



L'oferta culinària de Cunit és molt variada. Els seus plats són una bona mostra de la cuina mediterrània. Hi podreu trobar productes de mar i de muntanya: arrossos secs i caldosos, suquets de peix, calçots, carns a la brasa, escalivades, xató...

Si visiteu Cunit al mes de març, podreu gaudir de la Xatonada, una festa gastronòmica de qualitat que compta amb una gran afluència de participants. Aquest plat de temporada pot degustar-se també als diferents restaurants del municipi adherits a la *Ruta del xató*.

Durant tot l'any us recomanem tastar els «garrofins», unes postres artesanes de Cunit, elaborades amb rovells d'ou, farina, ametlla mòlta, i l'ingredient que les caracteritza: la farina de garrofa.



La oferta culinaria de Cunit es muy variada. Sus platos son una buena muestra de la cocina mediterránea. Podréis encontrar productos de mar y de montaña: arroces secos y caldosos, «suquets» de pescado, «calçots», carnes a la brasa, escalivadas, xató...

Si visitáis Cunit en el mes de marzo podréis disfrutar de la Xatonada, una fiesta gastronómica de calidad que cuenta con una gran afluencia de participantes. Este plato de temporada puede degustarse también en los diferentes restaurantes del municipio adheridos a la «Ruta del xató».

Durante todo el año os recomendamos que degustéis los "garrofins", un postre artesano de Cunit, elaborado con yema de huevo, harina, almendra molida, y el ingrediente que los caracteriza: la harina de algarroba.



Cunit has a highly varied culinary tradition. Its dishes are a fine example of Mediterranean cuisine. You can try produce both from the sea and the mountains: dry rice dishes and rice casseroles, fish casseroles, «calçots» or grilled sweet onion shoots, grilled meats, «escalivada» or grilled vegetables, «xató» dressed salad, etc.

If you visit Cunit in March, you'll be able to enjoy the «Xatonada», a top-notch food festival that always draws large numbers. This seasonal dish can also be tried at the various restaurants in the municipality following the Xató Route.

Throughout the year, we recommend you try «els garrofins», typical, homemade desserts from Cunit made with egg yolk, flour, ground almonds and the ingredient that lends them their name: carob flour.



L'offre culinaire de Cunit est très variée. Ses spécialités sont un très bon échantillon de la cuisine méditerranéenne. Vous y trouverez des produits de la mer et de la montagne: des paellas, du riz au bouillon, des «suquets» de poisson, des «calçots» (oignons blancs) et de la viande grillés, des «escalivadas» (légumes grillés), des salades à la sauce «xató»...

Si vous visitez Cunit au mois de mars, vous pourrez jouir de la «Xatonada», une fête gastronomique de qualité qui attire un public très nombreux. Cette spécialité saisonnière vous pourrez aussi la déguster dans les différents restaurants de la ville adhérents à la Route du xató.

Pendant toute l'année, nous vous recommandons de goûter les «garrofins», un dessert artisanal de Cunit, élaboré avec du jaune d'oeuf, de la farine, de l'amande moulue, et l'ingrédient qui le caractérise: la farine de caroube («garrofa»).



restaurants · restaurantes

A' QUEIMADA



Av. Tarragona, 160 · Tel. 977 67 48 95

- Cuina gallega / Carta i menú de dilluns a divendres.
Tanca els dimarts.
- *Cocina gallega / Carta y menú de lunes a viernes.
Cierra los martes.*
- *Cuisine de Galice / Carte et menu de lundi à vendredi.
Fermé le mardi.*
- *Galician cuisine / A la carte and set menu from Monday
to Friday. Closed Tuesdays.*

CA L'AVI



Pg. Marítim, 53 · Tel. 977 16 48 64

- Paella i «fideuà». Carns a la brasa, peixos i mariscs.
Postres casolanes / Carta i menú. Obert tot l'any.
- *Paella y «fideuá». Carnes a la brasa, pescados y mariscos.
Postres caseros. / Carta y menú. Abierto todo el año.*
- *Paella et «fideuà». Viande grillée, poisson et fruits de
mer. Desserts maison / Carte et menu. Ouvert toute
l'année.*
- *Paella and «fideuà». Grilled meats, fish and shellfish.
Homemade desserts / A la carte and set menu. Open all year.*

