

{ II^{ones.} JORNADES GASTRONÒMIQUES de CUBELLES



Novembre: tot un món de sabors



Ajuntament de Cubelles
Regidoria de Turisme





{ II^{ones.} JORNADES GASTRONÒMIQUES de CUBELLES

Presentació // Presentación

Cubelles, per la seva situació geogràfica ofereix al visitant una gran diversitat de plats, entre peix i carn, molt característics de la cuina mediterrània. Són plats mariners, arrossos, suquets de peix, presents gairebé en totes les menges a la nostra comarca del Garraf, i també plats de muntanya, com ara carns i verdures, on en molts casos, els productes són encara conreats pels nostres pagesos. En definitiva, una cuina rica i variada, amb productes de temporada per assaborir i gaudir durant tot l'any.

Cubelles, por su situación geográfica ofrece al visitante una gran diversidad de platos, entre carnes y pescados tan característicos de la cocina mediterránea. Son platos marineros como arroces, "suquets" de pescado, presentes en casi todos los menús en nuestra comarca del Garraf, y también platos de montaña, como carnes y verduras, en los que muchas veces los productos utilizados son autóctonos. En definitiva, una cocina rica y variada con productos de temporada para saborear y disfrutar durante todo el año.



RESTAURANT CAL TALA BRASERIA

Av. La Marina de Cubelles, 31-33 | 08880 – Cubelles | www.caltala.com | info@caltala.com | TL/FX 93 896 94 57



***Cuina mediterrània,
marinera i braseria.
Cocina mediterranea,
marinera y braseria.***

Cap de cuina / Jefe de cocina:

Manel Talavera – Jose A. Talavera

Horari de cuina / Horario de cocina:

8:30h a 16:00h i de 21:00h a 23:00 h.

8:30h a 16:00h y de 21:00h a 23:00 h.

Obert tots els dies / Abierto todos los días.

Aforament / Aforo:

Saló fumador 80 pax i saló no fumadors 75 pax.

Salón fumadores 80 pax y salón no fumadores 75 pax.

Preu mig carta / Precio medio carta:

32 € per persona.

Especialitats / Especialidades:

Calderetes i souquets al gust. Paelles i fideuas. Carns a la brasa. Varietet de peixos i tapes. Assortiment d'amanides i carpaccios. Postres d'elaboració pròpia.

Calderetas y souquets al gusto. Paellas y fideuas. Carnes a la brasa. Variedad de pescados y tapas. Surtido de ensaladas y carpaccios. Postres de elaboración propia.

Altres serveis / Otros servicios:

Menús personalitzats, banquets, festes privades, reserva de salons per a convencions d'empreses, servei de càteríng, menús diaris, connexió Wi-fi, menjar per emportar. Maridatge i tast de vins programats.

Menús personalizados, banquetes, fiestas privadas, reserva de salones para convenciones de empresas, servicio de catering, menús diarios, conexión Wi-Fi, comida para llevar. Maridaje i catas de vinos programados.



Menú gastronòmic / Menú gastronómico

*Durant tot el mes de novembre.
Durante todo el mes de noviembre.*

PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR

Fabetes Baby amb Virutes de Foie Fred i Torrades

Habitas Baby con Virutas de Foie Frio i Tostas

Esqueixada de Bacallà

Esqueixada de Bacalao

Tallarines al nostre estil

Tallarinas al nuestro estilo

Musclos al Vapor

Mejillones al Vapor

Souquet de Rap i Lluç amb Marisc.

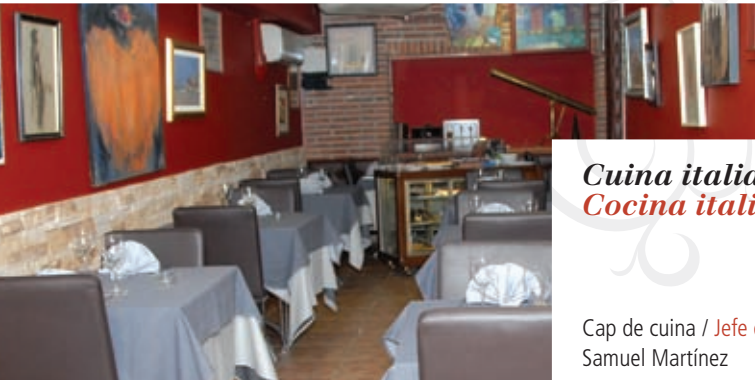
Souquet de Rape y Merluza con Mariscos

Carpaccio de Pinya amb Crema Catalana.

