

MENÚS GASTRONÒMICS



Mar i Muntanya



a Reus

del 7 al 21 de juliol de 2015



Amb Inedit DAMM



Mar i Muntanya

Una tradició amb cos i ànima



Com moltes poblacions mediterrànies, **Reus** ha tingut una ànima marinera alhora que unes arrels ben profundes dins la terra. La nostra història de comerciants comença fa molts segles exportant a totes les latituds a través d'una costa que impregna del seu aroma la nostra saborosa argila i ens dóna els seus regals. La carn i el peix han format part de la cultura culinària reusenca des de sempre acompanyats pels vins i els olis que ara destaquen precisament per aquesta personalitat tan intensa i pròpia, la d'unes contrades entre el mar i la muntanya.

Aquí creix la millor avellana i un fruit que sempre necessita contemplar aquest mar i del qual en som els primers productors, la garrofa. Som capital dels fruits secs i hem estat lloc de pas i de sortida de tota mena de productes de l'interior que han nodrit el nostre rebost. Ens perfumen les plantes aromàtiques que aporten un univers particular als nostres guisats i completem la màgia amb la fruita, verdura i hortalisses imprescindibles en la dieta del Mare nostrum.

Tanta riquesa extraordinària de gustos i colors, i la facilitat per mesclar-los amb harmonia, formen el mosaic que trobarem en aquestes jornades gastronòmiques caracteritzades per propostes imaginatives inspirades en una tradició tan antiga com extensa. El denominador comú; la qualitat i una forma d'entendre la restauració des de la varietat, l'equilibri i un paladar molt exigent que ja és reconeguda arreu del món.

Benvinguts a l'espectacle de la nostra cuina de mar i muntanya, una experiència vital per als sentits.

1

Antull

C/ SANTA ANNA, 15
Tel. 877 068 524



Aperitiu

Espàrrecs saltats amb cloïsses i encenalls de formatge d'ovella curat

Entrants

Espaguetis amb pesto d'herbes silvestres amb sardines i avellanes

Plat principal

Melós de vedella, cuit 15 hores, amb espinacs i salsa d'anxova, sobre pols d'alga nori

Postres

Cub de llet escumosa i caramel-litzada, sablé, gelatina de cireres i pols de te *matcha*

Beguda

Cervesa Inedit Damm
pa i cafè

Per taula completa

28.50 € IVA INCLÒS

2

Arrels

C/ D'EN VILAR, 5
Tel. 977 340 267



Tot a taula. "A poc a Poc"

- Croquetes de pollastre amb gambes
- Caneló de salmó farcit de crema de formatge i codonyat
- Panet de Lil-liput gratinat amb cremós de marisc
- Dau de pop i patata emmascarada amb fils de romesco

Per triar:

- Pastís de peus de porc "sense feina" i saltat de calamarsons
- Tallarines de sípia amb verdures del temps
- Falsa lasanya amb bolets i txangurro
- Timbal de trinxat al nostre estil amb botifarra i gambes amb all

Postres

Casolans

Beguda

Cervesa Inedit Damm
Aigua, cafès i infusions

25.00 € IVA INCLÒS

3

Cafè de Reus

C/ METGE FORTUNY, 1
Tel. 977 126 266



Menú degustació

- Milfulls de pasta wonton amb gambes i verduretes fresques
- Rotllet de carpaccio de vedella amb parmesà, i salmó fumat
- Saltat de sèpia amb cremós de pèsols i encenalls de pernil ibèric
- Suprema de llobarro amb patata al morter i juliana de bajoques i ceps
- Melós de vedella amb espàrrecs de marge gratinats, cireres i cruixent de ceba

Postres

Menjar blanc de Reus amb pera glacejada amb vi negre i strudel de canyella

Beguda

Cervesa Inedit Damm

20.00 € IVA INCLÒS

4

El Círcol

PLAÇA PRIM, 4
Tel. 977 328 474



Aperitiu

Vermut de Reus amb patates Laurie i olives farcides

Entrants

Duet d'hamburgueses de vedella i mero amb salsa mar i muntanya

Plat principal

Salmó amb salsa d'ametlles acompanyat d'espàrrecs de marge

Postres

Flam casolà amb avellanes i xopet de moscatell

Beguda

Cervesa Inedit Damm

20.00 € IVA INCLÒS

5

Capsa Gaudí

PLAÇA DEL MERCADAL, 3
Tel. 977 127 702



Entrants a escollir

- Amanida de salmó marinat a l'estil noruec amb fonoll i api
- Raviolis farcits de foie amb salsa d'avellanès i reducció de vermut Miró
- Cebiche d'orada i salmorejo
- Ajoblanco de poma àcida i llangostins a la planxa
- Canelons cruixents d'ànec i pera
- Torrada d'espínacs i formatge de cabra gratinat

Plat principal a escollir

- Entrecot de vaca cuit amb llenya d'alzina
- Peix de les nostres llotges més properes
- Sípia amb mandonguilles i botifarra, com les feia la meua àvia (Marinada amb cervesa Inedit Damm)
- Galantina de pollastre trufat i foie
- Arròs caldós de bacallà
- Galtes de rap guisades amb vi blanc