CAN MARTÍ



Av. Juli Cèsar, 2 · Tel. 977 16 30 46

- Cuina mediterrània i internacional / Menú de dilluns a
diumenge. Servei de càtering. Obert tot l'any de 13 a 16 h i
de 21 a 24 h. Tanca els dimecres, excepte a l'estiu.
- *Cocina mediterránea e internacional / Menú de lunes a
domingo. Servicio de catering. Abierto todo el año de 13 a
16 h y de 21 a 24 h. Cierra los miércoles, excepto en verano.*
- *Cuisine méditerranéenne et internationale / Menu de
lundi à dimanche. Service de catering. Ouvert toute
l'année de 13 à 16 h et de 21 à 24 h. Fermé le mercredi,
sauf en été.*





- *Mediterranean and international cuisine / Set menu from Monday to Sunday. Catering service. Open all year from 1 to 4 pm and from 9 pm to midnight. Closed Wednesdays, except in summer.*

CASA RAMOS - RESTAURANT DELFÍN



Av. Tarragona, 95 · Tel. 977 16 02 74

- *Xai lletó i garrí a la brasa / Obert els caps de setmana i cada dia en temporada d'estiu. Tanca els dimarts.*
- *Cordero lechal y tocino a la brasa / Abierto fines de semana y todos los días en temporada de verano. Cierra los martes.*
- *Agneau de lait et porc au grill / Ouvert les week-ends et tous les jours en été. Fermé le mardi.*
- *Grilled suckling lamb and pig / Open at weekends and every day in summer. Closed Tuesdays.*

LA CUINA DE L'ANDREU



Av. Barcelona, 9 · Tel. 977 67 23 44

rest.lacuina@wanadoo.es

- *Cuina dels sabors. Extens celler / Obert tot l'any de 13.30 a 16 hores. Caps de setmana, vigílies i festius obert també de 21 a 24 hores. Tanca els dimarts.*
- *Cocina de sabores. Extensa bodega / Abierto todo el año de 13.30 a 16 horas. Fines de semana, vigílias y festivos abierto también de 21 a 24 horas. Cierra los martes.*
- *Cuisine de saveurs. Cave assortie / Ouvert toute l'année de 13.30 a 16 heures. Week-ends, veilles et jours fériés ouvert aussi de 21 a 24 heures. Fermé le mardi.*
- *Flavourful cuisine. Extensive cellar / Open all year from 1.30 to 4 pm. Weekends, eves of public holidays and holidays, also open from 9 pm to midnight. Closed Tuesdays.*



LA DILIGÈNCIA



Hostal-Restaurant · Major, 4 · Tel. 977 67 40 81
www.hostalladiligencia.com

- A l'hivern: calçotades, carn de caça i cargols a la llauna.
A l'estiu: mariscades, peix i arrossos / Carta i menú de dilluns a diumenge. Obert cada dia a l'estiu.
A l'hivern tanca diumenges nit i els dilluns.
- *En invierno: «calçotades», carne de caza y caracoles «a la llauna». En verano: mariscadas, pescado y arroces / Carta y menú de lunes a domingo. Abierto todos los días en verano. En invierno cierra los domingos por la noche y los lunes.*
- *En hiver: «calçotades», viande de chasse et escargots «a la llauna» (grillés). En été: fruits de mer, poisson et riz / Carta et menu de lundi à dimanche. Ouvert tous les jours en été. En hiver fermé dimanche soir et lundi.*
- *Winter: grilled onion shoots, game, baked snails. Summer: mixed shellfish, fish and rice dishes / A la carte and set menu from Monday to Sunday. Open every day in summer. In winter, closed Sunday evenings and Mondays.*

L'AVI PAU



Av. Barcelona, 160 · Tel. 977 67 48 61
avipau@avipau.com

- Amanides amb carns i mariscs, arrossos de peix a la marinera, peixos al forn, carn i verdures de temporada, carro de postres artesanes / Restaurant inaugurat l'any 1983 situat en un edifici totalment rodó, amb un pati de llum central. Guardonat amb la 1a Medalla al «Mérito Nacional de Gastronomía» i amb el diploma turístic de la Generalitat de Catalunya.
- *Ensaladas con carnes y mariscos, arroces de pescado a la marinera, pescado al horno, carne y verduras de temporada, carro de postres artesanas / Restaurante inaugurado en el año 1983, situado en un edificio totalmente circular, con un patio de luz central. Galardonado con la 1a medalla al «Mérito Nacional de Gastronomía» y con el diploma turístico de la Generalitat de Catalunya.*