Carpaccio de Piña y Crema Catalana

RESTAURANT DON FÉLIX

C/ Sumella 44-46 | 08880 – Cubelles | donfelixilbuon@telefonica-net | TL 93 895 72 17 | FX 97 716 45 85



Cuina italiana i austriaca ***Cocina italiana y austriaca***

Cap de cuina / Jefe de cocina:

Samuel Martínez

Horari de cuina / Horario de cocina:

Dimarts a divendres / **Martes a Viernes**
de 13:30h a 16:00h i de 20:00h a 23:00h.

Dissabte, diumenge i festius

Sábado, Domingo y festivos

de 13:30h a 16:00h y de 20:00h a 24:00h.

Dimarts descans setmanal / **Martes descanso semanal**

Aforament / Aforo:

57 persones.

Espais delimitats per a fumadors i no fumadors

Espacios delimitados para fumadores y no fumadores

Especialitats / Especialidades:

Pizzas fines, pasta fresca d'elaboració pròpia i rissotos.

Pizzas finas, pasta fresca de elaboración propia y rissotos.

Altres serveis / Otros servicios:

Menú diari per a grups i empreses

Venda de pasta fresca a restaurants, hotels i càtering.

Menú diario para grupos o empresas

Venta de pasta fresca a restaurantes, hoteles y catering.

Preu mig carta / Precio medio carta:

20 / 25 € per persona.

Menú degustació / Menú degustación

Dilluns, dimecres i dijous - migdia i nit.

Divendres- migdia.

Lunes, miércoles y jueves - mediodía y noche.

Viernes - mediodía.

Rissoto de ceps a la crema de formatge ratllat
Rissoto de "ceps" a la crema de queso raspeado

Amanida Bella Roma amb soufflé de nata, delícies d'au i núvol de formatges
Ensalada Bella Roma con soufflé de nata, delicias de ave y nube de quesos

Carpaccio de salmó a l'oli "Eneldo"
Carpaccio de salmón al aceite de eneldo

Provolone al pesto sobre fons cruixent de patates
Provolone al pesto sobre fondo crujiente de patatas

Pizza especialitat Don Félix
Pizza especialidad Don Félix

Picatta Veneciana, amb salsa de tomata al gust del xef i espagueti carbonara.
Picatta veneciana, con salsa de tomate al gusto del chef y espagueti carbonara.

Rebosteria variada
Repostería variada

RESTAURANT **EL DUPLEX**

Av Catalunya 30 | 08880 – Cubelles | www.el-duplex.com | n.cartier@el-duplex.com | **TL/FX 93 895 28 36**



Cuina de Mercat. ***Cocina de Mercado.***

Cap de cuina / **Jefe de cocina:**
Gilbert Oszvald

Horari de cuina / Horario de cocina:

Del 15/9/07 al 5/12/07. Del 09/01/08 al 22/06/08

Laborables / **Laborables:** 13:00h a 16:00h.

Vigílies festius, divendres i dissabtes nits: 21h a 24h.

Vísperas de festivos, viernes y sábados noches: 21h a 24h.

Dia de descans setmanal: / **Día de descanso semanal:**
Diumenge nit i dilluns. **Domingo noche y lunes.**

Aforament / Aforo:

96 persones.

Preu mig carta / Precio medio carta:

35 / 40 € per persona lva inclòs.

Especialitats / Especialidades:

Arrossos caldosos amb llamàntol, tonyina amb foie i ceba confitada, entrecot de bou, encenalls de foie amb melmelada, postres casolans.

Arroces caldosos con bogavante, atún con foie y cebolla confitada, chuletón de buey, virutas de foie con mermelada, postres caseros.

Altres serveis / Otros servicios:

Servei de guarderia, lounge club, menús setmanals d'àmplia selecció, ofertes personalitzades per grups, empreses, banquets i grups amb ambients personalitzats.

Servicio de guardería, lounge club, menús semanales de amplia selección, ofertas personalizadas para grupos, empresas, banquetes y grupos con ambientes personalizados.



