

**LL****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 oli i espècies (sal, pebre, safra, 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'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, 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, rémol, bacallà o bastina (rajada o escrita).

**1** **BAHIA:** Primers a escollir: Coca torrada amb tomata i anxoves de Tossa o Amanida amb salmó i favesets o Calamars de potera amb ceba i carxofes o Cloïsses a la marinera a l'estil de na Camil·la. Cim i Tomba de rapet 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, rosat o negre Tramuntanar DO Empordà. Mínim 2 persones. **Preu: 38,00 €**

**2** **CA LA CARMÉ:** Copa de cava i tapeta de benvinguda. Primers a escollir: Coca amb poma caramel·litzada i pinyons o Coca amb escalivada i anxoves. Cim i tomba de bacallà i rajada. Postres a escollir: Púding casolà o Copa de iogurt amb fruits vermells. ¼ d'aigua i ¼ de vi. **Preu: 32,00 €**

**3** **CAN CARLUS:** Pica-pica amb: Saltat de gambeta i escamarlanet de Blanes i musclos al forn. Cim i tomba de rajada i escòrpora. Postres a escollir: Gelat de carquiñoli amb ratafia o Crema cremada o Sorbet de mango o llimona. Aigua i vi DO Empordà o Cava brut nature reserva. Mínim 2 persones. **Preu: 36,00 €**

**4** **CAN PINI:** Aperitíu de la casa. Primers a escollir: Musclos de roca al vapor amb pebre i llimona o Tàrtar de toninya amb tomàquet i torradetes o Amanida de mango i advocat amb fruita seca i balsàmic. Cim i tomba de rap i turbot. Postres a escollir: Flam blanc d'ametlles a la tossenca o Sopa de síndria i fruits de bosc amb gelat de nata. Aigua i vi Jardins DO Empordà. Mínim 2 persones. **Preu: 45,00 €**

**5** **CAPRI:** Copa de cava i tapeta de benvinguda. Primers a escollir: Tàrtar de toninya 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: Crema freda d'advocat amb tomàquet confitat, crostonets de pa torrat i toc de Mòdena o Amanida de tomàquets dolços confitats amb alfàbrega i espuma de formatge Idiazabal o Pastís fred de rogers de Tossa amb espàrrecs verds i puré d'albergínia fumada. Cim i tomba de rap i turbot. Postres a escollir: Crema lleugera d'arròs amb llet i gelat de turró o Macedònia de fruites naturals amb sorbet de llimona o Crema cremada tradicional. Aigua i vi DO Empordà o refresc sense alcohol. **Preu: 43,80 €**

**7** **EL PETIT DE CAN CARLUS:** Pica-pica amb: Saltat de gambeta i escamarlanet de Blanes i musclos al forn. Cim i tomba de rajada i escòrpora. Postres a escollir: Gelat de carquiñoli amb ratafia o Crema cremada o Sorbet de mango o llimona. Aigua i vi DO Empordà o Cava brut nature reserva - Mínim 2 persones. **Preu: 36,00 €**

**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: Torrada amb escalivada i anxoves de Tossa o Musclos en salsa criolla. Cim i tomba de rap fresc. Postres a escollir: Carpaccio de pinya natural amb gelat de coco i rom o Tulipa amb sorbet de mandarina i xocolata calenta. Aigua i vi DO Empordà Calònia blanc, rosat o negre. **Preu: 29,50 €**

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

**11** **SA BARCA.** Pica-pica amb: Daus de salmó marinat, musclos a la provençal i calamarsos fregits. Cim i tomba de rap. Postres a escollir. Aigua i vi o refresc. **Preu: 30,00 €**

**12** **TURZIA.** Copa de cava i aperitíu de benvinguda. Primer: Amanida amb guacamole, nous, salmó fumat i anxoves. Cim i tomba de rap a l'estil de Tossa. Postres a escollir: Pastís de la casa o Profiteroles o Sorbet o Crema cremada o Gelat o Carpaccio de pinya amb crema cremada o Biscuit gelat a l'Armanyac amb xocolata i nous. Aigua i vi o refresc. **Preu: 36,00 €**

