Societat | | Actualitzat el 21/03/2023 a les 18:06

Tot el que has de saber sobre la Ganxet Pintxo: Els restaurants i tapes de l'edició primavera

Troba la ubicació i l'oferta dels 32 establiments que participen en la primera edició del 2023



Tindrà lloc del 23 de març al 2 d'abril | Jordi Olària Gras

L'edició de primavera del 2023 de la **Ganxet Pintxo de Reus** se celebrarà **del 23 de març al 2 d'abril** i hi participaran **32 establiments** de la ciutat. Per quatre euros es podrà degustar una tapa i una beguda a qualsevol dels bars i restaurants de la ruta. A través de l'**aplicació de la Gastronosfera** es poden localitzar els establiments al mapa i votar la tapa que més hagi agradat a cadascú.

Participants i tapes de la Ganxet Pintxo de primavera 2023
? **14,5º Beer-wine** (carrer de la Mar, 4-6)
Panets del 14,5: un panet amb quatre formatges, un panet amb sobrassada mallorquina, orenga i mel i un panet amb sobrassada mallorquina, formatge, mel, orenga i fruita seca.

? **Abrasa'm** (plaça de les Peixateries Velles, 5)
Bitoc Abrasa'm: bitoc de llonganissa fresca de km 0, alvocat amb ceba morada i salsa romesco.

? **ADN Sistaré** (plaça de la Llibertat, 2)
REUÇotada amb REUSmesco: coca d'oli Sistaré DOP Siurana farcida de calçots de Riudoms i llonganissa de Casa Borrull saltada amb romesco de DOP Avellana de Reus.

? **As de Copes** (carrer de la Racona, 1)
Calçotada express: llesca de pa de vidre amb emulsió de romesco, calçot brasejat, llonganissa de

pagès i tomàquet cirerol.

? **Batticuore** (carrer d'Aleus, 1)
Pizza catalana: tall de pizza catalana amb massa artesana Batticuore, llonganissa fresca, carbassó i xampinyons.

? **Buana** (carrer de Manresa, 5)
Burrito de la terra: *burrito* de botifarra farcida de calçot sobre un llit de calçot, escarola i sala romesco amb avellanes de Reus.

? **Cafè teatre del centre** (carrer Major, 15)
Tie-break: disc de polenta al Josper amb bolonyesa, formatge gorgonzola i ruca.

? **Cal Gallisà** (plaça del Mercadal, 12)
Calçopintxo: pa de vidre farcit de garrí esmicolat i calçot, amb crema de calçot i avellanes de Reus.

? **Cèntric** (carrer de la Mar, 34)
Bao amb costella cruixent, salsa barbacoa i cítrics: panet al vapor amb costella de porc cruixent glacejada amb salsa barbacoa i marinada amb cítrics i festucs.

? **Confiteria Poy** (raval de Jesús, 8)
Semifred d'avellana de Reus: mousse d'avellanes amb granet d'avellana.

? **El Cafè de Reus** (carrer del Metge Fortuny, 3)
Briox de melós de vedella cuinat a baixa temperatura i moresc en textures: brioix amb galta de vedella confitada sobre una base de parmentier de moresc amb crispetes i *crumble* de blat de moro torrat.

? **El racó de JP** (plaça de les Basses, 2)
Timbal primaveral: timbal de patata amb ou ferrat, oli de sobrassada i brots de ceba.

? **Exalta** (carrer de Jesús, 22)
Avellana cítrica: *petit four* de textures d'avellana, bombó d'avellana i gelea de taronja.

? **Grillats Reus BBQ** (carrer d'Aleus, 7)
Bomba grillada: bomba de patata farcida de porc amb salsa de barbacoa cuit a baixa temperatura arrebossada amb *panko* i acompanyada de salsa de romesco km 0.

? **Hamburgueseria Tàstum** (plaça del Castell, 4)
La cua boja: ravioli cruixent de cua de bou amb vi negre.

? **L'Absis** (carrer de la Mar, 30-32)
Bao amb pollastre i cruixent asiàtic: panet al vapor amb tires de pollastre arrebossat amb *panko* i cereals, ceba caramel·litzada i salsa de prunes i taronja.

? **L'Antídot** (plaça del Mercadal, 14)
Clotxa de pollastre: clotxa de pollastre amb mostassa i mel i encenalls de parmesà.

? **La Braseria - Bonàrea** (carretera de Riudoms, km2)
Aromes de Reus: *brunoise* de calçot, encenalls de formatge brie i cap de llom ibèric fet al forn Josper amb reducció de vermut DO Reus.

? **La Presó** (carrer de la Presó, 7)
Vedella Presó: pa de llet amb vedella laminada, salsa de disset espècies, ceba morada i rostes esmicolades.

? **Ma.La.Vita** (carrer de Sant Llorenç, 20-22)
Arancina di Zio Frenk: bomba d'arròs farcida de bolonyesa de llonganissa fresca amb fonoll i crema de calçots.

? **Museu del Vermut** (carrer de Vallroquetes, 7)
Mini hot dog: mini *hot dog* amb ragoût i patates palla de la patateria Laurie.

? **Nipo sushi** (carrer de Llovera, 41)
Suhirritos: un *burrito* de sushi de pollastre, guacamole, maionesa picant, pastanaga de bitxo i xips de moniato i un de salmó, chutney de mango, guacamole picant, perles d'arròs i xips de plàtan.

? **Peixateries Velles** (plaça de les Peixateries Velles, 8)
Columna de pop: columna de patata negra amb tinta de calamar, pop *a feira* amb picada, pebre vermell, la sal de les peixateries i allioli.

? **Restaurant 158** (avinguda dels Països Catalans, 158)
Panxot: turnedó de filet amb bacó i verduretes de temporada del Baix Camp acompanyat d'un milfulls de patata.

? **Restaurant Casa Coder** (plaça del Mercadal, 16)
Burguer atonyinada: minihamburguesa de tonyina amb tocs asiàtics, ceba envinagrada i sobrassada.

? **Restaurant El Círcol** (plaça del Prim, 4)
Porkini: sandvitx de galta rostida amb vermut Miró de reserva, ceba caramel·litzada, anguila fumada del Delta i maionesa de sèsam.

? **Sawàdee Kà** (carrer del Fossar Vell, 5)
Aire i terra: aletes de pollastre de corral amb patates palla de Prades casolanes, salsa i ceba cruixent.

? **Singlot by Singla & Co** (carrer de Sant Joan, 24)
Tàrtari Tararà: cassoleta dolça farcida de tàrtar de pernil salat marinat amb mel, mostassa, oli i ceba tendra i coronat amb un rovell d'ou de guatlla.

? **Star Burguer** (carrer de Santa Anna, 14)
El petit Star: frànkfurt de Pedralbes amb formatge de cabra, tomàquet cirerol caramel·litzat, fulles d'escarola, salsa teriyaki i pa artesà.

? **Tempus coffee** (plaça d'Evarists Fàbregas, 1)
Wrap de pollastre satay: *tortilla* de blat de moro amb pollastre i salsa satay.

? **Terrassa Gaudí** (plaça del Mercadal, 3)
Sam d'ensalada russa de primavera i gamba blanca: *sam* d'ensalada russa de primavera amb gamba blanca i maionesa de kimchi.

? **Taverna Despertaferro** (carrer de Martí Napolità, 7)
Cucurutxo de bou i arròs: cucurutxo casolà salat farcit del nostre estofat de bou i arròs.