Menú gastronòmic / Menú gastronómico

*Tots els dies de la setmana, migdies i nits.
Todos los días de la semana, mediodías y noches.*

APERITIU / APERITIVO

Copa de cava

Copa de cava

Crema de bolets

Crema de setas

PRIMERS / PRIMEROS

Amanida de Taboulé

Ensalada de Taboulé

Albergínies gratinades amb pernil de bellota.

Berenjenas gratinadas con jamón de bellota

Calamars amb alls tendres i carxofes.

Calamares con ajos tiernos y alcachofas.

SEGONS / SEGUNDOS

Tàrtar de bonítol

Tartar de bonito

Filet de porc ibèric amb salsa Archiduque
i els seus purés.

Solomillo ibérico con salsa Archiduque
y sus purés.

POSTRES / POSTRES

Pastís de selva negra

Tarta de selva negra

Vi blanc : Emina Verdejo de Rueda
Vi negre: Jaime Llopart alemany Merlot

Vino blanco: Emina Verdejo de Rueda
Vino tinto: Jaime Llopart alemany Merlot

Preu / Precio – 39 € Iva inclòs. (mínim 2 persones) / 39 € Iva incluido. (mínimo 2 personas)

Tot inclòs. / Todo incluido.

RESTAURANT EL GOURMET DE LA LEÑA

C/ Victor Balaguer, 16-18 | 08880 – Cubelles | TL 93 895 04 16



Cuina artesana i creativa ***Cocina artesana y creativa***

Cap de cuina / Jefe de cocina:

Pizzeria/ Jaume Escrig

Braseria/ Dahmiruddin

Horari de cuina / Horario de cocina:

De Dimarts a Dissabtes de 13h a 16h – 20h a 23h.

De martes a sábado de 13h a 16h i de 20h a 23h.

Diumenges de 13h a 16h.

Domingos de 13h a 16h.

Dilluns tancats. / Lunes cerrado.

Estiu / Verano

Diumenges nit obert. Dimarts al matí tancats

Domingos noche abierto. Martes por la mañana cerrado.

Aforament / Aforo:

85 persones

Especialitats / Especialidades:

Pizzas al forn de llenya, Garrí i carns a la Brasa.

Pizzas al horno de leña cochinitillo i Carnes a la Brasa.

Altres serveis / Otros servicios:

Reserva de taula per 1a hora d'obertura.

Salons independents per a fumadors i per a no fumadors.

Reserva de mesa para 1ª hora de apertura.

Salones independientes para fumadores y no fumadores.

Menjar per emportar / comida para llevar.

Preu mig carta / Precio medio carta:

25 € per persona.

Menú gastronòmic / Menú gastronómico

Tots els caps de setmana de novembre
Todos los fines de semana de Noviembre

Rodells de Salmó
Rollitos de Salmón
Salpicó de Garri
Salpicón de Lechón
Cabdells de tudela amb seitons
Cogollos de tudela con anchoas
Pizza al gust
Pizza al gusto

"Cochinillo" al forn de llenya
Cochinillo al horno de Leña
"Biffett argentí a la brasa"
Biffett Argentino a la Brasa
"Entrañilla" / Entraña
Parrillada de carn (mínim 2 Persones)
Parrillada de carne (mínimo 2 personas)

Creps de dolç de llet i sucre caramelitzat
Creps de dulce de leche y azucar quemada
Copa "Don Pedro" (Gelat nata nous i whisky)
Copa Don Pedro (helado nata nueces y whisky)
Sorbet de llimona al cava
Sorbete de limón al cava

Vi: Lagunilla Criança / Vino: Lagunilla Crianza
Aigua, pa i cafè inclosos. Agua, pan y cafés incluidos.

RESTAURANT EL RACÓ DE LA VILA

C/ Major 19 | 08880 – Cubelles | www.elracodelavila.com | TL 687 891 492 | 609 714 494



Degustació de Vins i Caves Productes Delicatessen Degustación de Vinos y Caves Productos Delicatessen

Cap de cuina / Jefe de cocina:

Lidia Molina

Horari de cuina / Horario de cocina:

Dimarts a Dijous / **Martes a Jueves:** 8:30h a 14h - 18h a 21h.