**13** **VÍCTOR.** Pica-pica amb: bunyols de bacallà, croquetes de llagosta i pa amb tomàquet i anxoves. 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 €**

**14** **VICTÒRIA.** Pica-pica amb: Amanida de favesets amb pernil de gla, calamars a la romana, peixet fregit i pastís d'escòrpora gratinat. Cim i tomba de rap. Postres a escollir: Crema catalana o Sorbet de llimona o Profiteroles amb xocolata o Peres amb xocolata. Aigua i vi DO Empordà. **Preu: 32,00 €**

**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 Ensalada con salmón y habitas o Calamars de potera con cebolla y alcachofas o Almejas a la marinera al estilo de 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, rosado o tinto Tramuntanar DO Empordà. Mínimo 2 personas. **Precio: 38,00 €**

**2** **CA LA CARMÉ.** Copa de cava y tapita de bienvenida. Primeros a elegir: Coca con manzana caramelizada y piñones o Coca con escalivada y anchoas. Cim i Tomba de bacalao y raya. Postres a elegir: Pudín casero o Copa de yogurt con frutos rojos. ¼ de agua y ¼ de vino. **Precio: 32,00 €**

**3** **CAN CARLUS.** Pica-pica (surtido de pequeñas raciones de entrantes): Salteado de gambita y cigalitas de Blanes y mejillones al horno. Cim i tomba de raya y cabracho. Postres a elegir: Helado de carquiñoles con ratafia o Crema catalana o Sorbete de mango o limón. Agua y vino DO Empordà o Cava brut nature reserva. Mínimo 2 personas. **Precio: 36,00 €**

**4** **CAN PINI.** Aperitíu de la casa - Primeros a elegir: Mejillones de roca al vapor con pimiento y limón o Tartar de atún con tomate y tostaditas o Ensalada de mango y aguacate con frutos secos y balsámico. Cim i tomba de rape y rodaballo. Postres a elegir: Flan blanco de almendras a la tossenca o Sopa de sandía y frutos del bosque con helado de nata. Agua y vino Jardins DO Empordà. 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 crujientes 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: Crema fría de aguacate con tomate confitado, picatostes y toque de Mòdena o Ensalada de tomates dulces confitados con albahaca y espuma de queso Idiazabal o Pastel frío de salmonetes de Tossa con espárragos trigueros y puré de berenjena ahumada. Cim i tomba de rape y rodaballo. Postres a elegir: Crema ligera de arroz con leche y helado de turron o Macedonia de frutas naturales con sorbete de limón o Crema catalana tradicional. Agua y vino D.O. Empordà o refresco sin alcohol. **Precio: 43,80 €**

**7** **EL PETIT DE CAN CARLUS.** Pica-pica (surtido de pequeñas raciones de entrantes): Salteado de gambita y cigalitas de Blanes y mejillones al horno. Cim i tomba de raya y cabracho. Postres a elegir: Helado de carquiñoles con ratafia o Crema catalana o Sorbete de mango o limón. Agua y vino DO Empordà o Cava brut nature reserva. Mínimo 2 personas. **Precio: 36,00 €**

**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: Tostada con escalivada y anchoas de Tossa o Mejillones en salsa criolla. Cim i tomba de rape fresco. Postres a elegir: Carpaccio de piña natural con helado de coco y ron o Tulipa con sorbete de mandarina y chocolate caliente. Agua y vino DO Empordà Calònia blanco, rosado o tinto. **Precio: 29,50 €**

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

**11** **SA BARCA.** Entremés con: Tacos de salmón marinado, mejillones a la provençal y chipirones fritos. Cim i tomba de rape. Postres a elegir. Agua y vino o refresco. **Precio: 30,00 €**

**12** **TURZIA.** Copa de cava y aperitivo de bienvenida. Ensalada con guacamole, nueces, salmón ahumado y anchoas. Cim i tomba de rape al estilo de Tossa. Postres a elegir: Tarta de la casa o Profiteroles o Sorbete o Crema catalana o Helado o Carpaccio de piña con crema quemada o Biscuit helado al Armañac con chocolate y nueces. Agua y vino o refresco. **Precio: 36,00 €**

