



ranxets demar

X Jornades de
cuina marinera
de Torredembarra

03/05 · 31/05 · 2011

ranxets

la cuina de mar a torredembarra

Guisat senzill i humil creat originàriament pels pescadors a alta mar o en acabar la seva jornada o a peu de barca.

Els homes elaboraven aquest saborós plat utilitzant els peixos que havien quedat una mica malmesos durant les manipulacions de pesca.

Aquest és el veritable protagonista d'aquestes X Jornades dedicades a la gastronomia torrenca.

Els restaurants participants i membres d'ART elaboren aquest mateix guisat amb peixos i ingredients de primeríssima qualitat i amb el mateix bon fer d'abans però amb la professionalitat que els nous temps exigeixen.

Vine a tastar el gust de la mar a taula.

ranxets

la cocina de mar de torredembarra

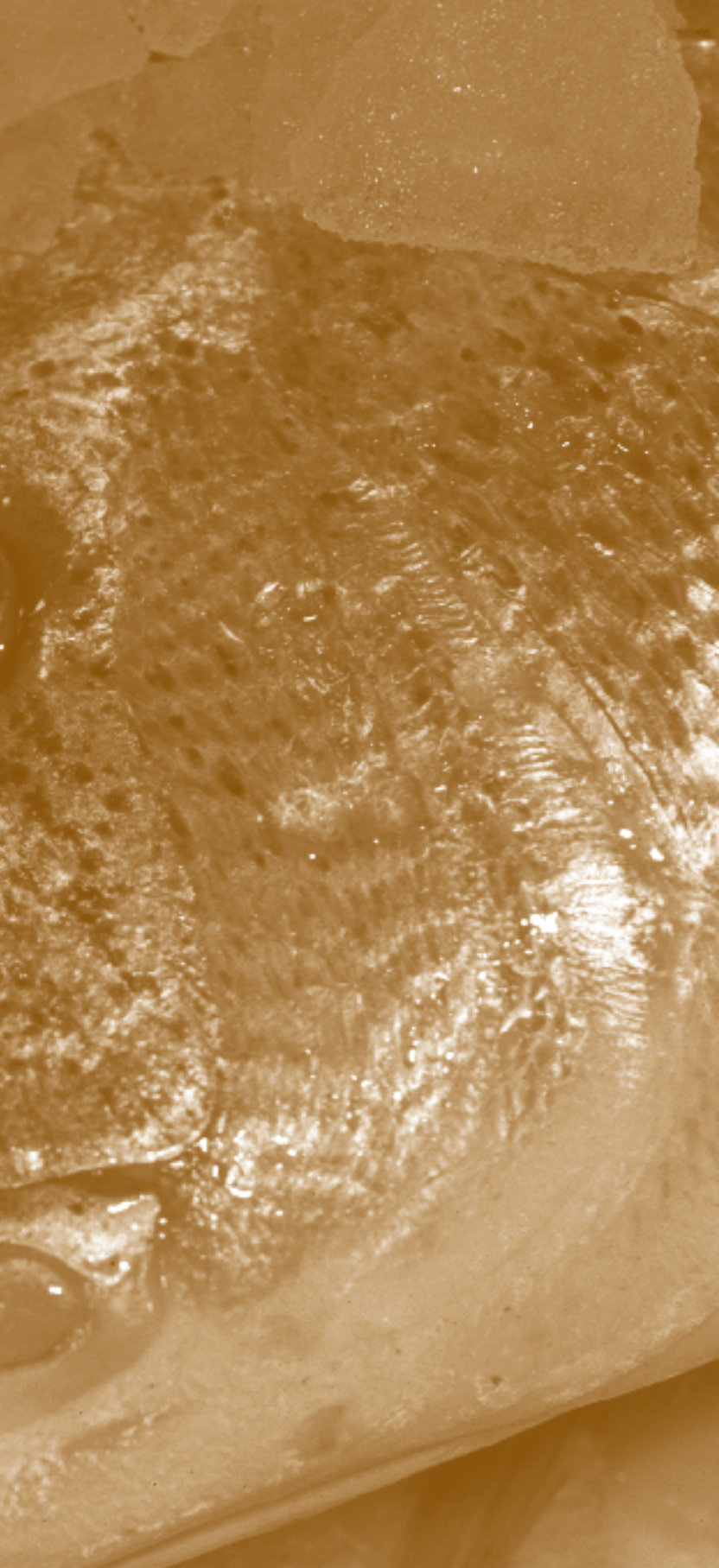
Guiso sencillo y humilde creado originariamente por los pescadores en alta mar o a pie de barca al acabar su jornada.

