

La clova '15

XX edició

rasters de mar

Jornades Gastronòmiques

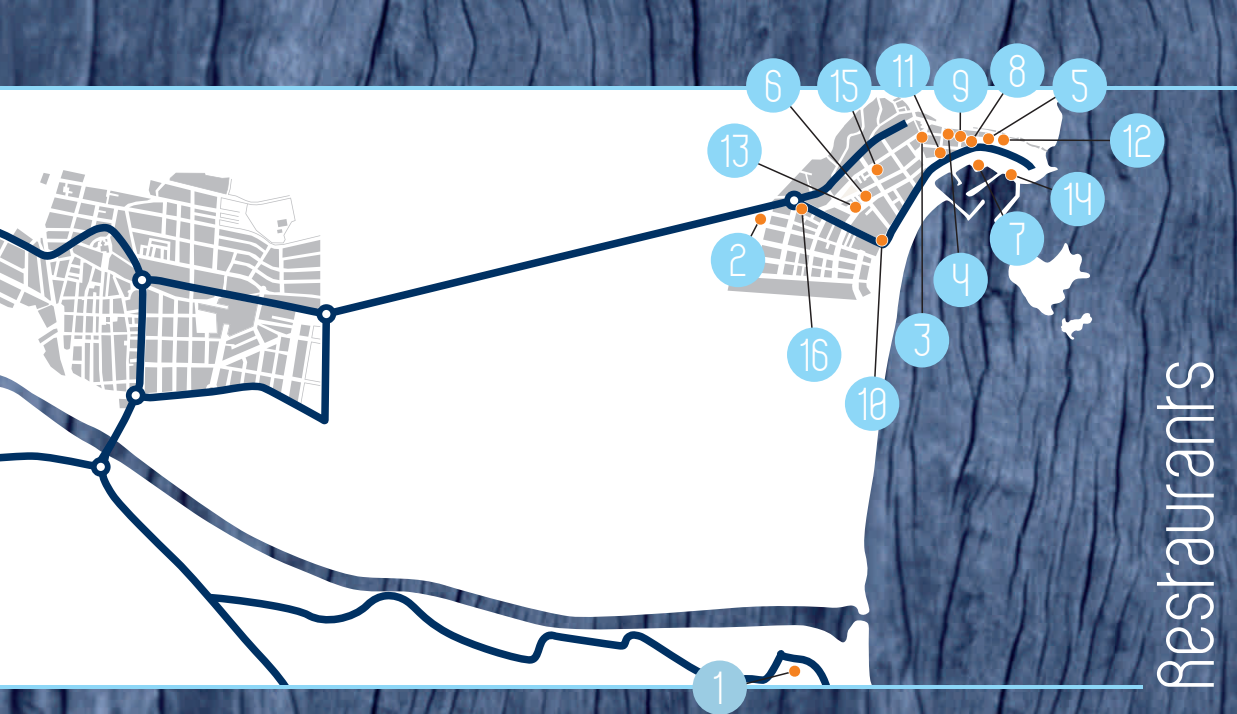
De l'1 al 30
de juny

TORROELLA DE MONTGRÍ
L'ESTARTIT

Sent la remor del mar!

*Menús i selecció de plats a
la carta basats en la clova*





A Torroella

1 PICASSO

A l'Estartit

2 ALAUDA de JOCS

3 ALBA

4 CAN DALFÓ

5 CAN FALET

6 CAN SÁNCHEZ

7 CLUB NÀUTIC

8 FÈLIX

9 ITOKU

10 LA GAVIOTA

11 LA PALMERA

12 LA SAL

13 LES CORONES

14 LES SALINES

15 MEDES II

16 NEREIDA

La clova rastres de mar

De l'1 al 30 de juny

Sent la remor del mar!

Embarca't a un viatge pels sabors, colors i olors del mar.

Et presentem la vintena edició de les Jornades Gastronòmiques de la Clova, les jornades amb més participació des que es van començar ara fa vint anys.

Setze restaurants de Torroella de Montgrí i l'Estartit ofereixen plats concebuts expressament per a l'ocasió, que tenen la clova com a element central. Restaurants que han sabut portar a la cuina els tresors del mar, captar-ne l'essència i oferir-los a la taula.

En aquesta publicació trobaràs els menús que proposen aquests restaurants: un primer plat basat en una selecció d'espècies de clova: escopinyes, cloïsses, cargols de mar, musclos, navalles, gambes, etc... i un segon amb el peix local com a protagonista.

Tot plegat acompanyat dels vins del Celler Castell de Perelada, ideals per gaudir i degustar els sabors de la terra empordanesa.