**13** **VÍCTOR.** Pica-pica (surtido de pequeñas raciones de entrantes): Buñuelos de bacalao, croquetas de langosta y pan con tomate y anchoas. 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 €**

**14** **VICTÒRIA.** Pica-pica (surtido de pequeñas raciones de entrantes): Ensalada de habitas con jamón de bellota, calamars a la romana, pescadito frito y pastel de escorpnea gratinado. Cim i tomba de rape. Postres a elegir: Crema catalana o Sorbete de limón o Profiteroles con chocolate o Peras con chocolate. Agua y vino DO Empordà. **Precio: 32,00 €**

**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 between: Toasted flatbread with tomato and anchovies from Tossa or Salad with smoked salmon and baby broad beans or Jig-caught squid with confit onion and artichokes or Clams fisherman style. Angler fish cim i tomba. Home-made dessert to choose between: Cake or Mató de Monja (almond milk curd) or Biscuit with hot chocolate. Water and DO Empordà Tramuntanar white, rosé or red wine. Minimum 2 persons. **Price: 38,00 €**

**2** **CA LA CARMÉ.** Glass of cava and small welcome tapa. First course to choose between: Caramelised apple and pine nuts pie or Toasted flatbread d'escalivada (roast vegetables) with anchovies. Cod fish and ray cim i tomba. Dessert to choose between: Home-made pudding or Glass of yogurt with red fruits. ¼ water and ¼ wine. **Price 32,00 €**

**3** **CAN CARLUS.** Pica-pica (variety of small portions of food): Sautéed Dublin bay prawns and shrimps from Blanes and Baked mussels. Ray and red scorpionfish cim i tomba. Dessert to choose between: Cracknels ice cream with ratafia liqour or Catalan crème brûlée or Lemon or mango sherbet. Water and DO Empordà wine or Cava brut nature Reserva. Minimum 2 person. **Price: 36,00 €**

**4** **CAN PINI.** House appetizer. First course to choose between: Steamed rock mussels with pepper and lemon or Tuna Tartar with tomato and mini toasts or Mango and avocado salad with dried fruit, nuts and balsamic vinegar. Angler fish and turbot cim i tomba. Dessert to choose between: Almond crème caramel Tossa style or Watermelon and fruit of the forest soup with cream ice cream. Water and Jardins DO Empordà wine. Minimum 2 persons. **Price: 45,00 €**

**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: Catalan crème brûlée or Fruit brochette with chocolate or Mango sherbet with coulis. Water and DO Empordà wine. **Price: 33,50 €**

**6** **CASTELL VELL.** Welcome appetizer with our cod fritters. First course to choose between: Cold cream of avocado soup with tomato preserve, small bread crusts and a Modena vinegar touch or Salad of sweet tomato preserve with basil and Idiazabal (cheese) foam or Cold red mullets from Tossa mousse with green asparagus and smoked aubergine purée. Turbot and angler fish cim i tomba. Dessert to choose between: Light rice pudding cream and torrò (nougat) ice cream or Fresh fruit salad with lemon sherbet or Catalan crème brûlée. Water and wine DO Empordà or alcohol free refreshment. **Price: 43,80 €**

**7** **EL PETIT DE CAN CARLUS.** Pica-pica (variety of small portions of food): Sautéed Dublin bay prawns and shrimps from Blanes and Baked mussels. Ray and red scorpionfish cim i tomba. Dessert to choose between: Cracknels ice cream with ratafia liqour or Catalan crème brûlée or Lemon or mango sherbet. Water and DO Empordà wine or Cava brut nature Reserva. Minimum 2 persons. **Price: 36,00 €**

**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: Anchovies from Tossa and escalivada (roast vegetables) on toast or Mussels in creole sauce. Fresh angler fish cim i tomba. Dessert to choose between: Pineapple carpaccio with coconut ice cream and rum or Tulip with tangerine sherbet and hot chocolate. Water and wine DO Empordà Calònia white, rosé or red. **Price: 29,50 €**

**10** **MINERVA.** Starters to choose between: Grilled red pepper salad or Salmon carpaccio. Mini sea food platter with 3 shrimps, 3 Dublin bay prawns, clams, mussels and cockles. Angler fish cim i tomba. Dessert to choose between: Coulant or Tiramisu or Chocolate and walnuts brownie or Mojito sherbet. ½ water and Masia Perelada white, rosé or red wine. **Price: 37,00 €**

