

# V Jornades Gastronòmiques i II Mostra de Tapes de Cubelles

1 a 30 de novembre de 2016



*L'art de la gastronomia*

## V Jornades Gastronòmiques i II Mostra de Tapes de Cubelles

Coordinació i continguts: Ajuntament de Cubelles

Edició: Moritz

Disseny i impressió: Mirògràfic Cubelles

[www.cubelles.cat](http://www.cubelles.cat)



# V Jornades Gastronòmiques i II Mostra de Tapes de Cubelles

---

- Presentació
- **Moritz** (patrocinador de les jornades gastronòmiques)
- Establiments Menús Gastronòmics
- Establiments Mostra de Tapes
- Mapa



## Presentació

La tradició culinària de Cubelles, 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 dintre 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 temporada, que es pretén potenciar durant aquestes Jornades Gastronòmiques en les diverses propostes que han elaborat els restauradors de Cubelles pel nostre gaudi.



**Rosa Fonoll**  
Alcaldessa

## Les Jornades Gastronòmiques compleixen un lustre

Menjar és una de les activitats més important que formen part de la nostra vida. A més de cobrir una necessitat és un acte social on posem en marxa els nostres sentits. Quan un àpat és plaent esdevé un bon record... i qui no recorda un poble per haver menjat bé? Per aquest motiu, des de la regidoria de Turisme, Comerç i Fires apostem per recuperar les Jornades Gastronòmiques. Unes jornades que arriben a la cinquena edició, amb la finalitat de consolidar aquest certament al mes de novembre, per a promocionar i potenciar en temporada baixa un sector que és ambaixador i aparador del nostre municipi: el de la restauració.

La regidoria amb la col·laboració del sector de la restauració, les associacions de comerç i el patrocini de **Cerveses Moritz** manté la seva línia i proposa aquesta actuació fora del període estival, per dinamitzar el 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 als cuiners i restauradors de Cubelles a l'hora d'elaborar els seus menús gastronòmics i tapes, proposant-nos una oferta variada a uns preus assequibles.

Novament, aquesta iniciativa posa de relleu el dinamisme, així com l'esforç del comerç i la restauració de Cubelles. Participen un total de dotze restaurants i establiments de restauració, un nombre superior a cap edició prèvia. Un total de deu menús gastronòmics i onze tapes per a l'ocasió, que configurarà una proposta gastronòmica que esperem que us agradi i que us faci associar Cubelles amb el record d'un bon àpat.

### **Raül Mudarra**

Regidor de Turisme,  
Comerç i Fires





# EPIDOR



# RADICALMENT MORITZ

Un cos que et deixarà amb la boca oberta.  
Un color que farà treure els teus.  
Un sabor que et provocarà somnis humits.  
Moritz Epidor és radicalment Moritz.

MORITZ EPIDOR RECOMANA EL CONSUM RESPONSABLE - 7,2°.  
ÉS A DIR, QUE NO ET PASSIS TRES POBLES.





# PARTICIPA I GUANYA!

**PARTICIPA A LES JORNADES GASTRÒNIQUES I MOSTRA DE TAPES I GUANYA SOPARS PER A DUES PERSONES I LOTS DE PRODUCTES MORITZ.**

## Com participar

Pel sorteig de deu sopars gastronòmics per a dues persones és necessari **anar a un mínim de dos establiments de Cubelles** participants a la campanya de menús gastronòmics.

Pel sorteig de tres lots de productes **MORITZ** **només cal anar un dels establiments que participen a la Mostra de Tapes** i omplir el fullotó.

Per participar als sortejos dels sopars per a dues persones i productes **MORITZ** és necessari que les persones s'adrecin a l'oficina de Turisme de Cubelles o als restaurants participants a la campanya amb el fullotó **JORNADES GASTRÒNIQUES I MOSTRA DE TAPES** per acreditar la seva participació.

