

11 **L' ORIGEN DEL CIM I TOMBA.** Abans, quan anar a pescar significava estar fora de casa moltes hores, en sortir a pescar a la vela o a rem, els pescadors de Tossa s'emportaven a la barca un fogó, un xic de carbó, un morter i una olla de ferro. En un cistell també hi carregaven patates, cebes, alls, tomates i pebrots, així com oli i espècies (sal, pebre, safra, etc.). Quan arribava l'hora de dinar, dins l'olla hi posaven la ceba i les patates a rodonxes, el pebrot i la tomata trinxats i uns grans d'alls. S'hi afegia el peix de rebuig de la pescada, aquell que sortia trencat de la xarxa i sabien que no podrien vendre (bastina, lluernà, aranya, rata, rap, gat, etc...), hi tiraven un bon raig d'oli, ho cobrien d'aigua i ho deixaven coure a foc ràpid. Mentre, agafaven un morter i hi feien un allioli negat ben abundant, que posaven per sobre del peix quan aquest ja era cuit, deixant-ho bullir tot junt de 2 a 5 minuts més. Tot seguit ho enretiraven del foc i ho tenien llest per menjar. Aquest era un plat de peix i vegetals molt primari, però molt bo. A l'actualitat es prepara el cim i tomba amb rap, rêmol, bacallà o bastina (rajada o escrita).

1 **BAHIA:** Coca torrada amb tomata. Primers a escollir: Amanida de favesets amb pernil ibèric o Tímbal d'escalvada amb anxoves de Tossa o Cloïsses a la marinera o Calamars amb ceba a l'estil de la Camil·la. Cim i tomba de rap i lluc, com el feia na Camil·la. Postres de la casa. Aigua i vi blanc, rosat o negre Tramuntanar D.O. Empordà. Mínim 2 persones. **Preu: 35,00 €**

2 **CA LA CARMÉ:** Primers a escollir: Freginada o Coca de poma i foie i Coca de sardines. Cim i tomba de rap i bastina. Postres a escollir: *Biscuit* amb xocolata calenta o Crema catalana casolana. ¼ d'aigua i ¼ de vi. **Preu: 34,50 €**

3 **CAN CARLUS:** Pica-pica amb: *carpaccio* de pop en oli de *piquillos* i pebre vermell de la Vera, gambeta de Blanes saltada amb all i julivert, bunyols de bacallà i peixet fregit. Cim i tomba de bastina i escòrpora. Postres a escollir: Profiteroles amb xocolata calenta o Sorbet de llimona, mango o mandarina o Pastís de crema i ametlles o Crema catalana. Aigua i vi a escollir entre tres blancs: Baleta d'Espelt D.O. Empordà, Blanc de Blancs Sumarroca D.O. Penedès o Synera D.O. Catalunya, i dos cava: Brut nature o Brut rosat de Vilarnau. Mínim 2 persones. **Preu: 36,50 €**

4 **CAN PINI:** Primers a escollir: Tàrtar de salmó amb alvocat i torradetes o Musclos de roca amb pebre i llimona o Croquetes de foie i ceps. Cim i tomba de rap i turbot. Postres a escollir: Sopa de meló i menta amb sorbet de llimona o Tatin de poma amb crema fresca. Aigua i vi blanc Clot d'Encís. Mínim 2 persones. **Preu: 45,00 €**

5 **CAPRI:** Copa de cava i tapeta de benvinguda. Primers a escollir: Tàrtar de tonyina amb vinagreta mediterrània o Gambes cruixents amb romesco o Pastís de peix de roca amb salsa de pebrots del *piquillo*. Cim i tomba de rap. Postres a escollir: Crema catalana o Broqueta de fruites amb xocolata o Sorbet de mango amb *coulis*. Aigua i vi de l'Empordà. **Preu: 33,50 €**

6 **CASTELL VELL:** Tastet amb els nostres bunyols de bacallà. Primers a escollir: Gaspacho d'alvocat amb tomàquet confitat i crostonets de pa torrat, amb un toc de Mòdena o Amanida verda amb fruites de temporada, formatge fresc i vinagreta de balsàmic o Pastís fred de rogers de Tossa amb espàrrecs verds, cirerols i puré d'alberginya fumada. Cim i tomba de rap i turbot. Postres a escollir: Sorbet de llimona sobre un lit de granissat de *Mojito* o *Biscuit* gelat artesà, banyat amb xocolata negra calenta o Crema catalana tradicional. Aigua i copa de vi D.O. Empordà o refresc. **Preu: 43,80 €**

7 **EL PETIT DE CAN CARLUS:** Pica-pica amb: *carpaccio* de pop en oli de *piquillos* i pebre vermell de la Vera, gambeta de Blanes saltada amb all i julivert, bunyols de bacallà i peixet fregit. Cim i tomba de bastina i escòrpora. Postres a escollir: Profiteroles amb xocolata calenta o Sorbet de llimona, mango o mandarina o Pastís de crema i ametlles o Crema catalana. Aigua i vi a escollir entre tres blancs: Baleta d'Espelt D.O. Empordà, Blanc de Blancs Sumarroca D.O. Penedès o Synera D.O. Catalunya, i dos cava: Brut nature o Brut rosat de Vilarnau. Mínim 2 persones. **Preu: 36,50 €**

