

# TASTA EL NADAL

2018

7<sup>ES</sup> JORNADES GASTRONÒMIQUES

DEL 21 DE DESEMBRE AL 6 DE GENER

LA MAR DE FONTS · PIZZERIA LA VIA CALAFELL  
LAS BRASAS · A CAN PILIS · EUSEBIO · MILAN ·  
LA BODEGUETA DEL PA TORRAT · KU·SAL  
MASIA DE LA PLATJA · LA BARCA DE CA L'ARDET  
LA TABERNITA DEL J.T. · BISTRÒ SEGUR  
MEDITERRANI · OSCAR

# RESTAURANT A CAN PILIS

C/ Montserrat, 13 - La Platja de Calafell

Tel. 977 691 315 – 619 426 372 - acanpilisrestaurant@gmail.com

## PRIMERS (A ESCOLLIR)

Sopa de Nadal amb galets i pilotetes

Amanida de marisc amb pinya

Meló amb pernil de gla

## SEGONS (A ESCOLLIR)

Canelons de Nadal

Tall rodó rostit amb prunes i pinyons

Lluç amb allada amb gambes

## POSTRES ESPECIALS DE LA CASA

### PA, VI, AIGUA I CAFÈ

**25€**

(IVA inclòs)

RESTAURANT  
**A CAN PILIS**  
*cuina tradicional*

# RESTAURANT EUSEBIO

C/ Vilamar, 87 - La Platja de Calafell - Tel. 977 693 358  
info@restaurante-eusebio.com - www.restaurante-eusebio.com

## PRIMER PLATO (PICA-PICA)

Vasito de crema de alcachofas con gambas  
Canelón de Pato con salsa de Foie  
Croquetas caseras  
Parmentier de patata y brocheta de pulpo y papada  
Jamón Ibérico con pan de cristal y tomate  
Gambitas rojas salteadas

## SEGUNDO PLATO (A ESCOGER)

Meloso de ternera en su jugo con graten de patata  
Colita de Rape en suquet con gambitas

## POSTRE DE LA CASA

Tattin de manzana con salsa inglesa

## AGUA, REFRESCO, VINO, CAFÉ

Menú para grupos a partir de 20 personas  
Salón privado  
Con reserva previa

**35€**

(Precio por persona. IVA incluido)



RESTAURANTE  
**EUSEBIO**



# RESTAURANT KUR·SAL

Av. Sant Joan de Déu, 119 - La Platja de Calafell

Tels. 977692507 | 672608538

kursalrestaurant.com | restaurant@kursalrestaurant.com

## APERITIVO

Bombones de salmón ahumado y queso fresco

## PRIMEROS (A ESCOGER)

Sopa casera de *galets* y *carn d'olla*

Canelones de carne caseros gratinados

## SEGUNDOS (A ESCOGER)

Redondo de ternera con ciruelas y setas

Merluza en salsa verde con almejas y mejillones

## POSTRES (A ESCOGER)

Sorbete de limón al cava

Espuma de crema catalana

VINO BLANCO Y TINTO DEL PENEDES,  
ROSADO DE NAVARRA Y CAVA BRUT NATURE

AGUA, CAFÉ Y TURRONES

**38,50€**

(IVA incluido)

Los días 25, 26 y 31 tenemos menú especial

Consultar



**Kur·sal**  
Restaurant

# PIZZERIA LA VÍA CALAFELL

Carrer de Vilamar, 7 - La Platja de Calafell - Tel. 877 058 812  
pizzerialaviacalafell@gmail.com | www.pizzerialavia.com  
Pedido por Whatsapp: Tel. 640 709 602

## COCKTAIL DE BIENVENIDA

Aperol Spritz o copa de Prosecco

## ANTIPASTO/ENTRANTE

ETNA: Rodaja de pan negro con salpicón de ajo, perejil, tomate y anchoas

PEPERONE VENERE: Pimiento relleno de atún

## PRIMEROS (A ESCOGER)

Spaghetti al nero di seppia

Spaghetti alle vongole

## SEGUNDOS (A ESCOGER)

Polipetti alla carrettera

Cozze alla marinara (mejillones a la marinera)

