

# ganxet pin txo tardor

La ruta de tapes de Reus 2014

Del 6 al 16 de novembre

TAPA & QUINTO O CANYA 2,50 IVA INCLÒS



Estrella Damm en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°

**01 ANTULL RESTAURANT - LOUNGE**  
C. de Santa Anna, 15 · T. 629 371 575  
De dilluns a dijous de 13.15 a 15.30 h i de 20 a 23 h.  
Divendres i dissabte de 13.30 a 15.30 h i de 20 a 23.30 h.



**Brots de tardor**  
Daus de cansalada cruixent sobre una crema de bolets damunt una base fina d'herbes del bosc i escuma de carbassa.

**07 BAR CANTÀBRIC**  
C. Ample, 14 · T. 977 311 013  
De dilluns a dissabte d'11 a 15 h i de 18 a 22 h.  
Diumenge d'11 a 15 h.



**Pebre verd**  
Llom trossejat amb salsa de pebre verd natural amb una reducció d'herbes del Mediterrani i vermut de Reus, acompanyat de torradetes amb confitura de tomaca.

**02 ARRELS - CUINA NOSTRA**  
C. d'en Vilar, 5 · T. 977 340 267  
De dimarts a dissabte de 13 a 15 h i de 20 a 23 h.  
Diumenge de 13 a 15 h.



**Espectacle**  
Triangle de pastis de patata cruixent, tempura de gamba i melmelada de tomaca.

**08 BAR TROPICAL**  
C. Ample, 5 · T. 977 331 103  
De dilluns a dissabte de 14 a 23 h.



**Amanida muntanyenca**  
Amanit de patates amb farcits variats.

**03 AS DE COPES**  
C. de la Racona, 1 · T. 609 448 619  
De dilluns a dissabte de 18 a 23.30 h.



**De l'horta**  
Llesca de pa de vidre amb una fina capa de ceba caramel·litzada, carbassó, albergínia, pollastre, formatge i pebrot.

**09 CAFÈ DE REUS**  
C. del Metge Fortuny, 1 · T. 977 126 266  
De diumenge a dijous de 12 a 24 h.  
Divendres i dissabte de 12 a 1 h.



**El gust de reviure**  
Hamburguesa de formatge de cabra i herbes aromàtiques embolicada amb pasta fil·lo cruixent i acompanyada d'un toc fresc de mesclum i vinagre balsàmic de Mòdena.

**04 BAKAUMA TAVERNA JAPONESA**  
C. de la Presó, 23 · T. 636 070 835  
Dimecres i dijous de 20.30 a 23 h.  
Divendres i dissabte de 20.30 a 23.30 h.



**Micuit de rap amb salsa de mostassa i vinagre**  
Micuit de fetge de rap amb salsa de miso, mostassa, vinagre i un sospir de mascarpone.

**10 CAFETERIA DANIEL SALINAS**  
C. de Josep Sardà i Callà, s/n (Mercat Central) · T. 977 315 918 · De dilluns a dijous de 8 a 22 h.  
Divendres i dissabte de 8 a 24 h. Diumenge de 8 a 15 h.



**Sensació ibèrica**  
Pa de vidre sucant amb tomacó de casa nostra, untat amb oli d'oliva arbequina verge extra amb denominació d'origen Siurana, i pernil ibèric de gla.

**05 BAR BON MAR**  
Raval de Jesús, 11 · T. 977 773 437  
De dilluns a diumenge de 8 a 24 h.



**Anelles de calamar amb fesols**  
Anelles de calamar amb fesols i suquet fet amb una picada d'avellanes i ametlles del Baix Camp i vermut blanc de Reus.

**11 CAFETERIA - RESTAURANT DENVER**  
C. de Betan, 20 · T. 977 754 021  
De dilluns a dimecres de 10 a 24 h. Dijous tancat.  
De divendres a diumenge de 10 a 24 h.



**Minihamburguesa de la casa amb magret d'ànec**  
Hamburguesa casolana de vedella amb magret del delta de l'Ebre i ceba caramel·litzada.