8 **L'AJUSTADA:** Primers a escollir: Morralla o Cloïsses a la marinera o *Montaditos* de pernil amb formatge de cabra gratinat o Pa amb tomata i anxoves. Cim i tomba de rap i cloïsses. Postres a escollir: *Panna cotta* amb *coulis* de gerdó o Crema de llimona amb Rifaçil o Tarta de crema anglesa i nata amb xocolata. Aigua i vi a escollir entre varis. **Preu: 35,00 €**

9 **LA CUINA DE L'ÀVIA:** Primers a escollir: Bunyols de bacallà o Musclos a la marinera o Amanida de formatge de cabra. Plat principal a escollir: Cim i tomba de rêmol o Cim i tomba de turbot i rap. Postres a escollir: Crema catalana o *Mousse* de llimona o Gelat al gust. Aigua i vi de la casa o cervesa. **Preu: 29,50 €**

10 **MESTRE D'AIXA.** Primers a escollir: Pastís de llagostins i rap o Laminés de bacallà confitat amb llibt de *vichyssoise* i ametlles laminades. Plat principal a escollir: Cim i tomba de rap o Cim i tomba de turbot. Postres a escollir: Pastís de poma amb gelat de figa o Puding de xocolata i rom. Aigua i vins de l'Empordà Calònia blanc o rosat, o Cercium negre. **Preu: 31,00 €**

11 **MINERVA.** Amanida de pebrots per picar. Mini mariscada amb 3 gambes, 3 escamarlans, cloïsses, musclos i escopinyes. Cim i tomba. Postres a escollir: Coulant o Tiramisú o *Brownie* de xocolata amb nous o Sorbet de *mojito*. ½ d'aigua i vi blanc, rosat o negre Masia Perelada. **Preu: 37,00 €**

12 **SA BARCA.** Pica-pica amb: tàrtar de tonyina vermella, sardines en escabech i pebrots del *piquillo* farcits de bacallà i gamba. Cim i tomba de rap. Postres a escollir: Tarta del dia o Crema catalana. Aigua i vi o refresc. **Preu: 32,00 €**

13 **SANTA MARTA.** Copa de cava i aperitíu de benvinguda. Primers a escollir: Amanida Santa Marta o Calamarsets fregits o Pebrots farcits de brandada de bacallà. Cim i tomba de rap a l'estil Santa Marta. Postres a escollir: *Biscuit* gelat amb xocolata calenta o Sorbet de llimona al cava o Tortada de Tossa amb gelat de vainilla. Aigua i vi blanc, rosat o negre Nuvianna. **Preu: 36,75 €**

14 **TURZIA.** Copa de cava i aperitíu de benvinguda. Primers a escollir: Amanida de tomates en dues textures amb margallons i seitons o Saltat de bolets amb espàrrecs verds i alls tendres. Cim i tomba de rap. Postres a escollir: Niu de xurros farcit de xocolata negra amb gelat de canyella o Sorbet de llimona, mandarina o mango. Aigua i vi Blanc de Blancs D.O. Penedès. **Preu: 36,50 €**

15 **VÍCTOR.** Primers a escollir: Bunyols de bacallà o Escamarlanets de platja saltats. Cim i tomba de rap. Postres de la casa a escollir de la carta. Aigua i vi D.O. Empordà. Mínim 2 persones. **Preu: 35,00 €**

16 **VICTÒRIA.** Pica-pica amb: amanida de favesets amb bacallà marinat, calamar a la romana, peixet fregit i pastís de peix gratinat. Cim i tomba de rap amb gambes. Crema catalana. Aigua i vi. **Preu: 32,00 €**

Preus per persona amb el pa i l'IVA inclosos.

17 **EL ORIGEN DEL CIM I TOMBA.** Antigament, cuando salir a pescar suponía estar fuera de casa muchas horas porque las barcas navegaban a vela o había que remar, los pescadores de Tossa solían llevar en la barca un fogón, carbón, un mortero y una olla de hierro. También se procuraban un cesto con patatas, cebollas, ajos, tomates y pimientos, así como aceite y especias (sal, pimienta, azafrán, etc.), con la finalidad de prepararse su propia comida a bordo. Cuando llegaba la hora de comer ponían en la olla cebolla y patatas cortadas a rodajas, pimiento y tomate picados y unos dientes de ajo. Entonces añadían el pescado estropeado por las redes que después no podrían vender (raya, rubio, araña, rape, peiz liza, etc.), echaban un buen chorro de aceite, lo cubrían todo con agua y lo ponían a hervir a fuego vivo. Mientras tanto cogían el mortero y preparaban un alioli ligero con mucho aceite y, cuando la cocción estaba casi terminada, lo echaban por encima del pescado y lo dejaban hervir todo junto de 2 a 5 minutos más. Era un plato de pescado y vegetales muy elemental, pero muy succulento. En la actualidad el *cim i tomba* se prepara con rape, rodaballo, bacalao o raya.