- *Salades avec de la viande et des fruits de mer, riz avec du poisson «à la marinera», poisson au four, viande et légumes saison, chariot de desserts artisanaux / Restaurant inauguré l'année 1983 situé dans un bâtiment totalement circulaire, avec une cour de lumière centrale. Il a reçu la 1ère Médaille al «Mérito Nacional de Gastronomía» et le diplôme touristique de la Generalitat de Catalunya.*
- *Salads with meat and shellfish, sea-style rice with fish, baked fish, meat and vegetables in season, trolley of homemade desserts / Restaurant inaugurated in 1983, situated in a completely round building with an open central courtyard. Awarded the 1st prize of the «Excellence in National Gastronomy» and holding the Diploma of Tourism from the Generalitat de Catalunya.*

L'EDUARD



Av. Barcelona, 161 · Tel. 977 67 51 60

- *Carta i menú diari de dilluns a divendres. Obert tot l'any. Tanca els dimarts.*
- *Carta y menú diario de lunes a viernes. Abierto todo el año. Cierra los martes.*
- *Carta et menu de lundi à vendredi. Ouvert toute l'année. Ferme le mardi.*
- *A la carte and set menu every day from Monday to Friday. Open all year. Closed Tuesdays.*

LOS ALMENDROS



Hostal-Restaurant · Av. Barcelona, 173 · Tel. 977 67 54 37

- *Carn a la brasa. Tapes variades / Carta i menú de dilluns a divendres. Dissabtes al vespre música en viu.*
- *Carne a la brasa. Tapas variadas / Carta y menú de lunes a viernes. Sábados noche música en vivo.*
- *Viande grillée. «Tapas» variées / Carta et menu de lundi à vendredi. Samedi soir de la musique en direct.*
- *Grilled meats. Selection of «tapas» / A la carte and set menu from Monday to Friday. Saturday evenings, live music.*



PALACIO DE ORIENTE



Restaurant xinès · Av. Barcelona, 6 · Tel. 977 16 42 48

- Cuina xinesa / Menú tots cada dia.
- *Cocina china / Menú todos los días.*
- *Cuisine chinoise / Menu tous les jours.*
- *Chinese cuisine / Set menu every day.*

PLA DE MAR



Restaurant-Bufet lliure · Av. Barcelona, 239 · Tel. 977 67 48 55

- Cuina casolana / Menú de dilluns a divendres. Carta i bufet lliure, dissabtes nit sopar ball. Obert tot l'any.
- *Cocina casera / Menú de lunes a viernes. Carta y bufet libre, sábados noche cena baile. Abierto todo el año.*
- *Cuisine maison / Menu de lundi à vendredi. Carte et buffet libre. Samedi, dîner et soirée dansante. Ouvert toute l'année.*
- *Homemade cooking / Set menu from Monday to Friday. A la carte and open buffet, Saturday evenings, dinner and dance. Open all year.*

SANT MAGÍ



Hostal-Restaurant · Major, 34 · Tel. 977 67 41 38

- Mariscades. Cuina internacional / Menú de dilluns a divendres i carta. Obert tot l'any fins a les 17 hores de dilluns a dijous i diumenge. Obert les nits de divendres i dissabtes.
- *Mariscadas. Cocina internacional / Menú de lunes a viernes y carta. Abierto todo el año hasta las 17 horas de lunes a jueves y domingo. Abierto las noches de viernes y sábados.*
- *Fruits de mer. Cuisine internationale / Menu de lundi à vendredi et carte. Ouvert toute l'année jusqu'à 17 heures de lundi à dimanche. Ouvert les soirs de vendredi à samedi.*
- *International cuisine / Set menu from Monday to Friday and a la carte menu. Open all year until 5 pm from Monday to Thursday and Sunday. Open Friday and Saturday evenings.*



