



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 rodonxes, 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, 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 alloli 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, rèmol, bacallà o bastina (rajada o escrita).

1 BAHIA. Coca torrada amb tomàquet i amanida mixta. Primer plat per triar: Brandada de bacallà, Pebrots farcits de brandada de bacallà, Sepietes amb all i juliver, Sopa de mero, Morralla d'escamarlans o gambes, Calamars a la romana, Bonyols de bacallà. Segon plat: Cim i tomba de rapet i gambetes, tot de Blanes. Postres: Flam d'ou, Crema catalana, Gelat de vainilla i xocolata, Sorbet de llimona, Meló o piña natural, Mousse de xocolata amb nata, Iogurt amb compota de poma i salsa de gards. Aigua i vi blanc, rosat o negre (Món Perdut, DO Empordà), o sangria. Mínim 2 persones. **Preu: 40,90 €**

2 CAN CARLUS. Pica-pica: Pop a la gallega, Gambeta saltejada, Cloïsses a la marinera, Bacallà a la tossenca, Cim i tomba de bacallà. Postres: Crema catalana, Pastís de la casa, Profiteroles, Sorbets, Gelats. Celler: Blanc, negre o rosat. DO Empordà, Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus. Mínim 2 persones. **Preu: 39,00 €**

3 CAN PINI. Aperitiu de la casa. Carpaccio de bacallà. Cim i tomba de turbot i patates. Gelat de torró amb un toc de ratafia. Vi blanc Anhel d'Empordà. DO Empordà. Mínim 2 persones. **Preu: 60,00 €**

4 CASTELL VELL. Aperitiu de la casa. Gaspacho de préssec i maduixa, anguila fumada, xirivía confitada. Musclos de roca a la brasa. Cim i tomba de rap i turbot. Cheesecake amb fruites vermelles o sorbets de la casa. Vi DO Empordà. Mínim 2 persones. **Preu: 52,00 €**

5 EL PETIT. Ostra a la brasa, Croqueta de gambes, Tonyina vermella a la flama, Cruixent de peu de porc amb tàrtar de gamba vermella de Blanes, Gambetes de vidre estrel·lades. Cim i tomba EL PETIT 2.0. Postres totes fetes a casa per triar. Aigua. Maridatge a càrrec del sommelier amb dues copes de vi. Mínim 2 persones i a taula completa. **Preu: 56,00 €**

6 EL SOL. Primer, pica-pica: Salmó fumat, Anxoves de l'Escala amb pa amb tomàquet, Croquetes de rosit. Segon: Cim i tomba de rap. Postres de la casa. Vi DO Empordà. Menú per encàrrec. **Preu: 38,00 €**

7 L'AJUSTADA. Copa de cava de benvinguda. Primers per triar: Morralla de la costa, gambes de Palamós o carpaccio de pop. Plat principal: Cim i tomba de rap o cim i tomba de bacallà amb cloïsses. Postres de la casa per triar. Aigua, vi blanc Secrets de Mar. **Preu: 45,00 €**

8 MARINA. Pica-pica: Musclos a la marinera, Calamarsons a l'andalusa, Calamars a la romana, Gamba salada. Plat principal: Cim i tomba de rap. Postres per triar: Crema catalana, flam, pòding, peres amb vi, gelat o poma al forn. Vi blanc Gorgoripito (verdejo), aigua i pa. Mínim 2 persones. **Preu: 32,00 €**

9 MESTRE D'AIXA. Torrada amb brandada de bacallà i mel de Tossa, Sónsos, Tàrtar de salmó, Veïres gratinades. Cim i tomba de rap, bestina o bacallà. Coulant de xocolata amb vainilla, Tiramisú de la casa, Carrot cake. Vi DO EMPORDÀ Colònia i aigua. Mínim dues persones. **Preu: 42,00 €**

10 MINERVA. Pica-pica amb: Tàrtar de salmó i navalles, cloïsses i escopineras a la planxa. Cim i tomba. Postres per triar: tiramisú, brownie de xocolata amb nous, sorbet de mojitó o macedònia de fruita natural. Aigua i vi Perelada. Mínim dues persones. **Preu: 40,00 €**

11 SA BARCA. Benvinguda: Morralla i copa de cava. Entrants: Croquetes casolanes de gambot (4 u.) o Pebrots del piqüillo farcits de bacallà i gambes (2 u.). Principal: Cim i tomba de rap o turbot amb patates. Postres: Cheesecake, milfolls de xocolata o crema catalana. Pa, aigua i vi. **Preu: 35,00 €**

12 SA MURALLA. Primers per triar: Cloïsses a la marinera o Musclos de roca al vapor o Tàrtar d'escalivada amb salmó fumat o Calamars a la romana. Cim i tomba de rap i turbot o Cim i tomba de bacallà. Postres per triar: Gelat de mojitó o Mousse de xocolata o Crema catalana. Aigua i vi. **Preu: 39,50 €**

13 TURSIÀ. Copa de cava i aperitiu de la casa. Bonyols de bacallà de la casa, filet de veïres al coco. Segon plat: Cim i tomba de rap a l'estil Tossa. Postres de la casa per triar: Pa, vi de Perelada i cafè. **Preu: 45,50 €**

14 VICTOR. Entrant per triar: Bonyols de bacallà o escamarlans saltats. Cim i tomba de rap. Postres per triar: Aigua i vi de l'Empordà. Mínim dues persones. **Preu: 38,00 €**

15 VICTÒRIA. Pica-pica: tàrtar de salmó, calamars a la romana, pastís d'escòrpora. Segon: Cim i tomba de rap amb llamantó. Postres: crema catalana, sorbet de llimona o pastís del dia. Celler: vi blanc, rosat i negre Empordà. Aigües minerals. Cafè. Copa de cava. **Preu: 45,00 €**

Preu per persona amb l'IVA inclòs.

Per cada menú consumit es lliurarà una entrada gratuïta per visitar els Museus de Tossa.