

vidiTAPES a la Torre


Organitza:








P.V.P: 0.50€



2

La Festes Majors de les nostres viles i ciutats són les millors dates per fomentar la cultura gastronòmica i vinícola, tot potenciant els grans ta-lents que tenim al nostre territori.


És per això que des de Vidiví i la Vinícola de Nulles, hem organitzat la Ruta de les Tapes, on hi participen gairebé una trentena de restauradors.

En aquest llibret hi trobareu tota la informació sobre els locals participants, la tapa que hi podreu trobar, així com el vi que us oferiran, degudament maridat segons les característiques de cada plat.

A més, en cada bar que tasteu la tapa, us sege-llaran el llibret, de tal manera que els 10 primers participants que aconseguixin finalitzar la Ruta i entreguin aquest llibret a l'Oficina de Turisme de Torredembarra, seran obsequiats amb un tast de vins a la Vinícola de Nulles i un lot de productes.

Des de Vidiví i la VINÍCOLA DE NULLES agraïm a tots els restauradors que han confiat en aquesta iniciativa i encoratgem a tots aquells que vulguin participar-hi a gaudir de les tapes que ens han preparat.

Moltes gràcies a tots i a totes!





Aquest és el nom del nou projecte que neix el 2009 a Valls.

Vidiví es dedica a la distribució de productes vinícoles, caves, *champagnes*, licors, destil·lats, aigüents, cerveses artesanes, copes, vinoteques... sempre buscant i seleccionant els productes de màxima qualitat. La distribuïdora va destinada al sector de l'hostaleria, a botigues especialitzades... amb la intenció d'aconseguir la seva presència comercial en un segment d'HORECA mig-alt.

Però, Vidiví no només compleix amb una funció comercial, Vidiví va molt més enllà. La passió que tot el seu equip sent pel món vinícola fa que puguem oferir a tots els nostres clients un servei especialitzat i personalitzat, aconsellant en cada cas quins són els productes que millor encaixen amb la seva empresa. A més, també oferim un servei d'assessorament en la confecció de cartes de vins, sempre prioritant els desitjos dels nostres restauradors.



vidiví

C/Sabaters Fusters, nau 1
43800 Valls (Tarragona)

Tel-Fax: 977 608 916



Votació

Si vols votar la tapa més marinera (tenint en compte els ingredients de la tapa) i la tapa més simpàtica (valorant el tracte i el servei del local) pots fer-ho dipositant aquesta butlleta a les urnes que trobaràs a cada local. Recorda que per poder votar necessites un mínim de 10 segells que han d'aparèixer al revers d'aquesta butlleta!

Els 10 primers participants que finalitzin la Ruta també seran obsequiats amb una visita i un tast de vins a la Vinícola de Nulles. (Fer entrega del llibret a l'Oficina de Turisme de Torredembarra).





Bulleta

Nom:	
Cognoms:	
Telèfon:	
Mòbil:	
Adreça:	
Població:	
C.P.:	
E-Mail:	

La meva votació per a la Tapa Marinera.

Nº Tapa:

La meva votació per a la Tapa Simpàtica.

Nº Tapa:

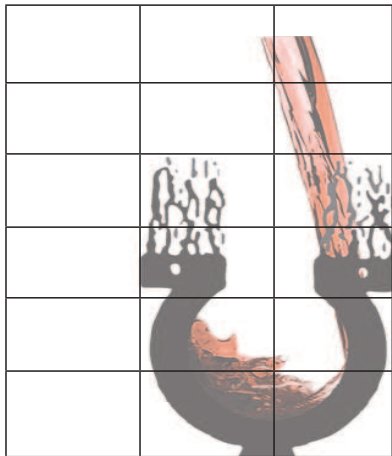
L'informem que aquestes dades no seran incorporades a cap fitxer, així com no seran cedides a tercers, per fer-ne un ús comercial.



Aquest apartat està reservat per al segell de cada establiment adherit a VidiTapes.

		SEGELL
SEGELL		
		SEGELL
		SEGELL
SEGELL		SEGELL
		SEGELL





Que vagi de gust!!!



Premis

PREMI A LA TAPA MÉS MARINERA: nit d'allotjament a l'*Hotel El Gran Claustre*, esmorzar i entrada a l'spa.