**06 BAR CAMPUS**  
C. de Sant Llorenç, 11 · T. 977 319 553  
De dilluns a dissabte de 20 a 24 h.



**Hostore malacostraca**  
Pasta de full farcida de porro i llagostins i regada amb una salseta de marisc.

**12 CAL MASSÓ**  
C. de Pròser de Bofarull, 11 · T. 617 811 729  
De dimarts a divendres de 19 a 23 h.  
Dissabte de 12 a 14.30 h i de 19 a 23 h.



**Nòrdic Cal Massó**  
Rotllet de salmó fresc al forn, poma amb canyella i crema de gorgonzola sobre una llesqueta de pa de cereals.

**13 CERVERSERIA BURY**  
C. de l'Hospital, 49 · T. 977 126 249  
De dimarts a dissabte de 18.30 a 23.30 h.



**Torradata a la graella**  
Mandonguilla especiada típica de la regió dels Balcans sobre una torradeta amb formatge, orenga i salsa de xili dolç.

**14 CLÀSSIC**  
Camí de Riudoms, 9 · T. 607 223 522  
De dilluns a diumenge de 12 h fins al tancament.



**Delícia reusenca**  
Encenalls de poma i bastonets de cranc sobre una base de torrada, amanit amb salsa rosa i coronat amb gambes del Mediterrani.

**15 CONFITERIA POY**  
Raval de Jesús, 8 · T. 977 312 475  
De dimarts a dissabte de 8.30 a 13 h i de 17 a 20.30 h.  
Diumenge de 8.30 a 14 h.



**Mousse d'avellana del Baix Camp**  
Eponjós semifred d'avellana del Baix Camp acompanyat de xocolata negra Valrhona.

**16 DÉU N'HI DO**  
Pl. del Mercadal, 16 · T. 607 390 901  
De dilluns a diumenge de 10 a 1 h.



**Pintxo Garibotti**  
Mos de coca amb carn argentina, pebrot, chimichurri i formatge fos.

**17 DYLAN'S**  
C. d'Aleus, 1 · T. 977 342 353  
De dilluns a diumenge de 12 a 24 h.



**Cassoleta Dublín**  
Cassoleta de pasta fullada farcida amb cua de llagosti arrebossada i salsa tàrtara.

**18 EL CALL**  
C. de l'Hospital, 7 · T. 675 955 297  
De dilluns a diumenge de 18 a 23 h.



**Minihamburguesa de foie**  
Hamburguesa al punt, foie marcat a la planxa, ceba caramel·litzada i un toc de reducció de vinagre de Mòdena.

**19 EL CAMPANARET**  
C. de l'Amargura, 67 · T. 651 473 095  
De dilluns a diumenge de 12 a 16 h i de 19 a 24 h.



**Cruixent de corder i albergínia**  
Parcellet de pasta fil·lo amb corder i albergínia, acompanyat de mozzarella i tomacó i regat amb salsa demi-glacé.

**20 EL RACÓ DEL VERMUT**  
Passeig del Camp, 13 · CC El Pallol · T. 667 952 838  
De dilluns a diumenge de 8.30 a 23 h.



**El campanar**  
Sobre una base de pa, deliciosa crema de formatge amb làmines de salmó fumat i una torxa d'anxova.

**21 EL RACÓ D'EN CUGAT**  
C. Ample, 12 · T. 977 104 656  
De dilluns a dissabte d'11 a 22 h.  
Diumenge de 10 a 15 h.



**Xaurma català**  
Rotllet de pasta de crep farcit de pebrot vermell, xampinyons, pernil dolç i anxoves, regat amb oli d'oliva Siurana i un toc de melmelada de tomaca.

**22 EL TUBO**  
C. del Vidre, 21 · T. 690 175 409  
De dilluns a dissabte de 19 a 23 h.



**Sèpia amb allioli de rave japonès i ous de truita**  
Sèpia amb allioli suau de rave japonès i ous de truita.

**23 FLAPS CAFÈ**  
C. de Pubill Oriol, 4 · T. 977 342 606  
De dilluns a diumenge de 19 a 1 h.



**Flaps Pintxo**  
Torrada de pa de motlle amb llim ibèric acompanyat de formatge, xampinyons i ceba.

**24 FLECA RESTAURANT 158**  
Av. dels Països Catalans, 158 · T. 977 316 416  
De dilluns a dijous d'11 a 20 h.  
Divendres i dissabte d'11 a 23.30 h.



