

# 2es Jornades Gastronòmiques 2011

del 15 de setembre al 31 d'octubre



*Al teu gust!*



Informació i reserves: contacteu amb els restaurants participants

**Participa-hi!!!** Pots aconseguir un d'aquests premis:

**1** Estada d'una nit  
per a dues persones  
a l'Hotel GRAN CLAUSTRE

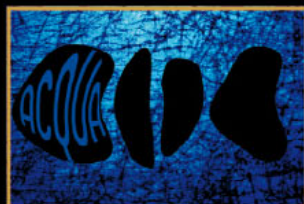
**2** Entrades dobles  
per al parc JUNGLE TREK

**3** 2 Entrades per gaudir  
als CINEMES LES BRUIXES

Més informació a l'interior i a la web de l'Ajuntament ([www.altafulla.cat](http://www.altafulla.cat))

## Restaurant Acqua

Un equip jove, motivat i amb formació i experiència,  
t'espera per oferir-te una cuina mediterrània amb tocs d'autor.



### Responsable de sala:

Sandra Rallo

### Responsable de cuina:

Xavier Olaortua

### Adreça:

Club Marítim d'Altafulla  
C/Pescadors s/n - 43893 - Altafulla

### Telèfon:

977 65 60 04

### Adreça electrònica:

sandrarallo@hotmail.com

### web:

www.facebook.comrestaurantacqua

### Horari:

De dimarts a dijous i diumenge  
de 9.30 h a 17 h.  
Divendres i dissabte de 9.30 h  
a tancament. Dilluns tancat.  
Sobre a les nits prèvia reserva.

## Restaurant Bruixes de Burriac

Reubicat en un nou i elegant espai inaugurat la primavera de 2010 dins de l'ampliació de l'Hotel Gran Claustre, el Restaurant Bruixes de Burriac és un punt de trobada per als amants de la cuina mediterrània de mercat amb un toc de creativitat. Disposa d'una innovadora Cuina Oberta que permet al comensal seguir en directe la cocció dels seus plats des de la mateixa taula. La cuina està encapçalada pel premiat xef igualadí Iban Tomàs i el seu jove equip de professionals.



BRUICES  
DE BURRIAC



RESTAURANT

### Direcció:

Iban Tomàs (xef)  
Jordi Ferré (Director)

### Adreça:

C/del Cup, 7 - 43893 - Altafulla

### Telèfon:

977 651 557

### web:

www.granclaustre.com

### Adreça electrònica:

reservas@granclaustre.com

### Horari:

Obert de dimarts a diumenge.  
Diumenge nit i dilluns tancat.

### Horari agost:

Obert els set dies de la setmana.

### Horari de cuina:

Migdies de 13.30 a 15.30 h.  
Vespres de 20.30 a 22.30 h.

## Menú

### Aperitiu

• Benvinguda ACQUA

### Entrant a escollir

- Carpaccio tebi de marisc i bolets amb oli d'all
- Crema de carbassa amb Ibèrics i formatge fresc

### Segon a escollir

- Confit d'ànec amb bigarrada de taronja i canyella
- Bacallà amb poma al calvados i nous garapinyades

### Postres

- Gelat fregit d'en banuel amb pessigolles de xocolata

**Vi Blanc:** IPSIS (D.O. Tarragona)

**Vi Negre:** Solar Viejo (D.O. Rioja)

**Preu: 22 €** (IVA inclòs)

Aperitiu, entrant, segon,  
postres, cafè i begudes incloses

Cal reservar anticipadament

### Entrant a escollir

- Raviolis, mozzarella de búfala i espinacs
- Crema de coliflor amb ou escalfat i bolets
- Carpaccio de bacallà amb tomàquet i allioli de fruites

### Segon a escollir

- Mar i muntanya de pollastre i escamarlans
- Corball fresc a la donostiarra i carbassó
- Galta de vedella amb parmentier de patata

### Postres a escollir

- Macedònia exòtica
- Crema catalana amb gelat de vainilla
- Taronja amb moscatell i gelat de torró

**Vi:** DELER (D.O. Montsant)

## Menú

**Preu: 27 €** (IVA inclòs)

Entrant, segon, postres, cafè  
i begudes incloses

Cal reservar anticipadament

# Restaurant Cal Salvador

Cal Salvador és un restaurant petit i acollidor, de tracte familiar i personalitzat. Salvador, pescador durant 35 anys, des de fa 5 es dedica a cuinar les receptes tradicionals que ha après dins la mar, amb alguna innovació en la línia del peix i marisc fresc.