## POSTRES (A ESCOGER)

Tiramisú

Cannolo siciliano

Panettone

## BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDO

**45€**

(IVA incluido)



# RESTAURANT LA MAR DE FONTS

Av. Sant Joan de Déu, 12 - La Platja de Calafell - Tel. 977 692 237

## MENU DE NADAL DAVANT DE MAR

**DE BENVINGUDA... "VERMUTET" NADALENC**

**COMENCEM AMB... TAST DE CREMA DE MARISC**

**SEGUIM AMB... (A TRIAR UN PLAT)**

Xató de Calafell  
Amanida de fumats  
Amanida de perdiu en escabetx

Sopa de brou de l'avia amb galets  
de Nadal  
Canelons d'ànec amb foie

**ACABEM AMB.... (A TRIAR UN PLAT)**

Entrecot de vaca Premium  
Secret de porc ibèric de Juan  
Manuel  
Odorada al forn amb allets  
Lluç a la marinera

Graellada de carn (supl. 4€)  
*(Mix de botifarres, xai, pollastre i  
ventall de porc ibèric)*  
Variat de peix i marisc (supl. 6€)  
*(Lluç, sèpia, calamar, gamba, cloïssa,  
musclo i navalla)*

**UN FINAL DOLÇ... GELAT DE TORRÓ AMB TEULA D'AMETLLA**

"Petits fours" nadalencs, aigua (1/2 litre per persona)  
Vi blanc, rosat o negre amb D.O (1 ampolla per cada 3 persones)

**30€**  
(IVA inclòs)



# RESTAURANT LAS BRASAS

C/ Montserrat, 21 - La Platja de Calafell - Tel. 654 839 297

## ENTRANTES (A ESCOGER)

- Gambas a la plancha
- Escudella barrejada
- Canelones de carne de cocido con suave bechamel
- Ensalada de salmón ahumado y mango con vinagreta de Módena y frutos secos

## SEGUNDOS (A ESCOGER)

- Confit de pato con manzana y puré de patata
- Costillitas de cabrito a la milanesa
- Entrecot de ternera a la brasa
- Lenguado a la plancha con verduritas

## POSTRES (A ESCOGER)

- Coulant de chocolate con nata
- Sorbete de limón
- Piña natural

## BEBIDAS, VÍNO D.O. PENEDEÈS Y AGUA

**22€**

(IVA incluido)

*Menú para San Esteban y Año Nuevo*  
*Otros días por encargo*  
*Plazas limitadas*



# RESTAURANT MEDITERRANI

Pl. Mediterrani, s/n - Segur de Calafell - Tel. 977 162 327  
restaurantmediterrani@gmail.com - restaurantmediterrani.es

**APERITIU DE BENVINGUDA AMB VERMUT**

**CÒCTEL DE GAMBES AMB PINYA**

**FILET DE VEDELLA A L'OPORTO AMB BOLETS**

**SORBET DE LLIMONA AL CAVA**

**CAFÈ**

**52€**

(IVA inclòs)

No inclou begudes





# RESTAURANTE MILAN

c/ Àngel Guimerà, 7-9 - La Platja de Calafell

Tel. 977 695 719 - milanlola@hotmail.com

## PRIMEROS PLATOS (A ESCOGER)

- Cocktail de gambas y langostinos
- Canelones caseros de carne
- Ensalada caprichosa de atún y gambas
- Almejas a la marinera
- Carpaccio de bacalao al eneldo
- Sopa de galets

## SEGUNDOS PLATOS (A ESCOGER)

- Costillitas de cabrito a la milanesa
- Lomo de bacalao al cava con manzana
- Gambas a la plancha
- Caldereta de arroz y marisco
- Magret de pato con manzana
- Pizza de Natale