Postres a escollir

Del dia

Beguda

Cervesa Inedit Damm

25.00 € IVA INCLÒS

6

Espai Prioral

C/ DE LA MAR, 34
Tel. 977 590 479



Menú degustació

Gaspatxo de cirera i gambot
Cansalada rostida amb sipionets i albergínia
Lluç amb patata emmascarada i pèsols de temporada
Galta de vedella amb anguila fumada i api de fulla

Postres

Pera, tè verd i cabrales

Beguda

Cervesa Inedit Damm

38.50 € IVA INCLÒS

7

Florida

C/ METGE FORTUNY, 2
Tel. 977 342 077



Entrants

Esqueixada de bacallà
amb romesco

Plat principal

Rajada amb trompetes de la mort

Postres

A escollir

Beguda

Cervesa Inedit Damm i aigua

26.40 € IVA INCLÒS

8

La Giberga

C/ D'EN VILAR, 12
Tel. 977 342 947



Aperitiu

Xips de iuca i plàtan verd
amb pebre vermell

Oliva grossal farcida d'anxova
i gelea de vermut Miró

Entrants

Vichyssoise de porros, poma
àcida i oli de gambes

Ravioli d'albergínia i formatge de
cabra, crema de carabassa
i germinat de col llombarda

Plat principal

Bacallà confitat, salsa de pèsols
amb menta, microjardinera de
verdures, algues i pols de pernil
ibèric

Cub de jarret de vedella lacat
amb un suc de rostit amb
ratafia i escamarlà

Postres

Interpretació de Selva Negra

Beguda

Cervesa Inedit Damm

28.00 € IVA INCLÒS

9

La Glorieta del Castell

PLAÇA DEL CASTELL, 2
Tel. 977 340 826



Entrants

Amanida de cranca i gamba vermella sobre quallada de porros i patata amb closca de txangurro

Plat principal

Turbot sobre hummus i confitat de ceba tendra, tomaca i botifarra

Postres

Crema de maracujà amb iogurt i granissat de meló

Beguda

Cervesa Inedit Damm
Aigua i cafè

25.00 € IVA INCLÒS

10

La Reineta

C/ JURATS, 28
Tel. 977 344 584
977 343 857



Aperitius i snacks

Xips d'algues
Gaspatxo de plàncton
Salmó fumat amb lap sung sonchang

Entrants

Tàrtar de tomaca amb bou de mar

Plat principal

Orada salvatge amb arròs de romesco i textures de picada
Ànec coll verd confitat amb gamba de Tarragona en un mar i muntanya diferent

Postres

Cheese cake de payoyo

Beguda

Cervesa Inedit Damm
Aigua
Pa i cafès

35.00 € IVA INCLÒS

11

Museu del Vermut

C/ VALLROQUETES, 7
Tel. 977 342 312



Aperitiu

Broqueta de cor de carxofa amb anxova del Cantàbric

Entrants

Carpaccio de peus de porc amb llangostins i amanida d'escarola

Plat principal

Timbal de porros, ceba tendra amb cruixent de pernil ibèric i gambes

Postres

Sorbet de vermut blanc de Reus amb fruits vermells

Beguda

Cervesa Inedit Damm
Aigua
Cafè

28.00 € IVA INCLÒS

12

Restaurant 2R

C/ DE LA FONT ,5
Tel. 977 127 914



A compartir

- Amanida de tomaca raf, ventresca i olivada
- Carpaccio de pop amb cruixent de pernil
- Semicuit amb reducció de porto i compota de ceba
- Provolone gratinat amb base d'albergínia
- Coqueta de foie i pera amb ceba caramel·litzada i reducció de porto
- Calamarsets amb botifarra negra i ceba caramel·litzada
- Daus de tonyina amb ceba confitada amb vermut
- Magret d'ànec amb poma confitada i base de maduixa

Postres a escollir

Pannacotta de xocolata blanca
Sorbet de mojito
Copa de maduixes i merenga
Coulant de xocolata amb gelat de mango

Beguda

Cervesa Inedit Damm
Cafè i xopet

Per taula completa

30.00 € IVA INCLÒS

13

Rosa dels vents

C/ PEIXETERIES VELLES
Tel. 977 345 437



Entrants

Llangostins amb allada i amb tàrtar de guacamole

Plat principal

Espatlla de conill amb cors de carxofa i calamarsos

Postres

Assortiment de petit-fours

Beguda

Cervesa Inedit Damm
Aigua
Cafè

22.00 € IVA INCLÒS

14

Joan Urgellès

C/ ALEUS,7
Tel. 977 342 178



Tapetes d'aperitiu

Una tomaca
Una truita cruixent
Un Frankfurt
Un bombó líquid

Un hort a la platja fet amb:

Terra de xampinyons, escamarlà al vapor, espàrrec blanc, vieires a la brasa, xiitake, bròcoli, trompetes de la mort i herbes variades

