

MENUS



Torroella de Montgrí i l'Estartit

la clova ²⁰¹⁴

JORNADES GASTRONÒMIQUES

* **tastets de mar**

de l'1 al 30 de juny

Restaurants

A Torroella

Picasso | Tel. 972 75 75 72

A l'Estartit

Club Nàutic Tel. 972 75 04 01	Medes II Tel. 972 75 08 80
Les Salines Tel. 972 75 16 11	Alba Tel. 972 75 14 22
La Sal Tel. 972 75 09 76	Les Corones Tel. 972 75 00 99
Fèlix Tel. 972 75 06 19	La Gaviota Tel. 972 75 20 19
Dalfó Tel. 972 75 10 32	El 39 Tel. 653 88 01 79
Can Cervera Tel. 972 75 18 35	Can Sánchez Tel. 972 75 03 32
Nereida Tel. 972 75 07 75	

Més informació:

Oficina de Turisme
www.visitestartit.com
Tel. 972 75 19 10

Estació Nàutica l'Estartit - Illes Medes
www.enestartit.com
Tel. 972 75 06 99



Restaurante CLUB NÁUTICO ESTARTIT

Passeig Marítim, s/n - Tel. 972 75 04 01

Entrantes

Mejillones al vapor

Almejas con salsa verde

Berberechos salteados

Vieiras gratinadas

Segundo

Suprema de lubina salvaje con aceite de cítricos

Postres

Sopa de piña con helado de coco

Agua

Vino Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Precio: 35€/persona (IVA incluido)

Mínimo 2 personas (mesa completa)



Hotel-Restaurante NEREIDA

Avinguda de Grècia, 61 - Tel. 972 75 07 75

Aperitivo

Cóctel de bienvenida

Entrantes

Tártar de gamba

Navajas a la plancha con ajo y perejil

Mejillones a la marinera

Canelón de rape

Segundo

Lubina con crema de gambas

Postres

Coulant de Ferrero Rocher

Agua

Vino Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Precio: 30€/persona (IVA incluido)

Mínimo 2 personas



Restaurante LES SALINES

Passeig Molinet, 5 - Tel. 972 75 16 11

Entrantes

Mejillones rellenos

Navajas

Gamba mediana con ajo

Berberechos al vino

Segundo

Suquet de rape con almejas del país

Postres

Requesón con membrillo

Agua

Vino Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Precio: 35€/persona (IVA incluido)

Mínimo 2 personas



Restaurante CAN SÁNCHEZ

Avinguda de Roma, 48 - Tel. 972 75 03 32

Entrantes

Gambas con *panko* y salsa *ponzu*

Alcachofa con cigala y vinagreta de mango

Gintonic de foie y berberechos

Mejillones ahumados

Segundo

Rodaballo con verduritas confitadas

Postres

Tatín de manzana y espuma de leche merengada

Agua

Vino Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Precio: 35€/persona (IVA incluido)

Mínimo 2 personas



Hotel-Restaurante MEDES II

C/ Guillem de Montgrí, 38 - Tel. 972 75 08 80

Entrantes

Mordisco de mar y montaña

(Ala de corral con carne de cigala y esferas de patata con alga de mar)

Berberechos con cítricos y pimientos a la parrilla

(Berberechos perfumados acompañados de mousse de pimientos y aire de su jugo)

Mejillones al curry y queso de cabra

(Raviolis de mango con mejillones de roca ligeramente gratinados con queso de cabra)

Rossejat de almejas

(Degustación de *rossejat* con almejas y alioli de manzana Golden)

Segundo

Suprema de merluza de Palamós en dos cocciones y macarrones de navajas

Postres

Turrón de *kikos* y mousse de avellanas con chocolate blanco y *coulis* de fresa

Agua

Vino Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Precio: 32,50€/persona (IVA incluido)

Mínimo 2 personas



Restaurante DALFÓ

C/del Port, 10-C/Santa Anna, 13 - Tel. 972 75 10 32

Entrantes

Gambas de Palamós

Navajas a la plancha

Berberechos

Mejillones al vapor

Segundo

Sepia de l'Estartit estofada con guisantes y alcachofas de temporada

Postres

A escoger de la carta

Agua

Vino Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Precio: 33,50€/persona (IVA incluido)