**11** **SA BARCA.** Hors d'oeuvres with: Marinated salmon cubes, Provençal mussels and Fried small squids. Angler fish cim i tomba. Dessert to choose. Water and wine or refreshment. **Price: 30,00 €**

**12** **TURZIA.** Welcome appetizer and a glass of cava. First course: Guacamole salad with walnuts, smoked salmon and anchovies. Angler fish cim i tomba Tossa style. Desserts to choose between: House cake or Profiteroles or Sherbet or Catalan crème brûlée or Ice cream or Pineapple carpaccio with caramelized custard or Biscuit glacé with Armagnac (liquor), chocolate and walnuts. Water and wine or refreshment. **Price: 36,00 €**

**13** **VÍCTOR.** Hors d'oeuvres with: cod fritters, lobster croquettes and tomato bread with anchovies. Angler fish cim i tomba. House desserts to choose to la carte. Water and DO Empordà wine. Minimum 2 persons.. **Price: 35,00 €**

**14** **VICTÒRIA.** Hors d'oeuvres with: small broad bean salad with acorn cured ham, batter fried squid, fried small fish and scorpionfish mousse au gratin. Angler fish cim i tomba. Dessert to choose between: Catalan crème brûlée or Lemon sherbet or Profiteroles with hot chocolate or Pears with hot chocolate. Water and DO Empordà wine. **Price: 32,00 €**

**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 bases 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.** Entrée à choisir entre : Tourte de pain grillée à la tomate aux anchois de Tossa ou Salade avec saumon et fèves fines ou Calmars pêchés à la tartufla au confit d'oignons et artichauts ou Palourdes à la marinière. Cim i tomba de baudroie. Dessert maison à choix : Tarte ou Mató de Monja (flan blanc aux amandes) ou Biscuit au chocolat chaud. De l'eau et vin blanc, rosé ou rouge Tramuntanar DO Empordà. Minimum 2 personnes. **Prix: 38,00 €**

**2** **CA LA CARMÉ.** Coupe de cava et petite tapa de bienvenue. Entrée à choisir entre : Tourte de pomme caramélisé e pignons ou Tourte de pain grillé d'escalivada (légumes rôtis) aux anchois. Cim i tomba de morue et raie. Dessert à choix : Pudding ou Coupe de yaourt avec des fruits rouges. ¼ d'eau et ¼ de vin. **Prix: 32,00 €**

**3** **CAN CARLUS.** Pica-pica (assortiment d'amuse-gueules) : Petits langoustines et crevettes roses sautées de Blanes et moules au four. Cim i tomba de raie et rascasse rouge. Dessert à choix : Glace aux croquignoles avec ratafia liqueur ou Crème brûlée ou Sorbet au citron ou au manque. De l'eau et vin DO Empordà ou Cava brut nature Reserva. Minimum 2 personnes. **Prix : 36,00 €**

**4** **CAN PINI.** Amuse-gueule maison. Entrée à choisir entre : Moules de roche à la vapeur au poivre et citron ou Tartare de thon avec tomate et des mini toasts ou Salade de mangue et avocat avec de fruits secs et vinaigre balsamique. Cim i tomba de baudroie et turbot. Dessert à choix : Flan blanc aux amandes à la mode de Tossa ou Soupe de pastèque et fruits des bois avec glace à la crème. De l'eau et vin Jardins DO Empordà. Minimum 2 personne. **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 à la sauce aux poivrons del piquillo (petits poivrons rouges légèrement piquants). Cim i tomba de baudroie. Dessert maison à choix : Crème brûlée ou Brochette de fruits avec du chocolat ou Sorbet de mangue au coulis. De l'eau et vin DO Empordà. **Prix : 33,50 €**