Bon profit!

- | | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1 PICASSO (Tel. 972 75 75 72) | 5 CAN FALET (Tel. 972 75 06 05) | 9 ITOKU (Tel. 972 75 18 35) | 13 LES CORONES (Tel. 972 75 00 99) |
| 2 ALAUDA de JOCS (Tel. 972 75 10 06) | 6 CAN SÁNCHEZ (Tel. 972 75 03 32) | 10 LA GAVIOTA (Tel. 972 75 20 19) | 14 LES SALINES (Tel. 972 75 16 11) |
| 3 ALBA (Tel. 972 75 14 22) | 7 CLUB NÀUTIC (Tel. 972 75 04 01) | 11 LA PALMERA (Tel. 972 75 09 75) | 15 MEDES II (Tel. 972 75 08 80) |
| 4 CAN DALFÓ (Tel. 972 75 10 32) | 8 FÈLIX (Tel. 972 75 06 19) | 12 LA SAL (Tel. 972 75 09 76) | 16 NEREIDA (Tel. 972 75 07 75) |

1 Picasso

Hotel - Restaurant

Torroella de Montgrí

Platja de la Gola del Ter

www.hotelpicasso.net

Tel. 972 75 75 72

Entrants de clova

Croquetes de peix i marisc
Cloïsses saltejades
Navalles a la planxa
Escopinyes saltejades

Plat principal

Suquet de llobregant, rapet i escamarlans

Postres

Crep de crema catalana

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 37 euros / persona (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

2 Alauda de Jocs

Restaurant

L'Estartit

C/ Torroella, km 5,2

Tel. 972 75 10 06

Entrants de clova

Cargols de mar amb vinagreta
Musclos a la Marinera
Cloïsses amb salsa de safrà i gambes

Plat principal

Arròs caldós amb cabra de mar

Postres

Assortit de sorbets

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà
Cafès o infusions

Preu: 35 euros / persona (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

3 Alba

Restaurant

L'Estartit

Plaça de l'Església, 2

Tel. 972 75 14 22

Entrants de clova

Llagostí arrebossat amb pasta katafi i salsa romesco

Xarrup de puré de pèsols amb escopinyes

Xarrup de puré de mongeta de Santa Pau amb cloïsses

Carpaccio de gambes amb carxofes confitades i xips de carxofes amb oli d'essència del cap de la gamba

Musclos al vapor amb beloute de la seva aigua de cocció i ou poché

Raviolis farcits de vieires i verduretes amb salsa Chardonnay i escalunyes

Plat principal a escollir

Suprema de lluç de Palamós amb vinagreta d'alls i romaní

o llenguado farcit de llagostí amb cloïsses i musclos saltejats a la marinera

Postres

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla d'Haití

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 37 euros / persona (IVA inclòs)

Mínim 2 persones - Cal reserva prèvia

4 Can Dalfó

Hostal - Restaurant

L'Estartit

C/ del Port, 10 - C/ Santa Anna, 13

www.hostaldalfo.com

Tel. 972 75 10 32

Entrants de clova

Assortiment de fruits de mar al vapor i a la planxa

(navalles, gambes de Palamós, escopinyes, musclos i tallarines)

Plat principal a escollir

Suquet de rap

o peix del dia a la planxa

Postres

Postre de la carta a escollir

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 35,50 euros / persona (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

5 Can Falet

Restaurant

L'Estartit

C/ Illes, 33 - Baixos

www.canfalet.com

Tel. 972 75 06 05

Entrants de clova

Gamba vermella a la planxa

Escamarlans a la planxa

Cargol de mar

Musclos al vapor

Plat principal a escollir

Rap o llenguado

Postres a escollir

Crema empordanesa

o mousse de xocolata

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 37 euros / persona (IVA inclòs)

El peix pot variar segons mercat

Mínim 2 persones

6 Can Sánchez

Restaurant

L'Estartit

Avinguda Roma, 48

www.cansanchez.com

Tel. 972 75 03 32

Entrants de clova

Hamburguesa de calamar amb calamarcet i allioli

Wanton de gamba

Cloïsses a la marinera

Croquetes de musclo

Plat principal

Rom amb all cremat i parmentier de patata violeta

Postres

Tiramisú de maduixa

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 35 euros / persona (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

7 Club Nàutic

Restaurant

L'Estartit

Passeig Marítim, s/n

www.cnestartit.es

Tel. 972 75 14 02

Entrants de clova

Musclos a la marinera

Vieires gratinades

Cloïsses amb salsa verda

Navalles a la planxa

Plat principal

Medallons de rap amb gambes i la seva salsa

Postres

Tiramisú de la casa

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Cafès

Preu: 35 euros / persona (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

8 fèlix

Restaurant - Marisqueria

L'Estartit

Passeig Marítim, 28

www.restaurantmarisqueriafelix.com

Tel. 972 75 06 19

Entrants de clova

Navalles

Cloïsses

Escopinyes

Cargols de mar

Musclos

Plat principal

Parrillada de peix de l'Estartit amb gambes i escamarlans

Postres a escollir

Pastís de poma o sorbet de poma o de llimona

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 38,50 euros / persona (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

9 Iroku

Restaurant

L'Estartit

C/ Santa Anna, 25

Tel. 972 75 18 35

Aperitiu

Copa de cava i empanadilla Gyoza

Entrants de clova

Tempura de llagostins i calamars

Musclos amb salsa Jimuchi

Cloïsses saltejades amb sake

Plat principal

Sushi de gambes de Palamós

i Temaki de tonyina i salmó

Postres a escollir

Carpaccio de pinya amb gingebre

o sorbet de llimona amb sake

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 30 euros / persona (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

10 La Gaviota

Restaurant

L'Estartit

Passeig Marítim, 92

Tel. 972 75 20 19

Entrants de clova

Musclos

Escopinyes

Navalles

Gambetes

Escamarlans petits

Plat principal

Corball al forn

Postres

Tarte tatin amb gelat

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 40 euros / persona (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

11 La Palmera

Restaurant

L'Estartit

Carrer de la Platja, 2

Tel. 972 75 09 75 | 628 26 59 74

Entrants de clova

Musclos de roca

Navalles

Escopinyes

Cloïsses

Plat principal

Turnedó de rap al grill amb romesco i carpaccio de verdures naturals

Postres

Textures de gintònic amb sorbet de llimona

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 40 euros / persona (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

12 La Sal

Restaurant

L'Estartit

Passeig Marítim, 19

www.lasalrestaurantestartit.com

Tel. 972 75 09 76

Aperitiu

Copa de cava i torradeta amb tàrtar de tomata i anxova

Entrants de clova

Musclos de roca al pesto

Cloïsses a la Donostiarra

Gambes de Palamós a la planxa

Llagosta petita a la planxa

Plat principal

Peix del dia (a la planxa, al forn o a la Donostiarra)

Postres a escollir

Recuit de drap d'en Pauet amb mel i panses
o carpaccio de pinya amb sorbet de coco

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 38 euros / persona (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

13 Les Corones

Restaurant

L'Estartit

Avinguda de Roma, 50

www.lescorones.com

Tel. 972 75 00 99

Entrants de clova

Carpaccio de salmó amb vinagreta de mel i mostassa

Musclos amb la seva essència

Navalles amb oli d'all i julivert

Cloïsses saltejades

Llagostí a la crema d'all i cirereta

Filet de bacallà a la brasa amb "ajada gallega"

Plat principal

Peix a la brasa a escollir:

Lluç de la costa, rèmol, llobarro o rap

Postres

Maduixes negades amb xocolata

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 39,50 euros / persona (IVA inclòs)

Menú només disponible divendres, dissabtes i diumenges.

Mínim 2 persones

14 Les Salines

Restaurant

L'Estartit

Passeig Molinet, 5

www.restaurantlessalines.com

Tel. 972 75 16 11

Entrants de clova

Tres textures de gambes

Plat principal

Arròs amb llamàntol

Postres

Brunyols de l'Empordà amb gelat

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 38 euros / persona (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

15 Medes II

Hotel - Restaurant

L'Estartit

Guillem de Montgrí, 38

www.hotelmedes.com

Tel. 972 75 08 80

Entrants de clova

Escabetx de musclos amb roca terra mar i gelée del seu suc

Caneló d'alvocat amb tàrtar de vieira

Gamba en dos textures sobre confit de faves i calamarsons

Arrós socarrat amb cargols punxents a l'oli fumat i "curry"

Plat principal

Turbot amb saltat de navalles i morralet

Postres

Candy sushi

Fruits vermells, humits i secs

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 38,50 euros / persona (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

16 Nereida

Hotel - Restaurant

L'Estartit

Avinguda de Grècia, 61

www.hotelnereida.com

Tel. 972 75 07 75

Entrants de clova

Gambes de Palamós saltejat amb ceps xiitake i espinacs

Musclos al safrà natural

Rossellones amb all i julivert

Tàrtar de verat

Plat principal a escollir

Lluç amb cocotxes de bacallà

o caldereta de rap i marisc

Postres

Copa de tres xocolates

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 35 euros / persona (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

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

