



**Tercer
Congrés
Català
de la Cuina**

2018.2019

Camp de Tarragona



INS ESCOLA
D'HOTELERIA
I TURISME

CAMBRILS

JORNADES GASTRONÒMIQUES - SETMANA DE LA CUINA CATALANA
INS ESCOLA HOTELERIA I TURISME DE CAMBRILS
III CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA 2018-2019
Del 6 al 9 de maig 2019

RESTAURANT PEDAGÒGIC

Aula-restaurant obert al públic.

Horari: de dilluns a dijous. De 14:00h a 16:30h.

Imprescindible accedir amb reserva prèvia confirmada al 977 792 837 ext: 210

Dilluns 6 i dimarts 7	Dimecres 8 i dijous 9
Clotxa d'arengada amb fesols.	Mi cuit amb mermelada de figues.
Terrina de peus de porc amb salsa tàrtara.	Samfaina amb tripes de bacallà.
Arròs melós de calamars amb carpaccio de gamba i allioli de safrà.	Rossejat de fideus negres.
Suquet de rap i musclos.	Suquet Calero de dorada amb ceba tendra i fonoll.
Col farcida a l'antiga amb saltat de verdures i suc de rostit.	Pollastre amb escamarlans.
Postres : 06/05/2019 Mousse crema catalana amb gelat de carquinyoli	Postres : 08/05/2019 Bavaroise de menjar blanc amb gelat de crema catalana
Postres : 07/05/2019 Cornets de full amb crema	Postres : 09/05/2019 Coques de cireres

AULA - RESTAURANT ALUMNAT

Ús exclusiu alumnat i professorat

Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9.
Xató de Sitges	Bunyols de bacallà	Empedrat	Amanida Catalana
Arròs fosc de l'Empordà	Cigrons a la Catalana	Fideus rossos estil de Cambrils i allioli	Farcellets de col
Bacallà a la llauna	Calamars amb ceba	Suquet de rap amb cloïsses	Sípia amb mandonguilles
Pollastre amb gambes	Botifarra amb seques i escalivada	Vedella amb bolets	Romesco de conill amb pèsols i patata
Tortell amb nata	Coques de Llardons	Menjar Blanc	Semifred crema catalana