**6** **CASTELL VELL.** Apéritif de bienvenue avec nos beignets de morue. Entrée à choisir entre : Crème froide d'avocat avec tomates confites, croûtons de pain et une touche de Modena ou Salade de tomates douces

confites avec basilic et écumé de fromage Idiazabal ou Pain de rougets de Tossa avec des asperges verts et purée d'aubergine fumée. Cim i tomba de turbot et baudroie. Dessert à choix : Crème légère au riz au lait et glace au tounon ou Salade de fruits frais avec sorbet au citron ou **Crème brûlée.** De l'eau et vin DO Empordà ou rafraîchissement sans alcool. **Prix: 43,80 €**

**7** **EL PETIT DE CAN CARLUS.** Pica-pica (assortiment d'amuse-gueules) : Petits langoustines et crevettes roses sautées de Blanes et moules au four. Cim i tomba de raie et rascasse rouge. Dessert à choix : Glace aux croquignoles avec ratafia liqueur ou Crème brûlée ou Sorbet au citron ou au mangue. De l'eau et vin DO Empordà ou Cava brut nature Reserva. Minimum 2 personnes. **Prix : 36,00 €**

**8** **L'AJUSTADA.** Entrée à choisir entre : Moules à la marinière ou Friture de petits poissons ou Salade avec pomme caramélisée et foie. Cim i tomba de baudroie et clovisses. Dessert maison à choix. De l'eau et vin. **Prix : 29,50 €**

**9** **MESTRE D'AIXA.** Entrée à choisir entre : Tranche de pain grillé à l'escalivada (légumes rôtis) et aux anchois de Tossa ou Moules en sauce créole. Cim i tomba de baudroie fraîche. Dessert à choix : Carpaccio d'ananas à la glace de noix de coco et rhum ou Tulipe avec sorbet à la mandarine et chocolat chaud. De l'eau et vin DO Empordà Calònia blanc, rosé ou rouge. **Prix: 29,50 €**

**10** **MINERVA.** Hors-d'œuvre à choisir entre : Salade aux poivrons grillés ou Carpaccio de saumon. Petit plateau de fruits de mer grillés avec 3 gambas, 3 langoustines, clovisses, moules et coques. Cim i tomba de baudroie. Dessert à choix : Coulant ou Tiramisu ou Brownie au chocolat et aux noix ou Sorbet de mojitó. ½ d'eau et vin Masia de Perelada blanc, rosé ou rouge. **Prix : 37,00 €**

**11** **SA BARCA.** Hors d'œuvres avec : cubes de saumon mariné, moules à la provençale et petits encornets frits. Cim i tomba de baudroie. Dessert à choix. De l'eau et vin o rafraîchissement. **Prix : 30,00 €**

**12** **TURZIA.** Coupe de cava et apéritif de bienvenue. Salade de guacamole, noix, saumon fumé et anchois. Cim i tomba de baudroie à la manière de Tossa. Dessert à choix : Gâteau maison ou Profiteroles ou Sorbets ou Crème brûlée à la catalane ou Glace ou Carpaccio d'ananas à la crème brûlée ou Biscuit glacé de chocolat et noix à l'Armagnac. De l'eau et vin ou rafraîchissement. **Prix : 36,00 €**

**13** **VÍCTOR.** Hors d'œuvres avec : Beignets de morue, croquettes de langouste et pain à la tomate et aux anchois. Cim i tomba de baudroie. Dessert maison à choix de la carte. De l'eau et vin DO Empordà. Minimum 2 personnes. **Prix : 35,00 €**

**14** **VICTÒRIA.** Hors d'œuvres avec : salade aux petites fèves et jambon de gratin, calmar en beignets, des petits poissons frits et pain de rascasse au glant. Cim i tomba de baudroie. Dessert à choix : Crème brûlée à la catalane ou Sorbet au citron ou Profiteroles au chocolat chaud ou Paires au chocolat chaud. De l'eau et vin DO Empordà. **Prix : 32,00 €**

Preus per persona amb el pa i l'IVA incòrs. (El preu del menú no inclou el café).

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

Precios por persona con el pan y el IVA incluidos. (El precio del menú no incluye el café).