Divendres / **Viernes:** 8:30h a 14h - 18h a 24h.

Dissabtes i vísperas de festiu: 11h a 14h i de 19h a 24h.

Sábados y vísperas de festivo: 11h a 14h y de 19h a 24h.

Diumenges tarda i Dilluns descans setmanal

Domingos tarde y Lunes descanso semanal

Aforament / Aforo:

Interior per a 20 persones / **Interior para 20 personas**

Terrassa de 16 persones / **Terraza de 16 personas**

Especialitats / Especialidades:

Cuidada elaboració de foie, bacallà, ibèrics i formatges.

Carpaccios i fumats. Elaboració de montaditos de disseny. Productes delicatessen.

Cuidada elaboración de foie, bacalao, ibéricos y quesos.

Carpaccios y ahumados. Elaboración de montaditos de diseño. Productos delicatessen.

Altres serveis / Otros servicios:

Festes privades, menú personalitzat i càterring. Sopars amb música ambiental, terrassa, cata de vins, caves i maridatges.

Fiestas privadas, menú personalizado y catering. Cenas con música ambiental, terraza, cata de vinos, cavas y maridajes.

Preu mig carta / Precio medio carta:

20 / 25 € per persona.



Menú degustació / Menú degustación

*Tots els caps de setmana de novembre
(dijous, divendres, dissabtes nit)*

*Todos los fines de semana de Noviembre
(jueves, viernes, sábados noche)*

Copa de cava de benvinguda
Copa de cava de bienvenida

PRIMERS / PRIMEROS

Sopeta freda d'espàrrecs amb cruixent de pernil i tòfona

Sopita fría de espárragos con crujiente de jamón y trufa

Delícies vermelles de camembert

Delicias rojas de camembert

Amanida tibia de cabdells amb anxoves de Santoña
i ametlles torrades

*Ensalada tibia de cogollos con anchoas de Santoña
y almendras tostadas*

Combinat de fumats amb fabetes baby i pate d'oliva
Combinado de ahumados con habitas baby y pate de oliva

Flan de formatge cru de cabra al forn
amb tomàquets cherry confitats

*Flan de queso crudo de cabra al horno
con tomates cherry confitados*

VINS / VINOS

Vi negre Rioja criança Alcorta

Vino tinto rioja crianza Alcorta

Vi blanc Xarel·lo de Canals i Munné

Vino blanco charelo de Canals y Munné

SEGONS / SEGUNDOS

Medalló de Foie amb pernil d'ànec i figues al marc de cava

Medallón de Foie con jamón de pato e higos al mar de cava

Supremes de Bacallà sobre timbal de sanfaina

Supremas de Bacalao sobre timbal de sanfaina

Cecina de Leon a l'oli de menta

Cecina de Leon al aceite de menta

Chípirones "mini" amb habites baby

Chípirones "mini" con habitas baby

Carpaccio de bou i encenalls formatge parmesano

Carpaccio de buey y virutas queso parmesano

POSTRES / POSTRES

"Chupa-chups" de tòfona gelada

Chupa-chus de trufa helada

Assortiments de Xocolates, galetes i catanies de Vilafranca

Surtidos de Chocolates, galletas y catanies de Vilafranca

Mini pastissets artesans

Mini pastelitos artesanos

Sorbets de gelat

Sorbetes de helado

Preu / Precio – 25 € Iva inclòs. / 25 € Iva incluido.

RESTAURANT **LA RUEDA**

Ctra. C-31 Km.146,2 | 08880 — Cubelles | A peu de carretera entre Cubelles i Cunit. | **TL 93 895 02 07**



***Cuina mediterrània creativa
i d'acurada elaboració.
Cocina mediterránea creativa
y de cuidada elaboración.***

Cap de cuina / **Jefe de cocina:**

Marcos Bargellini

Horari de cuina / Horario de cocina:

Hivern / **Invierno:**

de dilluns a dijous de 13:30h a 15:30h. Dimarts tancat.

de lunes a jueves de 13:30h a 15:30h. Martes cerrado.

divendres i dissabtes de 13:30h a 16h. i de 21h a 23h.

viernes y sábados de 13:30h a 16h. y de 21h a 23h.

diumenges de 14 a 16h. / domingos de 14h a 16h.