**Gust mediterrani**  
Flam de truita de patata cobert de crema d'ibèrics i acompanyat d'una broqueta amb tomaca trinxada.

**25 KUBIC**  
Camí de l'Aigua Nova, 16 · T. 977 300 650  
De dilluns a dijous de 12 a 22 h.  
Divendres i dissabte d'11 a 23 h. Diumenge d'11 a 14 h.



**La Ventafocs**  
Croqueta de carbassa ecològica amb formatge curat de cabra i avellanes de Reus.

**26 LA COMARCA**  
C. de les Carnisseries Velles, 4 · T. 605 270 541  
De dilluns a dissabte de 13 a 15.30 h i de 20.30 a 23 h.  
Diumenge tancat.



**Cistell de botifarra negra i pera ecològica fornejat amb parmesà**  
Vol-au-vent de pasta de full, farcit d'una crema suau de botifarra i peres ecològiques, gratinat amb parmesà.

**27 LA PRESÓ**  
C. de la Presó, 7 · T. 977 340 493  
De dilluns a divendres de 12 a 16 h i de 18 a 24 h.



**Petxina daurada**  
Petxina gratinada farcida de llagostins i marisc.

**28 LA TARONGINA**  
C. de l'Hospital, 9 baixos · T. 977 277 127  
De dilluns a dissabte de 13 a 23 h.



**Mandonguilles d'ibèric i Voll-Damm amb formatge de Collejou i avellana de Reus**  
Mandonguilles d'ibèric i Voll-Damm amb formatge de Collejou i avellana de Reus.

**29 LA TAVERNA**  
C. de la Lleona, 3 baixos · T. 615 228 109  
De dilluns a dissabte de 19.30 a 23.30 h.  
Diumenge tancat.



**Pizza de patata La Ramona**  
Patata monalisa al forn amb tomaca ratllada, mozzarella, una mica de bacó, lacón, xampinyons i xoriço.

**30 L'ABSIS CAFÈ - RESTAURANT**  
C. del Mar, 30 · T. 977 342 992  
De dilluns a dimecres de 9 a 11 h. Dijous de 9 a 2 h.  
Divendres i dissabte de 9 a 3 h. Diumenge de 9 a 23 h.



**Poca broma**  
Base de pa, gelatina de tomaca, sardina de la costa, melmelada de pebrots escalfats i un toc de formatge de cabra.

**31 L'ESTEL**  
C. del Vent, 11 · T. 977 316 043  
De dilluns a dijous de 10 a 20 h.  
Divendres i dissabte de 10 a 24 h.



**Risotto de mar i muntanya**  
Risotto de porro, ceps, gambes i formatge parmesà.

**32 LLLONGANÍSSIM**  
Pl. del Castell, 5 · T. 665 763 478  
De dilluns a diumenge de 19 a 24 h.



**Llonganíssim**  
Llonganissa natural de foie i ceba caramel·litzada, cuita amb carbó d'alzina i servida amb pa natural fet en forn de pedra.

**33 L'UNIK**  
C. Alt del Carme, 68 - Pl. d'Enric Izaguirre · T. 877 011 064  
De dilluns a dijous de 16 a 23 h.  
Divendres i dissabte de 16 a 24 h.



**Dia de picnic**  
Flam de truita de patata cobert de crema d'ibèrics i acompanyat d'una broqueta amb tomaca trinxada.

**34 MANTAKAU (Forn Sistaré)**  
Pl. de la Libertat, 2 · T. 977 326 239  
De dilluns a diumenge de 8 a 21 h.  
Dissabte de 8 a 22 h.



**Aplicació del vermut de Reus al pa i a la cuina**  
Torrada de pa de vermut Miró elaborat per Forn Sistaré coberta d'encenalls de pernil cuit al forn amb vermut de Reus i regat amb la reducció del seu propi suc.

**35 MAS DE L'ÀVIA**  
C. del Fossar Vell, 8 · T. 977 345 062  
De dilluns a diumenge de 12.30 a 15.30 h i de 20 a 22 h.



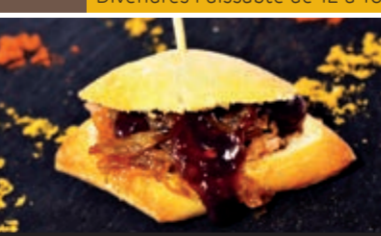
**Un clàssic**  
Mil·lfuls de samfaina amb botifarra negra, formatge emmental gratinat i un toc de poma al forn.