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

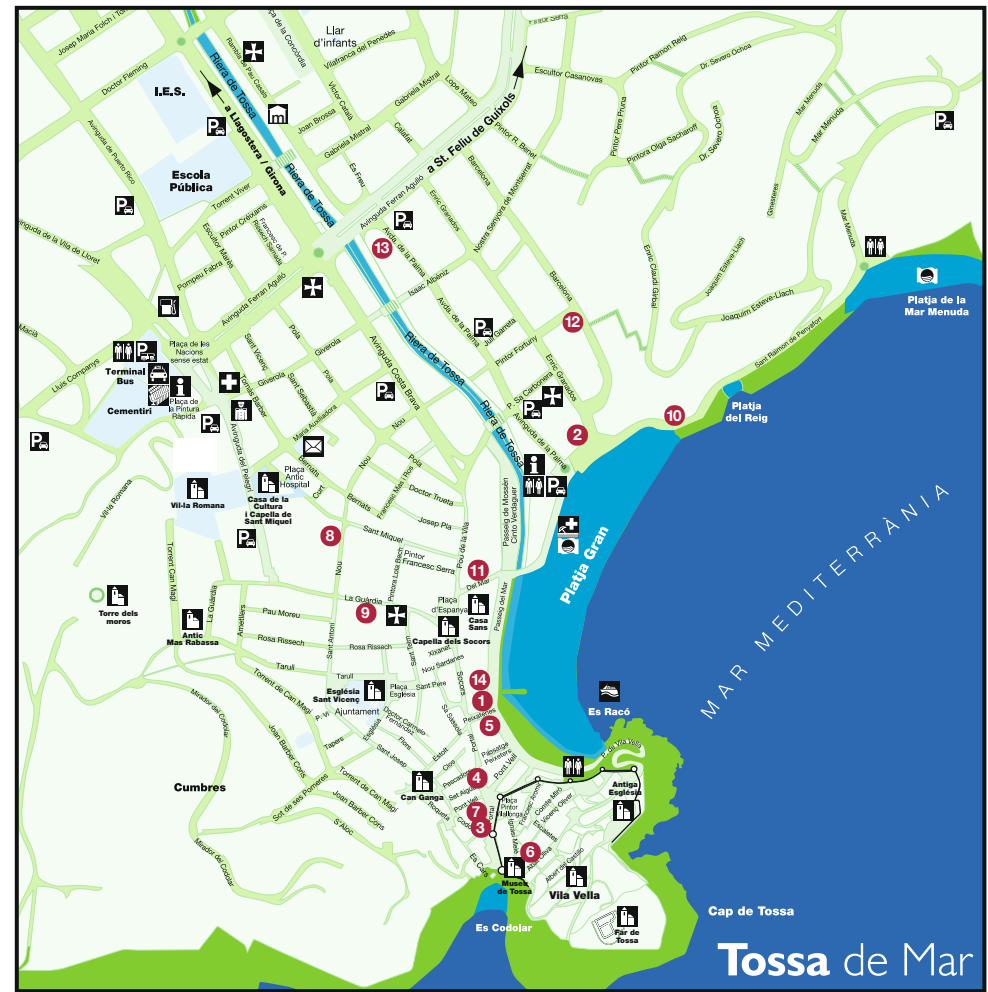
Prices per person with bread and the VAT included. (The menu price doesn't include coffee).

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

Prix par personne avec du pain et l TVA inclus. (Le prix du menu ne comprend pas le café).

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





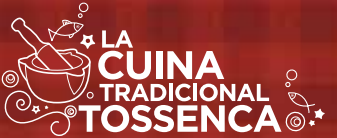
# La Cuina del Cim i Tomba

DE L'1 AL 30 DE SETEMBRE DE 2018  
A TOSSA DE MAR



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 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.cancarlustossa.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.cancarlustossa.es
- 8 L'AJUSTADA**  
Nou, 13  
Tel. +34 972 340 548 · 630 126 755  
moratiemarias@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  
sabarcatossa@hotmail.com
- 12 TURSIA**   
Barcelona, 5  
Tel. +34 972 341 500  
www.restauranttursia.com
- 13 VÍCTOR**   
Av. de la Palma, 17  
Tel. +34 972 342 431  
www.restaurantvictor.net
- 14 VICTÒRIA**   
Passeig de Mar, 23  
Tel. +34 972 340 166  
www.hrviCTORiatossa.com

DL: GI1203-2018