1 **BAHIA.** Coca tostada con tomate. Primers a elegir: Ensalada de habitas con jamón ibérico o Tímbal de escalibada con anchoas de Tossa o Almejas a la marinera o Calamares con cebolla al estilo de Camila. *Cim i tomba* de rape y merluza, como lo hacía Camila. Postres de la casa. Agua y vino blanco, rosado o tinto Tramuntanar D.O. Empordà. Mínimo 2 personas. **Precio: 35,00 €**

2 **CA LA CARMÉ.** Primeros a elegir: Fritada o Coca con manzana y foie y Coca con sardinas. *Cim i tomba* de rape y raya. Postres a elegir: *Biscuit* con chocolate caliente o Crema catalana casera. ¼ de agua y ¼ de vino. **Precio: 34,50 €**

3 **CAN CARLUS.** Entremés con: carpaccio de pulpo en aceite de piquillos y pimentón de la Vera, gambita de Blanes saltada con ajo y perejil, bunuelos de bacalao y pescadito frito. *Cim i tomba* de raya y escorpena. Postres a elegir: Lionesas con chocolate caliente o Sorbete de limón, mango o mandarina o Pastis de crema y almendras o Crema catalana. Agua y vino a elegir entre tres blancos: Baleta d'Espelt D.O. Empordà, Blanc de Blancs Sumarroca D.O. Penedès o Synera D.O. Catalunya, y dos cavas: Brut nature o Brut rosado de Vilarnau. Mínimo 2 personas. **Precio: 36,50 €**

4 **CAN PINI.** Primeros a elegir: Tartar de salmón con aguacate y tostaditas o Mejillones de roca con pimentia y limón o Croquetas de foie y boletus. *Cim i tomba* de rape y rodaballo. Postres a elegir: Sopa de melón y menta con sorbete de limón o Tatin de manzana con crema fresca. Agua y vino blanco Clot d'Encís. Mínimo 2 personas. **Precio: 45,00 €**

5 **CAPRI.** Copa de cava y tapita de bienvenida. Primeros a elegir: Tartar de atún con vinagreta mediterránea o Gambas cruixents con romesco o Pastel de pescado de roca con salsa de pimientos del *piquillo*. *Cim i tomba* de rape. Postres a elegir: Crema catalana o Brocheta de frutas con chocolate o Sorbete de mango con *coulis*. Agua y vino del Ampurdán. **Precio: 33,50 €**

6 **CASTELL VELL.** Aperitivo de bienvenida con nuestros bunuelos de bacalao. Primeros a elegir: Gaspacho de aguacate con tomate confitado y picatostes, con un toque de Mòdena o Ensalada verde con frutas de temporada, queso fresco y vinagreta de balsámico o Pastel frío de salmonetes de Tossa con espárragos trigueros, tomatitos y puré de berenjena ahumada. *Cim i tomba* de rape y rodaballo. Postres a elegir: Sorbete de limón sobre lecho de granizado de Mojito o *Biscuit* helado artesano, bañado en chocolate negro caliente o Crema catalana tradicional. Agua y copa de vino D.O. Empordà o refresco. **Precio: 43,80 €**

7 **EL PETIT DE CAN CARLUS.** Entremés con: carpaccio de pulpo en aceite de piquillos y pimentón de la Vera, gambita de Blanes saltada con ajo y perejil, bunuelos de bacalao y pescadito frito. *Cim i tomba* de raya y escorpena. Postres a elegir: Lionesas con chocolate caliente o Sorbete de limón, mango o mandarina o Pastel de crema y almendras o Crema catalana. Agua y vino a elegir entre tres blancos: Baleta d'Espelt D.O. Empordà, Blanc de Blancs Sumarroca D.O. Penedès o Synera D.O. Catalunya, y dos cavas: Brut nature o Brut rosado de Vilarnau. Mínimo 2 personas. **Precio: 36,50 €**

8 **L'AJUSTADA.** Primeros a elegir: Morralla o Almejas a la marinera o *Montaditos* de jamón escalonado con queso de cabra gratinado o Pan con tomate y anchoas. *Cim i tomba* de rape con ajeos. Postres a elegir: *Panna cotta* con *coulis* de frambuesas o Crema de limón con Rifaçil o Tarta de crema inglesa y nata con chocolate. Agua y vino a elegir entre varios. **Precio: 35,00 €**

9 **LA CUINA DE L'ÀVIA.** Primeros a elegir: Bunuelos de bacalao o Mejillones a la marinera o Ensalada con queso de cabra. Plato principal a elegir: *Cim i tomba* de rodaballo o *Cim i tomba* de rodaballo y rape. Postres a elegir: Crema catalana o *Mousse* de limón o Helado al gusto. Agua y vino de la casa o cerveza. **Precio: 29,50 €**