Los hombres elaboraban este sabroso plato utilizando el pescado que había quedado algo dañado en las manipulaciones de pesca.

Este es el verdadero protagonista de estas X Jornades dedicadas a la gastronomía de Torredembarra.

Los restaurantes participantes y miembros de ART elaboran este mismo guiso con pescados e ingredientes de primerísima calidad y con el mismo buen hacer de antaño pero con la profesionalidad que los nuevos tiempos exigen.

Ven a probar el sabor del mar en la mesa.



Altres actes:

3 de maig, a les 10.30 h, a la sala Cal Maiam
Jornada tècnica de gastronomia

Cuines identitàries i Jornades Gastronòmiques.
Ponència del Sr. Francesc Vives, secretari general
de la Federació Empresarial d'Hostaleria i Turisme
de la província de Tarragona.

**Importància de la definició d'una
Marca Gastronòmica Local.**
"Construir una marca implica dotar-la de significats
i generar notorietat".

Ponències de la Sra. Pepa Aymamí, directora de
la Fundació Institut Català de la Cuina i del Dr. F.
Xavier Medina, director del Departament Sistemes
Alimentaris, Cultura i Societat UOC.

**Marca Cuina Catalana,
Patrimoni gastronòmic català.**
Ponència de la Sra. Mònica Colomer, cap de
projectes de la Fundació Institut Català de la Cuina.

De la tradició a la alta cuina marinera.
Ponència del Sr. Joan Pedrell, president emèrit de
l'AEHT. Del Restaurant Joan Gatell de Cambrils.

**Presentació de l'acord, compromís i
potenciació de la nova marca gastronòmica:
Ranxets de mar de Torredembarra.**
L'acte es clausurarà a les 12 h amb la degustació
dels productes elaborats pels restauradors.

9 de maig, a les 17 h
**Visita i tast de vins a la
Cooperativa Vinícola de Nulles.**

9 de juny
Sorteig de 8 sopars per a dues persones.
A qualsevol dels restaurants participants a les
Jornades de la cuina marinera de Torredembarra:
Ranxets de mar.

Otros actos:

3 de mayo, a las 10.30 h, en la sala Cal Maiam
Jornada técnica de gastronomía

Cocinas identitarias y Jornadas Gastronómicas.

Ponencia del Sr. Francesc Vives, secretario general de la Federación Empresarial de Hostalería y Turismo de la provincia de Tarragona.

**Importancia de la definición de una
Marca Gastronómica Local.**

“Construir una marca implica dotarla de significados y generar notoriedad”.

Ponencias de la Sra. Pepa Aymamí, directora de la Fundación Instituto Catalán de la Cocina y del Dr. F. Xavier Medina, director del Departamento Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad UOC.

**Marca Cocina Catalana,
Patrimonio gastronómico catalán.**

Ponencia de la Sra. Mònica Colomer, jefa de proyectos de la Fundación Instituto Catalán de la Cocina.

De la tradición a la alta cocina marinera.

Ponencia del Sr. Joan Pedrell, presidente emérito de l'AEHT. Del Restaurant Joan Gatell de Cambrils.

**Presentación del acuerdo, compromiso y
potenciación de la nueva marca gastronómica:
*Ranxets de mar de Torredembarra.***

El acto se clausurará a las 12 h con la degustación de los productos elaborados por los restauradores.

9 de mayo, a las 17 h

**Visita y degustación de vinos en la
Cooperativa Vinícola de Nulles.**

9 de junio

Sorteo de ocho cenas para dos personas.

