



7es

—JORNADES DEL—
Romesco

★ CAMBRILS ★

#RomescoCambrils



22 DE NOVEMBRE AL 8 DE DESEMBRE 2019

Cambrils, bressol de tradició culinària



El terme 'romesco' prové del mossàrab i significa 'barrejar i remenar coses diverses'. És un concepte que encaixa a la perfecció amb el patrimoni gastronòmic del nostre municipi. A Cambrils, s'ha desenvolupat una d'aquestes aplicacions que denominem romesco de peix convertint, amb els anys, aquest plat en una de les icones de la nostra tradició culinària.

Igualment, la nostra cuina és hereva de la nostra tradició i de les influències d'altres fogons, integrada per un ampli i divers ventall de restaurants, cadascun amb el seu estil propi i que ofereixen als seus clients aplicacions gastronòmiques amb romesco basades en les arrels més casolanes, en les tradicions més llunyanes o bé en les ganes d'innovar i transformar aquests sabors tant nostres en noves experiències.

Tots, però, prenen com a base els mateixos ingredients: els tomàquets, els fruits secs, l'oli d'oliva verge, el vinagre i les nyores, així com el mesatge de la tradició marinera de la zona, especialment arrelada, per oferir "plats enromescats" amb la salsa freda o bé guisats.

Entre els plats típics, que utilitzen el romesco com a ingredient principal, trobem el tradicional suquet de romesco, l'arròs de romesco, el bacallà amb romesco i les amanides o peix amb romesco fred.

El principal objectiu de les Jornades del romesco, que es duen a terme del 22 de novembre al 8 de desembre a Cambrils, és reivindicar les arrels i tradicions de la cuina local que es remunten a èpoques antigues. I oferir-vos la possibilitat de tastar diferents visions amb segell cambrilenc d'aquest plat de la nostra cuina.

Així doncs, un any més, us convidem a seure a la taula dels nostres restaurants per gaudir d'un producte que dona sabor i color a diferents elaboracions. A més a més, podeu seguir-nos en les nostres xarxes socials i consultar els menús dels restaurants participants.

Bon profit i bones jornades enromescades!

#Romesco

Cambrils, cuna de tradición culinaria

El término 'romesco' proviene del mozárabe y significa 'mezclar y remover cosas diversas'. Es un concepto que encaja a la perfección con el patrimonio gastronómico de nuestro municipio. En Cambrils, se ha desarrollado una de estas aplicaciones que denominamos romesco de pescado convirtiendo, con los años, este plato en uno de los iconos de nuestra tradición culinaria.

Igualmente, nuestra cocina es heredera de nuestra tradición y de las influencias de otros fogones, integrada por un amplio y diverso abanico de restaurantes, cada uno con su estilo propio y que ofrecen a sus clientes aplicaciones gastronómicas con romesco basadas en las raíces más caseras, en las tradiciones más lejanas o bien en las ganas de innovar y transformar estos sabores tan nuestros en nuevas experiencias.

Todos, pero, toman como base los mismos ingredientes: los tomates, los frutos secos, el aceite de oliva virgen, el vinagre y las ñoras, así como la maestría de la tradición marinera de la zona, especialmente arraigada, para ofrecer "platos enromescados" con la salsa fría o bien guisados.

Entre los platos típicos, que utilizan el romesco como ingrediente principal, encontramos el tradicional suquet de romesco, el arroz de romesco, el bacalao con romesco y las ensaladas o pescado con romesco frío.

El principal objetivo de las Jornadas del romesco, que se llevan a cabo del 22 de noviembre al 8 de diciembre en Cambrils, es reivindicar las raíces y tradiciones de la cocina local que se remontan a épocas antiguas. Y ofrecer la posibilidad de probar diferentes visiones con sello cambrilense de este plato de nuestra cocina.

Así pues, un año más, os invitamos a sentaros a la mesa de nuestros restaurantes para disfrutar de un producto que da sabor y color a diferentes elaboraciones. Además, podéis seguirnos en nuestras redes sociales y consultar los menús de los restaurantes participantes.

¡Buen provecho y buenas jornadas enromescadas!



