



TAPA i quinto o canya 2,50€

Del 20 al 30 de MARÇ de 2014

la Ruta de tapes de Reus



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

13 CONFITERIA POY Raval de Jesús, 8 - T. 977 312 475 Horari: de dimarts a dissabte de 8.30 a 13.30 h de 17 a 20.30 h. Diumenge de 8.30 a 14.30 h. Minimona Poy Duet de bescurt esponjós d'ametlla amb un farcit suau de crema de mantega acabada amb gèria i un miniu de xocolata Valrhona acompanyat de moscatell Miró.

14 DÉU N'HI DO Pl. del Mercadal, 16 - T. 607 390 901 Horari: de dilluns a diumenge de 8 a 24 h. Empanadilla argentina L'autèntica i genuïna empanadilla argentina a ritme de tango.

15 DYLAN'S C. d'Aleus, 1 - T. 977 342 353 Horari: de dilluns a diumenge de 12 a 24 h. Quesadilla amb xoriç Truita amb ceba, tomaca, formatge, guacamole, xoriç i salsa.

16 EL CALL C. del Metge Fortuny, 1-3 - T. 977 126 266 Horari: de dilluns a dijous i diumenge de 12 a 24 h. Divendres i dissabte de 12 a 1 h. Callçotada Croqueta de calçots amb romesco i esterilització al gust.

17 EL CAMPANARET C. de l'Amargura, 67 - T. 651 473 095 Horari: De dilluns a diumenge de 12 a 16 h i de 19 a 23 h. Patates i bolets gratinats Laminat de patates, formatge i bolets, tot gratinat, especiat amb farigola i adornat amb salsa rocafort i bolets.

18 EL RACÓ DEL VERMUT Passeig del Camp, 13 - CC El Pallol - T. 633 619 368 Horari: de dilluns a diumenge de 8.30 a 23 h. Boníssim! El tradicional pintxo de carn de pollastre, ciceroni i carabassó, tot adobat amb llimona, romani, soja, mel i un toc suau de vermut de Reus. Com ha de ser!

19 EL RACÓ D'EN CUGAT C. Ample, 12 - T. 658 554 072 Horari: de dilluns a dissabte d'11 a 22 h. Diumenge de 10 a 15 h. Pintxo de moda Llagoiti amb quimono de patata, acompanyat de gelatina de xampú Estrella Damm i gavadina de pernil dolç.

20 EL TUBO C. del Vidre, 21-23 - T. 690 175 409 Horari: de dimarts a dissabte de 19 a 23 h. Lemon Quinoa Salmó marinat sobre una base de quinoa, poma i cogombre, amb vinagreta de mango i confitura ecològica de llimona.

21 EN LA ESPERA TE ESQUINO C. de les Galanes, 12 - T. 722 112 282 Horari: de dilluns a dissabte de 18 a 23 h. Aglà & Foie Mollètic típic de casa nostra, acabat de fornejar, amb pernil ibèric cent per cent d'aglà extra i amb foie, que li dona un toc fi i suau de contrastos.

22 FLAPS CAFÉ C. de Pubill Oriol, 4 - T. 977 342 606 Horari: de dilluns a diumenge de 19 a 1 h. Flaps pintxo Torrada amb llim ibèric, patata al forn decorada i una guarnició.

23 FLECA RESTAURANT 158 Av. dels Països Catalans, 158 - T. 977 316 416 Horari: de dilluns a dijous d'11 a 20 h. Divendres i dissabte d'11 a 16 h i de 19.30 a 22.30 h. Mielluls de mar i muntanya Mielluls de pasta fresca amb peus de porc desossats, gambes amb salsa romesco de Reus i oli Siurana amb perfum de tòfona.

24 GELATS I TORRONS XIXONA Raval de Santa Anna, 6 - T. 977 343 013 Horari: de dilluns a dijous de 9 a 22 h. Divendres i dissabte de 9 a 24 h. Tast de formatges Pintxo amb tres gelats de formatges diferents: de formatge blau i figa al forn; de mascarpone amb salsa de maduixa i codonyat, i de cabra amb crocant d'avellana.

25 KUBIC Cami de l'Aigua Nova, 16 - T. 977 300 650 Horari: de dilluns a dijous de 12 a 21 h. Divendres i dissabte de 12 a 23 h i diumenge d'11 a 15 h. Dolça mentida Cupcake salat! Una base de coca amb recepte, botifarra de pagès a l'interior i guarnit amb un frosting de patata violeta.

26 LA COMARCA C. de les Carnisseries Velles, 4 - T. 605 270 541 Horari: de dilluns a dijous de 19 a 23 h. Divendres, dissabte i diumenge de 12 a 23 h. Paperina de pollastre i patates ecològiques amb salsa brava Paperina típica de xurreria amb una verge de patates ecològiques fregides i una porció de pollastre arrebossat amb Kellogg's acompanyat d'unes gotes de salsa brava.

27 LA FORQUILLA N.21 C. de Galanes, 21 - T. 687 634 376 Horari: de dimarts a dissabte de 12.30 a 15 h. De dijous a diumenge de 19 a 23 h. Bomba Galanes Bomba cruixent d'avellana de Reus amb un farciment de calçot de la terra amb botifarra blanca de casa Borrull, i amb un toc de romesco i oli Siurana.

28 LA PRESÓ C. de la Presó, 7 - T. 977 340 493 Horari: de dilluns a diumenge de 12 a 17 h i de 18 a 24 h. Pintxo de vedella Llagoiti de vedella desossada fregida, amb carabassó i vedella arrebossada, coberta de tomaca, tàpers, bacó i formatge fos.

29 LA TAVERNA C. de la Lleona, 3 bxs - T. 877 010 044 Horari: de dilluns a dissabte d'11.30 a 16 h i de 19.30 a 23 h. De pota negra Cuixa de pollastre desossada farcida de bacó i dàtils sobre pa de pagès, amb ceba caramel·litzada, i un raig de salsa de mostassa.

30 L'ABSIS CAFÉ - RESTAURANT C. del Mar, 30-32 - T. 977 342 992 Horari: de dilluns a diumenge de 9 h fins al tancament del local. Barretina barrejada Tapa a base de botifarra negra, un toc de formatge de cabra i sobrassada amb ceba dolça caramel·litzada i dues faves dins d'un bol de carabassó.

31 LE PETIT CAFÉ Raval de Jesús, 32 - T. 977 314 491 - Horari: de dilluns a dimecres de 18 a 21 h. Dijous i diumenge de 13 a 16 i de 18 a 22 h. Divendres i dissabte de 13 a 16 i de 18 a 24 h. Cupcake salat Cupcake de botifarra negra amb poma, decorat amb una crema de pebrots del piquillo i formatge amb pols d'avellana de Reus.

32 L'ESTEL C. del Vent, 11 - T. 977 316 043 Horari: de dilluns a dijous de 10 a 21 h. Divendres i dissabte de 10 a 24 h. Diumenge tancat. Capritx de la Noa Vol-au-vent farcit de bacallà i salmó fumat, enciam i salsa tàrtara, regat amb oli de caviar.

33 L'UNIK C. Alt del Carme 68 - Pl. d'Enric Izaguirre - T. 877 011 064 Horari: de dilluns a dijous de 17 a 23 h. Divendres i dissabte de 17 a 1 h. Explosió L'Unik Bomba arrebossada amb cereals i un toc de salsa L'Unik, amb un nucli d'ou de guatlla revestit de carn trinxada adobada amb soja.

34 MANTAKAU (FORN SISTARÉ) Pl. de la Libertat, 29 - T. 977 326 239 Horari: de dilluns a diumenge de 8 a 21 h. Dissabte de 8 a 22 h. Torrada de pa de cervesa Estrella Damm de cal Sistaré, amb gustos d'hivern Torrada de pa de cervesa Estrella Damm elaborat per Forn Sistaré, coberta de ceba de Figueres, confitada, i amb mondongo del Priorat elaborat per Salvador Pàmies. Una recepta tèbia, per al fred, i molt nostra.

35 MAS DE L'ÀVIA C. del Fossar Vell, 8 - T. 977 345 062 Horari: de dilluns a diumenge de 13 a 15.30 h i de 20 a 23.30 h. Sorpresa Niu de l'àvia Quadratet de pasta fil·lo en salsa de soja, farcit de panes de Corint, albardat amb bacó, coronat amb formatge gratinat i acompanyat de fulles de xicoira i ruca i esquitxat amb reducció de soja.

36 NO DIGUIS BLAT Pg. del Camp, 1 - CC El Pallol - local 16 planta baixa - T. 977 940 147 - Horari: 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 23.30 h. La broqueta Combinació de sabors de carn salxada amb poma especiada.

37 PA & CAFÉ C. de Llovera, 9 - T. 977 553 107 Horari: de dilluns a diumenge de 7 a 23 h. Tonyina Prim Pa torrat, ceba caramel·litzada i tonyina a la brasa amb crema de formatge.

38 PIANO PIANO C. de Santa Anna, 11-13 - T. 977 343 483 Horari: de dimarts a dissabte de 13.30 a 15 h i de 20 a 21.30 h. Cebiche de bacallà Bacallà cru tallat a daus, suc de llima, pebre picant, all, ceba i coriandre.

39 RESTAURANT CASA CODER Pl. del Mercadal, 16 - T. 977 340 707 Horari: de dilluns a diumenge de 13 a 23 h. Caneló de botifarra esparracada, amb pera i encenalls de foie Caneló de pasta de crep farcit de botifarra negra amb ceba confitada i pera i un polsim de foie d'ànec.

40 RESTAURANT EL CÍRCOL Pl. de Prim, 4 - T. 977 328 474 Horari: de dilluns a dissabte de 13.30 a 16 h i de 20 a 23 h. Bacallà amb mussolina d'all i pebrot del piquillo Sobre una base de pebrot del piquillo, bacallà esqueixat i cobert de mousse d'all gratinat.

41 RESTAURANT HOTEL NH Av. de Maria Fortuny, 85 - T. 977 345 353 Horari: de dilluns a dissabte de 13.30 a 15.30 h i de 20.30 a 23 h. Pintxo de rosbit Rosbit farcit de pruna amb vi sobre una base de patata confitada.

42 RESTAURANT ROSA DELS VENTS Pl. de les Peixateries Velles, s/n - T. 977 345 437 Horari: de dilluns a diumenge de 12 a 16 h i de 20 a 24 h. Dimarts tancat. Fem un trio! Sobre una base de pa de coca, tres mossegades: una de carxofa amb anoves, una altra de ciceroni amb formatge de cabra, i l'última, de calçot amb romesco.

43 RESTAURANT TUPI C. de l'Alcalde Joan Bertran, 3 bxs - T. 977 310 537 Horari: de dilluns a dissabte de 10 a 23 h. Diumenge de 10 a 17 h. Broqueta de bacallà Llit d'enciam amb broqueta.

44 SOLDENIT Raval de Robuster, 14 - T. 977 300 300 Horari: de dimecres a diumenge de 20 a 24 h. Melós SDN Cilindre de pasta fil·lo farcit de vedella amb patata confitada i reducció de vi.

45 SORA Sushi & Cocktail Lounge C. del Mar, 14 - T. 618 992 665 Horari: de dimarts a diumenge de 13 a 16 h i de 20 a 23.30 h. Foie, quin pintxo! Flamejat de foie amb base d'arròs i cobertura de melmelada de nabius i ametlla.

46 STAR BURGUER C. de Santa Anna, 14 - T. 977 342 019 Horari: de dimarts a diumenge de 12 a 24 h. Panet de vedella esfilagarsada Panet de Viena farcit de vedella esfilagarsada amb verdures, mozzarella i un toc suau de salsa d'allis.

47 TAPE-O C. de Sant Joan, 22 - T. 674 484 209 Horari: de dilluns a diumenge de 12 a 15 h i de 19 a 23 h. El primer del Tape-o Torrada cruixent amb una base de ceba caramel·litzada, bacó, gamba i xampinyó, i l'harmonia de l'allioli de romani.

48 TAPES & TAPES C. de Galló, 4 - T. 977 340 219 Horari: de dilluns a dissabte de 19.45 a 21.30 h. Arròs caldós Arròs de peix amb gelatina de fumet i caviar de pebrot verd i vermill.

49 TASTETS DE REUS Pl. de les Basses, 2 - T. 977 313 669 Horari: de dilluns a dijous de 12 a 23 h. Divendres i dissabte de 12 a 24 h. Calçotada a la cassola Calçots de la terra cuits al foc, llonganissa d'Organyà i bolets en un niu cruixent del millor pa.

50 TASTUM Pl. del Castell, 4 - T. 977 085 666 Horari: de dilluns a dijous de 12 a 15.30 h i de 19 a 0.30 h. Minihamburguesa Califòrnia Ceba confitada, formatge cheddar, alvocat i bacó.

51 TAVERNA DESPERTAFERRO C. de Martí Napolità, 7 - T. 977 323 280 Horari: de dilluns a diumenge de 19 a 23 h. Paté de bou i arròs amb pastanaga confitada Estofat de bou i arròs de campanya, emmolat, amb una guarnició de carpaccio de pastanaga confitada i tot sobre una torradeta.

52 THE GREEN DOG Plaça del Castell, 5 Horari: de dilluns a diumenge de 19 a 24 h. Crema de patates de Prades a la Ibèrica Crema de patates, carn ibèrica, formatge curat...

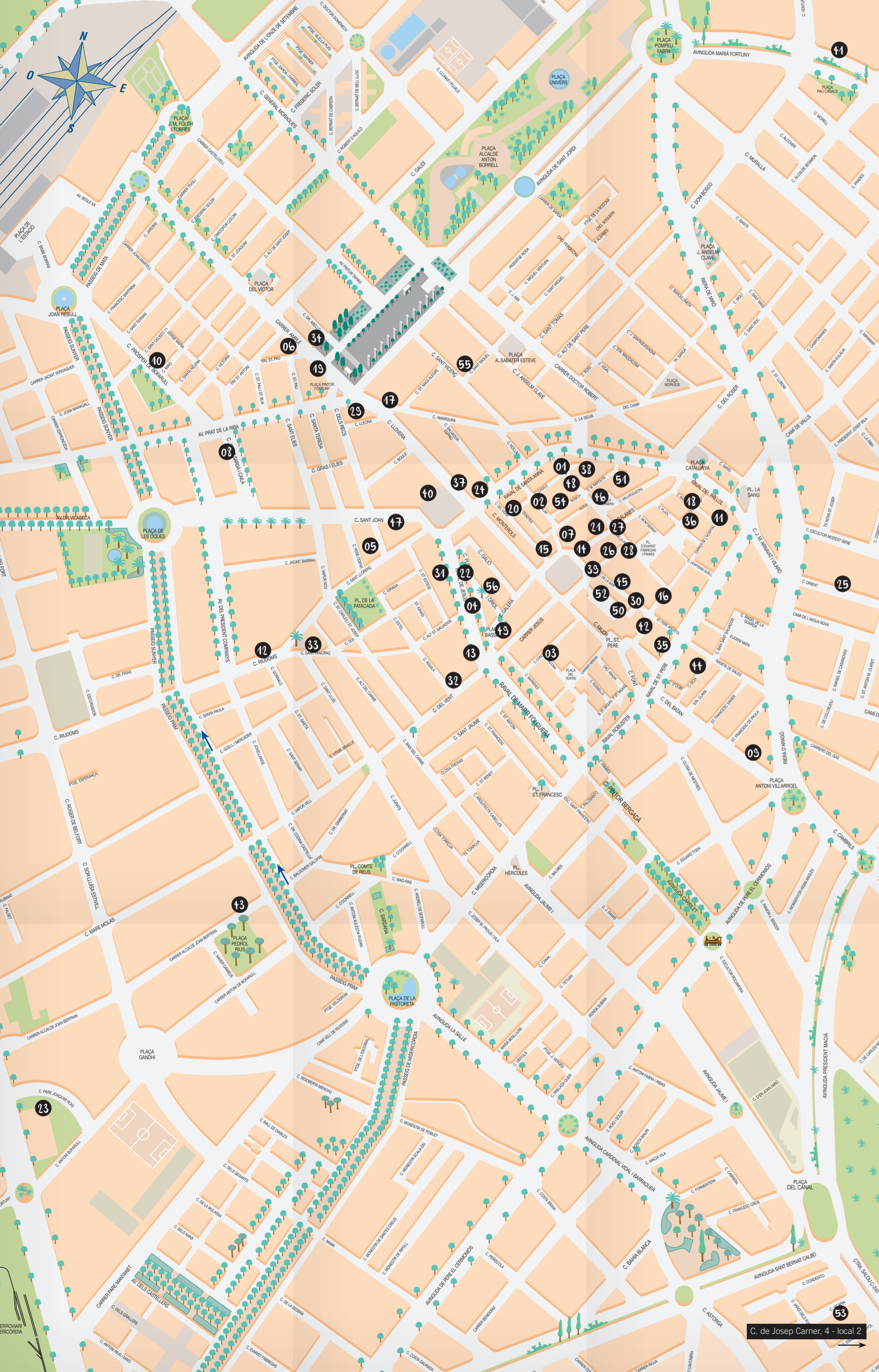
53 TOWER C. de Josep Carner, 4 - local 2 - T. 977 300 763 Horari: de dilluns a diumenge de 12 a 23 h. Chipirón bravo Minientrepà de calamarsets arrebossats amb un toc de salsa brava.

54 3DENOU C. de Rosich, 4-8 - T. 977 344 470 Horari: de dimarts a diumenge de 19 a 24 h. Pom de galets Amanida amb galets farcits de marisc i moito de cítrics.

55 VERMUTS ROFES RESTAURANT C. de Sant Vicenç, 21-23 - T. 977 344 584 Horari: de dilluns a dissabte de 12 a 14 h i de 20 a 23 h. Diumenge de 12 a 15 h. Vermutejant Pa de coca amb carxofa, pebrot farcit amb tonyina i seitó.

56 XIVARRI TASCA REUS C. de Pubill i Oriol, 7 - T. 977 128 319 Horari: de dilluns a diumenge de 19 a 24 h. Dissabte de 12 a 24 h. Maxibon de pollastre rostit amb lacat de tomaca especiat Pollastre rostit amb quètxup de tomaca casolà, sèsam i espècies.





Bars i Restaurants Participants

- 01** ANTULL RESTAURANT LOUNGE
Bacallà i no va dir res
- 02** ARRELS - CUINA NOSTRA
Esclat de sabors
- 03** AS DE COPES
L'As calçotada
- 04** BAR BON MAR
Amanida del mar
- 05** BAR CAMPUS
Aromes de la Mediterrània
- 06** BAR CANTÀBRIC
Fideuà del Cantàbric
- 07** CAFÈ DE REUS
Viu l'experiència
- 08** CAFETERIA DANIEL SALINAS
Sensació ibèrica
- 09** CAFETERIA RESTAURANT DENVER
Croqueta d'estofat de vedella amb espurnes de fruites del bosc i rocafort
- 10** CAL MASSÓ
Homenatge al calçot
- 11** CERVERERIA HIGHBURY
Irish Wrap
- 12** CLÀSSIC
Clàssic de la terra
- 13** CONFITERIA POY
Minimona Poy
- 14** DÉU N'HI DO
Empanadilla argentina
- 15** DYLAN'S
Quesadilla amb xoriço
- 16** EL CALL
Calçotada
- 17** EL CAMPANARET
Patates i bolets gratinats
- 18** EL RACÓ DEL VERMUT
Bonissim
- 19** EL RACÓ D'EN CUGAT
Pintxo de moda
- 20** EL TUBO
Lemon Quinoa
- 21** EN LA ESPERA TE ESQUINO
Aglà & Foie
- 22** FLAPS CAFÈ
Flaps pintxo
- 23** FLECA RESTAURANT 158
Mil·lulis de mar i muntanya
- 24** GELATS I TORRONS XIXONA
Tast de formatges
- 25** KUBIC
Dolça mentida
- 26** LA COMARCA
Paperina de pollastre i patates ecològiques amb salsa brava
- 27** LA FORQUILLA N.21
Bomba Galanes
- 28** LA PRESÓ
Pintxo de Vedella
- 29** LA TAVERNA
De pota negra
- 30** L'ABIS CAFÈ RESTAURANT
Barretina barrejada
- 31** LE PETIT CAFÈ
Cupcake salat
- 32** L'ESTEL
Capritx de la Noa
- 33** L'UNIK
Explosió L'Unik
- 34** MANTAKAU (FORN SISTARÉ)
Torrada de pa de cervesa Estrella Damm de cal Sistaré, amb gustos d'hivern
- 35** MAS DE L'ÀVIA
Sorpresa Niu de l'Àvia
- 36** NO DIGUIS BLAT
La broqueta
- 37** PA & CAFÈ
Tonyina Prim
- 38** PIANO PIANO
Cebiche de bacallà
- 39** RESTAURANT CASA CODER
Canelló de botifarra esparracada, amb pera i encenalls de foie
- 40** RESTAURANT EL CÍRCOL
Bacallà amb mussolina d'all i pebrot del picuillo
- 41** RESTAURANT HOTEL NH
Pintxo de rosbif
- 42** RESTAURANT ROSA DELS VENTS
Fem un trió!
- 43** RESTAURANT TUPI
Broqueta de bacallà
- 44** SOLDENIT
Melós SDN
- 45** SORA
Sushi & Cocktail Lounge
Foie, quin pintxo!
- 46** STAR BURGER
Panet de vedella estilgarsada
- 47** TAPE-O
El primer del Tape-o
- 48** TAPES & TAPES
Arròs caldós
- 49** TASTETS DE REUS
Calçotada a la cassola
- 50** TASTUM
Minihamburguesa Califòrnia
- 51** TAVERNA DESPERTAFERRO
Paté de bou i arròs amb pastanaga confitada
- 52** THE GREEN DOG
Crema de patates de Prades a la ibèrica
- 53** TOWER
Chipiñón bravo
- 54** ZDENOU
Pom de galets
- 55** VERMUTS ROFES RESTAURANT
Vermutejant
- 56** XIVARRI TASCA REUS
Maxibon de pollastre rostit amb lacat de tomaca especiat

Organitza: **cambraReus**

Patrocina: **Estrella Damm**

Col·labora: **ARJUNTAMENT DE REUS**, **KOM KAL**, **CONSEJO REGIDOR DE LA ECONOMIA LOCAL**, **UNITAT DE DESARROLLE DE REUS**, **ASADURE**, **FAYR**, **el tomb de reus**, **REUS promoció**

ganxet pintxo

KOM 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

celebracions VINA A COPES
GINTONICS sopars PLATS PER COMPARTIR
CONCERT VERMUT estmorzars

durant l'abril 10% de descompte en els teus sopars amb aquesta butlleta

CAL MASSÓ
CAFÈ VERMUTERIA

PINTXO amb el REUS SOLIDARI

Del 20 de març al 9 d'abril participa dels actes de sensibilització per la cooperació al Desenvolupament i la Pau

I el dia 20 a les 8 a Cal Massó viu la inauguració més solidària de la GANXET PINTXO PRIMAVERA 2014

Consulta el programa a www.reus.cat

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**, l'exitosa ruta de tapes de Reus. Un operatiu que es va endur el premi IMPRESCINDIBLE 2013 atorgat per Canal Reus TV en 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, la **GANXET PINTXO** també us permetrà convertir-vos en jutges a l'hora de triar les millors tapes d'aquesta sisena 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 a 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** 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°

DESCARREGA'T GRATIS L'APP I GAUDEIX DE LA RUTA DE TAPES

1a Nit de Monòlegs i Vi

Des dels 5 d'abril
Entre companyies
Vermuts Rotes
15€

R.T.V.

FORMACIÓ

cambraReus CIEF
Formant professionals

Consulta tota la formació que posem al teu abast a www.cambrareus.org

Organitza: **cambraReus**

Patrocina: **Estrella Damm**

Col·labora: **ARJUNTAMENT DE REUS**, **KOM KAL**, **CONSEJO REGIDOR DE LA ECONOMIA LOCAL**, **UNITAT DE DESARROLLE DE REUS**, **ASADURE**, **FAYR**, **el tomb de reus**, **REUS promoció**

de 20 al 30 de març de 2014

2,50€

APP GASTRONOMIA SFERA

ON MENJAR, BEURE I DIVERTIR-SE

Participa també en el premi GANXET LLENGUA votant l'establiment que destaquis en l'ús del català.

i

Vota les millors tapes i guanya...

UN CAP DE SETMANA D'ENOTURISME*
UN ÀPAT EN UN DELS RESTAURANTS DEL GANXET PINTXO*
UN SOPAR EN UN RESTAURANT AMB ESTRELLA MICHELIN*
Per a dues persones.