**CAL SALVADOR**

**Responsable de sala i cuina:**  
Salvador Veciana

**Adreça:**  
C/ Llebeig, 3- 43893 - Altafulla

**Telèfon:**  
678 415 230

**Adreça electrònica:**  
salvadovevi@hotmail.com



**Horari:**  
De dimarts a dissabte obert  
migdia i nit.  
Diumenges obert al migdia.  
Dilluns tancat.  
S'obre a les nits prèvia reserva.

# Restaurant Faristol

Faristol, després de 32 anys, segueix fidel a la seva trajectòria. És un lloc on gaudir d'un espai únic d'història i antiguitats, on celebrar els teus moments més especials. Música, ambient i gastronomia, tot plegat.

A la tardor oferim uns productes de la màxima qualitat: bolets i caça de les nostres contrades i maridats amb vins de la terra.



## Restaurant Faristol

**Responsable de sala i cuina:**  
Lynne Proctor i Agustí Martí  
**Adreça:**  
C/Sant Martí, 5- 43893 - Altafulla

**Telèfon:**  
977 650 077

**web:**  
www.faristol.es

**Adreça electrònica:**  
faristol7@hotmail.com

**Horari:**  
• Divendres de 21h a 23h  
• Dissabte de 14h a 15.30h  
i de 21h a 23h  
• Diumenge de 14h a 15.30h  
• Resta de dies s'obre prèvia reserva.

## Menú

### Entrant a escollir

- Carpaccio de gamba al sèsam
- Tortitas de camarón

### Segon a escollir

- Turbot al romesco estil pescador
- Caldereta de llamàntol i bolets

### Postres a escollir

- Brownie
- Pastís de la bruixa

**VI Blanc:** Marina Alta

**Preu: 28 €** (IVA inclòs)

Entrant, segon, postres, cafè i begudes incloses

Cal reservar anticipadament



### Aperitiu

- Crema de carabassa amb trompeta de la mort

### Entrant

- Tiretes de calamar amb rossinyol i cep

### Segon

- Romesco de porc senglar amb rovellons

### Postres

- Coch de massana amb crema catalana

- Vi blanc: IPSIS (D.O. Tarragona)
- Vi negre: Mas Collet (D.O. Montsant)

## Menú

**Preu: 26 €** (IVA inclòs)

Aperitiu, entrant, segon, postres, cafè i begudes incloses

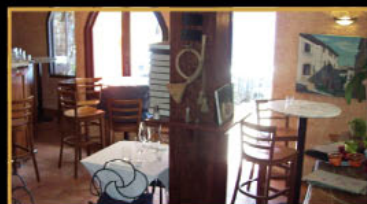
Cal reservar anticipadament



## Restaurant Les Bruixes

Restaurant romàntic situat en una casa antiga, al cor de la Vila Closa d'Altafulla. Les habitacions habilitades com a petits menjadors s'han decorat amb molta cura. El pati exterior és màgic.

Cuina de mercat amb menjar fresc i elaborat, utilitzant productes de temporada de la zona.



### Responsable de sala i cuina:

Àngela Noguera

### Adreça:

Placeta, 7-9 - 43893 - Altafulla

### Telèfon:

977 650 077 i 659 671 544

### Adreça electrònica:

lesbruixes@me.com

### Horari d'hivern:

De dijous a dissabte

de 20 h a tancament.

Dissabtes i diumenges

migdia obert.

### Horari estiu i festius:

Tots els dies de 20 h a tancament.

Dimarts tancat.

## Restaurant Oreneta

El restaurant disposa d'una àmplia terrassa a l'aire lliure, on podran assaborir el menjar casolà elaborat per la propietària.

Menú escollit com a homenatge a la cuina internacional.



### Responsable de sala i cuina:

Emilia Pinto Lozano

### Adreça:

C/ Oreneta, 1- 43893 - Altafulla

### Telèfon:

977 652 360

### web:

www.hoteloreneta.com

### Adreça electrònica:

hoteloreneta@hotmail.com

### Horari:

Dilluns a dissabtes

de 13h a 15,30h i de 20h a 23h.

Diumenge tancat.