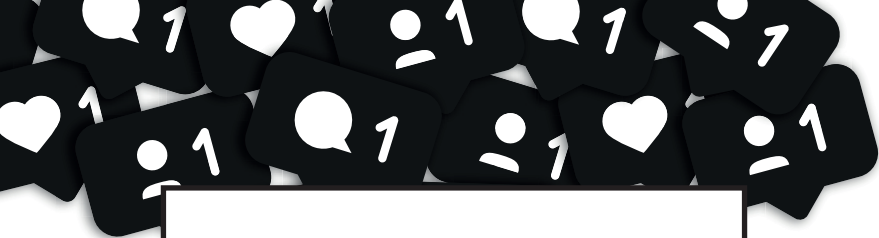
Del 22 de novembre al 8 de desembre,
seguiu les xarxes socials

 **Cambrils Gastronomia**

 **_cambrilsgastronomia**




7es
—JORNADES DEL—
Romesco
★ CAMBRILS ★
#RomescoCambrils



Del 22 de noviembre al 8 de diciembre,
seguid las redes sociales

 **Cambrils Gastronomia**

 **_cambrilsgastronomia**



★ ★ ★

— RESTAURANTS —

Participants

Acuamar

C/ Consolat de Mar, 66 · 977 360 059

Entrants a escollir

Amanida d'escarola, anxoves i bacallà amb romesco negat "Tri-marisc" (cargols de mar, musclos i navalles) amb romesco

Plat principal a escollir

Romesco de rap, cloïsses i gambes amb patates i fesols
Llom de bacallà gratinat amb romesco

Postres

Begudes

Vi "Blanc Bruc" de Cavas Hill -D.O. Penedès-
Cava "Hill 1887" Brut Nature (suplement 2,50€/persona)
Aigües minerals

Cafè

Entrantes a escoger

Ensalada de escarola, anchoas y bacalao con romesco suave "Tri-marisco" (cañaïllas, mejillones y navajas) con romesco

Plato principal a escoger

Romesco de rape, almejas y gambas con patatas y pochas
Lomo de bacalao gratinado con romesco

Postres

Bebidas

Vino "Blanc Bruc" de Cavas Hill -D.O. Penedès-
Cava "Hill 1887" Brut Nature (suplemento 2,50€/persona)
Aguas minerales

Café

★ **37,50€** ★

IVA inclòs/incluido

Bec d'Or

Av. Riera de Riudecanyes, 5 · 977 792 013

Menú degustació Diversitat

Lingot de *mousse* d'albergínia amb perles de tomàquet i encenalls de castanya

Poké de petxina de Pelegrí amb làmina de tocina, marinat de pinya i nous macadàmia

"Fish and chips" d'halibut, cruixent de moniato i salsa de romesco suau

Taco de pastor "Pulled pork" amb romesco fumat

Suquet de romesco tradicional amb lluç de pinxo, gambes i musclos

La bomboneria

Kremat Kambrilenk

Begudes

Vi blanc o cava brut nature de la terra

Menú degustación Diversidad

Lingote de *mousse* de berenjena con perlas de tomate y virutas de castaña

Poké de vieira con lámina de tocina, marinado de piña y nueces macadamia

"Fish and chips" de fletán, crujiente de boniato y salsa de romesco suave

Taco de pastor "Pulled pork" con romesco ahumado

Suquet de romesco tradicional con merluza de pincho, gambas y mejillones

La bombonería

Kremat Kambrilenk

Bebidas

Vino blanco o cava brut nature de la tierra

Cal Tendre

C/ Ramon Llull, 10 Baixos 2 · 877 016 327

Pica-pica (Mínim 2 persones)

Espatlla ibèrica amb pa cruixent, tomàquet i oli ALBA 1919
Amanida de formatge de cabra amb codonyat i fruits secs
Arrebossat de musclos amb salsa romesco

Plat principal a escollir

Fideus rossos amb sèpia i calamar
Suquet de romesco de rajada amb mongetes
Filet de llobarro amb verdures i oli de ceps
Llom de rap *enromescat* amb papada de porc (suplement 4€)
Arròs negre amb cloïsses

Postres a escollir

Begudes

Vi recomanat: Mas Vicenç D.O. Tarragona
Blanc: El Terrat
Rosat: Flors i Violes
Negre: Nit de Lluna

Pica-pica (Mínimo 2 personas)

Paleta ibèrica con pan crujiente, tomate y aceite ALBA 1919
Ensalada de queso de cabra con membrillo y frutos secos
Rebozado de mejillones con salsa romesco

Plato principal a escoger

Fideos rossos con sepia y calamar
Suquet de romesco de raya con judías
Filete de lubina con verduras y aceite de boletus
Lomo de rape *enromescado* con papada de cerdo (suplemento 4€)
Arroz negro con almejas

Postres a escoger

Bebidas

Vino recomendado: Mas Vicenç D.O. Tarragona
Blanco: El Terrat
Rosado: Flors i Violes
Tinto: Nit de Lluna

★ **22,90€** ★

IVA inclòs/incluido

Begudes no incloses/Bebidas no incluidas

Can Bosch

Rambla Jaume I, 19 · 977 360 019

Menú degustació

Cruixents

Aperitius

Ceviche mediterrani de nyora amb peix de temporada, moniato i moresc torrat

Coca de verduretes a la brasa, papada marinada amb miso, llagostins i romesco

Romesquet tradicional de rapets de Cambrils acabat amb allioli suau de safrà

La nostra versió del pastís "Montblanc"

Petits fours

Menú degustación

Crujientes

Aperitivos

Ceviche mediterráneo de ñora con pescado de temporada, boniato y maíz tostado

Coca de verduritas a la brasa, papada marinada con miso, langostinos y romesco

Romesco tradicional de rapes de Cambrils acabado con alioli suave de azafrán

Nuestra versión de la tarta "Montblanc"

Petits fours

05 

Can Solé

C/ Ramon Llull, 19-21 · 977 360 236

Entrants

Amanida de *carpaccio* de bacallà amb catifa de tomàquet

Plat principal

Cassolada de rap, llagosta, gamba vermella i altres fruits de mar

Postres

Pastís de maduixes fresques

Begudes

Vins del celler
Aigua mineral

Entrantes

Ensalada de *carpaccio* de bacalao con alfombra de tomate

Plato principal

Cazolada de rape, langosta, gamba roja y otros frutos de mar

Postres

Pastel de fresas frescas

Bebidas

Vinos de la bodega
Agua mineral

★ 45,00€ ★

IVA inclòs/incluido

Casa Macarrilla 1966

C/ Barques, 14 · 977 360 814

Menú degustació

La barca de l'avi

Tres petits aperitius de mercat

- _ Consomé d'aus i vedella
- _ Crema de nyàmpera i algues
- _ Carbassa amb bolets de temporada

Amanida de brandada de bacallà amb maduixes, pebrots del *piquillo* fumat i vinagreta de romesco

Suquet de rèmol amb trompetes de la mort i caviar d'erioçó de mar

Mousse de crema catalana amb deconstrucció de romesco fred

Petits fours

Pa

Menú degustación

La barca del abuelo

Tres pequeños aperitivos de mercado

- _ Consomé de aves y ternera
- _ Crema de tupinambo y algas
- _ Calabaza con setas de temporada

Ensalada de brandada de bacalao con fresas, pimientos del *piquillo* ahumado y vinagreta de romesco

Suquet de rodaballo con trompetas de la muerte y caviar de erizo de mar

Mousse de crema catalana con deconstrucción de romesco frío

Petits fours

Pan

07 

Denver Cambrils

C/ Mont-roig, 9 · 977 360 023

Entrants

Amanida de bonítol amb escabetx de romesco

Primer plat

Gamba blanca de Cambrils a la sal

Plat principal

Suquet de rajada

Postres

A escollir

Begudes

Aigua

Pa

Entrantes

Ensalada de bonito con escabeche de romesco

Primer plato

Gamba blanca de Cambrils a la sal

Plato principal

Suquet de raya

Postres

A escoger

Bebidas

Agua

Pan

★ **38,00€** ★

IVA inclòs/incluido

Mínim 2 persones/Mínimo 2 personas

22 de novembre al 8 de desembre 2019 | **13**

El Capi

C/ Pau Casals, 16 · 977 364 655

Entrants a escollir

Pop en salsa
Musclos amb romesco
Gambetes a l'allet amb espàrrecs

Plat principal a escollir

Arròs al romesco
Rap amb patates en salsa de romesco i allioli
Combinat de peix: sèpia, lluç, escamarlans i cloïsses

Postres

De la casa

Begudes a escollir

Aigua
Canya
¼ Vi

Pa

Entrantes a escoger

Pulpo en salsa
Mejillones con romesco
Gambitas al ajillo con espàrragos

Plato principal a escoger

Arroz al romesco
Rape con patatas en salsa de romesco y alioli
Combinado de pescado: sepia, merluza, cigalas y almejas

Postres

De la casa

Bebidas a escoger

Agua
Caña
¼ Vino

Pan

★ **19,90€** ★

IVA inclòs/incluido

09 

El Pescador

C/ Drassanes, 14 · 977 363 759

Entrants per persona

Escarola amb bacallà i romesco
Coca amb escalivada i anxova
Gambes a l'all

Plat principal

Suquet de rèmol amb patates,
fesols i cloïsses

Postres a escollir

De la casa

Begudes

Vi Vallmajor D.O. Terra Alta

Pa

Entrantes por persona

Escarola con bacalao y romesco
Coca con escalivada y anchoa
Gambas al ajo

Plato principal

Suquet de rodaballo con patatas,
alubias y almejas

Postres a escoger

De la casa

Bebidas

Vino Vallmajor D.O. Terra Alta

Pan

★ **29,50€** ★

IVA inclòs/incluido

El Pòsit

Plaça Mossèn J. Batalla, 3 · 977 369 604

Entrants

Amanida de salmó marinat amb porro confitat i romesco

Plat principal

Romescada amb rajada i patata

Postres a escollir

Crema catalana
Sorbet de llimona
Gelats

Begudes

¼ de Vi
Aigua mineral

Entrantes

Ensalada de salmón marinado con puerro confitado y romesco

Plato principal

Romescada con raya y patata

Postres a escoger

Crema catalana
Sorbete de limón
Helado

Bebidas

¼ de Vino
Agua mineral

★ 29,50€ ★

IVA inclòs/incluido

Germanans Miquel's

C/ Consolat de Mar, 28 · 977 791 653

Entrants a escollir

Amanida d'escarola amb bacallà i salsa de romesco
Musclos de roca amb romesco
Sèpia a la planxa amb romesco
Musclos amb suquet de romesco

Plat principal

Rap amb suquet de romesco
(escamarlans, llagostins i patates)

Postres

Postres a escollir

Begudes

Vi blanc -Garnatxa blanca-
(1 ampolla cada dues persones)
Aigua mineral (1 ampolla cada dues persones)

Cafè

Entrantes a escoger

Ensalada de escarola con bacalao y salsa de romesco
Mejillones de roca con romesco
Sepia a la plancha con romesco
Mejillones con suquet de romesco

Plato principal

Rape con suquet de romesco
(cigalas, langostinos y patatas)

Postres

Postres a escoger

Bebidas

Vino blanco -Garnacha blanca-
(1 botella cada dos personas)
Aigua mineral (1 botella cada dos personas)

Cafè

★ **37,00€** ★

IVA inclòs/incluido
Menú per a taula completa
Menú para mesa completa

La Palmera de la Llosa

C/ Til·lers, 11 · 977 793 354

Menú degustació

Aperitius

Els ingredients del Romesco

Calçots amb romesco

Romescada de peix

Xai cuit a baixa temperatura amb
migas de pastor

Sorbet de les nostres taronges

Brownie amb romesco de moniatos

Els ingredients del Romesco

Menú degustación

Aperitivos

Los ingredientes del Romesco

Calçots con romesco

Romescada de pescado

Cordero cocido a baja temperatura
con migas de pastor

Sorbete de nuestras naranjas

Brownie con romesco de boniatos

Los ingredientes del Romesco

*Per qüestions de seguretat, s'agraeix el pagament amb targeta
Por cuestiones de seguridad se agradece el pago con tarjeta
Begudes no incloses / Bebidas no incluidas*

18 | 22 de novembre al 8 de desembre 2019

★ 25,90€ ★

IVA inclòs/incluido

Menú per a taula completa, fins a les 15h i les 22h

Menú para mesa completa, hasta las 15h y las 22h

13 

Les Barques

C/ Consolat de Mar, 64 · 977 366 455

Entrants

Bacallà amb escarola i romesco
Timbal d'escalivada i ventresca de tonyina

Plat principal

Romescada de rap

Postres a escollir

Coulant de xocolata amb gelat
Pastís de formatge
Escuma de iogurt amb mango

Begudes

Cafè

Entrantes

Bacalao con escarola y romesco
Timbal de escalivada y ventresca de atún

Plato principal

Romescada de rape

Postres a escoger

Coulant de chocolate con helado
Pastel de queso
Espuma de yogur con mango

Bebidas

Café

★ 28,50€ ★

IVA inclòs/incluido

Llop de mar

Passeig Miramar, 8 · 977 792 567

Entrants

Xató amb *anxoïna*

Primer plat

Cloïsses i musclos amb romesco

Plat principal

Rèmol al forn

Postres

Begudes

Vi Aucalà D.O. Terra Alta

Aigua

Pa

Cafè

Entrantes

Xató con *anxoïna*

Primer plato

Almejas y mejillones con romesco

Plato principal

Rodaballo al horno

Postres

Bebidas

Vino Aucalà D.O. Terra Alta

Agua

Pan

Cafè

★ **39,00€** ★

IVA inclòs/incluido
Menú per a taula completa
Menú para mesa completa

15 

L'original, experiències gastronòmiques

Plaça Mossèn J. Batalla, 5 · 977 911 602

Menú degustació

Pa de gamba, tàrtar de veira,
botifarra blanca, pera, pipeta de
vermut i maionesa de romesco