Plat principal

Arros melòs de plàncton marí, ceps, daus de calamar, branca d'avellaner i les seves avellanes, allíoli de Shichimi i germinats de col llombarda

Caneló de cansalada ibèrica, cor de dorada i llangostí, crema de pastanaga i gambes, i cruixents de verdures variades

Postres

Un caprici dolç
Petit-fours

Beguda

Cervesa Inedit Damm
Vi negre Clos Montblanc Xipella DO
Conca de Barberà
Vi blanc Clos Montblanc Xipella DO
Conca de Barberà
Vi rosat Clos Montblanc Xipella DO
Conca de Barberà
Cava Magrinyà Calaf Brut Nature, Celler Magrinyà Calaf

Pa, entreteniments i cafè inclosos

Per taula completa

35.00 € IVA INCLÒS

15

Vermuts Rofes

C/ SANT VICENÇ 21-23
Tel. 977 344 584



Aperitiu de benvinguda

Trosset de pop a la brasa amb oli d'ibèric

Saquet de llangostí amb crema de ceps i tòfona

Entrants

Carpaccio de gambes amb oli de fruits secs i pernil d'ànec

Plat principal

Polpetes de rap i cansalada amb ceps saltats i crema de romesco

Postres

Capritx dolç de la casa

Beguda

Cervesa Inedit Damm

25.00 € IVA INCLÒS

16

Xarel·lo

C/ VALLROQUETES, 6
Tel. 977 344 929



A compartir

- Amanida de vieires i bolets amb la seva vinagreta
- Tàrtar de dorada amb mostassa de Dijon
- Croquetes de cua de bou amb mermelada de pebrots del piquillo
- Pop amb pebre vermell de la Vera
- Milfulls de botifarra, poma confitada i reducció de sidra
- Calamarsets a la planxa amb salsa verda
- Risotto de ceps amb cruixent de parmesà
- Dau d'ibèric amb foie, reducció de vi, prunes i orellanes

Postres a escollir

- Pannacotta amb cireres confitades
- Sorbet de llimona amb cava
- Coulant de xocolata amb gelat de fruites vermelles
- Broqueta de pinya amb xocolata calenta

Beguda

Cervesa Inedit Damm
Café i xopet

Per taula completa

30.00 € IVA INCLÒS

Restaurants i plats



1. Antull



2. Arrels



9. La Glorieta del Castell



10. La Reineta



3. Cafè de Reus



4. El Círcol



11. Museu del Vermut



12. Restaurant 2R



5. Capsa Gaudí



6. Espai Prioral



13. Rosa dels vents



14. Joan Urgellès



7. Florida



8. La Giberga



15. Vermuts Rofes



14. Xarel·lo

INEDIT Damm

Cervesa de Malt i Blat amb Espècies

Creada el 2008 per Ferran Adrià, l'equip de sommeliers de elBulli i els mestres cervesers de Damm amb el convenciment que era necessària una cervesa capaç d'acompanyar la varietat de sabors existents a la gastronomia moderna.

Inedit és una cervesa única elaborada amb blat, malt d'ordi, llúpul, coriandre, regalèssia i pell de taronja.

Grau d'alcohol: 4.8°



Situació i contacte

- | | |
|--|---|
| 1 Antull
C/ SANTA ANNA, 15
Tel. 877 068 524 | 9 La Glorieta del Castell
PLAÇA DEL CASTELL, 2
Tel. 977 340 826 |
| 2 Arrels
C/ D'EN VILAR, 5
Tel. 977 340 267 | 10 La Reineta
C/ JURATS, 28
Tel. 977 344 584 / 977 343 857 |
| 3 Cafè de Reus
C/ METGE FORTUNY, 1
Tel. 977 126 266 | 11 Museu del Vermut
C/ VALLROQUETES, 7
Tel. 977 342 312 |
| 4 El Círcol
PLAÇA PRIM, 4
Tel. 977 328 474 | 12 Restaurant 2R
C/ DE LA FONT ,5
TEL. 977 127 914 |
| 5 Capsa Gaudí
PLAÇA DEL MERCADAL, 3
Tel. 977 127 702 | 13 Rosa dels vents
C/ PEIXETERIES VELLES
Tel. 977 345 437 |
| 6 Espai Prioral
C/ DE LA MAR, 34
Tel. 977 590 479 | 14 Joan Urgellès
C/ ALEUS,7
Tel. 977 342 178 |
| 7 Florida
C/ METGE FORTUNY, 2
Tel. 977 342 077 | 15 Vermuts Rofes
C/ SANT VICENÇ 21-23
Tel. 977 344 584 |
| 8 La Giberga
C/ D'EN VILAR, 12
Tel. 977 342 947 | 16 Xarel·lo
C/ VALLROQUETES, 6
Tel. 977 344 929 |

Oficina de turisme de Reus

Tel. 977 010 670



Situació



↓ 10



Descarrega't l'App de
Gastronosfera i consulta
tota la informació de les
Jornades Gastronòmiques
al teu mòbil!

Organitza



Col·labora

