



ENTRANTS



Carpaccio d'orada, llagostins i gamba amb anet.	19.50 €
Carpaccio de tonyina vermella del mediterrani amb vinagreta d'olives negres.	19.50 €
Tàrtar de peix i marisc a l'estil Gatell.	29.50 €
Tàrtar de tonyina vermella.	29.50 €
Tàrtar de tomàquet i alvocat (Vegà).	18,00 €
Amanida de tomàquet i ventresca de tonyina vermella del mediterrani.	29,00 €
Amanida capritxosa de llagostins.	24,00 €
Amanida de llamàntol.	36,00 €
Crema de llamàntol.	23,00 €
Pernil Ibèric de gla UVE D.O. Guijuelo.	33,00 €
Calamars a la romana amb salsa romesco. Especialitat.	19,00 €
Calamarsets fregits.	24,00 €
Calamarsets amb alls tendres i calçots.	25.50 €

Espardenyes fregides.	39.50 €
Popets saltats amb ceba i llorer.	78,00 €
Angules amb allada.	130,00 €

Mariscada.	85,00 €
Safata de fruits de mar al vapor (ostres i cloïsses vives).	
Ostres del Sol (6 u.).	29,00 €
Ostres Guillaudeau (6 u.).	29,00 €
Cloïsses vives (12 u.).	41,00 €
Cloïsses a la planxa o a la marinera.	41,00 €
Cloïsses saltejades amb calçots i carxofes.	43,00 €
Musclos al vapor.	14.50 €
Escopinyes al vapor.	18,00 €
Percebes al vapor.	39,00 €
Caragols de mar al vapor o a la sal.	19,00 €
Navalla a la planxa.	18,50 €
Gambetes vermelles saltejades amb porros, allets i julivert.	25,00 €
Gambes vermelles a la planxa.	45,00 €
Cigales saltejades amb porros, allets i julivert.	24,00 €
Escamarlans flamejats.	45,00 €
Llagostins a la crema de taronja.	31,00 €
Llamàntol flamejat.	45,00 €

Tots el marisc de la carta el podem preparar al seu gust.

ARROSSOS I PASTA

Min. 2 persones.
Preu per persona

Arròs negre amb sepionets i allioli.	19,00 €
Arròs de romesco picantet amb tonyina vermella.	23,00 €
Arròs melós de llamàntol.	29.50 €
Paella de llamàntol.	29.50 €
Paella de marisc.	26,00 €
Paella de marisc del senyoret.	26.50 €
Fideus Rossos amb cloïsses.	23,00 €
Fideus Rossos amb llamàntol.	29,50 €

PEIXOS

LLENGUADO	· A la crema de taronja amb ametlles.	34,00 €
	· A la planxa.	32,00 €
RAP	· A l'americana amb gamba vermella.	35,00 €
	· Miramar a la mostassa.	28,00 €
LLOBARRO	· Al forn amb patates.	32,00 €
	· A la sal (mín. 2pers).	32,00 €/pers.
RÈMOL	· En suquet i popets.	40,00 €
	· A la planxa amb sofregit d'alls.	32,00 €

Tots els nostres peixos els podem preparar al seu gust.

TRADICIONALS

SARSUELA (mínim 2 persones. Preu per persona).	56,00 €
CALDERETA DE LLAMÀNTOL.	48,50 €
BOUILLABASSE (Per encàrrec. Mínim 2 persones. Preu per persona).	65,00 €

CARNS

Filet de vedella al pebre negre o a la planxa.	29,00 €
Entrecot de vedella a la brasa.	31,00 €

ESPECIAL NENS

Pollastre de corral arrebossat amb patates fregides.	15,00 €
Filets de llenguado a l'andalusa amb patates fregides.	17,00 €

Servei de pa i salses. 1,80 €

Disposem d'informació referent a les al·lèrgies i intoleràncies.

MENÚ ENTREMESOS DE CAMBRILS



Safata de mariscos al vapor

1 ostra, 1 escamarlà, 2 gambes, 2 llagostins,
½ llamàntol, 6 caragols, 2 cloïsses,
3 percebes, 6 escopinyes, 6 musclos.

—

Safata de fregits

Calamars a la romana, calamarssets fregits
i filet de llenguado a l'andalusa.

—

Popets mitjans

amb ceba i tomàquet.

—

Assortit de pastisseria de la casa.



95 €

MENÚ DEGUSTACIÓ



Tàrtar de peix i marisc a l'estil Gatell.

—

Caneló de tonyina vermella amb ceba confitada.

—

Calamarsets saltats amb carxofes i calçots.

—

Llagostins a la crema de taronja.

—

Rap amb gamba vermella a l'americana.

—

Assortit de pastisseria del nostre obrador.



78 € per persona

Mínim 2 persones

MENÚ HOMENATGE ALS PESCADORS DE CAMBRILS



Carpaccio de tonyina vermella
amb vinagreta d'olives negres
del brou.



1a part

Caldereta de peixos de roca
i llagostins amb patates.



2a part

Fideus "Rossos"
amb cloïsses salsa allioli.



Postres

Trio de tradicions.



48 € per persona

Mínim 2 persones

Del perquè del *del brou*

La cuina mediterrània tradicional, realitat indiscutible,
té grans similituds en la seva ribera.

A Cambrils els pescadors van batejar un dels seus plats
més quotidians amb el nom de *del brou*, que sempre acabaven
amb fideus rossos o arròs a banda.

Constava d'un brou de peixos i patates que prenien amb allioli
i amb el brou sobrant preparaven els fideus rossos o l'arròs.
És un menú similar als Calders murcians i andalusos, als a
banda valencians, la bouillabaise marselesa...

De la tonyina vermella

L'Ametlla de Mar, La Cala per als pescadors, és un poble
a pocs quilòmetres de Cambrils.

Base important de pesca i distribució de tonyina en el
mediterrani; com ho va ser en el seu moment la veïna almadrava.

D'aquí el nostre interès a incorporar en aquest menú
un plat exquisit de peix blau.