Tempura de bacallà, pebrot del
piquillo, maionesa de *wasabi* i
romesco

Fals caneló de bou, cremós de *foie*,
poma, pinyons i aire de romesco

"Romesquet" de rap i textures de
patata

Arròs melós de gambes, tonyina
Balfegó, allioli i romesco

Postres

Blanc i negre MIX amb avellana

Petits fours de la casa

Aigua
Pa

Menú degustación

Pan de gamba, tartar de veira,
butifarra blanca, pera, pipeta de
vermut y mayonesa de romesco

Tempura de bacalao, pimiento del
piquillo, mayonesa de *wasabi* y
romesco

Falso canelón de buey, cremoso
de *foie*, manzana, piñones y aire de
romesco

"Romesquet" de rape y texturas de
patata

Arroz meloso de gambas, atún
Balfegó, alioli y romesco

Postres

Blanco y negro MIX con avellana

Petits fours de la casa

Agua
Pan

★ **38,00€** ★

IVA inclòs/incluido

Miramar

Passeig Miramar, 30 · 977 360 063

Menú degustació

Aperitius

Tast d'oli d'oliva Verge Extra Mestral amb assortiment de pans artesans
Xips
Galleta salada i especiada
Bombó de *foie micuit* i tòfona
Carpaccio de filet amb parmesà
Crema de pollastre de corral

Carpaccio d'orada amb vinagreta de romesco

Tastet d'arròs de romesco picantet amb tonyina Balfegó

Romescada de rèmol amb cloïsses i mongetes del Ganxet

Gotet de *panna cotta* amb *coulis* de magrana

Pastisseria de la casa, a escollir, acompanyada de moscatell de la bodega De Muller

Petits fours

Menú degustación

Aperitivos

Cata de aceite de oliva Virgen Extra Mestral con surtido de panes artesanos
Chips
Galleta salada y especiada
Bombón de *foie micuit* y trufa
Carpaccio de solomillo con parmesano
Crema de pollo de corral

Carpaccio de dorada con vinagreta de romesco

Cata de arroz de romesco picantillo con atún Balfegó

Romescada de rodaballo con almejas y judías del Ganxet

Vasito de *panna cotta* con *coulis* de granada

Pastelería de la casa, a escoger, acompañada de moscatel de la bodega De Muller

Petits fours

Montserrat

C/ Miquel Planàs, 9 · 977 361 640

Aperitiu

De la casa

Entrants

Amanida de temporada
Calamars a la romana
Cassoleta de musclos al romesco

Plat principal a escollir

Caldereta de lluç i marisc al romesco
Bacallà al forn a la mel amb nous o gratinat amb allioli
Arròs melós amb calamars

Postres a escollir

De la casa

Begudes

Vi de la casa
(1 ampolla per a dues persones)

Pa

Aperitivo

De la casa

Entrantes

Ensalada de temporada
Calamares a la romana
Cazuelita de mejillones al romesco

Plato principal a escoger

Caldereta de merluza y marisco al romesco
Bacalao al horno a la miel con nueces o gratinado con alioli
Arroz meloso con calamares

Postres a escoger

De la casa

Bebidas

Vino de la casa
(1 botella para dos personas)

Pan

★ **31,35€** ★

IVA inclòs/incluido

Rincón de Diego

C/ Drassanes, 19 · 977 361 307

Menú degustació

Snacks

Aperitius servits en la nostra Torre de Cambrils

Caneló de llagostins a la brasa, romesco d'all negre i brou *Dashi*

Bomba de pop i patata amb romesco picant

La nostra calçotada del mar amb romesco i allioli

Mar i muntanya de pollastre de corral i escamarlà al romesco de pescadors

Romesco dolç

Petits fours

Menú degustación

Snacks

Aperitivos servidos en nuestra Torre de Cambrils

Canelón de langostinos a la brasa, romesco de ajo negro y caldo *Dashi*

Bomba de pulpo y patata con romesco picante

Nuestra *calçotada* del mar con romesco y alioli

Mar y montaña de pollo de corral y cigala al romesco de pescadores

Romesco dulce

Petits fours

19 

Taberna Ezkurrak

Passeig Lluís Companys, 14 · 977 176 523

Tapa

Cassoleta de romescada de bacallà amb patata potxada

Tapa

Cazuelita de romescada de bacalao con patata potxada

★ 12,00€ ★

IVA inclòs/incluido

Taberna Lekeitio

C/ Miquel Planàs, 19 · 977 794 668

Entrants

Escamarlans saltats al romesco

Plat principal

Romescada de rèmol

Postres a escollir

El nostre pastís de xocolata

Pastís de poma

Begudes

Vi blanc Finca Lafuente (Verdejo)

Aigua mineral

Cafè

Entrantes

Cigalas salteadas al romesco

Plato principal

Romescada de rodaballo

Postres a escoger

Nuestro pastel de chocolate

Pastel de manzana

Bebidas

Vino blanco Finca Lafuente

(Verdejo)

Agua mineral

Café

★ 29,90€ ★

IVA inclòs/incluido

Tiki Taka

C/ Pescadors, 25 · 977 175 535

Entrants a escollir

Calçots en tempura amb romesco
Musclos al gust

Plat principal a escollir

Fideus rossos amb romesco
Romescada de rap i llagostins

Postres a escollir

Assortiment de postres casolanes
Assortiment de gelats artesans

Begudes

Bodega Sommos Glàrima
Aigua

Pa

Entrantes a escoger

Calçots en tempura con romesco
Mejillones al gusto

Plato principal a escoger

Fideos rossos con romesco
Romescada de rape y langostinos

Postres a escoger

Surtido de postres caseros
Surtido de helados artesanos

Bebidas

Bodega Sommos Glàrima
Agua

Pan

★ **29,00€** ★

IVA inclòs/incluido

Xiringuito Restaurant del Mar

Camping Joan. Passeig Marítim, 88 · 977 276 941

Aperitiu

Cruixent de txangurro

Entrants a escollir

Pop a la graella amb cabdells i salsa de romesco

Amanida d'escarola amb romesco i bacallà

Plat principal a escollir

Suprema de lluç amb romesco i arròs salvatge

Secret ibèric, *parmentier* de patata, espàrrecs i romesco

Postres a escollir

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Escuma de crema catalana amb pinya natural

Pa i salses

Aperitivo

Crujiente de txangurro

Entrantes a escoger

Pulpo a la parrilla con cogollos y salsa de romesco

Ensalada de escarola con romesco y bacalao

Plato principal a escoger

Suprema de merluza con romesco y arroz salvaje

Secreto ibérico, *parmentier* de patata, espárragos y romesco

Postres a escoger

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Espuma de crema catalana con piña natural

Pan y salsas

★ 27,90€ ★

IVA inclòs/incluido
Begudes no incloses
Bebidas no incluidas



—UBICACIÓ RESTAURANTS—

Participants



✂

7es

—JORNADES DEL—

Romesco

★ CAMBRILS ★

#RomescoCambrils



— LLISTAT —

RESTAURANTS PARTICIPANTS

- | | |
|----------------------------|--|
| 01. ACUAMAR | 13. LES BARQUES |
| 02. BEC D'OR | 14. LLOP DE MAR |
| 03. CAL TENDRE | 15. L'ORIGINAL, EXPERIÈNCIES
GASTRONÒMIQUES |
| 04. CAN BOSCH | 16. MIRAMAR |
| 05. CAN SOLÉ | 17. MONTSERRAT |
| 06. CASA MACARRILLA 1966 | 18. RINCÓN DE DIEGO |
| 07. DENVER CAMBRILS | 19. TABERNA EZKURRAK |
| 08. EL CAPI | 20. TABERNA LEKEITIO |
| 09. EL PESCADOR | 21. TIKI TAKA |
| 10. EL PÒSIT | 22. XIRINGUITO RESTAURANT
DEL MAR |
| 11. GERMANS MIQUEL'S | |
| 12. LA PALMERA DE LA LLOSA | |





7es

—JORNADES DEL—
Romesco

★ CAMBRILS ★

#RomescoCambrils



22 DE NOVEMBRE AL 8 DE DESEMBRE 2019