Estiu / **Verano:**

Obert tots els dies migdia i vespre.

Abierto todos los días mediodía y noche.

Aforament / Aforo:

80 persones.

Especialitats / Especialidades:

Pizzes, gaellades de peix, selectes carns a la graella, postres d'elaboració pròpia.

Pizzas, parrillada de pescado, selectas carnes a la parrilla, postres de elaboración propia.

Altres serveis / Otros servicios:

Reserva de taula fins a l'hora d'obertura. Pàrquing privat.

Terrassa. Selecció setmanal de vins de qualitat. Menú diari de dilluns a divendres migdia.

Reserva de mesa hasta la hora de apertura. Parking privado. Terraza. Selección semanal de vinos de calidad. Menú diario de lunes a viernes a mediodía.

Preu mig carta / Precio medio carta:

30 € per persona.



Menú gastronòmic / Menú gastronómico

Tots els caps de setmana de novembre

(divendres nit, dissabtes migdia i nit, i diumenges migdia)

Todos los fines de semana de Noviembre

(viernes noche, sábados mediodía y noche, y domingos mediodía)

COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

Torrents Carbó "Cantàbile" Brut Nature

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

Torrents Carbó "Cantàbile" Brut Nature

Bombó de foie.

Bombón de foie.

"Zamburiñas" amb el seu suc.

Zamburiñas en su jugo.

Salmó marinat amb gingebre.

Salmón marinado con jengibre.

Risotto de llagostins i ceps

Les Planes Chardonnay - Penedès

Risotto de langostinos y "ceps"

Les Planes Chardonnay – Penedés

Filet de vedella amb figues

Atrium – Penedès

Solomillo de ternera con higos

Atrium – Penedés

Crema de maracujà amb escuma de xocolata blanca

Crema de maracuyá con espuma de chocolate blanco

Cafés

Preu / Precio – 34 € Iva inclòs. / 34 € Iva incluido.

BAR/RESTAURANT POLIESPORTIU

Av Onze de Setembre s/n Zona Poliesportiu | 08880 – Cubelles | TL 93 895 12 50 | FX 93 895 78 48



Cuina Casolana i Marinera. ***Cocina Casera y Marinera.***

Cap de cuina / Jefe de cocina:
Montserrat Mestres

Horari de cuina / Horario de cocina:

14h a 16h. Prèvia reserva nits

14h a 16h. Previa reserva noches

Dia de descans setmanal / Día de descanso semanal

Dijous no festius / Jueves no festivos

Aforament / Aforo:

160 persones

Especialitats / Especialidades:

All cremat, rossejat mariner, paella marinera, bull de tonyina, conill de l'àvia, bacallà amb all i oli a l'estil platja de Vilanova.

All cremat, rossejat marinero, paella marinera, bull de tonyina, conejo de la abuela, bacalao con all-i-oli al estilo Platja de Vilanova.

Altres serveis / Otros servicios:

Aniversaris, menjar per emportar, ambient familiar
Celebraciones familiares, comida para llevar,
ambiente familiar.

Preu mig carta / Precio medio carta:

24 € per persona.



Menú degustació / Menú degustación

*Tots els caps de setmana de novembre
(dissabtes i diumenges migdia)*

*Todos los fines de semana de Noviembre
(sábados y domingos mediodía)*

PRIMER / PRIMERO

Cabdells amb salmó fumat,
formatge fresc i anxoves

Cogollos con salmón ahumado,
queso fresco y anchoas

Xató Poliesportiu

Xató Poliesportiu

Consomé de peix de la casa a l'estil mariner

Consomé de pescado de la casa estilo mariner

Tallarines al vi blanc

Tallarines al vino blanco

SEGONS / SEGUNDOS

Sípia a la marinera

Sepia a la marinera

Bacallà gratinat a l'all i oli

Bacalao gratinado al all-i-oli

Conill a l'estil tradicional de l'all i pebre

Conejo al estilo tradicional "all i pebre"

Espatlla al forn a l'antiga

Espalda al horno a la antigua

POSTRES / POSTRES

Postres de iogurt (amb mel i fruits secs)

Postre de yogurt (con miel y frutos secos)

Postres de músic casolanes

Postres de músico caseros

Crema catalana

Crema catalana

Petit caprici de cafè (cafè i nata)

Petit caprici de café (café y nata)

VINS / VINOS

Vi Masia Pujolet

Vino Masia Pujolet

Aigües o Refrescs

Aguas o Refrescos

NITS DE **TAST I MARIDATGE**
NOCHES DE CATA I MARIDAJE



RESTAURANT EL DUPLEX

El 30 d'octubre amb la bodega Luis Cañas (Las Rioja)
El 8 de novembre amb la bodega Mas Tinell (Penedès)
Horaris : A partir de les 20:30h, tast de vins amb experts enòlegs al Lounge Club.