*El sorteig es realitzarà el dia 11 de desembre a les 18.00 h a la carpa de l'Ajuntament durant la **Fira de Nadal**. El termini que disposen els guanyadors per a gaudir dels sopars gastronòmics serà fins al 28 de febrer de 2017.*



# RESTAURANT EL PEIXET

*Cuina marinera de mercat. Tapes.*



Passeig Marítim, 18

08880 Cubelles

Tel. 93 816 20 09

[elpeixetcubelles@gmail.com](mailto:elpeixetcubelles@gmail.com)



## MENÚ GASTRONÒMIC MARINER

*(Migdiès de dilluns a divendres. Excepte festius).*

Primers a escollir entre:

**Pica Pica del Peixet** consistent en tres entrants  
(entren els tres per compartir)

Principal a escollir entre:

**Arròs Negre**  
**Ranxo Maríner**  
**All Cremat**

**Pa i postres casolans**

**Preu: 20,00€**

## LA SALSETA

*Cuina tradicional  
i mediterrània. Tapes.*



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



### **MENÚ GASTRONÒMIC LA SALSETA**

*(Migdiès de dimarts, dimecres, dijous i divendres)*

Entrant degustació de:

**Braves – Musclos - Cloïsses a la planxa – Calamarsets**

Principal a escollir entre:

**Caldereta (mínim de 2 persones)**

**Fideuà**

**Bacallà amb gambes**

**Entrecot de vedella a la brasa**

**Pa i postres**

**Preu: 23,50€**

# EL RACÓ D'EN PINILLA

*Cuina tradicional i mediterrània.  
Especialitat en arrossos i cargols.*



Restaurant  
**EL RACÓ  
D'EN PINILLA**



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



## **MENÚ GASTRONÒMIC**

*(Migdia de dimarts, dimecres, dijous i diumenges i divendres i dissabtes migdia i nits)*

Entrant degustació de:  
**Pastís de bolets de temporada**

Principal a escollir entre un tast de caça major:

**Civet de senglar  
Caldereta de cérvol**

Postres:  
**Figues confitades al brandi amb fils de xocolata  
i gelat de vainilla**

**Pa, begudes i cafè**

*(vi blanc: masia Freyó / vi negre Cune Rioja)*

**Preu: 25,00€**

# 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

*(Dijous nit, i migdia i nits de divendres i dissabtes)*

Entrant de caramel de cansalada i mango

Primers a escollir entre:

Amanida de *burrata* i tàrtar de tomàquet *cherry* fumat

Crema de carbassa amb cardamom i taronja

Arròs amb verdures de temporada i llagostins

Ou ferrat amb salsa brava i filet de porc curat

Segon a escollir entre:

*Tataki* de tonyina vermella amb hummus i piperrada

Confit d'ànec amb salsa de Porto

Entranya de vedella a la brasa

Pizza de la *Leña* (pernil salat, formatge de cabra i tomàquets *cherry*)

Postres:

Tiramisú, crema catalana, Flam o púding

**Pa i una beguda | Preu: 19,50€**

## CELLER PIC & JAZZ

*Cuina tradicional, tapes, vins i caves.*



Carrer de Jacint Verdaguer, 20  
08880 Cubelles  
Tel. 93 895 29 14  
pic-jazz@amplificador.net



### **MENÚ GASTRO & JAZZ**

*(Dijous, divendres i dissabtes al migdia)*

Principal a escollir entre:

**Amanida de tomàquet, ceba i tonyina amb un toc de balsàmic**  
**Musclos de roca Pic & Jazz**

Segon a escollir entre:

**Ribs Cajuns (costella de porc marinada a l'estil tradicional Cajuns)**  
**Cuixes de pollastre desossades Dues Cultures**  
**Cap i Pota Pic & Jazz**

Postres:

**Flam de formatge amb nata.**

**Pa i beguda (aigua o copa de vi) | Preu: 20,00€**

# HOSTAL DEL FOIX

*Cuina tradicional i de mercat.*

Avinguda Catalunya, 14-16

08880 Cubelles

Tel. 93 895 01 03

93 895 05 86

[www.hostaldelfoix.com](http://www.hostaldelfoix.com)



## MENÚ GASTRONÒMIC

*(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

Primer a escollir entre cinc plats

Segon a escollir entre cinc plats

Postres a escollir entre cinc propostes casolanes

**Pa i beguda**

(aigua i vi - Penedès o Rioja-)

**Preu: 18,00€**

## THE MAR CRISTINA

*Cuina fusió, tradicional, marinera  
i argentina.*



Passeig de la Mar Mediterrània, 2  
Local 9 08880 Cubelles  
Tel. 93 517 10 84  
alan.ebo@hotmail.com



### **MENÚ GASTRONÒMIC TMC**

*(Divendres, dissabte i diumenge)*

Principal a escollir entre:

**Tàrtar de tonyina tricolor**

**Llenties estofades servides en un pa de pagès**

Segon a escollir entre:

**Bacallà confitat amb mussolina d'alls i confitura de tomàquet**

**Secret a l'agredolç de mango i patatones *baby***

Postres:

***Banoffee pie***

**Pa i beguda (cervesa, vi, cava o aigua)**

**Preu: 21,00€**

# RESTAURANT LE GOURMET

*Rostisseria, arrossos i cuina de mercat.*



Passeig de la Mar Mediterrània, 2  
Local 7-8 08880 Cubelles  
Tel. 93 895 51 35  
info@legourmetcubelles.com



## MENÚ GASTRONÒMIC LE GOURMET

*(Migdiès de divendres, dissabtes, diumenges i festius).*

Entrant degustació de:  
Musclos de Roca a la Marinera  
Gambetes salades, Amanida Romescada  
i croquetes de peix amb reducció de fruites vermelles i crocant

Principal a escollir entre:  
Paella Marinera  
Arròs Negre  
Fideuà  
Arròs caldós amb llamàntol  
Arròs a la bruta caldós

Postres:  
Dolços i pastissos de la nostra cuina

Pa, beguda (cava brut reserva) i postres | Preu: 22,50€



# 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**

**Llobarro a la planxa amb patates panadera**

Postres:

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

**Pa i postres | Preu: 20,00€**

# RESTAURANT LA FLAMITA

*Cuina de mercat, cerveseria, tapes.*



Passeig de la Marina de Cubelles, 15  
08880 Cubelles  
Tel. 93 896 90 64 / 689 285 113  
jgarciatome@hotmail.es



## MENÚ GASTRONÒMIC LA FLAMITA

*Mínim dues persones*

*(Migdiès de divendres, dissabte i diumenge)*

Entrant degustació de:  
Musclos al vapor - gambes salades -  
amanida mixta - mussola en adob

Principal a escollir entre:  
Paella de marisc  
Cua de bou  
Entranya de vedella  
Bacallà amb mussolina d'all

Postres:  
Pastís de galeta - Púding casolà - Sorbet de llimona

Pa i beguda (aigua, cervesa, refresc o copa de vi) | Preu: 18,50€



## II MOSTRA DE TAPES DE CUBELLES

### EL PEIXET

---

#### Crema de calamar enllaunat + MORITZ

Recepta de més d'un segle típic plat de pescadors.



#### Preu tapa + cervesa MORITZ: 3,00€

Passeig Marítim, 18

08880 Cubelles

Tel. 93 816 20 09

elpeixetcubelles@gmail.com



### TMC. RESTAURANT THE MAR CRISTINA

---

#### Niu de Collverd + MORITZ

Niu cruixent de patates, ou estrellat,  
encenalls de salmó i foie.