Ubicat en un edifici del 1746, es troba emmarcat al cor de la Vila Closa, antic nucli declarat Conjunt Històric Artístic i presidit pel ja pràcticament mil·lenari Castell dels Montserrat.

Detalls amb encant i espais únics ... tresors del benestar. Textures aromàtiques, sensacions amb equilibri, cuina d'avantguarda. Tracte preferent, aigües prodigioses i bombolles de somni. Descans balsàmic, móns particulars de sensacions i colors que es poden gaudir en qualsevol de les 39 habitacions i, així, gaudir d'un moment inoblidable en el nou SPA, inaugurat l'any 2010.

PREMI A LA TAPA MÉS SIMPÀTICA: sopar gastronòmic al *Restaurant El Tast de l'Àngel*, nit d'allotjament a l'*Hotel Class de Valls* i esmorzar.

L'Àngel Solé és un reconegut cuiner de la ciutat de Valls. Al capdavant de la cuina del Bar Ca l'Àngel des de fa més de 25 anys, ara fa un any va decidir oferir el seu talent culinari al restaurant de l'Hotel Class, "el Tast de l'Àngel" Característic per la seva cuina tradicional amb tocs d'innovació i modernitat, ha representat la cuina catalana arreu del món (Estats Units i Itàlia).

Vinculat als mestres de la cuina tradicional, l'Àngel Solé ha format part de diversos reportatges televisius on ha demostrat el seu vagatge davant dels fogons.





Premis

PREMI A LA TAPA MÉS GASTRONÒMICA (Jurat *) : sopar gastronòmic al *Restaurant La Grava*, nit d'allotjament a l'*Hotel La Grava* i esmorzar.

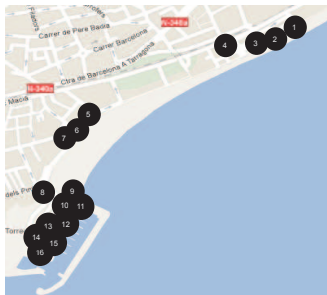
La Grava és un negoci familiar quasi centenari. L'antiga fonda ha passat de pares a fills, però també els valors de l'hospitalitat, el bon menjar i la feina ben feta. A l'actualitat, el Gerson i la Noemí (4ª generació) gestionen el Restaurant Gastronòmic amb l'hotel de 12 habitacions.

El Gerson va estudiar a l'Escola d'Hosteleria a Cambrils i va fer algunes estades amb diferents cuiners abans d'incorporar-se de nou a casa. Ofereix una cuina amb plats creatius, però amb una base de cuina tradicional catalana, on hi destaca la sensibilitat per oferir matèries primes obtingudes de productes locals i de proximitat amb sempre cercant la màxima qualitat.

***El jurat de la tapa gastronòmica estarà format per l'Iban Tomàs "Bruixes de Burriac /Hotel Gran Calastre" d'Altafulla , Gerson Ribal "Restaurant la Grava" del Morell i l'Àngel Solé "Restaurant el Tast de l'Àngel" de Valls.**



Zona Baix Mar - Port





Restaurant-Bar El Vaixell

Passeig Colom, 46

977.64.01.04

HORARI: 12.00 – 14.00 i de 20.30 – 22.30

Obert de dimarts a diumenge al migdia

1

La Mar Salada



Ingredients: _____

Sardina farcida sobre coca de vidre

Descripció del local:

Cuina mediterrània i marinera tradicional. Terrassa davant del mar on gaudir d'uns excel·lents arrossos, all cremat, romescos, suquets.

Peix directe de la llotja.

Maridatge:

Vi: Adernats Blanc Jove

(Moscatell, Macabeu)

Frescor, bona acidesa i fruita blanca com a complement d'una tapa amb tocs salins.



Restaurant Òxid

Passeig Colom, 43

977.64.19.52

www.oxid.cat

HORARI: 12.00 – 14.00 i de 19.00 – 21.00

(Servei Tapa a la Barra) Obert tots els dies

2

Òxids



Ingredients: _____

Seitons adobats fregits

Descripció del local:

Bar restaurant de nova creació amb 3 anys d'antiguitat. Cuina de tapes i plats moderns elaborats i tradicionals.