VALENTINO



Restaurant-Pizzeria · Sant Antoni, 1 · Tel. 977 67 48 00

- Pizzas artesanes. Plats combinats / Menú de dilluns a diumenge. Obert tot l'any de 8.30 a 1.30 h.
- *Pizzas artesanas. Platos combinados / Menú de lunes a domingo. Abierto todo el año de 8.30 a 1.30 h.*
- *Pizzas artesanales. Plats combinés / Menu de lundi à dimanche. Ouvert toute l'année de 8.30 a 1.30 h.*
- *Homemade pizzas. Single course meals / Set menu from Monday to Sunday. Open all year from 8.30 am to 1.30 pm.*

VIVA LA VACA



Steakhouse · Crda. Santa Coloma, 8 · Tel. 977 67 42 16

- Carns a la brasa, barbacoa, bufet d'amanides / Obert tot l'any.
- *Carnes a la brasa, barbacoa, bufet de ensaladas / Abierto todo el año.*
- *Viande grillée, barbecue, buffet de salades / Ouvert toute l'année.*
- *Grilled meats, salad buffet / Open all year.*

BARS - RESTAURANTS BARES - RESTAURANTES

24 HORES



Av. del Mediterrani, 12 · Tel. 977 67 21 27

- Cuina casolana. Tapes / Menú diari. Obert tot l'any de 7 a 23 hores.
- *Cocina casera. Tapas / Menú diario. Abierto todo el año de 7 a 23 horas.*
- *Cuisine maison. «Tapas» / Menu tous les jours. Ouvert toute l'année de 7 à 23 heures.*
- *Homemade cuisine. «Tapas» / Set menu every day. Open all year from 7 am to 11 pm.*



ALOHA



Av. Tarragona, 136 · Tel. 977 67 57 33

- Paella / Carta i menú. Obert tot l'any fins a les 17 h i a l'estiu i caps de setmana les 24 hores.
- *Paella / Carta y menú. Abierto todo el año hasta las 17 h y en verano y fines de semana las 24 horas.*
- *Paella / Carte et menu. Ouvert toute l'année jusqu'à 17 h et en été et les week-ends les 24 heures.*
- *Paella / A la carte and set menu. Open all year until 5 pm and in summer and weekends 24 hours-a-day.*

BELLA-MAR



Paseo Marítimo, 95 · Tel. 977 16 47 84

- Paella, peix i marisc frescs, carns. Carta i menú diari.
- *Paella, pescado y marisco fresco, carnes. Carta y menú diario.*
- *Paella, poisson et fruits de mer frais, viande. Carta et menu tous les tours.*
- *Paella, fresh fish and shellfish, meat. A la carte and set menu every day.*

EN LA ESQUINITA TE ESPERO



Av. Juli Cèsar, 12 · Tel. 977 16 26 23

- Tapes i entrepans / Obert tot l'any. Tanca els dimarts en temporada d'hivern.
- *Tapas y bocadillos / Abierto todo el año. Cierra los martes en temporada de invierno.*
- *Tapas et sandwiches / Ouvert toute l'année. Fermé le mardi en saison d'hiver.*
- *Tapas and filled rolls / Open all year. Closed Tuesdays during winter.*



ESPIGÓN



Av. Tarragona, 171 · Tel. 977 67 57 81

- Plats combinats, paella, amanides / Obert de divendres a diumenge i cada dia en la temporada d'estiu.
- *Platos combinados, paella, ensaladas / Abierto de viernes a domingo y todos los días en la temporada de verano.*
- *Plats combinés, paella, salades / Ouvert de vendredi à dimanche et tous les jours en saison d'été.*
- *Combination platters, paella, salads / Open from Friday to Sunday and every day in summer.*

LA GAVIOTA



Pg. Marítim, 7 · Tel. 977 67 31 03

- Graellada de peix i arròs caldós amb llamàntol. Paella i «fideuà» / Carta i menú diari de dilluns a divendres. Obert tot l'any de 13 a 16 i de 20 a 24 hores. Tanca els dimarts.
- *Parrillada de pescado y arroz caldoso con bogavante. Paella y «fideuá». Carta y menú diario de lunes a viernes. Abierto todo el año de 13 a 16 i de 20 a 24 horas. Cierra los martes.*
- *Poisson grillé et riz au bouillon de homard. Paella et «fideuà» / Carte et menu tous les jours de lundi à vendredi. Ouvert toute l'année de 13 à 16 et de 20 à 24 heures. Ferme le mardi.*
- *Grilled fish and rice casseroles with lobster. Paella and «fideuà» / A la carte and set menu every day from Monday to Friday. Open all year from 1 to 4 pm and 8 pm to midnight. Closed Tuesdays.*

