

L'ESTARTIT

- 1** Restaurant Alauda
Ctra. Torroella, km 5,2 - Tel. 972 75 10 06

PRIMERS (a escollir)

- Amanida de poma i fruits secs
- Torrada amb escalivada i anxoves de l'Escala

SEGONS (a escollir)

- Suquet de peix
- Espatlla de xai de Girona al forn

SEGONS (a escollir)

- Crema catalana casolana
- Sorbet de poma verda (Gelats Angelo)

Preu per persona: 20 € - IVA inclòs -
Vins Bodegues Trobat DO Empordà, pa i aigua

- 2** Hotel Bell Aire
C. Rocamaura, 23 - Tel. 972 75 13 02

- Amanida catalana
- Paella amb arròs de Pals
- Crema catalana amb fons de fruita

Preu per persona: 15,50 € - IVA inclòs -
Vins DO Empordà, pa i aigua

- 3** Restaurant Ca la Montserrat
Ctra. de les Dunes, 1 - Tel. 972 75 09 82

- Amanida de mongeta amb pop de la costa a l'allet
- Pollastre amb escamarlans
- Bescuit amb xocolata calenta i poma caramel·litzada

Preu per persona: 23 € - IVA inclòs -
Vins DO Empordà, pa i aigua

- 4** Club Nàutic Estartit
Passeig Marítim, s/n - Tel. 972 75 14 02

PRIMERS (a escollir)

- Crema de verdures de l'horta
- Amanida de ruca i parmesà amb fruits del bosc

SEGONS

- Salmó a la planxa amb espàrrecs verds

POSTRES

- Mixt de fruits amb gelat de coco

Preu per persona: 21,95 € - IVA inclòs -
Vins DO Empordà, pa i aigua

- 5** Hostal Dalfó
C. del Port, 10 - Tel. 972 75 10 32

PRIMERS (a escollir)

- Torrades amb anxoves i amanida
- Faves a la catalana

SEGONS (a escollir)

- Arròs amb sèpia a la cassola
- Confit d'ànec

POSTRES

- Poma al forn farcida amb crema catalana

Preu per persona: 19,50 € - IVA inclòs -
Vins DO Empordà, pa i aigua

- 6** Restaurant La Gaviota
Passeig Marítim, 92 - Tel. 972 75 20 19

- Amanida de bolets i llagostins
- Rapet al forn o al grill
- Bunyols de poma amb crema catalana

Preu per persona: 27,50 € - IVA inclòs -
Vins DO Empordà, pa i aigua

TORROELLA DE MONTGRÍ



L'ESTARTIT



Segueix-nos a   #EmpordaCuinaSalut
Més informació www.firestorroella.com



Menja Empordà, menja sa
l'EMPORDÀ
cuina i salut



30 d'abril
1, 2 i 3 de maig
de **2015**
TORROELLA DE MONTGRÍ
i L'ESTARTIT

TORROELLA DE MONTGRÍ

1 Restaurant Can Carcan
Plaça Ernest Lluch, s/n - Tel. 972 75 59 63

- Timbal d'escalivada
- Sèpia amb pèsols
- Flam de cafè amb ratafia

Preu per persona: 17,50 € - IVA inclòs -
Vins DO Empordà, pa i aigua

2 Restaurant Catamaran - Hotel Clipper
C. Martinet, s/n - Urb. Mas Pinell - Tel. 972 76 29 00

PRIMERS (a escollir)

- Ventresca de tonyina, espàrrecs verds i tomàquet confitat en coca de llavors
- Crema de carbassó, avellanes amb cruixent de formatge de cabra

SEGONS (a escollir)

- Arròs de Pals de peix de roca amb roger
- Plàtillo d'espàtletes de conill amb escamarlans

POSTRES (a escollir)

- Albercoc (pa d'espècies, albercoc caramel·litzat, cremós d'albercoc, en dues textures)
- Pera amb xocolata (farcell cruixent de peres amb xocolata negra i gelat de canyella)

Preu per persona: 25 € - IVA inclòs -
Vi Peralada - DO Empordà, pa i aigua

3 Restaurant Fonda Mitjà
C. Església, 14 - Tel. 972 75 80 03

PRIMERS (a escollir)

- Faves i pèsols a l'estil de l'àvia
- Pastís de truites

SEGONS (a escollir)

- Rostit de pollastre i botifarra
- Assortiment variat de peixet fregit

POSTRES

- Postres de la casa

Preu per persona: 15 € - IVA inclòs -
Vins DO Empordà, pa i aigua

4 Palau lo Mirador
Passeig de l'Església, 1 - Tel. 972 75 80 63

- Carpaccio de bacallà amb mongets del ganxet i olivada
- Confit d'ànec de l'Empordà amb salsa agredolça de taronja i poma de Torroella saltejada
- Tatin de poma amb salsa toffee

Preu per persona: 25 € - IVA inclòs -
Vins DO Empordà, pa i aigua

5 Restaurant Picasso
Platja de la Gola, s/n - Tel. 972 76 11 00

PRIMERS (a escollir)