A partir de les 22:00h, sopar del xef del Dúplex, amb l'acompanyament dels vins del tast.

Preu : 38 € per persona (IVA inclòs) | Places limitades.

Informació i reserves:

93 895 28 36 i 667 667 295

El 30 de octubre con la bodega Luis Cañas (Las Rioja)
El 8 de noviembre con la bodega Más Tinell (Penedés)
Horarios: A partir de las 20:30h. Cata de vinos con enólogos en la parte baja del Lounge Club.

A partir de las 22:00h, cena preparada por el chef del Dúplex, acompañada con los vinos de la Cata.

Precio: 38,00 € por persona | Plazas limitadas.

Información y reservas:

93 895 28 36 y 667 667 295

RESTAURANT EL RACÓ DE LA VILA

Tots els dijous de novembre amb les següents bodegues

BODEGA TORELLO (Penedès)

BODEGUES FERRET (Penedès)

BODEGA 1 +1 =3 (Penedès)

BODEGUES CANALS I MUNNÉ (Penedès)

BODEGA MURUA (La Rioja)

BODEGA PAGOS DE ARAIZ (Navarra)

Horaris a partir de les 21:30h.

Preu: 32 € Iva inclòs | Places limitades.

Informació i reserves: Tel 609 71 44 94 / 687 89 14 92

El tast inclou en el sopar els plats adients pel seu maridatge i els vins segons recomanacions de l'enòleg de la corresponent bodega.

Todos los jueves de noviembre

BODEGA TORELLO (Penedés)

BODEGUES FERRET (Penedés)

BODEGA 1 +1 =3 (Penedés)

BODEGUES CANALS I MUNNÉ (Penedés)

BODEGA MURUA (La Rioja)

BODEGA PAGOS DE ARAIZ (Navarra)

Horarios a partir de las 21:30h.

Precio: 32 € Iva incluido | Plazas limitadas.

Información y reservas: Tel 609 71 44 94 / 687 89 14 92

La cata incluye en la cena los platos adecuados para cada maridaje y los vinos según recomendación del enólogo de la correspondiente bodega.

RESTAURANT LA RUEDA

Tots els divendres de novembre a partir del dia 9, sessions de tast i selecció de vins.

Hora: 21:00h | Preu amb sopar: 34 € Iva inclòs

Places limitades.

Informació i reserves: Tel. 938 950 207

Todos los viernes de noviembre a partir del día 9, sesiones de cata y selección de vinos.

Hora: 21:00h | Precio con cena: 34 € Iva incluido

Plazas limitadas.

Información y reservas: Tel. 938 950 207



TURISME A CUBELLES

TURISMO EN CUBELLES





Presentació // Presentación

Situada al sud de la comarca del Garraf, Cubelles és una típica vila costanera, oberta a la mar Mediterrània. Amb poc més de 12.000 habitants, Cubelles ofereix dos ambients ben agradables: el mar i la muntanya. L'harmonia del blau del mar i el verd de la muntanya fa de Cubelles un conjunt acollidor per passar-hi les seves vacances. Cubelles és un poble tranquil, amb edificacions de poca alçada, casetes unifamiliars i un atractiu nucli antic. Superfície: 13'36 Km2-Altitud: 12 m – Distància de Barcelona: 50 Km.

Situada al sur de la comarca del Garraf, Cubelles es una típica población costera, abierta al Mar Mediterráneo. Con poco más de 12.000 habitantes, Cubelles ofrece dos ambientes muy agradables: el mar y la montaña. La armonía del azul del mar y del verde de la montaña hace de Cubelles un conjunto acogedor para pasar sus vacaciones. Cubelles es un pueblo tranquilo, con edificios de poca altura, casitas unifamiliares y un atractivo núcleo antiguo. Superficie: 13'36 Km2-Altitud: 12 m – Distancia de Barcelona: 50 Km.



