

**1** **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, safrà, etc.). Quan arribava l'hora de dinar, dins l'olla hi posaven la ceba i les patates a rodanxes, el pebrot i la tomata trinxats i uns grans d'allis. 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 just de 2 a 5 minuts més. Tot seguit ho entretiraven 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).

**6** **L'AJUSTADA:** Copa de cava de benvinguda - Primers a escollir: Amanida amb calamarsets o Escamarlans a la planxa o Carpaccio de pop amb ruca i tomates cherry - Cim i tomba de rap o Cim i tomba de bacallà - Postres de la casa a escollir - Aigua i vi blanc Chardonnay o negre Sol i Vent  **. Preu: 35,00 €**

**7** **MESTRE D'AIXA.** Primers a escollir: Bunyols de bacallà o Amanida de xató o Torrada amb anxoves - Cim i tomba de peix de costa - Postres a escollir: Xuixo de crema amb gelat d'ametlles o Tiramisú de la casa o Coulant de xocolata - Aigua i vi Calònia DO Empordà. **Preu: 35,00 €**

**8** **MINERVA.** Pica-pica amb: Tàrtar de salmó i navalles, cloïsses i escopinyes a la planxa - Cim i tomba de rap - Postres a escollir: Tiramisú o Brownie de xocolata amb nous o Sorbet de mojitto o Macedònia de fruita natural - Aigua i vi Perelada. Mínim 2 persones. **Preu: 36,00 €**

**9** **SA MURALLA.** Primers a escollir: Cloïsses a la marinera o Musclos de roca al vapor o Tàrtar d'escalivada amb salmó fumat o Calamars a la romana - Plat principal a escollir: Cim i tomba de rap i turbot o Cim i tomba de bacallà - Postres a escollir: Gelat de mojitto o Carpaccio de pinya amb gelat de coco o Crema catalana - Aigua i vi Cigonyes DO Empordà. **Preu: 38,00 €**

**10** **TURSLA.** Aperitiu i copa de cava de benvinguda - Primers a escollir: Carpaccio de gambes amb foie i tòfona o Tagliatelle amb trompetes de la mort i rossinyols - Cim i tomba de rap - Postres a escollir: Sopa de mango freda amb gelat de coco i cruïent de xocolata o Carpaccio de pinya amb crema catalana o Pastissos de la casa o Gelats i sorbets artesans - Aigua i vi de l'Empordà o cervesa. **Preu: 39,50 €**

**11** **VÍCTOR.** Pica-pica amb: Escamarlanets saltats i brandada de bacallà - Cim i tomba de rap - Postres d'elaboració pròpia a escollir - Aigua, vi de l'Empordà i café. Mínim 2 persones. **Preu: 40,00 €**

**4** **CASTELL VELL:** Primers: Gaspaxo de préssec i maduixa amb anguila fumada, i Musclos a la brasa - Cim i tomba de rap i turbot - Postres a escollir: Pastís de formatge o Sorbets de la casa - Aigua i vi blanc o rosat de l'Empordà. Mínim 2 persones. **Preu: 46,90 €**

**5** **EL PETIT RESTAURANT:** Primers per compartir: Croqueta de pemil, caneló de peix i marisc i musclos a la brasa - Cim i tomba El Petit - Postres a escollir de la carta - Menú harmonitzat amb 4 copes de vi o cerveses del món. Mínim 2 persones. **Preu: 48,00 €**

**6** **L'AJUSTADA.** 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 añadian 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.

**7** **MESTRE D'AIXA.** Primeros a elegir: Buñuelos de bacalao o Ensalada de *xató* o Tostada con anchoas - *Cim i tomba* de pescado de costa - Postres a elegir: Suso de crema con helado de almendras o Tiramisú de la casa o Coulant de chocolate - Agua y vino Calonia DO Empordà. **Precio: 35,00 €**

**8** **MINERVA.** Pica-pica con: Tartar de salmón y navajas, almejas y berberechos a la plancha - *Cim i tomba* de rape - Postres a elegir: Tiramisú o Brownie de chocolate con nueces o Sorbete de mojitto o Macedonia de fruta natural - Agua y vino Perelada. Mínimo 2 personas. **Precio: 36,00 €**

