



Ajuntament de Calafell

TASTA EL NADAL

2019

8es JORNADES GASTRONÒMIQUES

DEL 16 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 • BISTRÒ SEGUR
LA BARCA DE CA L'ARDET • LA TABERNITA DEL J.T.
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@restaurant-eusebio.com - www.restaurant-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 broqueta
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)



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

COPPA BIENVENIDA

Coppa cava

APERITIVO

Etna

Vitello Tonnato

PRIMEROS (A ESCOGER)

Agnelotti al ragu

Gnoquis 4 quesos

Spaghetti alle vongole

SEGUNDOS (A ESCOGER)

Tagliata (entrecot 200g)

Pollo milanese

Gambas a la plancha

POSTRES (A ESCOGER)

Tarta rocher

Babba napolitano

Panna cotta

30€

(IVA incluido)

Bebidas y cafés no incluidos



RESTAURANT LA MAR DE FON'S

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'àvia 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
Orada 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
Carpaccio de buey con virutas de
queso Parmesano

SEGUNDOS (A ESCOGER)

Lomo de bacalao a la crema de
ajetes tiernos
Magret de pato con salsa de ceps
½ paletilla de cordero al horno
Entrecot de ternera gallega a la brasa

POSTRES (A ESCOGER)

Trufas con nata
Sorbete de limón
Piña natural

Bebidas, Vino D.O. Penedès y agua

24€

(IVA incluido)

Plazas limitadas

*Cerraremos los días
24, 25 y 31 de Diciembre*



RESTAURANT MEDITERRANI

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

APERITIU AMB COPA DE CAVA

PICA PICA:

Musclos al vi blanc
Croquetes de carn casolanes
Gambes a l'allet
Calamars a la romana

SEGONS A ESCOLLIR

Tronc de lluç de palangre al forn
amb cloïses gallegues
Filet de vedella a la pebre verda

POSTRES

Sorbet de llimona al cava

Cafè

45€

(IVA inclòs)

No inclou begudes

Aquest menú el tindrem totes les festes excepte el dia de Nadal, que ho celebrem amb el menú tradicional o el menú gran Nadal.



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 milanese
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

Vino, agua y copa de cava

26€

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

PRIMER PLATO

Canelón de buey gratinado con
parmesano

Sopa de navidad con galets y
pelotillas

Papardelle al fruti di mare

Ensalada de bacalao con aguacate
y esferas de mozzarella

Corazones de alcachofa, crema de
parmesano y anchoas del Cantábrico

SEGUNDO PLATO

Arroz caldoso de bogavante, sepia
y almejas

Solomillo de vaca al café de París

Confit de pato al Pedro Ximenez

Suprema de salmón con costra de
pesto y perfume de lima

Lomo de rape con crujiente de
beicon y crema de calabaza

POSTRES

Crema helada de pistacho,
crumble de fresa y crujiente de
cacahuete

Sorbete de limón al cava

Tió de Navidad sobre tierra de
chocolate

Semiesfera de chocolate crujiente
y mouse de caramelo

Pan y café

½ vino de la casa

Cerveza o refresco o agua

27€

(IVA incluido)



RESTAURANT

LA BODEGUETA DEL PA TORRAT

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

PRIMERS A ESCOLLIR

Sopa de galets
Canelons de Nadal
Amanida de pinya amb encenalls de parmesà i vinagreta de fruits vermells
Trinxat de naps amb cansalada i botifarra negra

SEGONS A ESCOLLIR

Suquet de bacallà amb musclos
Entrecot d' Angus
Carn d'olla
Galtes de porc rostides al rom negre

POSTRES NADALENCES

i copa de cava Oriol Rossell Brut Nature

Vins ecològics Oriol Rossell i aigua

35€
(IVA inclòs)



RESTAURANT LA BARCA DE CA L'ARDET

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

PRIMER PLAT PER PICAR

Pernil de gla amb pa amb tomàquet
Foie a la sal amb poma confitada i
reducció de Pedro Ximenez
Tataki de tonyina amb saltat de
verdures
Vieires amb crema d'alls tendres,
panses, pinyons i pernil
Sipietes de platja saltejades amb
ceba negra i allioli
Cloïsses gallegues amb carxofa
i mongetes de santa pau

SEGON PLAT (A ESCOLLIR)

Canalons de pollastre de corral i
foie amb beixamel trufada
Arròs caldós de llamàntol
(Mín. 2 racions)
Escamarlans a la planxa (+5 €)
Gambes a planxa (+5 €)
Arròs melós de gambots
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
Cuixa de cabrit de llet al forn amb
bolets

POSTRES A ESCOLLIR DE LA NOSTRA CARTA

Torrans i dolços de nadal

48,95€ + IVA
Begudes i cafès no inclosos

*Menú servit els dies
25 i 26 de desembre
Beguda i cafès no inclosos*



PETIT BISTRÒ SEGUR

Carretera de Barcelona, 65 - Segur de Calafell. Tel. 659 556 555
netejanseitons@gmail.com / www.petitbistrosegur.es

MENÚ DE TAPES NADALENC

Seitons amb maduixes
Mariscada cuita

Pop amb pebrot caramel·litzat
Caneló de pollastre de pagès i foie
Terrina de xai confitat

POSTRES

Pastís de iogurt i mango

*Beguda inclosa
Copa de cava i aigua*

35€

(IVA inclòs)
Amb reserva prèvia



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)

Risotto de boletus y parmesano
Brotos con guis, perlas de tomate, vinagreta de balsámico y ajo

SEGUNDOS (A ESCOGER)

Suprema de salmón con salteado de vegetales, chipirones y ali-oli de su tinta
Redondo de ternera braseado con champiñones y puré de zanahoria

POSTRE (A ESCOGER)

Mini sacher con compota de melocotón y helado de vainilla
Delicia de coco con crema de yogur y virutas de Oreo

18€

(IVA incluido)





Calafell★

Regidoria de Turisme

Tel. 977 699 141

www.turisme.calafell.cat

facebook.com/turismecalafell

Twitter: @turismecalafell

Instagram: @turismecalafell