Maridatge:

Vi: Adernats Brut Nature

(Xarel·lo, Parellada, Macabeu)

Explosió de bombolles vora el mar amb bocins de ferro i d'or





Cal Coco

Isaac Peral, 25

977.64.04.12

HORARI: 12.00-15.30 i de 20.30 - 23.00

Dia 5 tanca. Obert la resta de dies.

3

Pecat carnal



Ingredients:

Pa rústic, mostassa, pebrot vermell caramelitzat, tall de "ojo de bife" ("chuletón"), pebre negre, sal fòssil.

Descripció del local:

Restaurant de cuina catalana, carns argentines i arrossos. Al barri mariner, molt a prop del mar. Ambient tranquil i acoïllidor.

Maridatge:

Vi: Adernats Angelus

(Ull de llebre, Merlot)

Tocs celestials de les fruites vermelles i aromes varietales, ens empenyarà a pecar i a gaudir, amb frescor i estructura, d'aquesta tapa.



La Nansa

Carreró, 3

636.54.03.66

HORARI: 9.00 -22.00

Obert tots els dies.

4

Mouse de tonyina



Ingredients:

Tonyina, formatge fresc, llimona, sal, pebre, tomàquet i alfàbrega.

Descripció del local:

Tapes i entrepans. Especialitat en vermutos. Al cor del Barri Marítim.

Maridatge:

Vi: Adernats Rosat

(Ull de llebre, Merlot)

Tocs herbacis, harmonia de colors i final especiat. Ideal per un xarrup de contrastos.





Las Palmeras

Passeig Rafael Campalans, 16

977.64.00.27

HORARI: 11.00 - 14.00 i de 19.00 - 23.00

Obert tots els dies

5

Delícia de Tarta del Casar



Ingredients:

Pa de vidre, coca casar, sobrassada, pernil d'ànec, pebrot del "piquillo".

Descripció del local:

Restaurant de cuina mediterrània amb tocs creatius. Espai obert al mar, ambient relaxat i àmplies sales per a banquets i celebracions.

Maridatge:

Vi: Adernats Angelus

(Ull de llebre, Merlot)

Sedositat, frescor i estructura per a una tapa complexa i gastronòmica.



Restaurant El Capitán

Passeig Rafael Campalans, 11

686.67.84.26

HORARI: 12.00 - 16.00 i de 20.00 - 23.00

Obert tots els dies

6

Estrelles de calamarsets



Ingredients:

Calamarsets, oliva negra i pebrot verd.

Descripció del local:

Restaurant de cuina mediterrània on podràs gaudir d'una selecta carta de vins.

Servei de terrassa davant del mar.

Maridatge:

Vi: Adernats Fermentat en Barrica

(Xarel·lo)

Aromes de llimona i fum, enriquint aquest escaner tan mediterrani.





La Luna

Passeig Rafael Campalans, 11-13, Local 6

977.64.21.53

HORARI: 12.00 – 00.00

Obert tots els dies

7

Nit de lluna



Ingredients:

Llesca de pa, canonges, filet de porc, carbassó, pebrot vermell i salsa "demi glace".

Descripció del local:

Acollidora terrassa amb vistes al mar, ideal per gaudir de la cuina tradicional amb una variada carta de plats per a tots els gustos.

Maridatge:

Vi: Adernats Rosat

(Ull de llebre, Merlot)

Vi de lluna nova, esperit de la terra i plaer carnal.



La Terraza

Plaça del Peig

977.64.45.28

HORARI: 11.00 – 16.30 i de 19.00 – 23.00

Obert tots els dies

8

Musclos farcits



Ingredients:

Musclos, gambes, pernil ibèric, ou, farina i pa rallat.

Descripció del local:

Els millors arrossos, paelles, llamàntols, tapes variades... per ser gaudides en una terrassa amb magnífiques vistes.

Maridatge:

Vi: Adernats Rosat

(Ull de llebre, Merlot)

Crepuscle del sol en una copa, paisatge infinit amb sabor a terra i a mar.





La Quilla

Passeig Marítim, s/n

977.64.50.91

HORARI: De Dill. a Dij.: 11.00 – 00.00

Div.: 11.00 – 21.00

Dis. i Diu.: 11.00 – 14.00 i de 16.00 – 21.00

9

Somni d'estiu



Ingredients:

Anxova, seitó, salmó fumat, espàrrec, ceba confitada, carbassó, melmelada.

Descripció del local:

Restaurant de cuina marinera, tapes i marisc en un espai idíl·lic davant del mar.

Grans terrasses, zona *chillout*, salons per a banquets i celebracions familiars.

Maridatge:

Vi: Adernats Seducció

(Xarel·lo, Moscatell, Chardonnay)

Copatge de varietats, flors i paisatge. Un joc de contrastos per a una trilogia marinera.



Iceberg Chef

Port Torredembarra, s/n

629.623.050

HORARI: 11.00-16.00 i de 20.00-23.00

Obert tots els dies.

10

Trident



Ingredients:

Gamba, seitó, musclo amb base de pa i fons d'amanida i enciam.

Descripció del local:

Nou local gastronòmic al Port Torredembarra amb gran terrassa *chillout* i copes de nit.

Ambient distès i familiar on gaudir de les nits càlides d'estiu.

Maridatge:

Vi: Adernats Blanc Jove

(Moscatell, Macabeu)

Un vi amb l'esperit d'un gran cava, per a una tapa amb cos de gran plat.





Geladeria Iceberg

Port Torredembarra, s/n
696161761

HORARI: 10.00 – 00.00

Obert tots els dies.

11

Tropicava



Ingredients:

Gelat de mango, gelat de gerds, perles de meló i maduixa natural.

Descripció del local:

Geladeria-cafeteria a la Torre que compta amb 28 anys d'experiència (des de 1983) conegut per la seva àmplia gamma de gelats i sucus naturals.

Maridatge:

V: Adernats Brut

(Xarel·lo, Parellada, Macabeu)

Dolç de vinya, fresc i explosiu. La cirereta daurada per a una orgia de sabors.



La Taverna d'en Persei

Port Torredembarra, local c3

677.44.07.18

HORARI: Dim, Dx. i Dij. de 19.00 a 00.00

Div. , Dis i Diu.: 11.00-16.00 i de 19.00-0.00

Dilluns tancat.

12

Carpaccio d'en Persei



Ingredients:

Carpaccio de gambes.

Descripció del local:

Local de 30 metres quadrats amb terrassa amb vistes als vaixells del Port. Especialitat en ostres, carpaccios, torrades, embotits, etc.

Maridatge:

V: Adernats Brut

(Xarel·lo, Parellada, Macabeu)

Pels seus tocs dolços i de criança és l'acompanyant ideal aportant frescor i festivitat.





La Rocalla

Port Torredembarra, Local D8

977.64.50.94

HORARI: 12.00 – 16.00 i de 19.00 – 23.00

Obert tots els dies

13

Cassoleta de mandonguilles



Ingredients:

Pa, pernil, carn picada, julivert, all, salsa d'ametlles, pèsols i patata.

Descripció del local:

Frankfurt al Port Esportiu amb àmplies terrasses, especialitat en tapes marineres i entrepans.

Maridatge:

Vi: Adernats Fermentat en Barrica

(Xarel·lo)

Aromes de muntanya, fruits secs, salinitat i cos, retorn a l'infantesa i a la cuina tradicional.



Cozynook

Port Esportiu, Local 7/8/9

977.64.45.35

HORARI: 12.00 – 16.00 i de 20.00 – 23.00

Obert tots els dies

14

Provoleta



Ingredients:

Pa torrat, formatge provolone, tomàquet deshidratat, pernil ibèric de bellota i herbes aromàtiques.

Descripció del local:

Restaurant de cuina marinera on gaudir dels típics arrossos i fideuàs. Especialitat en paelles, creps salades i amanides. Gran terrassa al Port.

Maridatge:

Vi: Adernats Seducció

(Xarel·lo, Moscatell, Chardonnay)

Essència de vinya, bona acidesa i notes florals. L'acompanyament perfecte per a una tapa origi-





Hecatombe

Port Torredembarra, local 10
626372760

HORARI: 18.00-00.00

Obert tots els dies.

15

HecaDrink



Ingredients:

Síndria, pera, kiwi, préssec,
vodka, Rives kivi, cava.

Descripció del local:

Bar de copes i música al Port de Torredembarra, especialitat en còctels.

Música en viu i terrassa al mar.

Maridatge:

Vi: Adernats Brut Nature

(Xarel·lo, Parellada, Macabeu)

Cava amb tocs de pastisseria, poma i fruits tropicals.
Un atreviment noctàmbul amb bona companyia.



El Faro del Port

Port de Torredembarra, local 8

977.64.17.45

HORARI: 11.00-16.00 i de 20.00 – 23.00

Obert tots els dies.

16

Salmorejo



Ingredients:

Tomàquet, cogombre, ceba, all,
oli, vinagre, sal, pa i ou.

Descripció del local:

Restaurant de cuina casolana i menú diari, gran terrassa davant del Port Esportiu.

Tapes i plats de tota la vida.

Maridatge:

Vi: Adernats Rosat

(Ull de llebre, Merlot)

Harmonia d'aromes colors i tonalitats. Sensacions fresques per als dies d'estiu.



Zona Centre



Restaurant Roda

Urb. Las Dunas, Local 1

977.64.49.47

HORARI: 11.00 -15.00 i de 20.00 - 23.00

Obert tots els dies.

17

Umbemendi



Ingredients:

Patata, ceba, botifarra negra,
salsa de carn, pebrot vermell.

Descripció del local:

Local familiar especialitzat en cuina mediterrània i gallega. Esmorzars, menú diari, carta i tapes elaborades. Sala per a banquets.

Maridatge:

Vi: Adernats Seducció

(Xarel·lo, Moscatell, Chardonnay)

Un vi blanc aromàtic i agosarat que s'atreveix a encarar-se amb una tapa complexa i elaborada.





Restaurant Clamar

C/Pescadors, núm. 17

977.64.06.82

www.restauranteclamar.com

HORARI: 12.30 – 16.30 i de 19.30 – 22.30

Dilluns tancat.

18

Farcellets de mar



Ingredients:

Cebra tendra, calamarsos, bolets, tomàquet, patata, vi pebrot.

Descripció del local:

Restaurant que compta amb 25 anys al seu servei. Local climatitzat amb capacitat per a 250 persones. Cuina mediterrània de mercat amb tendència innovadora. Buffet degustació, menú, servei i de catèring i plats per emportar per encàrrec.

Maridatge:

Vi: Adernats Fermentat en Barrica
(Xarel·lo)

Tocs fumats i de terra humida. Un bany d'aromes sobre petits tresors de mar.



Bar Varimar

Passeig Miramar, 175

977.64.38.95

HORARI: 13.00 – 21.00

Obert tots els dies

19

Patates Varimar



Ingredients:

Patates, maionesa, oli, all i julivert.

Descripció del local:

Bar-Cafè situat davant l'estació de trens, especialitat en entrepans i menú diari casolà. Terrassa tranquil·la.

Maridatge:

Vi: Adernats Seducció
(Xarel·lo, Moscatell, Chardonnay)

Maridatge refrescant entre un vi i un plat que conviden a ser compartits.





La Morucha

Plaça Catalunya, 5

977.64.62.23

HORARI: 11.00 – 16.00 i de 19.00 – 23.30

Obert tots els dies

20

Pic Tartar



Ingredients:

Pebrot "piquillo", all, puré de poma, bonítol fresc.

Descripció del local:

Cuina mediterrània i gran terrassa. Especialitat en carns, bacallà al pil-pil i arrossos.

Àmplia gamma de sidres i vins.

Maridatge:

Vi: Adernats Seducció

(Xarel·lo, Moscatell, Chardonnay)

Contrast de sabors i textures acompanyats de tocs marins i fruita blanca.



Bar la Charca

Plaça Catalunya, núm. 3

977.64.42.96

HORARI: 11.00 – 23.00

Obert tots els dies

21

Patates braves



Ingredients:

Patata natural i salsa especial de la casa.

Descripció del local:

Àmpli local d'ambient familiar amb una àmplia terrassa coberta.

Especialitat en tapes casolanes.

Si t'agrada l'esport, pots gaudir-lo amb nosaltres (Gol TV i Canal +).

Maridatge:

Vi: Adernats Brut Nature

(Xarel·lo, Parellada, Macabeu)

Frescor, alegria i bona acidesa per jugar amb porcions de la tapa per excel·lència.