#### Preu tapa + cervesa MORITZ: 5,00€

Passeig de la Mar Mediterrània, 2

Local 9 08880 Cubelles

Tel. 93 517 10 84

alan.ebo@hotmail.com





## II MOSTRA DE TAPES DE CUBELLES

**RESTAURANT KBE KBO** (Del 14 al 24 de novembre tancat per vacances)

---

Bacallà a la **MORITZ** - Bacallà amb tempura.

Preu tapa + cervesa **MORITZ: 4,80€**

Passeig de la Mar Mediterrània, 3-5, local 4 08880 Cubelles  
monikakbekbo@gmail.com

Tel. 93 893 70 48 / 



**KBE**  
**KBO**

## CELLER PIC & JAZZ

---

Musclos de roca Pic & Jazz + **MORITZ**

Croquetes de xistorra + **MORITZ**

Preu tapa + cervesa **MORITZ: 4,00€**

Carrer de Jacint Verdaguer, 20 08880 Cubelles

Tel. 93 895 29 14 - pic-jazz@amplificador.net / 



**Pic & Jazz**  
EL CELLER **Pic & Jazz** CUBELLES  
restaurant - rostisseria - amonciat

## Restaurant LE GOURMET

---

La Jovi tapa + **MORITZ** - Bacallà confitat amb tomàquet dolç,  
escalivada i un toc d'allioli sobre una base de pa de coca.

Preu tapa + cervesa **MORITZ: 2,50€**

Passeig de la Mar Mediterrània, 2, local 7-8 08880 Cubelles

Tel. 93 895 51 35 - info@legourmetcubelles.com / 



*Le Gourmet*  
restaurant - rostisseria - amonciat

## II MOSTRA DE TAPES DE CUBELLES

### RESTAURANT BOCATAPAS

---

Tapa Bocatapas + **MORITZ**

Bomba picant (tres unitats)

Preu tapa + cervesa **MORITZ: 3,50€**

Passatge Vilaseca, 11

08880 Cubelles

Tel. 670810055



### RESTAURANT LA FLAMITA

---

Tapes La Flamita + **MORITZ**

Seitons adobats fregits - Xoriços

Braves La Flamita - Morro fregit

Preu tapa + cervesa **MORITZ: 3,80€**

Passeig de la Marina de Cubelles, 15

08880 Cubelles

Tel. 93 896 90 64 / 689 285 113

[jgarciatome@hotmail.es](mailto:jgarciatome@hotmail.es)



- 1 EL PEIXET
- 2 LA SALSETA
- 3 EL RACÓ D'EN PINILLA
- 4 EL GOURMET DE LA LEÑA
- 5 PIC&JAZZ
- 6 HOSTAL DEL FOIX
- 7 THE MAR CRISTINA
- 8 RESTAURANT LE GOURMET
- 9 CAL TALA
- 10 LA FLAMITA
- 11 KBE KBO
- 12 BOCATAPAS





### EL PEIXET

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

### LA SALSETA

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

### EL RACÓ D'EN PINILLA

Carrer de La Creu, 6  
08880 Cubelles  
Tel. 93 895 62 43

### EL GOURMET DE LA LEÑA

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

### PIC&JAZZ

Carrer de 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

### THE MAR CRISTINA

Passeig de la Mar Mediterrània, 2  
Local 9 08880 Cubelles  
Tel. 93 517 10 84

### RESTAURANT LE GOURMET

Passeig de la Mar Mediterrània, 2  
Local 7-8 08880 Cubelles  
Tel. 93 895 51 35

### CAL TALA

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

### LA FLAMITA

Passeig de la Marina de  
Cubelles, 15 08880 Cubelles  
Tel. 93 896 90 64 / 689 285 113

### KBE KBO

Passeig de la Mar Mediterrània,  
3-5, local 4 08880 Cubelles  
Tel. 93 893 70 48

### BOCATAPAS

Passatge Vilaseca, 11  
08880 Cubelles  
Tel. 670810055



**LA CERVESERA MÉS ANTIGA DE CATALUNYA**