## Menú

### Aperitiu:

- Aperitiu de la casa

### Entrant

- Amanida de tardor amb figues, nous, poma i bolets

### Segon a escollir

- Rostit de caça amb prunes i castanyes acompanyat amb puré de moniato i patata
- Filet de truita fumada amb trinxat

### Postres

- Bruixa borratxa

**Vi blanc:** Sumarroca (D.O. Penedès)

**Vi negre:** Crinel (D.O. Tarragona)

**Preu: 25 €** (IVA inclòs)

Aperitiu, entrant, segon, postres, cafè i begudes incloses

Cal reservar anticipadament

### Aperitiu:

- Lacón a la gallega

### Entrant a escollir:

- Amanida Oreneta amb bacó i formatge, a la vinagreta de nous
- Remenat d'allets, espàrrecs trigueros i gambetes

### Segon a escollir

- Jarret de vedella amb salsa de bolets i nata
- Cua de bou a l'oporto
- Calamars amb salsa de ceba i tomàquet

### Postres a escollir:

- Panna-cotta amb salsa de fruites del bosc
- Tiramisú Oreneta
- Crema catalana
- Pastís de la casa de formatge o de poma

**Vi blanc:** Marqués de Cáceres (D.O. Rioja)

**Vi Negre:** Faustino Rivero (D.O. Rioja)

## Menú

**Preu: 24 €** (IVA inclòs)

Aperitiu, entrant, segon, postres, cafè i begudes incloses

Cal reservar anticipadament

# Les Jornades Gastronòmiques 2011

del 15 de setembre al 31 d'octubre



- 1** Restaurant Aqua
- 2** Restaurant Bruixes de Burriac
- 3** Restaurant Cal Salvador
- 4** Restaurant Faristol
- 5** Restaurant Les Bruixes
- 6** Restaurant Oreneta
- 7** Restaurant Park
- 8** Polini Lounge-Bar
- 9** Restaurant La Torreta
- 10** Restaurant Voramar (Cal Vitali)
- i** Oficina de turisme d'Altafulla

## Restaurant Park

Restaurant familiar de cuina mediterrània amb més de 30 anys d'experiència oferint una carta basada en la qualitat de la matèria prima i una cuina de receptes tradicionals de peix, marisc i arrossos.

Restaurant Park és conegut per la seva paella, però us animem a tastar els nostres plats. Per això oferim en el menú degustació un suquet mariner que portarà el gust de la mar a la taula.



### Responsables de sala:

Margarita i Josep Ferré

### Responsable de cuina:

Jesús Pallarés

### Adreça:

c/ Pont de Mar, 16 - 43893 - Altafulla

### Telèfon:

977 65 00 63

### Adreça electrònica:

restaurantpark@gmail.com

### Horari:

Estiu (des del 15 de maig):  
obert tots els dies migdia i nit.

Hivern (des del 13 d'octubre):  
Tots els dies, obert al migdia.

Divendres i dissabte, nit.

## Lounge-Bar Polini

Situat al passeig marítim, a primera línia de mar. La nostra oferta és molt variada. Fem tot tipus de tapes, pizzes, carn i peix a la planxa i fins i tot paelles. Ambient agradable i lloc ideal per a relaxar-te mentre gaudeixes a uns metres de la platja.

Cuina oberta de les 11h a les 24h ininterrompudament. Preparem el nostre menú exclusivament per a les II Jornades Gastronòmiques de Tardor. Després podeu gaudir dels millors còctels i mojitos a la nostra meravellosa terrassa.



### Responsables de sala:

Estefania Martin

### Responsable de cuina:

Myles Nash

### Adreça:

Botigues de mar, 81 - 43893 - Altafulla

### Telèfon:

977 652 560

### Horari cuina:

de 11h a 24h ininterrompudament

**Horari bar:** de dilluns a divendres,  
de 11h a 2.30h entre setmana

**Horari bar els caps de setmana:**  
de 11h a 3.30h

## Menú

### Entrant

- Entrants de la casa

### Primer

- Carpaccio de bacallà fumat amb olivada.

### Segon

- Suquet mariner

### Postres

- Cruixent de xocolata i ametlla amb llimona

### Vi blanc::

Albet i Noya (D.O. Penedès)

### Vi rosat:

Albet i Noya (D.O. Penedès)

**Preu: 28 €** (IVA inclòs)

Entrant, primer, segon, postres,  
café i begudes incloses

Cal reservar anticipadament

### Aperitiu

- Gaspatxo de síndria amb formatge fresc i un toc de menta

### Entrant

- Assortiment variat de tapetes marineres

### Segon a escollir

- Arròs de llamàntol amb el seu suquet
- Suprema de tonyina roja a les fines herbes

### Postres a escollir

- Carpaccio de pinya amb reducció de rom
- Catànies de Vilafranca

**Vi:** Martí Serdà (D.O. Penedès)

## Menú

**Preu: 30 €** (IVA inclòs).

Aperitiu, entrant, segon,  
postres, café i begudes incloses

Cal reservar anticipadament

# Restaurant La Torreta

Cuina mediterrània.

La millor cuina en un ambient familiar a prop del mar.