**36 MUSEU DEL VERMUT**  
C. de Vallroquetes, 7 · T. 977 342 312  
De dimecres a diumenge de 19 a 20.30 h.



**Combinat ganxet**  
A la nostra llaua de combinat hi trobaràs: escopinyes, seitó, olives, cloïssa fina i musclo en escabetx.

**37 NO DIGUIS BLAT**  
Pg. del Camp, 1 - CC El Pallol - local 16 baixos · T. 977 940 147  
De dilluns a dijous de 12 a 16 h i de 18.30 a 22 h.  
Divendres i dissabte de 12 a 16 h i de 18.30 a 24 h.



**L'entrepant**  
Pa farcit de carn rostida acompanyada de ceba confitada i salsa de gerds. Apte per a celíacs.

**38 PA & CAFÈ**  
C. de Llovera, 9 · T. 977 553 107  
De dimarts a diumenge de 7 a 23 h.



**Tàrtar amb rovellons**  
Tàrtar de patata amb rovellons i xip de pernil.

**39 PIANO PIANO**  
C. de Santa Anna, 11 · T. 977 343 483  
De dimarts a diumenge de 13 a 15 h i de 20 a 21.30 h.



**Raviolis de carxofa**  
Pasta farcida de carxofes amb salsa bolonyesa amb romer i canyella.

**40 RESTAURANT CASA CODER**  
Pl. del Mercadal, 16 · T. 977 340 707  
De dilluns a diumenge de 13 a 23 h.



**L'estranger**  
Entrepà de calamars amb salsa rosa.

**41 RESTAURANT EL CÍRCOL**  
Pl. de Prim, 4 · T. 977 328 474  
De dilluns a diumenge de 13.30 a 16 h i de 20 a 23 h.



**Cebiche de llobarro amb perfum de llima**  
Llobarro esmicolat damunt d'enciam i aromatitzat amb llima.

**42 RESTAURANT HOTEL NH**  
Av. de Marià Fortuny, 85 · T. 977 345 353  
De dilluns a dissabte de 13.30 a 15.30 h i de 20.30 a 23 h.  
Diumenge i festius tancat.



**Coca de temporada**  
Pa de vidre amb moniato, bolets salitats i botifarra negra.

**43 RESTAURANT LO BON PROFIT**  
C. de Cristòfor Colom, 5 · T. 977 321 317  
Dilluns, dimarts, dijous, divendres i dissabte de 13 a 15.30 h i de 20 a 23.30 h. Diumenge de 13 a 15.30 h.



**Cargols amb ceps i aroma d'inedit**  
Cassoleta d'autèntics cargols de Lleida cuinats a l'estil de l'alta muntanya amb ceps blancs boletus edulis i tocs de cervesa inedit.

**44 RESTAURANT ROSA DELS VENTS**  
Pl. de les Peixateries Velles, s/n · T. 977 345 437  
De dimecres a dilluns de 13 a 16 h i de 20 a 24 h.  
Dimarts tancat.



**Cor de figa**  
Sobre una base de pa de vidre, llim negre, amb la llenya coronat amb figa farcida de foie i cacauet garapinyat.

**45 RESTAURANT TUPI**  
C. de l'Alcalde Joan Bertran, 3 baixos · T. 661 852 312  
Dilluns i diumenge d'11 a 15 h.  
De dimarts a dissabte d'11 a 15 h i de 19 a 23 h.