- Canelons de peix i marisc
- Pastís de bolets

SEGONS (a escollir)

- Arròs a la cassola amb carxofes, sèpia i escamarlans de Palamós
- Sèpia amb mandonguilles

POSTRES (a escollir)

- Crep amb confitura de maduixes
- Pomes al forn farcides de crema catalana

Preu per persona: 24 € - IVA inclòs -
Vins Castell de Peralada DO Empordà, pa i aigua



TORROELLA DE MONTGRÍ

6 Restaurant Hotel URH Molí del Mig
Camí del Mig, s/n - Tel. 972 75 53 96

- Amanida de brots, mongeta verda i sardina marinada

SEGONS (a escollir)

- Llobarro amb saltat d'espínacs, pinyons i panses
- Tataki: entrecot de vedella amb tabule de verdura

POSTRES

- Fruïtes en joc: fruites naturals amb textures i coccions sanes per aprendre que no per ser sa ha de ser dolent

Preu per persona: 25 € - IVA inclòs -
Vins Peralada 3 Finques negre criança i Cigonyes Blanc, pa i aigua

7 Hostal Restaurant La Gola
Platja de la Gola - Tel. 972 75 9243

- Amanida amb pernil d'ànec de l'Empordà, formatge d'Ullastret, codonyat i vinagreta de fruites secs amb balsàmic tradicional.

- Arròs de cabra de La Gola
- Torroellenc amb fruita fresca i sorbet de mandarina

Preu per persona: 29 € - IVA inclòs -
Vins DO Empordà, pa i aigua

8 Stop Self
C. del Molí s/n - Tel. 972 76 18 40

PRIMERS (a escollir)

- Paella mixta
- Fideuà de peix i marisc

SEGONS (a escollir)

- Llom de bacallà amb samfaina
- Costelles de xai amb guarnició

POSTRES

- Bufet de postres

Preu per persona: 15 € - IVA inclòs -
Vins DO Empordà, pa i aigua

9 Restaurant Sitrell's
Passeig de Catalunya, 66 - Tel. 972 76 21 27

PRIMERS (a escollir)

- Bulls i embotits de l'Empordà amb coca de pa
- Assortiment de croquetes

SEGONS (a escollir)

- Magret d'ànec
- Xai amb guarnició

POSTRES (a escollir)

- Coulant de xocolata
- Trufes

Preu per persona: 22 € - IVA inclòs -
Vins DO Empordà, pa i aigua



Participa al concurs
de receptes
de cuina catalana
#EmpordaCuinaSalut
i guanya una cistella
amb productes de
proximitat
i una edició del llibre
Corpus del Patrimoni
Culinari Català



L'ESTARTIT

7 Restaurant La Taverna del Mar
C. de les Salines, 19 - Tel. 972 75 17 73

PRIMERS (a escollir)

- Pica-pica amb productes de proximitat de l'Empordà
- Amanida marinera de l'Empordà

SEGONS (a escollir)

- Paella marinera Taverna del Mar
- Fideuà negra empordanesa

POSTRES

- Postres de la casa

Preu per persona: 22 € - IVA inclòs -
Vins DO Empordà, pa i aigua

8 Restaurant Rembrandt
C. del Freu, 2 - Tel. 972 75 17 79

PRIMERS (a escollir)

- Escopinyes al cava
- Espagueti Nero di Sèpia

SEGONS (a escollir)

- Filet de corbina amb verdures
- Sèpia amb pèsols i crema de llobregant

POSTRES

- Tatin de poma

Preu per persona: 25 € - IVA inclòs -
Vins DO Empordà (negre: Cercium - blanc: Cigonyes), pa i aigua

9 Hotel Santa Anna
C. del Port, 46 - Tel. 972 75 13 26

- Amanida d'enciam i escarola, amb alvocat, tomata i formatge fresc
- Sèpia amb carxofes
- Poma al forn

Preu per persona: 22,50 € - IVA inclòs -
MO jove rosat. Vins DO Empordà (Grup Oliveda), pa i aigua

10 Restaurant Vila Tascons
Av. de Roma, 14 - Tel. 972 75 11 13

PRIMERS (a escollir)

- Amanida de l'Empordà
- Torradetes amb escalivada i anxoves

SEGONS (a escollir)

- Paella amb arròs de l'Estany de Pals
- Llobarro al forn amb verdures de l'Empordà

POSTRES (a escollir)

- Poma caramel·litzada amb gelat
- Crema catalana amb pastís de poma

Preu per persona: 16 € - IVA inclòs -
Vins DO Empordà, pa i aigua.

11 Restaurant La Palmera
C. Platja, 2 - Tel. 972 75 09 75

- Amanida de poma de Torroella amb encenalls de pernil ibèric
- Arròs caldós de Pals
- Pastís de formatge de Parlavà

Preu per persona: 25 € - IVA inclòs -
Vins DO Empordà, pa i aigua