**Responsables de sala:**

Carlos Toledano

**Responsable de cuina:**

Robert di Maggio

**Adreça:**

Camí del Prat, 58-60 - 43893 - Altafulla

**Telèfon:**

977 650 156

**Adreça electrònica:**

repcion@hotellatorreta.com

**web:**

www.hotellatorreta.com

**Horari:**

Obert tot l'any

# Restaurant Voramar (Cal Vitali)

Restaurant familiar situat sobre la sorra de la platja, amb sales per banquets, amb terrassa i jardins.

Estem especialitzats en peix fresc, cuina casolana, arrossos i fideuàs, amb menú infantil en carta. En temporada, fem calçotades. Estem preparats per atendre a persones celiaques (menjar sense gluten)



**Responsables de sala:**

Xavier Nicolàs

**Responsable de cuina:**

Gemma Vitali

**Adreça:**

Pons d'Icart, s/n - 43893 - Altafulla

**Telèfon:**

977 650 630

**Adreça electrònica:**

restaurantvoramar@gmail.com

**Horari:**

De 11h a 17h i de 20.30h a 24h  
Dilluns tancat.

## Menú

**Entrant a escollir:**

- Amanida d'escarola amb formatge de cabra, fruits secs i vinagreta de gerdos.
- Risotto de ceps i vieires amb caramel de xerès

**Segon a escollir**

- Suquet de peix
- Confit d'ànec amb chutney de figues i salsa de magranes.

**Postres a escollir**

- Fondant de xocolata
- Espuma de crema catalana, gelatina de mel i encenalls de mató

**Vi blanc i negre:**

- Viña Heredad de Segura Viudas

**Preu: 25 €** (IVA inclòs)

Entrant, segon, postres, cafè i begudes incloses

Cal reservar anticipadament

**Aperitiu**

- Aperitiu de benvinguda

**Entrant a escollir**

- Milfulles de girgòles, foie i pernil ibèric amb reducció de Pedro Ximenez
- Cloïsses a la marinera

**Segon a escollir**

- Bacallà amb ceba caramelitzada i bolets
- Arròs caldós de cua de bou amb Shitake

**Postres**

- Copa de mató amb codony i fruits secs

**Vi blanc:** IPSIS (D.O. Tarragona)

**• Vi Negre:** Angel (D.O. Priorat)

## Menú

**Preu: 30 €** (IVA inclòs)

Aperitiu, entrant, segon, postres, cafè i begudes incloses

Cal reservar anticipadament

*2es Jornades  
Gastronòmiques 2011*  
*del 15 de setembre al 31 d'octubre*

# Participa-hi !!!

## Pots aconseguir un d'aquests premis:



**1** Estada d'una nit  
per a dues persones  
a l'Hotel GRAN CLAUSTRE



**2** Entrades dobles  
per al parc JUNGLE TREK



**3** Entrades per gaudir  
als CINEMES LES BRUIXES

### BASES DEL SORTEIG

- Per participar al sorteig cal omplir una butlleta que es pot aconseguir a qualsevol dels restaurants participants i grapar 2 tiquets de caixa de menú gastronòmic.
- Aquesta butlleta s'haurà d'entregar al restaurant on obtingueu el segon tiquet.
- Els tiquets poden ser del mateix restaurant, en dies diferents.
- Es podrà participar del 15 de setembre al 31 d'octubre de 2011
- El sorteig s'efectuarà una vegada finalitzades les jornades i s'informarà del guanyador a l'oficina de Turisme d'Altafulla.
- No seran comptabilitzades les butlletes incompletes o sense els 2 tiquets de compra corresponents a les jornades.



## Organitza:



**ACQUA**  
Restaurant Club Marítim  
977 656 004



**BUIXES  
DE BURRIAC**  
RESTAURANT  
977 651 557

**CAL SALVADOR**



678 415 230  
C/ l'levelg, 3 - ALIAFULLA  
salvave@wanadoo

Restaurant  
**Faristol**



977 650 077

Restaurant  
**Les Bruixes**



977 650 070

**Oreneta**  
Restaurant



977 65 23 60  
C/ Oreneta, 1 Altafulla

Restaurant **PARK**  
ALTAFULLA


977 650 063  
C/ Pont de Mar, 16



**POLINI**  
LOUNGE BAR  
977 652 560



**LA TORRETA**  
\*\*  
La millor cuina  
977 650 156



**VORAMAR** (CAL VITAL)  
Restaurant - Bar  
977 650 630

## Col·labora:



AJUNTAMENT D'ALTAFULLA

**A.T.E.C.A**

Associació Turística d'Empresaris i Comerciants d'Altafulla

## Participa:



**BAIXGAIÀ**  
CONSORCI TURÍSTIC