10 **MESTRE D'AIXA.** Primeros a elegir: Pastel de langostinos y rape o Láminas de bacalao confitado sobre lecho de *vichyssoise* y almendras laminadas. Plato principal a elegir: *Cim i tomba* de rape o *Cim i tomba* de rodaballo. Postres a elegir: Pastel de manzana con helado de higos o Pudín de chocolate y ron. Agua y vinos del Ampurdán Calònia blanco o rosado o Cercium tinto. **Precio: 31,00 €**

11 **MINERVA.** Ensalada de pimientos para picar. Mini mariscada con 3 gambas, 3 cigalas, almejas, mejillones y berberechos. *Cim i tomba*. Postres a elegir: Coulant o Tiramisú o *Brownie* de chocolate con nueces o Sorbete de mojito. ½ de agua y vino blanco, rosado o tinto Masia Perelada. **Precio: 37,00 €**

12 **SA BARCA.** Entremés con: tartar de atún rojo, sardinas en escabeche y pimientos del *piquillo* rellenos de bacalao y gamba. *Cim i tomba* de rape. Postres a elegir: Tarta del día o Crema catalana. Agua y vino o refresco. **Precio: 32,00 €**

13 **SANTA MARTA.** Copa de cava y aperitivo de bienvenida. Primeros a elegir: Ensalada Santa Marta o Chipirones fritos o Pimientos rellenos de brandada de bacalao. *Cim i tomba* de rape al estilo Santa Marta. Postres a elegir: *Biscuit* helado con chocolate caliente o Sorbete de limón al cava o Tarta de Tossa con helado de vainilla. Agua y vino blanco, rosado o tinto Nuvianna. **Precio: 36,75 €**

14 **TURZIA.** Copa de cava y aperitivo de bienvenida. Primeros a elegir: Ensalada de tomate en dos texturas con palmitos y boquerones o Salteado de setas con espárragos trigueros y ajos tiernos. *Cim i tomba* de rape. Postres a elegir: Nido de churros relleno de chocolate negro con helado de canela o Sorbete de limón, mandarina o mango. Agua y vino Blanc de Blancs D.O. Penedès. **Precio: 36,50 €**

15 **VÍCTOR.** Primeros a elegir: Bunuelos de bacalao o Cigalitas de playa saltadas. *Cim i tomba* de rape. Postres de la casa a elegir de la carta. Agua y vino D.O. Empordà. Mínimo dos personas. **Precio: 35,00 €**

16 **VICTÒRIA.** Entremés con: ensalada de habitas con bacalao marinado, calamars a la romana, pescadito frito y pastel de pescado gratinado. *Cim i tomba* de rape con gambas. Crema catalana. Agua y vino. **Precio: 32,00 €**

Precios por persona con el pan y el IVA incluidos.

17 **THE ROOTS OF THE CIM I TOMBA.** Years ago, when Tossa's fishermen either used to row their boats or use sails, they had to be out at sea for long hours. They therefore used to take with them on board a little stove, charcoal, a mortar and an iron pot, as well as a basket containing potatoes, onions, garlic cloves, tomatoes, peppers, oil and spices (salt, black pepper, saffron, etc.) to make their own lunch. When it was time for lunch, one of the dishes they used to cook was what they called the *cim i tomba*: they cut onions and potatoes in slices, peppers and tomatoes into small pieces and some garlic cloves and put it all into the iron pot. They then added the fish that was damaged by the net and couldn't be sold later (dogfish, gurnard, stargazer, angler-fish, cat-fish, etc.), a good olive oil jet, and they covered it all with water. While the pot started to boil, they took the mortar and made a mixture out of mashed garlic and oil in good quantity, and when it was nearly ready, they threw this mixture into the pot, letting it boil all together during 2 to 5 more minutes. The result was a very simple fish and vegetable pot, but very succulent. The *cim i tomba* is prepared today with anglerfish, turbot, cod or ray.

1 **BAHIA.** Toasted bread with tomato. First course to choose between: Broad baby bean salad with Iberian ham or *Escalvada* (cold baked vegetables) with anchovies from Tossa or Clams fisherman style or Squid with onions. Anglerfish and hake *cim i tomba*. House dessert. Water and r.D.O. Empordà. Tramuntanart white, rosé or red wine. Minimum 2 persons. **Price: 35.00 €**

2 **CA LA CARMÉ.** First course to choose between: Variety of fried fish or Toast with apple and foie and Toast with sardines. Anglerfish and skate *cim i tomba*. Dessert to choose between: *Biscuit glacé* with hot chocolate sauce or Catalan custard cream. ¼ water and ¼ wine. **Price 34.50 €**

3 **CAN CARLUS.** Hors d'oeuvres with: octopus carpaccio seasoned with red hot pepper oil and paprika, small prawns from Blanes sautéed with garlic and parsley, salt cod fritters and small fried fish. Skate and red scorpion *cim i tomba*. Dessert to choose between: Cream puffs with hot chocolate sauce or Lemon, mango or mandarin sherbet or Custard cream and almond cake or Catalan custard cream. Water and wine to choose between three white wines: D.O. Empordà Baleta d'Espelt, D.O. Penedès Blanc de Blancs Sumarroca or D.O. Catalunya Synera, and two cavas: Brut nature or Vilarnau brut rosée. Minimum 2 persons. **Price: 36.50 €**

4 **CAN PINI.** First course to choose between: Salmon and avocado tartar with small toasts or Steamed rock mussels with pepper and lemon or Croquettes with foie and porcini fungus. Anglerfish and turbot *cim i tomba*. Dessert to choose between: Melon and mint soup with lemon sherbet or Apple Tatin pie with fresh cream. Water and Clot d'Encís white wine. Minimum 2 persons. **Price: 45.00 €**

5 **CAPRI.** Glass of cava and small welcome tap. First course to choose between: Luna tartar with a Mediterranean vinaigrette or Crispy prawns with romesco sauce or Rock fish mousse with a red hot pepper sauce. Anglerfish *cim i tomba*. Dessert to choose between: Catalan custard cream or Fruit *brochette* with chocolate or Mango sherbet with sauce. Water and wine from the Empordà area. **Price: 33.50 €**

6 **CASTELL VELL.** Welcome appetizer with our salt cod fritters. First course to choose between: Gaspacho with avocado, preserved tomatoes and small bread crusts, with a Modena vinegar touch or Green salad with fruits of the season, fresh cheese and a balsamic vinaigrette or Cold red mullet mousse with green asparagus, small tomatoes and smoked Aubergine purée. Turbot and anglerfish *cim i tomba*. Dessert to choose between: Lemon sherbet on an iced *Mojito* bed or *Biscuit glacé* with hot black chocolate or Traditional Catalan custard cream . Water and a glass of wine D.O. Empordà or refreshment. **Price: 43.80 €**

7 **EL PETIT DE CAN CARLUS.** Hors d'oeuvres with: octopus carpaccio seasoned with red hot pepper oil and paprika, small prawns from Blanes sautéed with garlic and parsley, salt cod fritters and small fried fish. Skate and red scorpion *cim i tomba*. Dessert to choose between: Cream puffs with hot chocolate sauce or Lemon, mango or mandarin sherbet or Custard cream and almond cake or Catalan custard cream. Water and wine to choose between three white wines: D.O. Empordà Baleta d'Espelt, D.O. Penedès Blanc de Blancs Sumarroca or D.O. Catalunya Synera, and two cavas: Brut nature or Vilarnau brut rosée. Minimum 2 persons. **Price: 36.50 €**

8 **L'AJUSTADA.** First course to choose between: Assorted fried small fish or Fisherman style clams or *Montaditos* with ham and goat cheese au gratin or Tomato bread with anchovies. Anglerfish and clam *cim i tomba*. Dessert to choose between: Panna cotta with a raspberry coulis or Lemon cream with Rifaçil or Cream and whipped cream cake with chocolate. Water and wine to choose among a selection. **Price: 35.00 €**

9 **LA CUINA DE L'ÀVIA.** First course to choose between: Salt cod fritters or Fisherman style mussels or Salad with goat cheese. Main course to choose between: Turbot *cim i tomba* or Anglerfish and turbot *cim i tomba*. Dessert to choose between: Catalan custard cream or Lemon mousse or Ice-cream. Water and house wine or beer. **Price: 29.50 €**

10 **MESTRE D'AIXA.** First course to choose between: Dublin bay prawn and anglerfish mousse or Laminated cod on a vichyssoise bed with sliced almonds. Main course to choose between: Anglerfish *cim i tomba* or Turbot *cim i tomba*. Dessert to choose between: Apple cake with fig ice-cream or Chocolate and rum pudding. Water and wines from the Empordà area: Calònia white or rosé, or red Cercium. **Price: 31.00 €**

11 **MINERVA.** Grilled red pepper salad. Mini sea food platter with 3 prawns, 3 Dublin bay prawns, clams, mussels and cockles. *Cim i tomba*. Dessert to choose between: Coulant or Tiramisu or Chocolate brownie with walnuts or *Mojito* sherbet. ½ water and Masia Perelada white, rosé or red wine. **Price: 37.00 €**

12 **SA BARCA.** Hors d'oeuvres with: red tuna fish tartar, proused sardines, and small red peppers stuffed with salt cod brandade and sauces. Anglerfish *cim i tomba*. Dessert to choose between: Cake of the day or Catalan custard cream. Water and wine or refreshment. **Price: 32.00 €**

13 **SANTA MARTA.** Welcome appetizer with a glass of cava. First course to choose between: Santa Marta salad or Fried small squid or Stuffed small red peppers with salt cod brandade. Anglerfish *cim i tomba*. Dessert to choose between: *Biscuit glacé* with hot chocolate sauce or Lemon and cava sherbet or Tossa pastry with vanilla ice-cream. Water and Nuvianna white, rosé or red wine. **Price: 36.75 €**

14 **TURZIA.** Welcome appetizer with a glass of cava. First course to choose between: Tomato salad in two textures with palm hearts and anchovies or Sautéed mushrooms with green asparagus and garlic shoots. Anglerfish *cim i tomba*. Dessert to choose between: Nest of fritters stuffed with black chocolate and cinnamon ice-cream or Lemon, mango or mandarin sherbet. Water and D.O. Penedès Blanc de Blancs white wine. **Price: 36.50 €**

15 **VÍCTOR.** First course to choose between: Salt cod fritters or Sautéed small Dublin bay prawns. Anglerfish *cim i tomba*. House desserts to choose à la carte. Water and D.O. Empordà wine. Minimum 2 persons. **Price: 35.00 €**

16 **VICTÒRIA.** Hors d'oeuvres with: small bread bean salad with marinated cod, batter fried squid, fried small fish, and fish mousse au gratin. Anglerfish and prawn *cim i tomba*. Catalan custard cream. Water and wine. **Price: 32.00 €**

Prices per person with bread and the VAT included.

17 **L'ORIGINE DU CIM I TOMBA.** Anciennement, quand les pêcheurs sortaient à la mer, à la voile ou à la rame, cela signifiait de longues heures hors de chez eux. Ils étaient donc, obligés d'emporter tout le nécessaire pour se faire à manger à bord. Comme toute bonne cuisinière, ils embarquaient tous les ustensiles et ingrédients base de la cuisine méditerranéenne. A l'heure du repas les pêcheurs mettaient leur casserole sur le feu avec l'oignon, des pommes de terre coupées en rondelles, du poivron, des tomates et quelques grains d'ail. Ensuite ils ajoutaient des morceaux de poisson abimés lors de la pêche. Le tout était recouvert d'eau et d'un généreux filet d'huile d'olive. Pendant que la mélange mijotait, les marins préparaient l'ailloili (coulis d'ail pilé avec de l'huile d'olive) et le versaient cinq minutes avant de retirer le cim i tomba du feu. Il était un plat simple mais délicieux. Actuellement on prépare le *cim i tomba* avec baudroie, turbot, morue ou raie.

1 **BAHIA.** Pain grillé à la tomate. Entrée à choisir entre: Salade de petites fèves au jambon ibérique ou Tímbal d'escalvada (légumes froides en salade) aux anchois de Tossa ou Cloïsses à la marinère ou Calmars aux oignons. *Cim i tomba* de baudroie et colin. Dessert maison. Eau et vin blanc, rosé ou rouge Tramuntanart D.O. Empordà. Minimum 2 personnes. **Prix: 35,00 €**

2 **CA LA CARMÉ.** Entrée à choisir entre: Variété de poissons frits ou Toast avec pommes et foie et Toast avec sardines. *Cim i tomba* de baudroie et raie. Dessert à choix : Biscuit glacé au chocolat chaud ou Crème catalane maison. ¼ d'eau et ¼ de vin. **Prix: 34,50 €**

3 **CAN CARLUS.** Hors d'oeuvres avec : *carpaccio* de poule avec de l'huile aux poivrons piquants et piment rouge de la Vera, petites gambas de Blanes sautées à l'ail et au persil, beignets de morue et petits poissons frits. *Cim i tomba* de raie et rascasse. Dessert à choix : Profiteroles au chocolat chaud ou Sorbet au citron, mandarine ou mangue ou Tarte à la crème et aux amandes ou Crème catalane. Eau et vin à choisir entre trois blancs : Baleta d'Espelt D.O. Empordà, Blanc de Blancs Sumarroca D.O. Penedès ou Synera D.O. Catalunya, et deux cavas : Brut nature ou Brut rosé de Vilarnau. Minimum 2 personnes. **Prix : 36,50 €**

4 **CAN PINI.** Entrée à choisir entre: Tartare de saumon avec avocat et des petites toasts ou Moules de roche au poivre et citron ou Croquettes au foie et aux cèpes. *Cim i tomba* de baudroie et turbot. Dessert à choix : Soupe de melon et menthe avec sorbet au citron ou Tatin de pomme à la crème fraîche. Eau et vin blanc Clot d'Encís. Minimum 2 personnes. **Prix : 45,00 €**

5 **CAPRI.** Coupe de cava et petite *tapa* de bienvenue. Entrée à choisir entre : Tartare de thon à la vinaigrette méditerranéenne ou Gambas croquantes à la sauce romesco ou Pain de poisson de roche avec une sauce aux poivrons piquants. *Cim i tomba* de baudroie. Dessert à choix : Crème catalane ou Brochette de fruits avec du chocolat ou Sorbet de mangue au coulis. Eau et vin de l'Empordà. **Prix : 33,50 €**

6 **CASTELL VELL.** Aperitif de bienvenue avec nos beignets de morue. Entrée à choisir entre : *Gaspacho* d'avocat avec tomates confites et croûtons de pain, et une touche de vinaigre de Modena ou Salade verte avec des fruits saison, du fromage frais et une vinaigrette balsamique ou Pain froid de rouigets de Tossa avec des asperges verts, petites tomates et purée d'aubergine fumée. *Cim i tomba* de turbot et baudroie... Dessert à choix : Sorbet de citron sur un lit de granité de *Mojito* ou Biscuit glacé artisan avec du chocolat noir chaud ou Crème catalane traditionnelle. Eau et coupe de vin D.O. Empordà ou rafraichissement. **Prix: 43,80 €**

7 **EL PETIT DE CAN CARLUS.** Hors d'oeuvres avec : *carpaccio* de poule avec de l'huile aux poivrons piquants et piment rouge de la Vera, petites gambas de Blanes sautées à l'ail et au persil, beignets de morue et petits poissons frits. *Cim i tomba* de raie et rascasse. Dessert à choix : Profiteroles au chocolat chaud ou Sorbet au citron, mandarine ou mangue ou Tarte à la crème et aux amandes ou Crème catalane. Eau et vin à choisir entre trois blancs : Baleta d'Espelt D.O. Empordà, Blanc de Blancs Sumarroca D.O. Penedès ou Synera D.O. Catalunya, et deux cavas : Brut nature ou Brut rosé de Vilarnau. Minimum 2 personnes. **Prix : 36,50 €**

8 **L'AJUSTADA.** Entrée à choisir entre: Petits poissons frits ou Cloïsses à la marinère ou *Montaditos* de jambon avec fromage de chèvre au gratin ou Pain à la tomate avec des anchois. *Cim i tomba* de baudroie et cloïsses. Dessert à choix : *Panna cotta* au coulis de framboises ou Crème au citron avec Rifaçil ou Tarte à la crème anglaise et la crème fraîche avec du chocolat. Eau et vin à choix entre une sélection. **Prix : 35,00 €**

9 **LA CUINA DE L'ÀVIA.** Entrée à choisir entre: Beignets de morue ou Moules à la marinère ou Salade au fromage de chèvre. Plat principal à choix : *Cim i tomba* de turbot ou *Cim i tomba* de turbot et baudroie. Dessert à choix : Crème catalane ou Mousse au citron ou Glace au goût. Eau et vin maison ou bière. **Prix : 29,50 €**

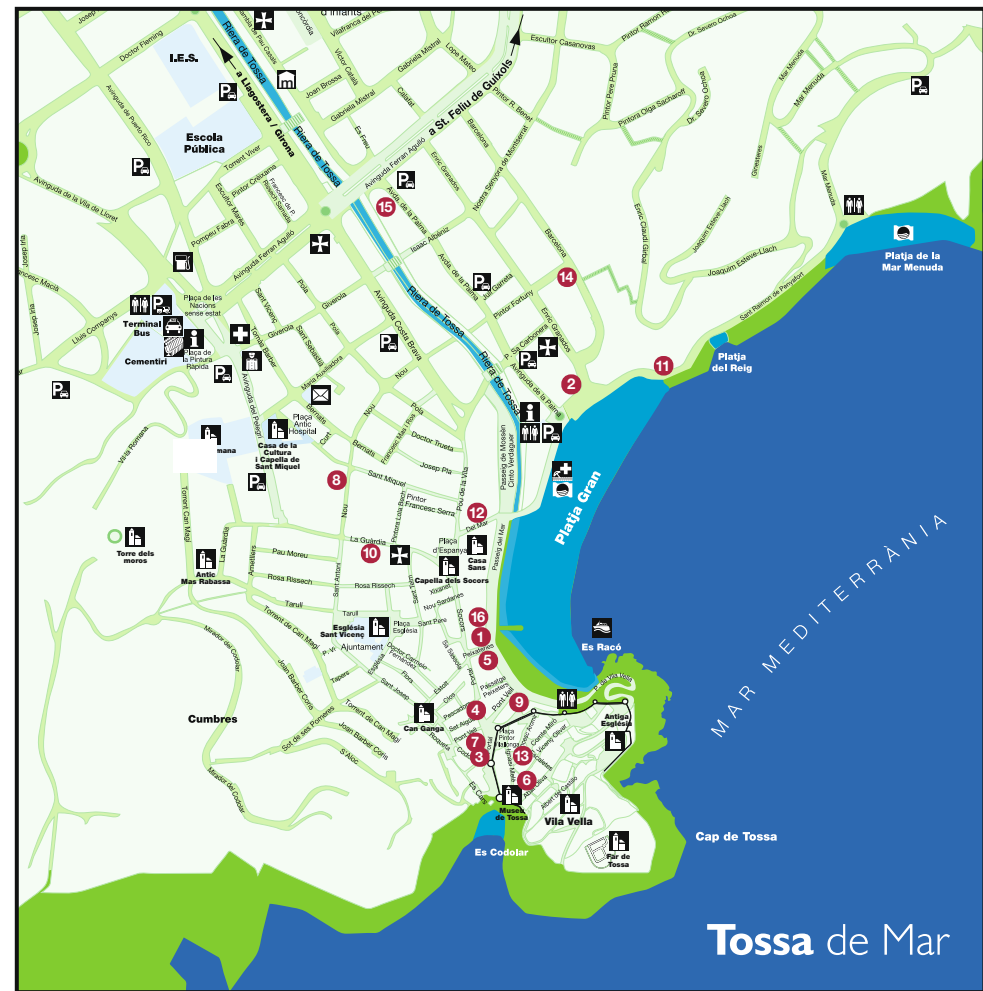
10 **MESTRE D'AIXA.** Entrée à choisir entre: Pain de croquettes et baudroie ou Morue en feuilles sur un lit de vichyssoise et des amandes effilées. Plat principal à choix : *Cim i tomba* de baudroie ou *Cim i tomba* de turbot. Dessert à choix : Tarte aux pommes avec de glace aux figues ou Pudding au chocolat et rhum. Eau et vins de l'Empordà Calònia blanc ou rosé, ou Cercium rouge. **Prix: 31,00 €**

11 **MINERVA.** Salade aux poivrons grillés. Petit plateau de fruits de mer grillés avec 3 gambas, 3 langoustines, cloïsses, moules et coques. *Cim i tomba*. Dessert à choix : Coulant ou Tiramisu ou *Brownie* au chocolat et noix ou Sorbet de mojito. ½ d'eau et vin Masia de Perelada blanc, rosé ou rouge. **Prix : 37,00 €**

12 **SA BARCA.** Hors d'oeuvres avec : tartare de thon rouge, sardines à l'escabeche et poivrons du *piquillo* farcis de morue et gambas. *Cim i tomba* de baudroie. Dessert à choix : Tarte du jour ou Crème catalane. Eau et vin ou rafraichissement. **Prix : 32,00 €**

13 **SANTA MARTA.** Coupe de cava et aperitif de bienvenue. Entrée à choix : Salade Santa Marta ou Petits calamars frits ou Poivrons farcis de brandade de morue. *Cim i tomba* de baudroie. Dessert à choix : Biscuit glacé avec du chocolat chaud ou Sorbet de citron au cava ou Crème catalane ou Galette de Tossa avec du glace à la vanille. Eau et vin Nuvianna blanc, rosé ou rouge. **Prix : 36,75 €**

14 **TURZIA.** Coupe de cava et aperitif de bienvenue. Entrée à choix : Salade de tomates en deux textures avec des cœurs de palmier et des anchois ou Panache de champignons, asperges et ailis frais sautés. *Cim i*



Tossa de Mar

DL: GI 1075-2017



La Cuina del Cim i Tomba

A TOSSA DE MAR,
DE L'1 AL 30 DE SETEMBRE
DE 2017



TOSSA DE MAR
Oficina Municipal de Turisme

Avinguda del Pelegrí, 25 · Edifici La Nau
17320 TOSSA DE MAR (Costa Brava. Girona) Spain
Tel. +34 972 340 108 · Fax +34 972 340 712
info@infotossa.com · www.infotossa.com



Costa Brava
www.costabrava.org



restaurants restaurantes

1 BAHIA

Passeig de Mar, 19
Tel. 972 340 322
www.restaurantbahiatossa.com

2 CA LA CARME

Enric Granados, 1
Tel. 972 342 758
www.restaurantcalacarme.com

3 CAN CARLUS

Portal, 20
Tel. 972 340 804
www.cancarlus.com

4 CAN PINI

Portal, 12
Tel. 972 340 297
www.canpini.com

5 CAPRI

Passeig de Mar, 17
Tel. 972 343 210
www.restaurantecapritossa.com

6 CASTELL VELL

Plaça Roig i Soler, 2 (Vila Vella)
Tel. 972 341 030
www.castellvelltossa.cat

7 EL PETIT DE CAN CARLUS

Portal, 18
Tel. 972 340 804
www.cancarlus.com

8 L'AJUSTADA

Nou, 13
Tel. 972 340 548 · 630 126 755
moratielmaris@hotmail.com

9 LA CUINA DE L'AVIA

Passeig de Mar, 3
Tel. 972 341 250
cuinaaviatossa@gmail.com

10 MESTRE D'AIXA

La Guàrdia, 23
Tel. 972 340 068
www.mestredaixa.net

11 MINERVA

Av. St. Raimon de Penyafort, 7
Tel. 972 340 939
restaurantminervatossa@gmail.com

12 SA BARCA

Del Mar, 2-4
Tel. 972 340 389
silviaboadatorrent@gmail.com

13 SANTA MARTA

Francesc de Paula Aromir, 2 (Vila Vella)
Tel. 972 340 472
www.restaurantsantamarta.com

14 TURSIA

Barcelona, 5
Tel. 972 341 500
www.restauranttursia.com

15 VÍCTOR

Av. de la Palma, 17
Tel. 972 342 431
www.restaurantvictor.net

16 VICTÒRIA

Passeig de Mar, 23
Tel. 972 340 166
www.hrviatoriatossa.com