

Restaurant Racó d'en Pinilla

Carrer de la Creu, 4

Reserves: 93 895 62 43 o 628 11 90 54

DINAR GASTRONÒMIC VEREMA D'EN PINILLA

(Divendres 4, dissabte 5 i diumenge 6 de setembre)

PRIMERS (A ESCOLLIR)

Amanida de burrata amb tomàquet, figues i salsa pesto

Canelons de Calçots

SEGONS (A ESCOLLIR)

Paella de cranc blau

Bacallà amb all i oli i fons de tomàquet

Cua de bou a la xocolata amb vi (3 € suplement)

Postres a escollir i una consumició inclosa.

Preu per persona: 25,00 € (IVA inclòs)

Restaurant El Peixet

Passeig Marítim, 18

Reserves: 93 816 20 09

SOPAR GASTRONÒMIC VEREMA EL PEIXET

(Divendres 4, dissabte 5 i diumenge 6 de setembre)

PRIMERS (A ESCOLLIR)

Crep arròs salvatge amb gamba de Vilanova i reducció de cranc

Ceviche de corbina

SEGONS (A ESCOLLIR)

Arròs cremós de gamba de Vilanova

Llom de bacallà amb salsa de pebrots del piquillo

POSTRES

Semifred de plàtan i xocolata

Beguda: Ampolla de vi DO Penedès Freye o Pla de la Creu cada 2 persones o 1 consumició.

Preu per persona: 30,00 € (IVA inclòs)

UNA VEREMA EXCEPCIONAL

Som així. A Cubelles, quan ens cau una garrotada, ens aixequem. Si ens vénen maldades, reaccionem. Amb empena, amb coratge i, sí, quan cal, amb un punt d'altivesa i tot. De plagues que malmetien la nostra economia, els nostres camps i conreus, n'hem anat servits tota la vida. Prou que ho sabien els nostres avis i avantpassats, que plantaven cara i patien per la fil·loxera, el mildiu, els corcs... Però sempre dempeus, amb el vent de cara i les mans rugoses.

Des del primer moment vam ser conscients que, abans que res, calia prioritzar i destinar bona part dels nostres recursos a protegir i donar cobertura als comerciants i les famílies que més durament patien per la pandèmia. Tanmateix, un cop assegurades les principals necessitats de les nostres veïnes i veïns, hem volgut mantenir ben viu l'esperit de la Festa de la Verema i celebrar una edició –la número 33– del tot excepcional. Única perquè no tindrà el seu format tradicional ni ens podrem aplegar a la plaça del Mercat a gaudir de la música, la gastronomia i de tota la bona gent que s'estima Cubelles. Però, no obstant, extraordinària perquè servirà per homenatjar el nostre teixit comercial, la restauració del nostre poble i totes les persones que es trenquen la cara dia rere dia per impulsar l'economia de la nostra vila i, en situacions extremes com les viscudes recentment, vetllar per nosaltres i que ningú no es quedi enrere.

La riquesa del nostre poble no la determina el seu PIB sinó la immensa qualitat humana d'aquests restauradors i restauradores, del nostre comerç de proximitat. Agraïm-los, doncs, la seva feina i gaudim d'aquestes excepcionals jornades gastronòmiques. I fem-ho amb respecte i amb la ment posada, també, en la propera edició de la festa, la millor de la història.

Visca la Verema i visca Cubelles!

Rosa Fonoll

Alcaldessa

Trini Vicente

Regidora de Turisme

Enguany participar a la Verema te premi: un dels nous barrets de Turisme de Cubelles / Penedès Marítim.

Per aconseguir-ho només heu de publicar a Facebook, Twitter o Instagram una foto del menú de la Verema que degusteu i etiquetar-ho amb:

f t i #VeremaCubelles + #JoEmQuedoACubelles + # nom del restaurant.

Podreu passar a buscar el vostre barret per l'oficina de turisme o el punt d'informació de la platja fins el 15 de setembre (promoció condicionada a finalització d'existències).



Com a conseqüència de les mesures de protecció per la pandèmia del Coronavirus (Covid-19) és imprescindible reserva prèvia a tots els establiments de restauració que participen. **RECORDEU: DISTÀNCIA / MANS / MASCARETA**

cubelles **comunica**

[www.cubelles.cat](#)



XXXIII FESTA DE LA VEREMA

Cubelles 2020
4, 5 i 6 de Setembre

**Jornades gastronòmiques, degustacions
de Vi i Cava amb maridatges.**
A diversos establiments de restauració del municipi.