El Faro de la torre

C/Mercat, núm. 12 baixos
626767856

HORARI: 12.00-16.00 i de 19.00-22.00

Obert tots els dies

22

Broqueta de perdiu



Ingredients:

Perdiu fregida, xampinyó i pebrot del padró.

Descripció del local:

Local situat al centre de la Torre característic per les seves tapes, torrades, entrepans, montaditos.

Maridatge:

Vi: Adernats Fermentat en Barrica

(Xarel·lo)

La complexitat de l'acidesa, els fumats i els aromes s'enlairen per acompanyar una tapa de



Zona Major - Avda. Catalunya



La Riera
del Gajà



Bar Guió

Onze de Setembre, 11

977.64.21.87

HORARI: 12.00-15.00 i de 19.00-23.00

Obert tots els dies

23

Empanada amb



Ingredients: _____

Patata, carn i farina de blat.

Descripció del local:

Ambient llatí i espanyol.

Cuina típica colombiana i espanyola.

Maridatge:

Vi: Adernats Rosat

(Ull de llebre, Merlot)

Un maridatge de cultures integrades on els sabors mediterranis es fusionen amb una tapa amb tocs de salsa



Asador Arribes del Duero

Avinguda Catalunya, 27

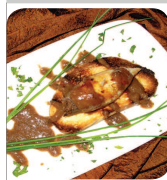
977130465

HORARI: 12.00-14.00 i de 20.00-23.00

Dilluns tancat.

24

Calamar brau



Ingredients: _____

Calamar, cua de bou, reducció de vi criança dels Arribes, api, pastanaga i ceba.

Descripció del local:

Local situat al centre de la població característic per oferir una cuina típica de graella castellano-lleonesa.

Maridatge:

Vi: Adernats Brut

(Xarel·lo, Parellada, Macabeu)

Un cava d'aires festius i frescos amb llarga criança ens guiarà del mar a la devesa.





Cal Txus i l'Anna

Major, 7

630.48.80.19

HORARI: 11.00-14.00 i de 17.00-22.00

Obert tots els dies.

25

Trencadís dalt la Torre



Ingredients:

Anxova sobre torrada amb emulsió de romaní, amanida russa amb pebrots, galeta de blat, olivada i "bitxo".

Descripció del local:

Local ubicat en una vivenda que data del segle XVIII, al nucli antic de la vila.

Especialitat en tapes, pintxos i cuina casolana.

Maridatge:

Vi: Adernats Fermentat en Barrica

(Xarel·lo)

Els fumats, el romaní i les notes salines ens reflexen els sabors de la tapa tant al plat com a la copa.



Cafeteria Punt de Trobada

Avinguda Catalunya, 4

977.64.00.68

HORARI: 12.00 -15.00 i de 19.00 - 23.00

Dies 4 i 11 tancat.

26

Pinxo de muntanya



Ingredients:

Regirat de bolets, botifarra negra i ou de perdriu.

Descripció del local:

Cafeteria-bar, especialitat en cafès i tèss del món, tapes elaborades.

Menú diari i torrades especials.

Servei de terrassa.

Maridatge:

Vi: Adernats Negre Jove

(Ull de llebre)

Un vi negre jove que s'afegirà com un ingredient més aportant fruits del bosc i que ens abocarà a un paisatge de muntanya.





Mulsum

Sant Joan, núm. 15

977.65.55.76

43762 – La Riera de Galà

HORARI: 13.00 – 16.00 i de 20.30-23.00

Diumenge i dilluns a la nit tancat.

27

Picat de mar



Ingredients:

Cloïses i i llagostí, ceba tendra, mongeta tendra, julivert, peix blanc de llotja.

Descripció del local:

Casa de poble amb pinzellades de modernitat. Cuina autòctona, de pagès i llotja.
Amor per la cuina de qualitat i extensa carta de vins.
Terrassa interior i ambient relaxat.

Maridatge:

V: Adernats Rosat

(Ull de llebre, Merlot)

Una harmonia entre el mar i la terra .Un trencadís de colors i textures amb pinzellades del color de la vesprada .



Col·laboren



vidiví

C/Sabaters-Fusters, nau 1
Polígon Industrial
43800 – Valls (Tarragona)
Tel./fax.: 977.60.89.16
info@Vidivi.eu