**9** **SA MURALLA.** Primeros a elegir: Almejas a la marinera o Mejillones de roca al vapor o Tartar de escalivada con salmón ahumado o Calamares a la romana - Plato principal a elegir: *Cim i tomba* de rape y rodaballo o *Cim i tomba* de bacalao - Postres a elegir: Helado de mojitto o Carpaccio de piña con helado de coco o Crema catalana - Agua y vino Cigonyes DO Empordà. **Precio: 38,00 €**

**10** **TURSLA.** Aperitivo y copa de cava de bienvenida - Primeros a elegir: Carpaccio de gambas con foie y trufa o Tagliatelle con trompetas de la muerte y rebouzuelos - *Cim i tomba* de rape - Postres a elegir: Sopa fría de mango con helado de coco y crujiente de chocolate o Carpaccio de piña con crema catalana o Tartas de la casa o Helados y sorbetes artesanos - Agua y vino del Ampurdán o cerveza. **Precio: 39,50 €**

**11** **VÍCTOR.** Pica-pica con: Cigalitas salteadas y brandada de bacalao - *Cim i tomba* de rape - Postres de elaboración propia a elegir - Agua, vino del Ampurdán y café. Mínimo 2 personas. **Precio: 40,00 €**

**4** **CASTELL VELL.** Primeros: Gazpacho de melocotón y fresa con anguila ahumada, y Mejillones a la brasa - *Cim i tomba* de rape y rodaballo - Postres a elegir: Tarta de queso o Sorbetes de la casa - Agua y vino blanco o rosado del Ampurdán. Mínimo 2 personas. **Precio: 46,90 €**

**5** **EL PETIT RESTAURANT.** Primeros para compartir: Croqueta de jamón, canelón de pescado y marisco y mejillones a la brasa - *Cim i tomba* El Petit - Postres a elegir de la carta - Menú armonizado con 4 copas de vino o cervezas del mundo. Mínimo 2 personas. **Precio: 48,00 €**

Precios por persona con el IVA incluido.

Por cada menú consumido se entregará una entrada gratuita para visitar los Museos de Tossa.

**6** **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.

**7** **MESTRE D'AIXA.** First course to choose between: Salt cod fritters or Xató salad or Toasted bread with anchovies - Coastal fish *cim i tomba* - Dessert to choose between: *Xuixo* (custard filled bun) with cream and almond ice cream or Homemade tiramisu or Chocolate coulant - Water and DO Empordà Calonia wine. **Price: 35.00 €**

**8** **MINERVA.** Hors d'œuvres with: Salmon tartare and grilled clams, razor clams and cockles - Angler fish *cim i tomba* - Dessert to choose between: Tiramisu or Chocolate and walnut brownie or Mojito sherbet or Fresh fish salad - Water and Perelada wine - Minimum 2 persons. **Price: 36.00 €**

**1** **BAHIA.** First course to choose between: Toasted flatbread with tomato and anchovies from Tossa or Squid with an onion stir-fry and artichokes or Clams à la marinière Camila style - Angler fish and shrimp *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** **CAN CARLUS.** Hors d'œuvres with: Squid Andalusian style, clams marinière and sautéed small squid with baby broad beans and blood sausage - Angler fish cim i tomba - Dessert to choose from the menu - Water and Calonia white, rosé or red wine or Làcrima Baccus Brut Nature Cava 36 months old Reserve. Minimum 2 persons. **Price: 40.00 €**

**3** **CAN PINI.** House appetizer - Soused red tuna with small roast tomatoes - Turbot *cim i tomba* - Cheese mousse with red fruits - Water and Jardins de Perelada DO Empordà wine. Minimum 2 persons. **Price: 46.00 €**

**4** **CASTELL VELL.** First course: Peach and strawberry gazpacho (cold soup) with smoked eel, and Grilled mussels - Turbot and angler fish *cim i tomba* - Dessert to choose between: Cheesecake or House sherbets - Water and Empordà white or rosé wine. Minimum 2 persons **Price: 46.90 €**

**5** **EL PETIT RESTAURANT.** Hors d'œuvres to share with: Ham croquette, fish and sea-food cannelloni and grilled mussels - *cim i tomba* El Petit - Desserts to choose from the menu - This menu is harmonized with 4 glasses of wine or beers from the world. Minimum 2 persons. **Price: 48.00 €**

Prices per person with the VAT included.