Més informació:
www.cubelles.cat
(Inscripció prèvia obligatòria)



MENÛS GASTRONÒMICS FESTA DE LA VEREMA DE CUBELLES 2020

Restaurant Cal Tala

Passeig de la Marina, 34

Reserves: 93 896 94 57

DINAR I SOPAR GASTRONÒMIC VEREMA CAL TALA

(Dinar divendres 4, dissabte 5 i diumenge 6 de setembre / Sopar dissabte 5 de setembre)

PRIMERS (A ESCOLLIR)

Xató de Cubelles

Esqueixada de Bacallà amb perles de Mòdena

Muscles picantons Cal Tala

Carpaccio de Pop de la casa

SEGONS (A ESCOLLIR)

Caldereta de Marisc (Min. 2 persones)

Arròs Negre a la Menorquina

Entrecot de Vedella al gust

Secret Ibèric amb guarnició

POSTRES CASOLANS

Crema catalana

Flam de formatge

Una consumició inclosa.

Preu per persona: 22,00 € (IVA inclòs)

Bar Vermuteria Ach La Festa

Carrer Major, 19

Reserves: 93 042 11 62 o 657 17 94 19

SOPAR GASTRONÒMIC A LA FRESCA LA FESTA

(Divendres 4 i dissabte 5)

APERITIU

Musclos a la marinera

Croquetes variades

ENTRANTS (A ESCOLLIR)

Torrada amb escalivada i anxoves

Torrada amb sobrassada amb mel, formatge i nous

PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Cua de Bou al vi negre

Cocotxes de bacallà al pil-pil

Postres a escollir o cafè i una consumició inclosa.

Preu per persona: 25,00 € (IVA inclòs)

Xiringuito El Viagrot

Plaça Pere Quart, s/núm.

Reserves: 699 89 11 77

DINAR I SOPAR GASTRONÒMIC VEREMA EL VIAGROT

(Divendres 4, dissabte 5 i diumenge 6 de setembre)

A ESCOLLIR DOS PLATS ENTRE

Amanida de formatge de cabra caramel·litzada

Arròs del mar cubellenc

Sardines a la brasa el Viagrot

Assortiment de carns a la brasa estil argentí

Pop a feira

POSTRES

Pastís gelat de tiramisú o cafè

Una consumició inclosa.

Preu per persona: 24,00 € (IVA inclòs)

Restaurant Casa Vostra

Passeig Narcís Bardají, 9-13

Reserves: 627 83 49 56 o 93 816 20 84 / nesorest@gmail.com

SOPAR VEREMA TAST GASTRONÒMIC CASA VOSTRA

(Divendres 4 i dissabte 5 de setembre)

1. Duo seitons vinagre/anxoves 00 cantàbric

2. Llàgrimes de pernil de gla Los Pedroches

ENTRE PLAT, PAUSA: TRAGUET DE MARC DE CAVA I MENTA

3. Núvol de bacallà d'autor

4. Tronquet de pop gallec a feira

5. Tàrtar de tonyina Casa Vostra

ENTRE PLAT, PAUSA: TASTET DE SOPA FREDA DE SÍNDRIA I LLIMA

6. Arròs melós de fricandó

Postres i cloenda: música amb vi dolç de la terra.

Preu per persona: 35,00 € (IVA inclòs)

Xiringuito Ona Beach Cubelles (OBC)

Passeig de la Mar Mediterrània, 36

Reserves: 669 64 71 80

SOPAR GASTRONÒMIC VEREMA OBC

(Divendres 4, dissabte 5 i diumenge 6 de setembre)

MENÚ PER A 2 PERSONES

PRIMERS

Amanida de formatge de cabra

Patates braves casolanes

SEGONS

Espeto de gambot

Espeto de sardines

Beguda: Ampolla de vi blanc DO Penedès Freye o ampolla cava Mistinguett brut nature.

Cafès inclosos.

Preu per persona: 22,00 € (IVA inclòs)

Xiringuito Che Charlie

Passeig de la Mar Mediterrània, 87

Reserves: 644 28 23 11

SOPAR GASTRONÒMIC VEREMA CHE CHARLIE

(Divendres 4, dissabte 5 i diumenge 6 de setembre)

APERITIU

Cucurutxo de mousse de formatge blau amb caramel de vi negre

ENTRANTS

Tàrtar de salmó sobre llit d'advocat i mantega de vi blanc DO Penedès

PRINCIPAL

Entrecot de vedella amb guarnició de patates, formatge de cabra i reducció de vi de Porto

POSTRES

Copa Aloha (recepta secreta per a llevar-se els dits)

Una consumició inclosa.

Preu per persona: 27,00 € (IVA inclòs)