## POSTRES ESPECIALES DE LA CASA

### VÍNO, AGUA Y COPA DE CAVA

**26€**

(Precio por persona. IVA no incluido)



# RESTAURANTE PIZZERIA OSCAR

Passeig Marítim de Sant Joan de Déu, 236 - Segur de Calafell  
Tel. 977 164 842 - info@restauranteoscar.com - www.restauranteoscar.com

## PRIMEROS (A ESCOGER)

Canelones de rabo de toro a la cordobesa con parmesano  
Carpaccio de ternera con helado de mostaza y foie  
Raviolotis de gambas al ajillo a la crema de trufa blanca  
Ensalada de granada con langostinos y vinagreta  
Sopa de navidad con galets y pelotillas

## SEGUNDOS (A ESCOGER)

Arroz caldoso de bogavante, sepia y almejas  
Solomillo de vaca al oporto  
Crujiente de manitas de cerdo con cigalas y romesco  
Lomo de atún rojo con ratatouille y vinagreta japonesa  
Suprema de bacalao confitado con verduras a la provenzal

## POSTRES (A ESCOGER)

Canutillos de chocolate relleno de mouse de turrón  
Crujiente de Stracciatella y canelle de helado de vainilla  
Delicia de mango y mascarpone  
Tatin de manzana

**PAN Y CAFÉ**  
**½ VINO DE LA CASA**  
**CERVEZA O REFRESCO O AGUA**

**25€**  
(IVA incluido)



# RESTAURANT

## LA BODEGUETA DEL PA TORRAT

C/ Montserrat, 20 - La Platja de Calafell - Tel. 977 695 552  
patorrat@restaurantepatorratcalafell.com - restaurantepatorratcalafell.com

### CÓCTEL DE BIENVENIDA NAVIDEÑO

#### ENTRANTES (A ESCOGER)

Panna cotta de pimiento asado con tartar de sardina ahumada  
Carpaccio de ternera con Stilton azul, pistacho y aceite de trufa

#### PRIMEROS (A ESCOGER)

Sopa de galets  
Canelones de Nadal a la barcelonina  
Salmorejo de maíz con ahumados  
Vichysoisse de pera con teja de parmesano (caliente o fría)

#### SEGUNDOS (A ESCOGER)

Solomillo de cerdo ibérico con velouté de cava  
Entrecot de Angus  
Xai de llet rostit (lechal) a la catalana  
Carn d'olla  
Suquet de Peix con romesco de gambas

#### POSTRES NAVIDEÑOS

VÍDOS ECOLÓGICOS  
Y COPA DE CAVA GRAN RESERVA ORIOL ROSSELL



**35€**  
(IVA incluido)



RESTAURANT  
**MASIA DE LA PLATJA**

C/ Vilamar, 67 - La Platja de Calafell - Tel. 977 691 341  
info@masiadelaplatja.com - masiadelaplatja.com

Ostra al natural

Caneló de la cuina catalana amb crema de tòfona negra i parmesà  
Amanida de tomàquet amb anxova i mató  
Suquet de sípia i rap amb patates i “all i oli negat”

**ASSORTIMENT DE POSTRES CASOLANS:**

Xarrup de limona  
Coca de crema amb pinyons, festucs i nous  
Neules per acompanyar el cafè

**40€**

(10% IVA no inclòs)

**MASIA DE LA PLATJA**  
RESTAURANT



# RESTAURANT LA BARCA DE CA L'ARDET

C/ Marinada, 2. Calafell – Tel. 977 691 559  
info@restaurantlabarca.com - restaurantlabarca.com