Església de Santa Maria de Cubelles 1737

El campanar data del 1765. L'edifici és del 1700. L'església és de planta rectangular amb tres naus dividides en trams marcats pels contraforts exteriors. La façana imita un encoixinat de pedra.

Iglesia de Santa María de Cubelles 1737

El campanario es del 1765. El edificio es del 1700. La iglesia es de planta rectangular con tres naves divididas en tramos marcados por los contrafuertes exteriores. La fachada imita un almohadillado de piedra.



LLOCS **D'INTERÈS**

LUGARES DE INTERÉS

Ermita de Sant Antoni de Pàdua

Construïda el 1664 per Maria Gassó.

Capella d'una sola nau. Es caracteritza per la seva senzillesa arquitectònica.

Ermita de Sant Antoni de Pàdua

Construida en 1664 por Maria Gassó.

Capilla de una sola nave. Se caracteriza por su sencilla estructura arquitectónica.

L'Aliança

Mostra del llegat dels indians.

Fundada el 1914 per l'americano Pere Escardó.

L'Aliança

Muestra del legado de los indianos.

Fundada el 1914 por el americano Pere Escardó.



Ermita de Sant Antoni de Pàdua



Can Travé



Desembocadura del riu Foix

Can Travé

Propietat privada. Can Travé és una grandiosa edificació d'estil clàssic, on hi havia una biblioteca de mitologia clàssica i un gabinet d'Història Natural que va impulsar Frederic Travé. Pertany a la família Travé.

Can Travé

Propiedad privada. Can Travé es una grandiosa edificación de estilo clásico, donde había una biblioteca de mitología clásica y un gabinete de Historia Natural que impulsó Frederic Travé. Pertenece a la familia Travé.

Castell dels Marquesos d'Alfarràs

Bastit el 1675 (s. XVII) sobre les restes de l'antic castell de Cubelles. Actualment s'està restaurant.

Castillo de los Marqueses de Alfarrás

Construido el año 1675 (s. XVII) sobre los restos del antiguo castillo de Cubelles. Actualmente se está restaurando.





Exposició Permanent del Clown Charlie Rivel

Desembocadura del riu Foix

La recuperació dels espais humits de la desembocadura del riu Foix ha convertit la zona en una de les de major atractiu del municipi.

Desembocadura del río Foix

La recuperación de los espacios húmedos de la desembocadura del río Foix, ha convertido la zona en una de las de mayor atractivo del municipio

Exposició Permanent del Clown Charlie Rivel

Exposició sobre la vida professional i personal del pallasso universal Charlie Rivel. Es pot veure des dels peculiars vestuaris del popular clown cubellenc, fins a documents inèdits per a estudiosos del món del circ i de l'espectacle.

Exposició Permanent del Clown Charlie Rivel

Exposición sobre la vida profesional y personal del payaso universal Charlie Rivel. Se pueden ver desde los peculiares vestuarios del popular payaso, hasta documentos inéditos para estudiosos del mundo del circo y del espectáculo.





Llocs d'interès

Lugares de interés

- 1** Església de Santa Maria de Cubelles
- 2** Castell del Marquesos d'Alfarràs
- 3** Exposició permanent del clown Charlie Rivel
- 4** Ermita de Sant Antoni de Pàdua
- 5** L'Aliança
- 6** Can Travé

Restaurants

Restaurantes

- A** Cal Tala
- B** Don Felix
- C** El Duplex
- D** El Gourmet de la Leña
- E** El Racó de la Vila
- F** La Rueda
- G** Poliesportiu



Bandera blava
Platja Llarga



Ajuntament de Cubelles

Plaça del Castell, 1 / 08880 Cubelles / TL 93 895 25 00 / FX 93 895 32 50

www.cubelles.com / turisme@cubelles.org

PRÓXIMA INAGURACIÓN
CENTRO SOCIO-SANITARIO

**Medical
Comfort**
GRUPO EDELWEISS



**RÀDIO
CUBELLES**



Ajuntament de Cubelles
Regidoria de Turisme