En cualquiera de los restaurantes participantes en las Jornadas de la cocina marinera de Torredembarra: *Ranxets de mar.*



AL CAPONE DA FRANCO

Cuiner / Cocinero: Franco Tardanico

Cuina / Cocina: Italo-mediterrània

Port Torredembarra, local 8-9

Tel. 977 643 337

alcaponefranco@hotmail.com

Horari de cuina / Horario de cocina:

De 13.00 a 16.30 h - 19.30 a 24.00 h

Descans setmanal: No / Descanso semanal: No

Aforament del restaurant / Aforo del restaurante: 190 pax

Preu / Precio: 30€ IVA inclòs / incluido

Aperitiu de la casa i copa de cava

Aperitivo de la casa y copa de cava

Amanida de mar i pop

Ensalada de mar y pulpo

Sípia de ranxet ofegada estil d'en Franco

Sepia de **ranxet** estofada estilo de Franco

Tiramisú amb xocolata calenta i maduixes

Tiramisú con chocolate caliente y fresas

Pa, aigües i cafès inclosos

Pan, aguas y cafés incluidos

Vi blanc / Vino blanco:

Conde de Caralt Chardonnay

D.O. Catalunya



L'AVI VITALI

Cuiner / Cocinero: A. Vitali
Cuina / Cocina: Mediterrània
Av. Montserrat, 33
Tel. 977 640 787
vithur.sl@gmail.com



Horari de cuina / Horario de cocina:
De 13.00 a 15.30 h - 20.00 a 22.30 h
Descans setmanal: Dilluns / Descanso semanal: Lunes
Aforament del restaurant / Aforo del restaurante: 70 pax
Preu / Precio: 30€ IVA inclòs / incluido

Aperitiu amb Vermut Yzaguirre
Aperitivo con Vermut Yzaguirre

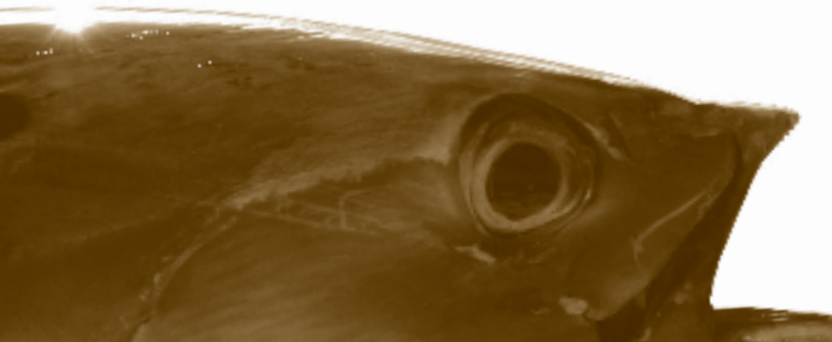
Pica-pica de la casa
Pica-pica de la casa

Ranxet "d'a bordu" de peix i pop de roquer
Ranxet de "a bordo" con pescado y pulpo de roca

Crêpe Sousset
Crêpe Sousset

Pa, aigües i cafès inclosos
Pan, aguas y cafés incluidos

Vi blanc o negre / Vino blanco o tinto:
Ipsis - D.O. Tarragona





CAL QUIM

Cuiner / Cocinero: Quim Orts
Cuina / Cocina: De mercat i de mar
Pg. Colom 7
Tel. 977 645 617

Horari de cuina / Horario de cocina:
De 13.30 a 16.00 h - 21.00 a 23.00 h*
*(Divendres i dissabtes / Viernes y sábados)

Descans setmanal: Dimecres

Descanso semanal: Miércoles

Aforament del restaurant / Aforo del restaurante: 30 pax

Preu / Precio: 32€ IVA inclòs / incluido

Aperitiu segons mercat

Aperitivo según mercado

Anxoves Cal Quim

Anchoas Cal Quim

Sípia amb mandonguilles o rossejat autèntic

Sepia con albondigas o arroz *rossejat* autentico

Menjar blanc o Crema catalana o “Ginjolets”