LA PONDEROSA



Av. Barcelona, 43 · Tel. 977 67 38 27

- Cuina casolana / Carta. Menú de dilluns a diumenge. Menú nit divendres i dissabtes. Obert cada dia.
- *Cocina casera / Carta. Menú de lunes a domingo. Menú noche viernes y sábados. Abierto todos los días.*
- *Cuisine maison / Carta. Menu de lundi à dimanche. Menu soir vendredi et samedi. Ouvert tous les jours.*



- *Homemade cooking / A la carte menu. Set menu from Monday to Sunday. Set menu Friday and Saturday evening. Open every day.*

LAS REJAS



Carrer del Mar, 15 · Tel. 977 67 44 03

- *Tapes i paella / Menú cada dia. Tanca els dilluns a la tarda.*
- *Tapas y paella / Menú todos los días. Cierra los lunes por la tarde.*
- *Tapas et paella / Menu tous les jours. Fermé le lundi après-midi.*
- *Tapas and paella / Set menu every day. Closed Monday evenings.*

LAURA



Conca de Barberà, 13 · Tel. 977 67 49 25

- *Plats combinats i tapes.*
- *Platos combinados y tapas.*
- *Plats combinés et «tapas».*
- *Combination platters and «tapas».*

SANCHO CASA MANOLO



Av. Tarragona, 158 · Tel. 977 67 47 46

- *Obert tot l'any. Carta i menú de dimarts a divendres. Tanca els dilluns.*
- *Abierto todo el año. Carta y menú de martes a viernes. Cierra los lunes.*
- *Ouvert toute l'année. Carte et menu de mardi à vendredi. Fermé le lundi.*
- *Open all year. A la carte and set menu from Tuesday to Friday. Closed Mondays.*

VENECIA



Pere Romeu, 5 · Tel. 977 67 47 13

- *Tapes, carns a la brasa, pizzes / Menú diari de dilluns a divendres i menú festius. Obert tot l'any. Tanca els dimarts a l'hivern.*



- *Tapas, carnes a la brasa, pizzas / Menú diario de lunes a viernes y menú festivos. Abierto todo el año. Cierra los martes en invierno.*
- *Tapas, viande grillée, pizzas / Menu de lundi à vendredi et menu jours fériés. Ouvert toute l'année. Ferme le mardi en hiver.*
- *Tapas, grilled meats, pizzas / Set menu every day from Monday to Friday and set menu on public holidays. Open all year. Closed Tuesdays in winter.*

WAIKIKI



Av. Tarragona, 103 · Tel. 977 16 49 12

- *Carta i menú. Tanca els dimarts. Obert tot l'any de 9 a 24 hores.*
- *Carta y menú. Cierra los martes. Abierto todo el año de 9 a 24 horas.*
- *Carte et menu. Fermé le mardi. Ouvert toute l'année de 9 à 24 heures.*
- *A la carte and set menu. Closed Tuesdays. Open all year from 9 am to midnight.*

XIC



Empar Nadal, 22 Tel. 977 67 48 10

- *Tapes, plats combinats, menú diari i de cap de setmana, carta. Obert tot l'any de 8 a 24 hores. Tanca els dilluns, si és festiu, tanca dimarts.*
- *Tapas, platos combinados, menú diario y de fin de semana, carta. Abierto todo el año de 8 a 24 horas. Cierra los lunes, si es festivo, cierra el martes.*
- *Tapas, plats combinés, menu de lundi à vendredi et menu jours fériés, carte. Ouvert toute l'année de 8 à 24 heures. Ferme le lundi, si le lundi est férié, ferme le mardi.*
- *Tapas, combination platters, set menu from Monday to Friday and set menu on public holidays, a la carte menu. Open all year from 8 to 24 hours. Closed Mondays, if it's public holiday, closed on Tuesday.*