

Campanya de cuina del cim i tomba a Tossa

La campanya gastronòmica La Cuina del Cim i Tomba tornarà a celebrar-se a Tossa de l'1 al 30 de setembre. Hi participen 15 restaurants, que oferiran un menú especial amb un primer plat, el cim i tomba de segon plat, i unes postres. Hi ha diferents variants del cim i tomba, que cada establiment cuina a la seva manera. Els restaurants que participen en la campanya són: Can Carlus, Can Pini, Capri, Castell Vell, Cuina de l'Àvia, El Petit de Can Carlus, El Portal, Madrugada, Minerva, Nàutic Can Pini, Sa Proa, Santa Marta, Túrsia, Víctor i Victòria. Els preus dels menús van dels 35 als 50 euros, IVA inclòs.

Com a novetat d'aquest any, s'obsequiarà cada client que consumeixi el menú del cim i tomba amb una entrada gratuïta per accedir al museu municipal o al far, indrets que recullen una mostra important del patrimoni històric i cultural de la població.

L'origen del cim i tomba, un plat de peix i vegetals molt primari però molt succulent, es troba profundament arrelat a la tradició marinera de Tossa de Mar. S'elaborava amb patates, cebes, alls, tomàquets, pebrots i el peix de rebuig de la pescada.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 17-08-2011 Pàgina 7

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/443945-campanya-de-cuina-del-cim-i-tomba-a-tossa.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss