ganxet pintxo

La ruta de tapes de Reus | 2012

www.ganxetpintxo.cat

Fotos: Laia Solanellas

Del dijous 8 al diumenge 18 de novembre

TAPA i QUINTO 2.50 € IVA INCLÒS

01
AGORÀ RESTAURANTE CAFETERIA
Sant Llorenç, 42
T. 977 338 728
Horari: de dilluns a dissabte de 12 a 22 h
Diumenge de 12 a 15 h

L'illa del bon gust
Torradeta de pa vegetal amb hamburguesa de vedella, formatge brie, ceba caramel·litzada i ou de guatlla amb un acabat de sal de pernil i de la nostra salsa brava

02
ARRELS "CUINA NOSTRA"
Vilar, 5
T. 977 340 267
Horari: de dimarts a diumenge de 13 a 16 h i de 20 a 23 h

Fals caneló de vedella
Petit caneló de pasta de full amb delícies de vedella, toc de ceba i romesco

03
ART'S CAFÈ
Sant Joan, 17 B
T. 625 192 986
Horari: de dilluns a dissabte de 12 a 22 h

Corre si m'agafes, ganxet!
Torrada de pa, minibroqueta de carn d'estruç adobada amb reducció de mel i picada d'avellanes de Reus

04
BAR BON MAR
Raval de Jesús, 11
T. 977 773 437
Horari: de dilluns a dissabte de 8 a 23 h

Pop amb maionesa
Pop de Cambrils bullit, amb maionesa o allioli

05
BAR CAMPUS
Sant Llorenç, 11 bxs.
T. 977 319 553
Horari: cada dia de 20 a 23 h

Fideus rossos amb bolets
Barqueta de fideus rossos amb bolets, pernil i allioli

06
BAR CANTÀBRIC
Ample, 14 - 16
T. 977 311 013
Horari: de dilluns a dissabte d'11 a 15 h i de 18 a 21 h
Diumenge d'11 a 15 h

Barqueta El Formatget
Llesqueta de pa amb formatge fregit amb ceba confitada i vermut de Reus amb un toc de tomaca cirerol caramel·litzada

07
BAR EL TUBO
c. del Vidre, 21 - 23
T. 690 175 409
Horari: de dimarts a dijous de 19 a 23 h
Divendres i dissabte de 19 a 00 h

Brick de mozzarella amb pesto
Pasta brick farcida de mozzarella i pesto genovès

08
CAFÈ DE REUS
Metge Fortuny, 1 - 3
T. 977 126 266
Horari: de dilluns a dijous i diumenge de 12 a 00 h
Divendres i dissabte de 12 a 1 h

Caprici de Prades
Petites trumfes farcides de bolets variats i ceps amb oli de tòfona blanca i fils cruixents de pasta kataifi

09
CAFETERIA KUCUMÀ
Santa Teresa, 4 - 6
T. 695 953 621
Horari: de dilluns a dissabte de 19 a 22 h
Diumenge de 12 a 15 h

Petit mix Kucumà
Petit panet amb formatge, filet, bacó i ceba caramel·litzada

10
CAFETERIA NACIONAL
President Companys, 2 bxs.
T. 977 317 252
Horari: de dilluns a dissabte de 9 a 23 h
Diumenge de 12 a 16 h

Esperit de tardor
Filet de llom amb salsa de vermut de Reus i castanyes de Prades

11
CAL MARC
Sant Elies, 13
T. 977 011 733
Horari: de dilluns a dijous de 19 a 21 h
Divendres i dissabte de 19 a 00 h

Masclet
Pintxo de melós de vedella rostida amb Masclet sobre Parmentier de patata i teula de formatge

12
CASA CODER
pl. del Mercadal, 16
T. 977 340 707
Horari: cada dia de 12 a 00 h

Bacallà i no va dir res
Gratinat de brandada de bacallà amb romesco del Baix Camp

13
CIUTAT GAUDÍ
pg. de Prim, 2
T. 977 334 083
Horari: cada dia de 12 a 00 h

Broqueta de rap amb gambes
Broqueta de rap i gambes a la planxa sobre una llesca de pa amb tomaca

14
DÉU N'HI DO
pl. del Mercadal, 16
T. 607 390 901
Horari: cada dia de 8 a 00 h

Dau ibèric
Dau de foie farcit d'ibèric amb reducció de Pedro Ximenez

15
EL CANDIL
Martí Napolità, 2
T. 617 022 191
699 463 344
Horari: de dimarts a dissabte de 19 a 23.30 h

Espardenya de pagès
Espardenya de pagès amb anxoves del Cantàbric

16
EL RACÓ DEL PARC
Mare Molas, 60 bxs.
T. 630 222 247
Horari: cada dia d'11 a 00 h

Espiropapa
Pintxo de patata de Prades tallada en espiral farcida de pebrot verd, xistorra i ceba

17
EL RACÓ DEL VERMUT
pg. del Camp, 1,
El Pallol
T. 636 813 976
Horari: cada dia de 12 a 21.30 h

Volcà
Volcà de bacallà i llagostins amb explosió de formatges

18
EN LA ESPERA TE ESQUINO
Galanes, 12
T. 977 232 316
Horari: de dilluns a dissabte de 19 a 22 h

La bona teca
Pa artesà amb talls fins de lacón al forn i formatge curat amb un toc de calor, acompanyat d'oli d'oliva ecològic 100% natural i sal d'escata

19
FLAPS CAFÈ
Pubill Oriol, 4
T. 696 990 879
Horari: de dilluns a dissabte de 19 a 00 h

Revoltim de fetge amb xerès
Torrada de pa amb revoltim de fetge secret amb xerès

20
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 h

Sorpresa de tardor
Medalló de filet de porc amb pasta brick i fondant de camembert fos amb salsa de bolets

21
LA GATA MARIA
pl. de les Basses, 2
T. 665 154 718
Horari: de dilluns a dimecres de 12 a 14 h i de 18 a 23 h.
Dijous, divendres i dissabte de 12 a 14 h i de 18 a 00 h

Tapa bruna de la Cerdanya
Milfulls de patata confitada i rostit de vedella de la Cerdanya amb aroma de cafè i cruixent vegetal

22
LA PRESÓ
c. de la Presó, 7
T. 977 340 493
Horari: cada dia d'11 a 16 h i de 17 a 00 h

Miniflauta de calamars amb salsa brava
Minientrepà amb pa de flauta de calamars arrebossats amb una salsa picant

23
LA TAVERNA
c. de la Lleona, 3 bxs.
T. 615 228 109
Horari: cada dia de 19.30 a 23 h

El secret de la Lleona
Crep de lacón i salsa de bolets sobre la base d'un secret

24
L'ESTEL
c. del Vent, 11
T. 977 316 043
Horari: de dilluns a dijous d'11 a 13 h i de 17 a 20.30 h
Divendres i dissabte d'11 a 13 h i de 17 a 00 h

Mitja lluna
Pa de vidre amb formatge de cabra cremat amb sucre morè, sobre base de poma caramel·litzada

25
LIZARRAN REUS
Pubill Oriol, 7
T. 977 340 752
Horari: de dilluns a divendres i diumenge de 19 a 00 h
Dissabte de 12 a 00 h

Llepa, llepa!
Xupa-xup farcit de moresc torrat i foie amb mango vermell

26
MANTAKAU (FORN SISTARÉ)
pl. de la Llibertat, 2
T. 977 322 028
977 326 239
Horari: cada dia de 7.30 a 21.30 h

Torrada de vidre Sistaré amb saltat de ceps i foie fos
El cruixent del nostre pa de vidre amb el contrast dels ceps i el fetge d'ànec fos

27
MAS DE L'ÀVIA
c. del Fossar Vell, 8
T. 977 345 062
Horari: cada dia de 13 a 15 h i de 20 a 23.30 h

Capritx de l'àvia
Confit de costella ibèrica amb ceba caramel·litzada, quallada de foie i reducció de pomes amb porto

28
MÉS QUE TAPES
Santa Anna, 20
T. 977 340 224
Horari: dilluns de 19.30 a 21.30 h
De dimarts a dissabte de 13.30 a 15.30 h i de 19.30 a 21.30 h

Records de tardor
Llit de moniato blanc del Baix Camp amb tapa de papada confitada amb oli de Siurana, bolets de temporada i crema de foie

29
NOSTRUM
Raval de Santa Anna, 18
T. 977 342 614
Horari: de dilluns a dijous de 18 a 20.30 h
Divendres i dissabte de 18 a 22 h

Pastís de peix
Pastís de peix amb verduretes al vapor i salsa verda

30
PA & CAFÈ
Llovera, 9
T. 977 553 107
Horari: cada dia d'11 a 23 h

Cargol treu banya
Cargol de mató farcit d'espinacs amb pesto

31
PUNT DE TROBADA
Mare Molas, 33
T. 977 338 999
Horari: cada dia d'11.30 a 00 h

Fulls de llom amb bolets del bosc
Llom adobat, rovellons, bolets i romesco

32
RESTAURANT CAFÈ TEATRE
Major, 15
T. 679 328 192
Horari: de dilluns a dijous de 12 a 16 h i de 19 a 23 h
Divendres i dissabte de 12 a 16 h i de 19 a 00 h

Minicalzone
Fons cruixent amb albergínia a la planxa i ceba, coronat de daus de pollastre amb salsa de llimones, all i espàrrec verd

33
RESTAURANT EL CÍRCOL
pl. de Prim, 4
T. 977 328 474
Horari: de dilluns a dissabte de 13.30 a 16 h i de 20.30 a 23 h

Bacallà confitat amb sobrassada
Bacallà confitat amb oli d'oliva amb sobrassada gratinada al forn sobre una torrada

34
RESTAURANT GAUDIR
pl. del Mercadal, 3
T. 977 127 702
977 127 692
Horari: cada dia de les 10 a les 23 h

Caldereta Gaudir
Caldereta de cigrons estofats, verduretes i bacallà amb fumet de peix i llamàntol

35
RESTAURANT PIANO PIANO
Santa Anna, 11
T. 977 343 483
Horari: de dilluns a dissabte de 13.30 a 15.30 h i de 20.30 a 22 h

Raviolis de peix i verdures de temporada
Pasta farcida de peix i verdures amb salsa de tomaca i mascarpone

36
ROSA DELS VENTS
pl. de les Peixateries Velles, s/n
T. 977 345 437
Horari: cada dia excepte dimarts de 20 a 00 h

Porta'm a l'hort
Llesqueta de pa de coca amb formatge brie, magret d'ànec i bolets

37
SoldeNit
Raval de Robuster, 14
T. 977 300 300
Horari: cada dia de 19 a 00 h

Flor de nit
Base de pasta de fil·lo en forma de flor farcida de bacallà

38
TAPES I TAPES
Galió, 4
T. 977 340 219
Horari: cada dia de 19 a 00 h

Croqueta de gamba amb una pinzellada de romesco
Croqueta farcida d'una beixamel de suquet de peix i gamba amb romesco d'avellanes de Reus i oli de Siurana

39
TASTETS DE REUS
pl. d'Enric Yzaguirre (Sant Llorenç 27)
T. 977 313 669
Horari: de dilluns a dijous de 12 a 22.30 h
De divendres a dissabte de 12 a 23.30 h
Diumenge de 12 a 15 h

El rei del pop
Caneló farcit dels nostres popets amb salsa i Parmentier de patata, gratinat amb mussolina d'allioli

40
TAVERNA DESPERTAFERRO
Martí Napolità, 7
T. 977 344 548
Horari: cada dia de 19 a 23 h

Niu de mousse de bou i arròs
Niu de pasta de full amb una cremosa mussolina de bou estofat sobre un llit d'arròs, amb cruixent d'avellanes i formatge

41
THE GREEN DOG SABORS
pl. del Castell, 4 bis
T. 665 763 478
Horari: de dimarts a diumenge de 12 a 14 h i de 20 a 00 h

Atascaburras
Patata, bacallà, oli de Siurana, avellana i puré amb cruixent d'avellana

42
VERMUTS ROFES
Sant Vicenç, 21 - 23
T. 977 344 584
Horari: de dilluns a divendres de 20 a 23 h
Dissabte de 13 a 15 h i de 20 a 23 h
Diumenge de 13 a 15 h

Ous estrellats
Ou trufat amb patates *crunch* i pernil ibèric

DESCONNECTA 3 DIES!

Entra al Facebook de Gastronosfera i participa en el sorteig de dues nits amb esmorzar per a dues persones.
Podràs escollir entre 300 originals escapades rurals a masies, hostals, hotels de muntanya, etc.

Gastronosfera

GASTRONOSFERA
ON MENJAR BEURE I DIVERTIR SE

FESTE'N FAN I PARTICIPA-HI

1. Fes-te fan de la pàgina de Gastronosfera a Facebook.
2. Penja una foto teva gaudint d'una tapa amb Estrella Damm en el Ganxet Pintxo.
3. Comenta-ho i comparteix-ho amb els teus amics de Facebook.

Per a més informació entra a **www.gastronosfera.com**

Bases_ Pot participar en el concurs qualsevol usuari de Facebook que sigui membre de la Fan Page de Gastronosfera. Es condició indispensable que els participants en la promoció siguin majors de 18 anys. En cas contrari, la seva participació no serà vàlida. La participació en el concurs es realitzarà mitjançant la aplicació "Promocions" i a través de la pestanya que hi ha habilitada. Dues nits amb esmorzar per a dues persones: 1. La promoció serà vigent des del dijous 8 al diumenge 18 de novembre de 2012. El sorteig es realitzarà el dilluns 19 de novembre de 2012. El guanyador serà obsequiat amb dues nits amb esmorzar per a dues persones. Hi haurà un guanyador únic, i el resultat serà inapel·lable. Pel fet de participar en aquest concurs, els usuaris accepten les bases i es comprometen a complir-les. Gastronosfera.com contactarà amb el guanyador via e-mail per indicar-li com s'organitzarà el sopar. Només podran optar al premi aquells usuaris residents a Espanya. No s'inclouen trasllats. No podran participar en la promoció treballadors de Gastronosfera ni familiars directes. Aquesta promoció exclou la participació de Facebook en la gestió i execució de la mateixa. Les dades proporcionades pels usuaris seran utilitzades exclusivament per al sorteig. Gastronosfera es reserva el dret d'eliminar comentaris o publicacions inadequades.