## PETIT APERITIU DE NADAL

### PRIMER PLAT PER PICAR

Pernil de Gla amb Pa amb Tomàquet

Foie a la Sal amb Galeta d'Espècies  
i Poma

Tàrtar de Salmó salvatge Sockeye  
amb Salsa Holandesa

Gambots amb Pinya a la Planxa i  
Salsa de Mango

Sipietes de Platja Saltejades amb  
Ceba Negra i Alloli

Cloïsses Gallegues amb Salsa de  
Carxofes i Mongetes de Santa Pau

### SEGON PLAT (A ESCOLLIR)

Canalons de Pollastre de Corral i  
Foie amb Beixamel Trufada

Sopa de Nadal amb Escudella

Arròs Caldós de Llamàntol  
(mín. 2 racions)

Escamarlans a la Planxa (+5 €)

Gambes a Planxa (+5 €)

Arròs Melós de Gambots  
i Espardenyes

Peix al Forn/Planxa/Orio

Llamàntol al Forn a l'estil Orio

Sarsuela de Llamàntol i Llobarro  
(mín. 2 racions)

Ànec Mut del Penedès Rostit amb  
Prunes i Pinyons

Filet de Bou amb Salsa de Porto

Cabrit de Llet amb Salsa de Bolets

### POSTRES A ESCOLLIR DE LA NOSTRA CARTA

### TORRONS I DOLÇOS DE NADAL

**47,95€ + IVA**

Begudes i cafès no inclosos



# BISTRÒ SEGUR

Carretera de Barcelona, 59 - Segur de Calafell

Tel. 977 672 852 - 659 556 555

## APERITIVOS EN EL CENTRO DE LA MESA

### PRIMEROS

- Sinfonía de foies y fiambres con su confitura de higos
- Brocheta de roquefort, ciruela y bacon sobre endivias
- Alcachofas y espárragos confitados con su huevo poché
- Crema de Bogavante
- Solomillo de vieira con pipirrana de mango
- Huevos estrellados con provolone y jamón de bellota
- Pata de pulpo a la Donostiarra

### SEGUNDOS

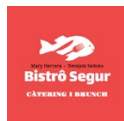
- Bacalao al horno con su muselina de alioli y membrillo
- Arroz especiado y salteado con chipirones
- Lomo de salmón con limón, ajo, miel y patatas parisinas
- Gambas con salsa de piñones al Oporto
- Estofado de ragut de ternera lechal
- Secreto ibérico con salsa de puerros y alcachofas
- Carrillera de ternera con suave salsa a las 5 pimientos
- Guiso de cordero, naranja y patatas confitadas

### POSTRES A ESCOGER

VÍNO, COPA DE CAVA BRUT NATURE  
O AGUA DE 50 CL

**35€**

(IVA incluido)



**BAR-RESTAURANTE-PIZZERIA-CAFETERÍA**  
**LA TABERNITA DEL J.T.**

Ctra. De Barcelona, 67 Local 1-2 - Segur de Calafell - Tel. 977 673 005  
facebook.com/latabernitaJT - latabernitadeljt@hotmail.com

**PRIMEROS (A ESCOGER)**

Ensalada de queso de cabra  
Tempura de verduras, langostinos y gulas  
Crema de patata con salmón y queso manchego

**SEGUNDOS (A ESCOGER)**

Ternera en salsa con humus de verduras  
Merluza al horno con cortina de almendra  
Costilla de cordero al horno con puré de manzana y chips de verduras

**POSTRE (A ESCOGER)**

Carpaccio de piña caramelizada con sorbete de limón  
Brownie de chocolate con compota de fresa y virutas de nueces  
Arroz con leche condensada y coco

**PAN, AGUA, VINO DE RIOJA O REFRESCO  
O COPA DE CERVEZA  
O BOTELLA DE CAVA (PARA 2 PERSONAS)**



**17€**  
(IVA incluido)



# Calafell★



**Regidoria de Turisme**  
Tel. 977699141  
[www.turisme.calafell.cat](http://www.turisme.calafell.cat)

[facebook.com/turismecalafell](https://facebook.com/turismecalafell)  
**Twitter:** @turismecalafell  
**Instagram:** @turismecalafell