**Salmó amb crosta**  
Salmó al forn amb una capa de mel, mostassa i sèsam.

**46 SOLDENIT**  
Raval de Rubuster, 14 · T. 977 300 300  
De dimecres a diumenge de 20 a 23.30 h.



# Bars i Restaurants Participants

- 01 ANTULL RESTAURANT LOUNGE  
Brots de tardor
- 02 ARRELS - CUINA NOSTRA  
Espectacle
- 03 AS DE COPES  
De l'horta
- 04 BAKAUMA TAVERNA JAPONESA  
Micuit de rap amb salsa de mostassa i vinagre
- 05 BAR BON MAR  
Anelles de calamar amb fessols
- 06 BAR CAMPUS  
Hostore malacostraca
- 07 BAR CANTÀBRIC  
Pebre verd
- 08 BAR TROPICAL  
Amanida muntanyenca
- 09 CAFÉ DE REUS  
El gust de revivre
- 10 CAFETERIA DANIEL SALINAS  
Sensació ibèrica
- 11 CAFETERIA RESTAURANT DENVER  
Minihamburguesa de la casa amb magret d'ànec
- 12 CAL MASSÓ  
Nòrdic Cal Massó
- 13 CERVESEERIA HIGBURY  
Torrada a la graella
- 14 CLÀSSIC  
Delícia reusenca
- 15 CONFITERIA POY  
Mousse d'avellana del Baix Camp
- 16 DÉU N'HI DO  
Pintxo Garibotti
- 17 DYLAN'S  
Cassoleta Dublín
- 18 EL CALL  
Minihamburguesa de foie
- 19 EL CAMPANARET  
Cruixent de corder i albergínia
- 20 EL RACÓ DEL VERMUT  
El campanar
- 21 EL RACÓ D'EN CUGAT  
Xauarxa català
- 22 EL TUBO  
Sèpia amb allioli de rave japonès i ous de truita
- 23 FLAPS CAFÉ  
Flaps Pintxo
- 24 FLECA RESTAURANT 158  
Gust mediterrani
- 25 KUBIC  
La Ventafocs
- 26 LA COMARCA  
Cistell de botifarra negra i pera ecològica fornejat amb pomes
- 27 LA PRESÓ  
Petxina daurada
- 28 LA TARONGINA  
Mandonguilles d'ibèric i Voti-Damm amb formatge de Galldejou i avellana de Reus
- 29 LA TAVERNA  
Pizza de patata La Ramona
- 30 L'ÀBIS  
CAFÉ RESTAURANT Poca broma
- 31 L'ESTEL  
Risotto de mar i muntanya
- 32 LLONGANÍSSIM  
Llonganíssim
- 33 L'UNIK  
Dia de picnic
- 34 MANTAKAU (Form Sistare)  
Aplicació del vermut de Reus al pa i a la cuina
- 35 MAS DE L'ÀVIA  
Un clàssic
- 36 MUSEU DEL VERMUT  
Combinat ganxet
- 37 NO DIGUIS BLAT  
L'entrepànet
- 38 PA & CAFÉ  
Tàrtar amb rovellons
- 39 PIANO PIANO  
Raviolis de carxofa
- 40 RESTAURANT CASA CODER  
L'estranger
- 41 RESTAURANT EL CÍRCOL  
Cebiche de llobarro amb perfum de llima
- 42 RESTAURANT HOTEL NH  
Coca de temporada
- 43 RESTAURANT LO BON PROFIT  
Cargols amb caps i aroma d'inedit
- 44 RESTAURANT ROSA DELS VENTS  
Cor de figa
- 45 RESTAURANT TUPI  
Salmó amb crosta
- 46 SOLDENIT  
Fantasia d'escalivada amb melos d'ibèric
- 47 SORA  
Sushi & Cocktail Lounge Foie! Quin pintxo 2.0!
- 48 STAR BURGER  
Minifrankfurt novaioques
- 49 TAPES I TAPES  
Fuà! Quina coqueta!
- 50 TASTETS  
Ho té tot
- 51 TASTUM  
"Ferreto Rocher" de botifaró
- 52 TAVERNA DESPERTAFERRO  
Pita a la reusenca
- 53 TOWER  
Mar i muntanya
- 54 3 de 9  
Especial Reus amb ceba cuita
- 55 VERMUTS ROPES RESTAURANT  
Caneló de tardor
- 56 XIVARRI  
Anekcao

Organitza: **cambraReus**

Patrocina: **Estrella Damm**

Col·laboren: **ARJUNTAMENT DE REUS**, **KOMKAL**, **CONSEJO REGULATORIO SIURANA**, **ASADIRE**, **FAYR**, **el tomb de reus**, **REUS promoció**

# ganxet pintxo tardor

La Cambra de Comerç de Reus organitza, amb el patrocini d'Estrella Damm i la col·laboració de l'Ajuntament de Reus, una nova edició de la **GANXET PINTXO, ara de tardor**, l'extensa ruta de tapes de Reus. Un operatiu que es va endur el premi IMPRESCINDIBLE 2013 atorgat per Canal Reus TV com a reconeixement al seu impacte en la realitat ciutadana en només dos anys d'existència. En aquesta ocasió, a la ruta, hi participen 56 dels millors establiments de restauració de casa nostra, els quals presenten les seves inspirades creacions gastronòmiques acompanyades de la cervesa Estrella Damm. I tot a un preu únic de 2,50 euros.

A més de fer-vos gaudir d'un espectacle gastronòmic excepcional, el **GANXET PINTXO TARDOR** també us permetrà convertir-vos en jutges a l'hora de triar els millors tapes d'aquesta edició. Ompliu la butlleta que trobareu en tots i cadascun dels bars i restaurants adherits a la campanya i podreu guanyar un cap de setmana enoturístic per a dues persones en una casa rural de l'àmbit de la Cambra, un sopar per a dues persones en un restaurant amb estrella Michelin i un àpat, també per a dues persones, a triar entre els establiments participants. I, a més, podeu ajudar-nos a escollir el premi **GANXET LLENGUA**, que reconeix l'ús del català en la relació amb els clients com a factor indispensable per a la qualitat del servei d'un establiment.

No us ho podeu perdre. Busqueu els establiments participants en la **GANXET PINTXO TARDOR** que estaran degudament senyalitzats. I disposeu-vos a viure una experiència única, la de degustar les millors tapes del Món de Reus.

Estrella Damm recomana el consum responsable. Alc. 5,4°

Del 6 al 16 de novembre  
www.ganxetpintxo.cat

Organitza: **cambraReus**  
Patrocina: **Estrella Damm**  
Col·labora: **ARJUNTAMENT DE REUS**

La ruta de tapes de Reus **ganxet pintxo tardor**

TAPA & QUINTO O CANYA 2,50

# KOMKAL KAL

AUTOSERVEI MAJORISTA

*La millor selecció*

Ctra. la Canonja, zona MERCAT DEL CAMP, Nau C 43206 Reus  
Tel. 977 549 342 · Fax 977 547 985  
reus@komkal.com

Majoristes al servei de l'hostaleria i l'alimentació

DESCARREGAT GRATIS L'APP I GAUDEIX DE LA RUTA DE TAPES

APP GASTRONOMIA SFERA

ON MENJAR, BEURE I DIVERTIR-SE

18a Fira de l'Oli Nou  
14 i 15 de novembre  
Plaça de la Llibertat de Reus

El proper 14 i 15 de novembre, vine a la XVIII Fira de l'Oli Nou de Reus, on els principals productors de la DOP Siurana presentaran el nou oli de la temporada 2013-2014.  
www.siurana.info

SIURANA  
Entendre l'oli.

Es prohibeix que els menors de 18 anys participin en aquesta promoció.

que destaquí en l'ús del català.

GANXET LLENGUA vota l'establiment que destaquí en l'ús del català.

I participa també en el premi GANXET LLENGUA votant l'establiment que destaquí en l'ús del català.

Per a dues persones.

\* UN SOPAR EN UN RESTAURANT  
\* UN ÀPAT EN UN DELS RESTAURANTS D'ENOTURISME  
\* UN CAP DE SETMANA

TAPES I GUANYA...  
VOTA LES MILLORS

**Ganxet mot**

El verres i el porto (no oportu) són verres molt utilitzats per cuinar. Un és blanc i originalment de Jerez i l'altre generalment és negre i procedeix de Porto, a Portugal.

El Centre de Normalització Lingüística de l'Àrea de Reus i la Cambra de Comerç de Reus vetllen per la qualitat lingüística de la Ganxet Pintxo.

**Tens 20 minuts?**  
Del 6 al 16 de novembre, dona sang i rebràs un val de dues tapes de la Ganxet Pintxo i una ampolla de la DOP Siurana.

**Hospital Sant Joan de Reus**  
Dimarts de 9 a 14 h  
Dimarts i dijous de 9 a 14 i de 16 a 20 h

donarsang.gencat.cat

**Banc de Sang i Teixits**