Manjar blanco o Crema catalana o *Jinjolitos*

Pa, aigües i cafès inclosos

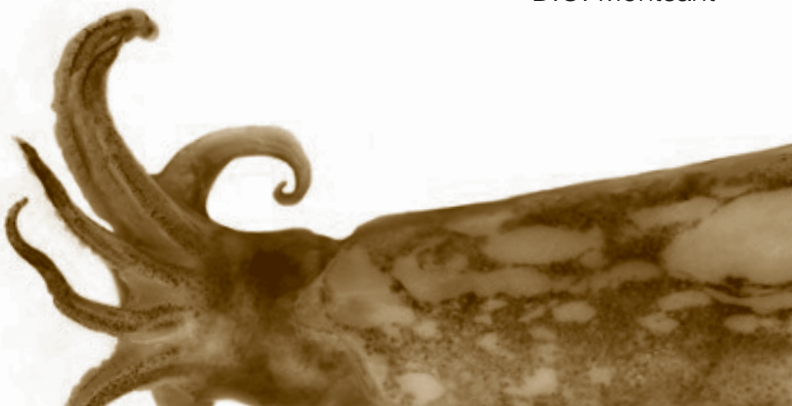
Pan, aguas y cafés incluidos

Vi blanc / Vino blanco:

D.O. Penedès

Vi negre / Vino tinto:

D.O. Montsant



CAN CUES

Cuiner / Cocinero: Ivan Llopart

Cuina / Cocina: Tradicional marinera

C. Tamarit 14

Tel. 977 640 573



Horari de cuina / Horario de cocina:

De 13.00 a 15.30 h - 20.20 a 23.00 h

Descans setmanal: Dilluns / Descanso semanal: Lunes

Aforament del restaurant / Aforo del restaurante: 45 pax

Preu / Precio: 30€ IVA inclòs / incluido

Mil fulls de brandada de bacallà

Mil hojas de brandada de bacalao

Tímbal de pop a la brasa amb escalivada

Timbal de pulpo a la brasa con escalivada

Ranxet de congre amb gambes i cloïsses

Ranxet de congrio con gambas y almejas

Mousse de mató amb poma

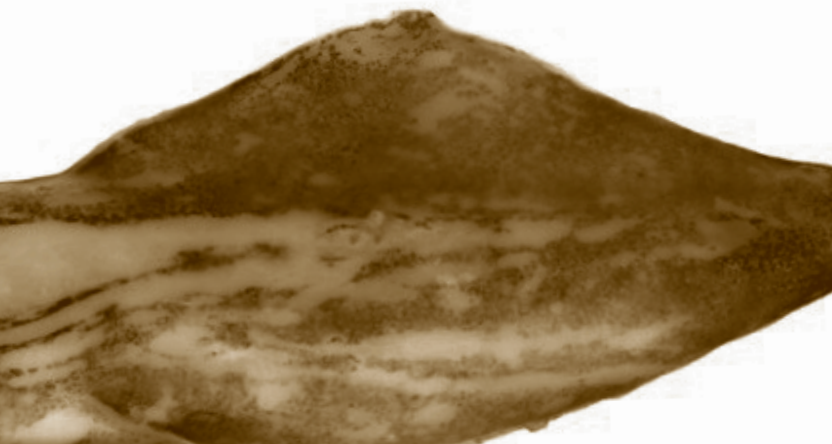
Mousse de requesón y manzana

Pa, aigües i cafès inclosos

Pan, aguas y cafés incluidos

Vi blanc / Vino blanco:

Martí Serdá - D.O. Penedès





EL CAPITÁN

Cuiner / Cocinero: Manuel Fernández
Cuina / Cocina: Mediterrània creativa
Pg. Rafel de Campalans 11
Tel. 977 644 983
chefmanuel@gmail.com

Horari de cuina / Horario de cocina:

De 13.00 a 16.00 h - 20.00 a 23.00 h

Descans setmanal: Nits de diumenge a dimecres

Descanso semanal: Noches de domingo a miércoles

Aforament del restaurant / Aforo del restaurante: 25 pax

Preu / Precio: 33€ IVA inclòs / incluido

Crema de pèsols amb escopinyes

Crema de guisantes con berberechos

Timbal d'arròs negre amb tallarines de sípia i tirabecs

Timbal de arroz negro con tallarines de sepia y tirabeques

Ranxet de cap-roig, corbina, llagostí i
cloïsses amb patates emmascarades

Ranxet de cabracho, corvina, langostino y
almejas con patatas enmascaradas

Menjar blanc amb compota de cireres

Manjar blanco con compota de cerezas

Pa, aigües i cafès inclosos

Pan, aguas y cafés incluidos

Vi blanc / Vino blanco:

Albet i noya Xarel·lo (ecològic/ecológico) - D.O. Penedès

Vi negre. Vino tinto:

Ipsis criança - D.O. Tarragona



JAUME DRUDIS

Cuiner / Cocinero: Jaume Drudis

Cuina / Cocina: Mediterrània

Av. Montserrat 7 · Tel. 977 640 558

M. 600 515 051 · www.jaumedrudis.com
restaurant@jaumedrudis.com



Horari de cuina / Horario de cocina:

De 13.00 a 16.00 h - 20.00 a 23.00 h

Descans setmanal: Diumenge nit i dilluns tot el dia

Descanso semanal: Domingo noche y lunes todo el día

Aforament del restaurant / Aforo del restaurante: 50 pax

Preu / Precio: 35€ IVA inclòs / incluido

Croquetes de peix, salsa de pebrot i tomàquet, oli d'avellanes

Croquetas de pescado, salsa de pimiento y tomate, aceite de avellanas

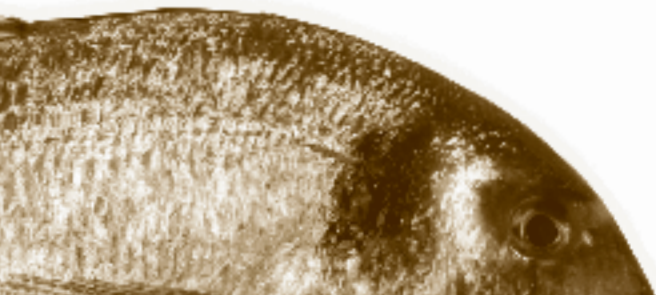
Bouquet d'amanides, encenalls de garrí al forn
Bouquet de ensaladas, virutas de cochinitillo al horno

Ranxet de corvina amb infusió d'all i oli
Ranxet de corvina con infusión de alioli

Dolç de formatge fresc caramelizat
Dulce de queso fresco caramelizado

Pa, aigües i cafès inclosos
Pan, aguas y cafés incluidos

Vi blanc / Vino blanco:
Petit Almodí - D.O. Terra Alta
Vi negre / Vino tinto:
Petit Almodí - D.O. Terra Alta





LAS PALMERAS

Cuiner / Cocinero: Mariano Mesa

Cuina / Cocina: Mediterrània

amb tocs creatius

Pg. Rafel Campalans 16 · T. 977 640 027

rte.laspalmeras@hotmail.com

Horari de cuina / Horario de cocina:

De 13.00 a 16.00 h - 19.00 a 23.00 h

Descans setmanal: Dimecres / Descanso semanal: Miércoles

Aforament del restaurant / Aforo del restaurante: 150 pax

Preu / Precio: 34€ IVA inclòs / incluido

Minitimbal amb carxofa i ceba caramelitzada,
tonyina i tomàquet natural acompanyat de
gaspatxo de meló i cogombre

Minitimbal con alcachofa y cebolla caramelizada,
atun y tomate natural acompañado de
gazpacho de melón y pepino

Carxofa farcida de marisc amb gambeta amb allada i
làmines de foie a la graella amb reducció de P.X.

Alcachofa rellena de marisco con gambita al ajillo y
láminas de foie a la parrilla con reducción de P.X.

Ranxet de tronc de lluç al forn sobre romesco
amb cargol bover i mongetes del perol

Ranxet de tronco de merluza al horno sobre romesco
con caracol romano y judías del perol

Trufa de xocolata al Cointreau amb la seva catania
al marc de cava i gelat de xocolata a la taronja

Trufa de chocolate al Cointreau con su catania
al marc de cava y helado de chocolate a la naranja

Pa, aigües i cafès inclosos

Pan, aguas y cafés incluidos

Vi blanc / Vino blanco:

Raimat Chardonnay - D.O. Costers del Segre

Vi negre / Vino Tinto:

Raimat Abadia - D.O. Costers del Segre

HOSTAL COCA

Cuiner / Cocinero: Ramón

Cuina / Cocina: Mediterrània

C. Antoni Roig 97 · Tel. 977 640 055

www.hostalcoca.es

hostalcoca@hotmail.com



Horari de cuina / Horario de cocina:

De 13.00 a 15.00 h - 20.00 a 22.00 h

Descans setmanal: Diumenge nit

Descanso semanal: Domingo noche

Aforament del restaurant / Aforo del restaurante: 70 pax

Preu / Precio: 30€ IVA inclòs / incluido

Truita amb suc a l'all i pebre

Tortilla en salsa al ajo y pimienta

Coca de pa de vidre amb escalivada i anxoves o

coca de pa de vidre amb escalivada i calçots

Coca de pan de cristal con escalivada y anchoas o

coca de pan de cristal con escalivada y *calçots*

Fideuejat amb cloïsses i carxofes

gratinades amb muselina d'all

Fideuada con almejas y alcachofas

gratinadas con muselina de ajo

Milfulls de taronja amb Cointreau o

Mousse de tiramisú

Milhojas de naranja con Cointreau o

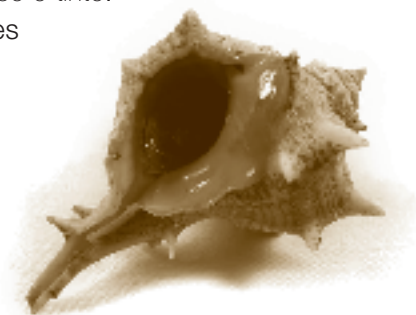
Mousse de tiramisú

Pa, aigües, cafès i xopets inclosos

Pan, aguas y cafés y chupitos incluidos

Vi blanc o negre / Vino blanco o tinto:

Miquel Pons - D.O. Penedès



TORREBACUS

Cuiner / Cocinero: Jaume Arall
Cuina / Cocina: Mediterrània i d'autor
C. Martineta 16 · Tel. 977 642 697
torrebacus@gmail.com

Horari de cuina / Horario de cocina:

De 13.00 a 16.00 h - 20.30 a 23.00 h

Descans setmanal: Dilluns / Descanso semanal: Lunes

Aforament del restaurant / Aforo del restaurante: 50 pax

Preu / Precio: 35€ IVA inclòs / incluido

Aperitiu de mar

Aperitivo de mar

Amanida de verdures de mar i muntanya

Ensalada de verduras de mar y montaña

Ranxet de mar dels senyors

Ranxet de mar de los señores

La mar de postres a triar

La mar de postres a escoger

Pa, aigües i cafès inclosos

Pan, aguas y cafés incluidos

Vi blanc o negre / Vino blanco o tinto:

Petit Albet - D.O. Penedès



OXID

Cuiner / Cocinero: Sherwin Manguera

Cuina / Cocina: Mediterrània

Pg. Colom 43 · Tel. 977 641 952

www.oxid.cat · oxid@oxid.cat



Horari de cuina / Horario de cocina:

De 13.00 a 16.00 h - 20.00 a 24.00 h

Tots els dies de juny a setembre Cada día de junio a septiembre. De 20.00 a 23.00 h. Divendres i dissabtes de maig a octubre / Viernes y sábados de mayo a octubre.

Descans setmanal: De juny a setembre, obert cada dia. D'octubre a maig, nits de diumenge a dijous

Descanso semanal: De junio a septiembre, abierto cada día. De octubre a mayo, noches de domingo a jueves

Aforament del restaurant / Aforo del restaurante: 82 pax

Preu / Precio: 30€ IVA inclòs / incluido

Musclos al vapor

Mejillones al vapor

Amanida de l'horta ecològica de Bigas Luna

Ensalada de la huerta ecológica de Bigas Luna

Rossejat d'arròs amb cloïsses

Arroz *rossejat* con almejas

Macedònia de fruites naturals amb sorbet del dia i cruixent de plàtan

Macedonia de frutas naturales con sorbete del día y crujiente de plátano

Pa, aigües i cafès inclosos

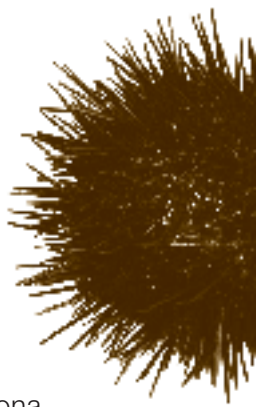
Pan, aguas y cafés incluidos

Vi blanc / Vino blanco:

Blanc marí de Bigas Luna - D.O. Tarragona

Vi negre / Vino tinto:

Tinto tierra de Bigas Luna - D.O. Tarragona





EL VAIXELL

Cuïnera / Cocinera: M. Teresa Llorach
Cuina / Cocina: Mediterrània i
marinera tradicional
Pg. Colom 46 · Tel. 977 640 104
restaurant-elvaixell@hotmail.com

Horari de cuina / Horario de cocina:

De 13.00 a 15.30 h - 20.30 a 23.30 h

Descans setmanal: Dilluns / Descanso semanal: Lunes

Aforament del restaurant / Aforo del restaurante: 130 pax

Preu / Precio: 30€ IVA inclòs / incluido

Aperitiu de la casa

Aperitivo de la casa

Rossejat amb un tomet d'all i oli

Arroz *rossejat* con alioli

Romesquet de cap roig, lluerna i rap amb patates

Romescada de cibracho, bejel y rape con patatas

Gelat de vainilla de Zanzíbar amb
poma al forn caramelitzada

Helado de vainilla de Zanzíbar con
manzana al horno caramelizada

Pa, aigües i cafès inclosos

Pan, aguas y cafés incluidos

Vi blanc, negre o rosat / Vino blanco, tinto o rosado:

Conde de Queralt. D.O. Catalunya



LA CUINA D'EN BASILI

Cuiner / Cocinero: Basili Núñez

Cuina / Cocina: Mediterrània i d'autor

Crta. de la Pobla de Montornès s/n

Tel. 977 643 832



Horari de cuina / Horario de cocina:

De 13.00 a 16.00 h - 20.00 a 23.00 h

Descans setmanal: Dimarts tot el dia i les nits de diumenge a dijous / Descanso semanal: Martes todo el día y las noches de domingo a jueves

Aforament del restaurant / Aforo del restaurante: 40 pax

Preu / Precio: 32€ IVA inclòs / incluido

Ou *poché* sobre crema de foie i encenalls de carabassa caramelitzada

Huevo *poché* sobre crema de foie y virutas de calabaza caramelizadas

Milfulls de *boletus*, espàrrecs y cruixens d'ibèrics

Hojaldre de *boletus*, espárragos y crujientes de ibéricos

Arròs de favetes repelades, cor de carxofa i rap

Arroz de habitas repeladas, corazón de alcachofa y rape

Bunyols de crema

de *guirlache* al perfum de torró

Buñuelos de crema

de *guirlache* al perfume de turrón

Pa, aigües i cafès inclosos

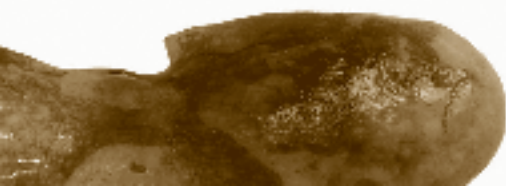
Pan, aguas y cafés incluidos

Vi blanc / Vino blanco:

Casteller, blanc de blancs - D.O. Penedès

Vi negre / Vino tinto:

Lagar de Aso - D.O. Rioja





LA QUILLA

Cuiner / Cocinero: Adolfo i Rubén
Cuina / Cocina: Mediterrània tradicional
Port Torredembarra. · Tel. 977 645 091
www.restaurantelaquilla.com
restaurantelaquilla@hotmail.com

Horari de cuina / Horario de cocina:
De 13.00 a 16.00 h - 20.00 a 23.00 h
Descans setmanal / Descanso semanal: No
Aforament del restaurant / Aforo del restaurante: 225 pax
Preu / Precio: 33€ IVA inclòs / incluido

Petites tapes d'aperitiu
Pequeñas tapas de aperitivo

Timbal de brandada de bacallà gratinada
a la menta i llagostins a la sal
Timbal de brandada de bacalao gratinada
a la menta y langostinos a la sal

Arròs bru amb sípia i all i oli i
peix amb patata a la balandra
Arroz moreno con sepia alioli y
pescado con patata a la balandra

Peres farcides cuites amb vi negre del Priorat,
xocolata i gelat de vainilla
Peras rellenas cocidas en vino tinto del Priorat,
chocolate y helado de vainilla