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

**6** **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 abîmés 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'ailloli (coullis 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 anchois de Tossa ou Caimars au confit d'oignons et artichauts ou Palourdes à la marinière suivant la recette de Camila - *Cim i tomba* à la baudroie aux crevettes roses - Dessert maison au choix parmi : Tarte maison ou Mató de Monja (flan blanc aux amandes) ou Biscuit au chocolat chaud - Eau et vin blanc La Sala DO Penedès. Minimum 2 personnes. **Prix : 45,00 €**

**2** **CAN CARLUS.** Hors d'œuvres avec : Caimars à l'andalouse, Palourdes à la marinière et Sautéé avec encornets, fèves baby et au boudin noir - *Cim i tomba* à la baudroie - Desserts du menu au choix - Eau et vin Calonia blanc, rosé ou rouge, ou Cava Làcrima Baccus Brut Nature Reserve 36 mois. Minimum 2 personnes. **Prix : 40,00 €**

**3** **CAN PINI.** Apéritif maison - Thon rouge marinée avec des petites tomates rôties - *Cim i tomba* au turbot - Mousse au fromage avec des fruits rouges - Eau et vin Jardins de Perelada DO Empordà. Minimum 2 personnes. **Prix : 46,00 €**

**4** **CASTELL VELL.** Entrées : Gaspacho aux pêches et aux fraises avec de l'anguille fumée, et Moules grillées - *Cim i tomba* au turbot et à la baudroie - Dessert au choix parmi : Tarte au fromage ou Sorbets maison - Eau et vin blanc ou rosé de l'Empordà. Minimum 2 personnes. **Prix : 46,90 €**

**5** **EL PETIT RESTAURANT.** Hors d'œuvres pour partager avec: Croquette de jambon, cannelloni au poisson et fruits de mer, et moules grillées - *Cim i tomba* El Petit - Desserts au choix du menu - Menu harmonisé avec 4 coupes de vin ou bières du monde. Minimum 2 personnes. **Prix : 48,00 €**

Prix par personne avec la TVA comprise.

Pour chaque menu consommé, livraison d'une entrée gratuite pour visiter les Musées de Tossa.




[www.costabrava.org](http://www.costabrava.org)





 Barris i Viles Marineres


 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  
[info@infotossa.com](mailto:info@infotossa.com) - [www.infotossa.com](http://www.infotossa.com)






DL: GI 956-2021



# La Cuina del Cim i Tomba

A TOSSA DE MAR, DE L'1 AL 30 DE SETEMBRE DE 2021

- 1 BAHIA**    
 Passeig de Mar, 19  
 Tel. +34 972 340 322  
[www.restaurantbahiatossa.com](http://www.restaurantbahiatossa.com)
- 2 CAN CARLUS**    
 Portal, 20  
 Tel. +34 606 022 147  
[www.cancarlustossa.es](http://www.cancarlustossa.es)
- 3 CAN PINI**     
 Portal, 12  
 Tel. +34 972 340 297  
[www.canpini.com](http://www.canpini.com)
- 4 CASTELL VELL**    
 Abat Oliva, 1 (Vila Vella)  
 Tel. +34 972 341 030  
[www.castellvelltossa.com](http://www.castellvelltossa.com)
- 5 EL PETIT RESTAURANT**    
 Portal, 18  
 Tel. +34 622 725 043  
[elpetitrestaurant@gmail.com](mailto:elpetitrestaurant@gmail.com)
- 6 L'AJUSTADA**  
 Nou, 13  
 Tel. +34 972 340 548  
 +34 630 126 755  
[moratielmarias@hotmail.com](mailto:moratielmarias@hotmail.com)
- 7 MESTRE D'AIXA**    
 La Guàrdia, 23  
 Tel. +34 972 340 068  
[www.mestredaixa.net](http://www.mestredaixa.net)
- 8 MINERVA**    
 Av. St. Raimon de Penyafort, 7  
 Tel. +34 972 340 939  
[www.restaurantminerva.es](http://www.restaurantminerva.es)
- 9 SA MURALLA**  
 Portal, 16  
 Tel. +34 972 341 128  
[www.samuralla.com](http://www.samuralla.com)
- 10 TURSIA**    
 Barcelona, 3, Edifici Sa Carbonera 3  
 Tel. +34 972 341 500  
[www.restauranttursia.com](http://www.restauranttursia.com)
- 11 VÍCTOR**   
 Av. de la Palma, 17  
 Tel. +34 972 342 431  
[www.restaurantvictor.net](http://www.restaurantvictor.net)
- 12 VICTÒRIA**   
 Passeig de Mar, 23-25  
 Tel. +34 972 340 166  
[www.hrvictoriatossa.com](http://www.hrvictoriatossa.com)