

## RESTAURANT VELL PAPIOL

C/ Vilamar, 30 • La Platja de Calafell  
Tel. 977 691 349 • info@vellpapiol.com  
Facebook/vellpapiol • Twitter: @vellpapiol  
www.vellpapiol.com

Tapeta gastronòmica,

**Carxofa farcida de brandada de bacallà  
i guixes de Cal Camat**

L'amanida d'hivern per excel·lència,

**El Tradicional Xató de Calafell**

Seguim,

**Rap de llotja de Vilanova  
amb calçots i romesco**

Acabem,

**Caneló de gall negre del Penedès,  
nyàmeres i espigalls**

Pre-postre,

**Sorbet amb cítrics i most de vi**

Postres

**Baix Penedès dolç**

**Cafè o té amb trufa de xocolata al Resolis**

**Vi del Penedès, pa, i aigua inclòs**

**Preu: 39€**

IVA inclòs / Reserva prèvia



## RESTAURANT LA MAR DE FONTS

Av. de Sant Joan de Déu, 12  
La Platja de Calafell • Tel. 977 692 237  
info@restauranteancora.com

**Aperitiu de la casa**

Primer plat:

**Xatonada complerta amb les seves truites**

Segon plat (a escollir):

**Lluç a la marinera  
Pop a la brasa amb parmentier de patata  
Entrecot a la brasa  
Graellada de carn**

Postres:

**Teula d'ametlla amb gelat de vainilla**

Beguda:

**Vi blanc o negre amb D.O.  
Aigua i pa**

**Preu: 26,50€ (IVA INCLÒS)**



www.turisme.calafell.cat

Ajuntament de Calafell  
Regidoria de Turisme



## XVIII XATONADA Popular de Calafell

**24 DE MARÇ DE 2019**

A partir de les 10 h

Pg. Marítim (Zona Confraria Pescadors)



Fira de productes d'alimentació artesans

**11.00 h: Espectacle infantil**  
a càrrec de la companyia Ai Carai!

**12.00 h: Taller infantil de Xató**  
a càrrec dels Mestres Xatonaires de Calafell  
i amb la col·laboració de l'animador Ferran Aixalà

## 8es JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL XATÓ

**DEL 17 AL 31 DE MARÇ**

**Als restaurants A Can Pilis,  
Casa Pedro, Eusebio, La Mar de Fons  
L'Estany i Vell Papiol**

Organitza:

Calafell★

Col·laboren:



Calafell.tv  
Calafell Ràdio  
107.9 FM



## RESTAURANT A CAN PILIS

C/ Montserrat, 13 • La Platja de Calafell  
Tel. 977 691 315  
acanpilisrestaurant@gmail.com

Primers a escollir

### Xató

#### Pica-pica

(calamars, croquetes i bunyols de bacallà)

#### Sopa del dia

Segons a escollir

### Entrecot amb escalivada

#### Peix del dia al forn

#### Arròs negre o fideuada

(mínim dues persones)

Postres a escollir

Vi, aigua i cafè inclosos

**25€ (IVA inclòs)**

## RESTAURANT CASA PEDRO

C/ Vilamar, 87 • La Platja de Calafell • Tel. 977 691 507  
info@casapedro.com • reservas@casapedro.com  
www.casapedrocalafell.com

1r.

### Xatonada de la casa

(escarola, bacallà esqueixat, olives arbequines, tonyina, anxoves i salsa de xató)

2n.

### Graellada de peix

(llenguado, salmó, lluç, calamars a la romana i gambes amanit amb salsa verda)

Postres casolanes (a escollir):

### Profiterols de nata amb xocolata

### Brownie de xocolata amb nous

### Crema catalana de la casa

Pa, vi i aigua

**22€ (IVA inclòs)**

## RESTAURANT EUSEBIO

C/ Vilamar, 87 • La Platja de Calafell  
Tel. 977 693 358 • info@restaurante-eusebio.com  
www.restaurante-eusebio.com

A partir de dos personas:

Primer plato

### Xató de Calafell

Segundo plato

### Paella marinera, arroz negro o fideuá

Postres

Vinos D.O. Penedès.

**25€ por persona (IVA incluido)**

Menú para grupos a partir de 20 personas

Salón privado

Con reserva previa

## RESTAURANT L'ESTANY

C/ Mercè Rodoreda, 20  
Calafell • Tel. 977 692 650  
restaurantlestany1992@gmail.com

Entrant

### Xató de L'Estany

Primers plats (a escollir)

### Entremès mariner

#### Canelons

#### Torrades amb escalivada i anxoves

Segons plats (a escollir)

### Cassoleta de bacallà amb salsa o a la brasa

### Lluç a la planxa amb escalivada

### Costelles de xai a la brasa

Postres a escollir de la nostra carta

Sangria de cava, Vi o Cava D.O. Penedès

**25,50€ (IVA inclòs)**