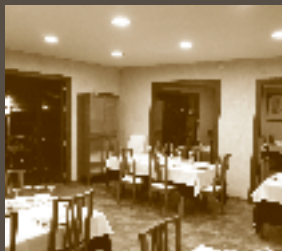
Pa, aigües i cafès inclosos
Pan, aguas y cafés incluidos

Vi blanc, negre o rosat / Vino blanco, tinto o rosado:
Miquel Pons - D.O. Penedès



EL CARGOL PUNXENC

Cuïnera / Cocinera: Núria Subirats
Cuina / Cocina: Tradicional marinera
Av. Montserrat 47 · Tel. 648 287 731
www.cargolpunxenc.com
restaurantcargolpunxenc@gmail.com



Horari de cuina / Horario de cocina:

De 13.00 a 16.00 h - 20.30 a 23.00 h

Descans setmanal: De dilluns a dijous

Descanso semanal: De lunes a jueves

Aforament del restaurant / Aforo del restaurante: 48 pax

Preu / Precio: 33€ IVA inclòs / incluido

Benvinguda Cargol Punxenc

Bienvenida Cargol Punxenc

Picadetes marineres (musclos vapor, cloïsses, cargols de punxa i navalles) o amanida de llagostins amb fruits vermells i vinagreta de tomàquet

Picaditas marineras (mejillones vapor, almejas, cañailas y navajas) o ensalada de langostinos con frutos rojos y vinagreta de tomate

Llenguado a l'all cremat amb guarnició de gambes

Lenguado al ajo quemado con guarnición de gambas

Terrina de vainilla amb fruits secs o

Copa de gelat de xocolata i cafè irlandès

Terrina de vainilla con frutos secos o

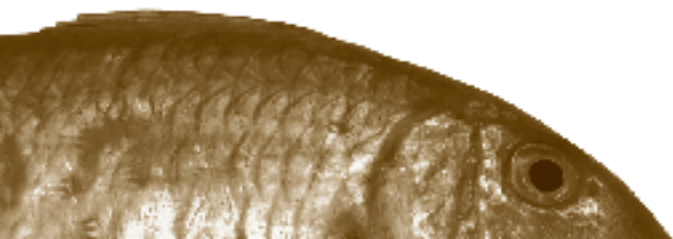
Copa de helado de chocolate y café irlandés

Pa, aigües i cafès inclosos

Pan, aguas y cafés incluidos

Vi blanc o negre / Vino blanco o tinto:

Petit clot d'oms - D.O. Penedès





CAL COCO

Cuiners / Cocineros: Marta Siurana i
Daniel Zancada

Cuina / Cocina: Mediterrània i
brases amb carn argentina

C. Isaac Peral 25 · Tel. 977 640 412

Horari de cuina / Horario de cocina:

De 13.30 a 16.00 h - 21.00 a 23.00 h

Descans setmanal: De dilluns a dijous

Descanso semanal: De lunes a jueves

Aforament del restaurant / Aforo del restaurante: 40 pax

Preu / Precio: 28€ IVA inclòs / incluido

Copa de cava de benvinguda i arbequinas

Copa de cava de bienvenida y arbequinas

Cigrons estofats amb botifarra negra i

magret d'ànec o Amanida ranxet

Garbanzos estofados con morcilla y

magret de pato o Ensalada *ranxet*

Ranxet de moixina amb romesco i mongetes

Ranxet de bocanegra con romesco y alubias blancas

Flam de coco o Pastís de formatge

Flan de coco o Tarta de queso

Pa, aigües i cafès inclosos

Pan, aguas y cafés incluidos

Vi a designar

Vino a designar





- 1** AL CAPONE DA FRANCO
- 2** CAL COCO
- 3** CAL QUIM
- 4** CAN CUES
- 5** CARGOL PUNXENC
- 6** EL CAPITÁN
- 7** EL VAIXELL
- 8** HOSTAL COCA
- 9** L'AVI VITALI
- 10** JAUME DRUDIS
- 11** LA CUINA D'EN BASILI
- 12** LAS PALMERAS
- 13** LA QUILLA
- 14** OXID
- 15** TORREBACUS





Organitza:



Restaurants membres d'ART:



AL CAPONE
RESTAURANT



“Can Cues”

Caplan



O_x
OXID
RESTAURANT BAR

Cal Quim
Restants i Calles de Mar

LAS PALMERAS



Col·laboren:

