

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 castell també hi carregaven patates, cebes, alls, tomates i pebrots, així com ells i espècies (sal, pebre, safra, etc.). Quan arribava l'hora de dinar, dins l'olla hi posaven la ceba i les patates a rodamen, el pebró i la tomata trinxats i uns grans d'all. S'hi afegia el peix de rebuig de la pescada, aquell que sortia trencat de la xarxa i sabien que no podrien vendre (bastina, lluernia, 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 just 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, remol, bacallà o bastina (rajada o escrita).

1 BAHIA: Primers a escollir: Coca torrada amb tomata i anxoves de Tossa o Calamars de potera amb ceba i carxofes o Cloïsses a la marinera a l'estil de na Camil·la. Cim i Tomba de rape amb gambetes. Postres de la casa a escollir: Pastís de la Casa o Mató de Monja o Biscuit amb xocolata calenta. Aigua i vi blanc La Sala DO Penedès. Mínim 2 persones. **Preu: 45,00 €**

2 CA LA CARME: Primers a escollir: Carpaccio de salmó o Amanida catalana. Cim i tomba de rap i rajada. Postres a escollir: Mini coulant de xocolata o Crema catalana. Aigua i ¼ de vi. **Preu: 34,50 €**

3 CAN CARLUS: Pica-pica amb: Calamars a l'andalusa, Cloïsses a la marinera i Saltat de calamarsets, faves i botifarra negra de Sant Benet. Cim i tomba de rap. Postres a escollir de la carta. Aigua i vi Roig Parals DO Empordà o Cava Làcrima Baccus Brut Nature Reserva de 36 mesos de criaça. Mínim 2 persones. **Preu: 38,00 €**

4 CAN PINI: Aperitiu de la casa. Vieires amb puré de xirivía i oli d'alvocat. Cim i tomba de rap i turbot. Bombetes de xocolata. Aigua i vi blanc Jardins de Perelada DO Empordà. Mínim 2 persones. **Preu: 46,00 €**

5 CAPRI: Copa de cava i tapeta de benivínguda. 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 casolans a escollir: Crema catalana o Broqueta de fruites amb xocolata o Sorbet de mango amb coulis. Aigua i vi DO Empordà. **Preu: 33,50 €**

6 CASTELL VELL: Tastet amb els nostres bunyols de bacallà. Primers a escollir: Gaspaxo de maduixes amb crema de formatge mozzarella i un toc de vinagre de Mòdena o Amanida del temps amb tonyina escabetàxada, rave i api-rave o Pastís fred de rogers de Tossa amb espàrrecs verds, cirerols confitats i crema d'albergínia fumada. Cim i tomba de rap i turbot. Postres a escollir: logurt d'alfabrega amb fruits del bosc confitats i vinagre de Mòdena o Amanida de fruites del temps amb sorbet de llimona o Crema catalana. Aigua i vi DO Empordà o refresc sense alcohol. **Preu: 44,80 €**

7 EL PETIT DE CAN CARLUS: Pica-pica amb: Sonsos fregits, Carpaccio de pop en vinagreta de cítrics i Saltat d'escopinyes i tellerines. Cim i tomba de rap. Postres a escollir de la carta. Aigua i vi Roig Parals DO Empordà o Cava Làcrima Baccus Brut Nature Reserva de 36 mesos de criaça. Mínim 2 persones. **Preu: 39,50 €**

8 L'AJUSTADA: Primers a escollir: Musclos a la marinera o Morralla o Amanida amb poma caramel·litzada i foie. Cim i tomba de rap i cloïsses. Postres casolans a escollir. Aigua i vi. **Preu: 29,50 €**

9 MESTRE D'AIXA. Primers a escollir: Amanida de llagostins amb cruixent de cam de perol o Bunyols de bacallà o Verat en escabetsx a l'estil de Tossa. Cim i tomba de rap fresc. Postres a escollir: Crema catalana de xocolata o Pastís de formatge amb confitura de pera o Postres de músic modern. Aigua i vi DO Empordà Calònia blanc, rosat o negre. **Preu: 31,00 €**

10 MINERVA. Aperitiu amb carpaccio de bacallà. Mariscada de gambes, escamarlans, cloïsses, navalles, musclos i escopinyes. Cim i tomba de rap. Postres a escollir: Tiramisú o Brownie o Crema catalana o Sorbet de mojitó. Aigua i vi o cava Perelada. Mínim 2 persones. **Preu: 39,50 €**

11 SA BARCA. Pica-pica amb: Musclos a la provençal, Pebrots del piquillo farcits de bacallà i Croquetes de cam d'olla. Cim i tomba. Postres a escollir: Gelat o Crema Catalana. Aigua i vi de la casa. **Preu: 30,00 €**

12 SA MURALLA. Primers a escollir: Cloïsses a la marinera o Pop a la gallega o Tàrtar d'escalivada amb salmó fumat o Amanida d'alvocat amb gambes. Cim i tomba de rap i turbot. Postres a escollir: Peres al vi o Carpaccio de pinya amb gelat de coco o Crema catalana. Aigua i vi Cigonyes DO Empordà. **Preu: 38,00 €**

13 TURSIÀ. Primers a escollir: Amanida de pernil d'ànec amb bombons de foie gras cruixents o Erizos de mar farcits. Cim i tomba de rap. Postres a escollir de la carta. Aigua i vi de la casa. **Preu: 33,00 €**

14 VÍCTOR. Pica-pica amb: Mousse de roger i Croquetes de rap i gambes. Cim i tomba de rap. Postres de la casa a escollir de la carta. Aigua i vi DO Empordà. Mínim 2 persones. **Preu: 35,00 €**

15 VICTÒRIA. Primers a escollir: Suquet d'anxoves o Rinxols de bacallà o Erizos farcits o Pastís d'escòrpora. Cim i tomba de rap amb gambes. Semifred de prunes a l'Armanyol. Aigua i vi DO Empordà. **Preu: 36,00 €**

Preus per persona amb l'IVA inclòs.

Per cada menú consumit es lliurarà una entrada gratuïta per visitar el Museu Municipal de Tossa.

EL ORIGEN DEL CIM I TOMBA. Antiguamente, 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, pez lija, 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. Primeros a elegir: Coca tostada con tomate y anchoas de Tossa o Calamares de potera con cebolla y alcachofas o Almejas a la marinera al estilo Camila. Cim i Tomba de rape con gambitas. Postres de la casa a elegir: Pastel de la casa o Mató de Monja (requesón) o Biscuit con chocolate caliente. Agua y vino blanco La Sala DO Penedès. Mínimo 2 personas. **Precio: 45,00 €**

2 CA LA CARME. Primeros a elegir: Carpaccio de salmón o Ensalada catalana. Cim i tomba de rape y raya. Postres a elegir: Mini coulant de chocolate o Crema catalana. Agua y ¼ de vino. **Precio: 34,50 €**

3 CAN CARLUS. Pica-pica con: Calamares a la andaluza, Almejas a la marinera y Salteado de chipirones, habitas y butifarra negra de Sant Benet. Cim i tomba de rape. Postres a elegir de la carta. Agua y vino Roig Parals DO Empordà o Cava Làcrima Baccus Brut Nature Reserva de 36 meses. Mínimo 2 personas. **Precio: 38,00 €**

4 CAN PINI. Aperitivo de la casa. Vieiras con puré de chiriivía y aceite de aguacate. Cim i tomba de rape y rodaballo. Bombitas de chocolate. Agua y vino blanco Jardins de Perelada DO Empordà. Mínimo 2 personas. **Precio: 46,00 €**

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

6 CASTELL VELL. Aperitivo de bienvenida con nuestros buñuelos de bacalao. Primeros a elegir: Gaspacho de fresas con crema de queso mozzarella y un toque de vinagre de Mòdena o Ensalada del tiempo con atún escabechado, rábano y apio rábano o Pastel frío de salmoneτες de Tossa con espàrregos triqueros, tomates cherry y puré de berenjena ahumada. Cim i tomba de rape y rodaballo. Postres a elegir: Yogurt de albahaca con frutos del bosque confitados y vinagre de Mòdena o Ensalada de frutas de temporada con sorbete de limón o Crema Catalana. Agua y vino DO Empordà o refresco sin alcohol. **Precio: 44,80 €**

7 EL PETIT DE CAN CARLUS. Pica-pica (surtido de pequeñas raciones de entrantes): Sonsos fritos, Carpaccio de pulpo con vinagreta de cítricos y Salteado de berberechos y coquinas. Cim i tomba de rape. Postres a elegir de la carta. Agua y vino Roig Parals DO Empordà o Cava Làcrima Baccus Brut Nature Reserva de 36 meses criaça. Mínimo 2 personas. **Precio: 39,50 €**

8 L'AJUSTADA. Primeros a elegir: Mejillones a la marinera o Morralla o Ensalada con manzana caramelizada y foie. Cim i tomba de rape y almejas. Postres caseros a elegir. Agua y vino. **Precio: 29,50 €**

9 MESTRE D'AIXA. Primeros a elegir: Ensalada de langostinos con crujiènte de carne de manzana o Buñuelos de bacalao o Caballa en escabeche al estilo de Tossa. Cim i tomba de rape fresco. Postres a escoger: Crema catalana de chocolate o Pastel de queso con confitura de pera o Frutos secos. Agua y vino DO Empordà Calònia blanco, rosado o tinto. **Precio: 31,00 €**

10 MINERVA. Aperitivo de carpaccio de bacalao. Mariscada de gambas, cigalas, almejas, navajas, mejillones y berberechos. Cim i tomba de rape. Postres a elegir: Tiramisú o Brownie o Crema catalana o Sorbete de mojitó. Agua y vino o cava Perelada. Mínimo 2 personas. **Precio: 39,50 €**

11 SA BARCA. Pica-pica (surtido de pequeñas raciones de entrantes): Mejillones a la provenzal, Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y Croquetas de carne de cocido. Cim i tomba. Postres a elegir: Helado o Crema catalana. Agua y vino de la casa. **Precio: 30,00 €**

12 SA MURALLA. Primeros a elegir: Almejas a la marinera o Pulpo a la gallega o Tartar de escalivada con salmón ahumado o Ensalada de aguacate con gambas. Cim i tomba de rape y rodaballo. Postres a elegir: Peras al vino o Carpaccio de piña con helado de coco o Crema catalana. Agua y vino Cigonyes DO Empordà. **Precio: 38,00 €**

13 TURSIÀ. Primeros a elegir: Ensalada de jamón de pato con bombones de foie gras crujièntes o Erizos de mar rellenos. Cim i tomba de rape. Postres a elegir de la carta. Agua y vino de la casa. **Precio: 33,00 €**

14 VÍCTOR. Pica-pica (surtido de pequeñas raciones de entrantes): Mousse de salmoneeta y Croquetas de rape y gambas. Cim i tomba de rape. Postres de la casa a escoger. Agua y vino DO Empordà. Mínimo 2 personas. **Precio: 35,00 €**

15 VICTÒRIA. Primeros a elegir: Suquet de anchoas o Rizos de bacalao o Erizos rellenos o Pastel de cabracho. Cim i tomba de rape y gambas. Semifrio de ciruelas al Armagnac. Agua y vino DO Empordà. **Precio: 36,00 €**

Precios por persona con el IVA incluido.

Por cada menú consumido se entregará una entrada gratuita para visitar el Museo Municipal de Tossa.

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. First course to choose: Toasted flatbread with tomato and anchovies from Tossa or Jig-caught squid with confit onion and artichokes or Clams à la marinière Camila style. Angler fish and shrimps Cim i tomba. Home-made dessert to choose between: House Cake or Mató de Monja (almond milk curd) or Biscuit with hot chocolate. Water and white wine La Sala DO Penedès. Minimum 2 persons. **Price: 45.00 €**

2 CA LA CARME. First course to choose between: Salmon carpaccio or Catalan Salad (with cold meat slices). Angler fish and ray Cim i tomba. Desserts to choose: Chocolate mini coulant or Crème brûlée. Water and ¼ wine. **Price 34.50 €**

3 CAN CARLUS. Pica-pica (variety of small portions of food): Squid Andalusian style, Clams à la marinière and Sautéed small squid, baby broad beans and blood sausage. Angler fish Cim i tomba. Desserts to choose from the menu. Water and wine Roig Parals DO Empordà or Cava Làcrima Baccus Brut Nature Reserva 36 months old. Minimum 2 persons. **Price: 38.00 €**

4 CAN PINI. House appetizer. Scallops with parsnip mousse and avocado oil. Angler fish and turbot Cim i tomba. Chocolate small bombs. Water and white wine Jardins de Perelada DO Empordà. Minimum 2 persons. **Price: 46.00 €**

5 CAPRI. Glass of cava and small welcome tapa. First course to choose between: Tuna tartar with a Mediterranean vinaigrette or Crispy shrimps with romesco sauce or Cold rockfish mousse with piquillo peppers sauce (small red hot peppers). Angler fish cim i tomba. Home-made dessert to choose between: Crème brûlée or Fruit brochette with chocolate or Mango sherbet with coulis. Water and DO Empordà wine. **Price: 33.50 €**

Prices per person with the VAT included.

For each consumed menu, delivery of a free entrance to visit the Tossa Museum.

6 CASTELL VELL. Welcome appetizer with our cod fritters. First course to choose between: Strawberries cold soup with mozzarella cheese cream and Modena vinegar or Salad in season with tuna in brine, radish and celeriac or Cold Tossa red mullets Pie with green asparagus, cherry tomatoes and smoked aubergine purée. Turbot and angler fish Cim i tomba. Dessert to choose between: Basilic yogurt with confit forest fruits and Modena vinegar or Season fruits salad with lemon sherbet or Crème brûlée. Water and wine DO Empordà or alcohol free refreshment. **Price: 44.80 €**

7 EL PETIT DE CAN CARLUS. Pica-pica (variety of small portions of food): Fried Mediterranean sand eels, Octopus carpaccio in citrus fruit vinaigrette and Cockles and coquina clams sautéed. Angler fish Cim i tomba. Desserts to choose from the menu. Water and wine Roig Parals DO Empordà or Cava Làcrima Baccus Brut Nature Reserva 36 months old. Minimum 2 persons. **Price: 39.50 €**

8 L'AJUSTADA. First course to choose between: Fisherman style mussels or Assorted fried small fish or Salad with caramelised apple and foie. Angler fish and clams Cim i tomba. Homemade desserts to choose. Water and wine. **Price: 29.50 €**

9 MESTRE D'AIXA. First course to choose between: Crevettes salad with crunchy confit of pork or Cod fritters or Marinated mackerel Tossa style. Fresh angler fish Cim i tomba. Desserts to choose: Chocolate crème brûlée or Cheesecake with pear jam or Nuts and dried fruits. Water and wine DO Empordà Calònia. **Price: 31.00 €**

10 MINERVA. Cod carpaccio appetizer. Sea food platter with shrimps, Dublin fry prawns, clams, razor clams, mussels and cockles. Angler fish Cim i tomba. Dessert to choose between: Tiramisu or Brownie or Crème brûlée or Mojito sherbet. Water and wine or Cava Perelada. Minimum 2 persons. **Price: 39.50 €**

11 SA BARCA. Hors d'œuvres with: Provençale mussels, Cod-stuffed the piquillo peppers and Catalan stew meat croquettes. Cim i tomba. Dessert to choose: Ice cream or Crème brûlée. Water and house wine. **Price: 30.00 €**

12 SA MURALLA. First course to choose: Clams à la marinière or Galician-style octopus or Tartare of escalivada and smoke salmon or Avocado and shrimps salad. Angler fish and turbot Cim i tomba. Desserts to choose: Pears in wine or Pineapple carpaccio with coconut ice cream or Crème brûlée. Water and wine Cigonyes DO Empordà. **Price: 38.00 €**

13 TURSIÀ. First course to choose: Salat with duck ham and crunchy foie gras or Stuffed sea urchins. Angler fish Cim i tomba. Desserts to choose from the menu. Water and house wine. **Price: 33.00 €**

14 VÍCTOR. Hors d'œuvres with: Red mullet mousse and Angler fish and shrimps croquettes. Angler fish Cim i tomba. Home desserts to choose. Water and wine DO Empordà. Minimum 2 persons. **Price: 35.00 €**

15 VICTÒRIA. First course to choose: Anchovies with potatoes stew or Cod curls or Stuffed sea urchins or Scorpionfish mousse. Angler fish and shrimps Cim i tomba. Cold plums with armagnac. Water and wine DO Empordà. **Price: 36.00 €**

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 le 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. Entrée au choix parmi : Tourte de pain grillée à la tomate aux mussels or Assorted fried small fish or Salad with caramelised apple and foie. Angler fish and clams Cim i tomba. Homemade desserts to choose. Water and wine. **Price: 29.50 €**

2 CA LA CARME. Entrée au choix parmi: Carpaccio de salmón ou Salade Catalane. Cim i tomba à la baudroie et à la raie. Dessert au choix parmi: Mini coulant au chocolat ou Crème brûlée. Eau et ¼ de vin. **Prix : 34,50 €**

3 CAN CARLUS. Pica-pica (assortiment d'amuse-gueules) : Calmars à l'andalouse, Palourdes à la marinière et Sauté à aux encornets, fèves baby et au boudin noir. Cim i tomba à la baudroie. Desserts au choix au menu. Eau et vin Roig Parals DO Empordà o Cava Làcrima Baccus Brut Nature Reserva 36 mois. Minimum 2 personnes. **Prix : 38,00 €**

4 CAN PINI. Amuse-gueule maison. Coquilles Saint Jacques avec de la mousse de panais et huile d'avocat. Cim i tomba à la baudroie et au turbot. Petites bombes au chocolat. Eau et vin blanc Jardins de Perelada DO Empordà. Minimum 2 personnes. **Prix : 46,00 €**

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 à la sauce aux poivrons del piquillo (petits poivrons rouges légèrement piquants). Cim i tomba à la baudroie. Dessert maison à choix : Crème brûlée ou Brochette de fruits au chocolat ou Sorbet de mangue au coulis. Eau et vin DO Empordà. **Prix : 33,50 €**

6 CASTELL VELL. Apéritif de bienvenue avec nos beignets de morue. Entrée au choix parmi : Gaspacho aux fraises à la crème de fromage mozzarella et vinaigre de Modena ou Salade de saison au thon à l'escabèche aux radis et céleri-rave ou Pain de rougets de Tossa aux asperges vertes, tomates cherry et purée d'aubergine fumée. Cim i tomba au turbot et à la baudroie. Dessert au choix parmi : Yogourt au basilic et fruits de la forêt confits et vinaigre de Modena ou Salade de fruits saison au sorbet au citron ou Crème brûlée. Eau et vin DO Empordà ou rafraîchissement sans alcool. **Prix : 44,80 €**

7 EL PETIT DE CAN CARLUS. Pica-pica (assortiment d'amuse-gueules) : Cicerelles frites, Carpaccio de poupe à la vinaigrette de citriques et Coques et tellines sautées. Cim i tomba à la baudroie. Desserts au choix au menu. Eau et vin Roig Parals DO Empordà o Cava Làcrima Baccus Brut Nature Reserva 36 mois. Minimum 2 personnes. **Prix : 39,50 €**

8 L'AJUSTADA. Entrée au choix parmi : Moules à la marinière ou Friture de petits poissons ou Salade avec pomme caramélisée et foie. Cim i tomba à la baudroie et aux cloïsses. Dessert maison à choix. Eau et vin. **Prix : 29,50 €**

9 MESTRE D'AIXA. Entrée au choix parmi : Salade aux crevettes et confit de porc croustillant ou Beignets de morue ou Maquereau à l'escabèche à la façon de Tossa. Cim i tomba à la baudroie fraîche. Desserts au choix parmi : Crème brûlée au chocolat ou Tarte au fromage à la marmelade de poire ou Fruits secs. Eau et vin DO Empordà Calònia. **Prix : 31,00 €**

10 MINERVA. Carpaccio de morue. Plateau de fruits de mer grillés avec gambas, langoustines, cloïsses, couteaux de mer, moules et coques. Cim i tomba à la baudroie. Dessert au choix parmi : Tiramisu ou Brownie ou Crème brûlée ou Sorbet de mojito. Eau et vin ou Cava Perelada. Minimum 2 personnes. **Prix : 39,50 €**

11 SA BARCA. Hors d'œuvres avec : Moules à la provençale, poivrons del piquillo farcis de morue et Croquettes de viande. Cim i tomba. Dessert au choix parmi : Glace ou Crème brûlée. Eau et vin maison. **Prix : 30,00 €**

12 SA MURALLA. Entrée au choix parmi : Palourdes à la marinière ou Poupe à la galicienne ou Tartare de légumes rôtis et saumon fumé ou Salade d'avocat et de crevettes roses. Cim i tomba à la baudroie et turbot. Dessert au choix parmi : Poires au vin ou Carpaccio d'ananas à la glace de noix de coco ou Crème brûlée. Eau et vin Cigonyes DO Empordà. **Prix : 38,00 €**

13 TURSIÀ. Entrée au choix parmi : Salade au jambon de canard au foie gras croustillant ou Oursins farcis. Cim i tomba à la baudroie. Dessert au choix au menu. Eau et vin maison. **Prix : 33,00 €**

14 VÍCTOR. Hors d'œuvres avec : Mousse au rouget et Croquettes à la baudroie ou crevettes roses. Cim i tomba à la baudroie. Dessert maison au choix— Eau et vin DO Empordà. Minimum 2 personnes. **Prix : 35,00 €**

15 VICTÒRIA. Entrée au choix parmi : Anchois au ragoût de pommes de terre ou Boucles de morue ou Oursins farcies ou Pain de rascasse. Cim i tomba à la baudroie et aux crevettes roses. Prunes froides à l'armagnac. Eau et vin DO Empordà. **Prix : 36,00 €**

Prix par personne avec la TVA comprise.

Pour chaque menu consommé, cadeau d'une entrée gratuite pour visiter le Musée de Tossa.




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


LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA



Costa Brava
 www.costabrava.org



DL: GI 1147-2019



La Cuina del Cim i Tomba

A TOSSA DE MAR DE L'1 AL 30 DE SETEMBRE DE 2019

- 1 BAHIA**   
 Passeig de Mar, 19 i Socors, 4
 Tel. +34 972 340 322
 www.restaurantbahiatossa.com
- 2 CA LA CARMÉ** 
 Enric Granados, 1
 Tel. +34 972 342 758
 www.restaurantcalacarme.com
- 3 CAN CARLUS**  
 Portal, 20
 Tel. +34 972 340 804
 www.cancarlostossa.es
- 4 CAN PINI**   
 Portal, 12
 Tel. +34 972 340 297
 www.canpini.com
- 5 CAPRI**
 Passeig de Mar, 17
 Tel. +34 972 343 210
 www.restaurantecapritossa.com
- 6 CASTELL VELL**
 Plaça Roig i Soler, 2 (Vila Vella)
 Tel. +34 972 341 030
 www.castellvelltossa.cat
- 7 EL PETIT DE CAN CARLUS**
 Portal, 20
 Tel. +34 972 340 804
 www.cancarlostossa.es

- 8 L'AJUSTADA**
 Nou, 13
 Tel. +34 972 340 548 · +34 630 126 755
 moratielmarias@hotmail.com
- 9 MESTRE D'AIXA**  
 La Guàrdia, 23
 Tel. +34 972 340 068
 www.mestredaixa.net
- 10 MINERVA** 
 Av. St. Raimon de Penyafort, 7
 Tel. +34 972 340 939
 restaurantminervatossa@gmail.com
- 11 SA BARCA** 
 Del Mar, 2-4
 Tel. +34 972 340 389
- 12 SA MURALLA**
 Portal, 16
 Tel. +34 972 341 128
 www.samuralla.com
- 13 TURSIA** 
 Barcelona, 5
 Tel. +34 972 341 500
 www.restauranttursia.com
- 14 VÍCTOR** 
 Av. de la Palma, 17
 Tels. +34 972 342 431 · +34 677 215 332
 www.restaurantvictor.net
- 15 VICTÒRIA** 
 Passeig de Mar, 23
 Tel. +34 972 340 166
 www.hrvictoriatossa.com