Restaurants Cunit

Travesas - Casa Carmiña

Cuina gallega i tradicional. Tapes.

MENÚ XATÓ

(Divendres, dissabte i diumenge al migdia)

Primer

·Xató Casa Carmiña

Segons

·A escollir entre el menú

Postres

·A escollir

Pa i beguda

Preu: 13€ (IVA inclòs)



Segell establiment

Passeig Marítim, 5
43881 Cunit
Tel. 877 019 796 / 652 513 920

Horari de Cuina:
Dilluns - diumenge 13:00 - 16:00

Restaurants Cunit

Lizarran

Cuina basca i tradicional. Pintxos i tapes.

MENÚ XATÓ

(De dilluns a divendres migdia)

Primer

·Xató Lizarran

Segons

·Bacallà amb mongetes i allioli

Postres

·A escollir

Pa i vi inclòs

Preu: 15€ (IVA inclòs)



Segell establiment

Carrer Rambla del Prat, 14
43881 Cunit
Tel. 977 67 37 07 / 617 903 981

Horari de Cuina:
dilluns - divendres 13:00 - 16:00



Les Receptes del Xató

Xató de Cubelles

Ingredients per a la salsa:

2 alls
15 g. de pinyons
40 ametlles
15 avellanes torrades
8 nyores escaldades
1 molla de pa
vinagre al gust
oli a voluntat
sal

Ingredients per al plat:

2 escaroles
300 g. de bacallà dessalat i esqueixat
150 g. de tonyina dessalada i esqueixada
12 filets de seitó dessalats
olives arbequines negres

Elaboració:

Piqueu en un morter els grans d'all amb la sal, perquè no saltin. Un cop ben aixafats, aneu afegint els pinyons, les ametlles i avellanes, trebal·leu-lo fins que tot plegat formi una pasta homogènia. Raspeu la part interior de les nyores escaldades i afegiu la polpa obtinguda al morter. Un cop homogeneïtzat, poseu-hi la molla de pa amb vinagre, una mica escorreguda, i continueu treballant-ho. Un cop llest, afegiu lentament oli mentre es remena, també lentament, per donar a la salsa la consistència volguda. En una plàtera, col·loqueu l'escarola ben escorreguda, poseu sal, oli i salsa, remenant-ho bé i servint-ho després en plats. Després ho acompanyeu amb la tonyina, el bacallà, els seitons i les olives. Deixeu que cada comensal, al seu gust, s'hi posi una mica més de salsa.

Xató de Cunit

Ingredients per a la salsa:

12 nyores escaldades
40 g. d'avellanes torrades de l'Alt Camp
60 g. d'ametlles torrades
2 alls pelats (si tenen grill, treure)
100 ml. d'oli d'oliva

Ingredients per al plat:

2 escaroles fines
100 g. de tonyina
200 g. de bacallà esqueixat
12 filets d'anxova
Olives al gust

Elaboració:

Piqueu els alls en el morter amb una mica de sal, poseu-hi els fruits secs i continueu picant fins que us quedi una pasta molt fina. Traieu la polpa de les nyores i poseu-la també en el morter. A partir d'aquí es pot continuar muntant la salsa amb el morter o amb batedora tirant-hi l'oli a poc a poc, com si fos una maionesa. Acabeu posant-hi el vinagre. La salsa ha de ser lligada però una mica més líquida per poder amanir més fàcilment. Dessaleu el peix i poseu-lo en una escorredora.

Per separar: Netegeu i renteu les escaroles deixant-les uns 10 minuts en remull. Escorreu-les a consciència (l'aigua de les amanides disgusta les salses). Poseu l'escarola en un bol i amaniu-la amb part de la salsa, remenant una bona estona perquè totes les fulles siguin cobertes d'una fina capa de salsa. Disposeu l'escarola en el centre del plat i distribuïu el peix al voltant, regant-lo amb una mica de salsa. Repartiu-hi per sobre unes quantes olives.



la Fira del Xató

15a Xatonada Popular de Cubelles

A partir de les 11 hores a la plaça del Mercat

DISSABTE 27 I DIUMENGE 28

- Exhibició eines antigues per fer xató a càrrec del Sr. Francesc Pujades
- Degustacions de xató, vi i cava
- Parades d'alimentació i d'artesanà
- Actuacions de grups de balls
- Show-cooking (demostració del xató)
- Botifarrada de xató
- Xocolatada
- Tonga-bingo amb regals
- Música disco i latina
- Tallers infantils
- Passejada amb ponis
- Mini-disco i atraccions

DIUMENGE 28

- 15è Concurs de Mestres Xatonaires
- 13è Concurs Infantil de Mestres Xatonaires

27 i 28 de febrer de 2016
CUBELLES





Ajuntament de Cubelles

Oficina de Turisme de Cubelles

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



Oficina de Turisme de Cunit

C. Francisc Macià, 3
43881 CUNIT
Tel. 977 674 777
Fax 977 674 919
turisme@cunit.cat
www.turismecunit.cat



penedès marítim

Cubelles - Cunit



www.penedesmaritim.cat