Mínimo 2 personas



Restaurante LA GAVIOTA

Passeig Marítim, 92 - Tel. 972 75 20 19

Entrantes

Mejillones

Berberechos

Navajas

Gambas pequeñas

Cigalas pequeñas

Segundo

Rodaballo con salsa de cava

Postres

Tarta tatin o helado de ratafía

Agua

Vino Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Precio: 35€/persona (IVA incluido)

Mínimo 2 personas



Hotel-Restaurante PICASSO

Platja de la Gola del Ter - Tel. 972 75 75 72

Aperitivo

Copa de cava de bienvenida

Entrantes

Almejas a la marinera

Navajas a la plancha

Berberechos salteados

Tártar de atún con gambas de Palamós

Segundo

Caldereta de bogavante, almejas y calamar

Postres

Crep al *Grand Marnier* flameado

Agua

Vino Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Precio: 35€/persona (IVA incluido)

Mínimo 2 personas



Restaurante LA SAL

Passeig Marítim, 19 - Tel. 972 75 09 76

Aperitivo

Copa de cava y aperitivo de *tártar* de tomate y anchoa

Entrantes

Mejillones de roca al pesto

Almejas a la Donostiarra

Gambas de Palamós a la plancha

Langosta pequeña a la plancha

Segundo

Pescado del día (a la plancha, al horno o a la Donostiarra)

Postres

Recuit de drap d'en Pauet con miel y pasas o

Carpaccio de piña con sorbete de coco

Agua

Vino Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Precio: 38€/persona (IVA incluido)

Mínimo 2 personas



Restaurante EL 39

C/ Les Illes, 39 - Tel. 653 88 01 79

Entrantes

Vieiras

Gambas

Cigalas

Mejillones

Segundo

Balsa de Rape, Langosta y Almejas

Postres a escoger:

Crema empordanesa

Tatín de la casa

Helado de vainilla

Agua

Vino Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Precio: 35€/persona (IVA incluido)

Mínimo 2 personas



Restaurante-Marisquería FÈLIX

Passeig Marítim, 28 - Tel. 972 75 06 19

Entrantes

Navajas

Almejas

Berberechos

Caracoles de mar

Mejillones

Segundo

Parrillada de pescado de l'Estartit con gambas y cigalas

Postres

Tarta de manzana o sorbete de manzana o de limón

Agua

Vino Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Precio: 38,50€/persona (IVA incluido)

Mínimo 2 personas



Restaurante LES CORONES

Avinguda de Roma, 50 - Tel. 972 75 00 99

Entrantes

Carpaccio de salmón con vinagreta de miel y mostaza

Mejillones con su esencia

Navajas con aceite de ajo y perejil

Almejas salteadas

Langostino a la crema de ajo y guindilla

Filete de bacalao a la brasa con "ajada gallega"

Segundo

Pescado a la brasa a escoger:

Merluza de la costa, Rodaballo, Lubina o Rape

Postres

Fresas bañadas con chocolate

Agua

Vino Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Precio: 37,50€/persona (IVA incluido)

Mínimo 2 personas



Restaurante CAN CERVERA

C/ Santa Anna, 25 - Tel. 972 75 18 35

Aperitivo

Copa de cava y montadito de bonito con tomate confitado

Entrantes

Caracoles de mar con su vinagreta

Tallarines Can Cervera

Zamburiñas a la plancha

Gambas pequeñas de Palamós salteadas

Segundo

Lomo de bacalao gratinado con muselina de frutos secos

Postres

Tarta de queso de la casa o frutos secos con moscatel

Agua

Vino Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Precio: 35€/persona (IVA incluido)

Mínimo 2 personas



Restaurante ALBA

Pl. Església, 2 - Tel. 972 75 14 22

Entrantes

Langostino rebozado con pasta *Katafi* y salsa romesco

Sorbete de puré de guisantes con berberechos

Sorbete de puré de judía blanca de Santa Pau con almejas

Carpaccio de gambas con alcachofas confitadas y chips de alcachofa con aceite gamba

Mejillones al vapor con *velouté* de su agua de cocción y huevo *poché*

Raviolis rellenos de vieiras y verduritas con salsa *Chardonnay* y chalotas

Segundo a escoger

Suprema de merluza de Palamós con vinagreta de ajos y romero

o

Lenguado relleno de langostino con almejas y mejillones salteados a la marinera

Postres

Coulant de chocolate con helado de vainilla de Haití

Agua

Vino Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Precio: 35€/persona (IVA incluido)

Mínimo 2 personas (mesa completa), Con reserva previa