

La clova '16

XXI edició

rasters de mar

Jornades Gastronòmiques

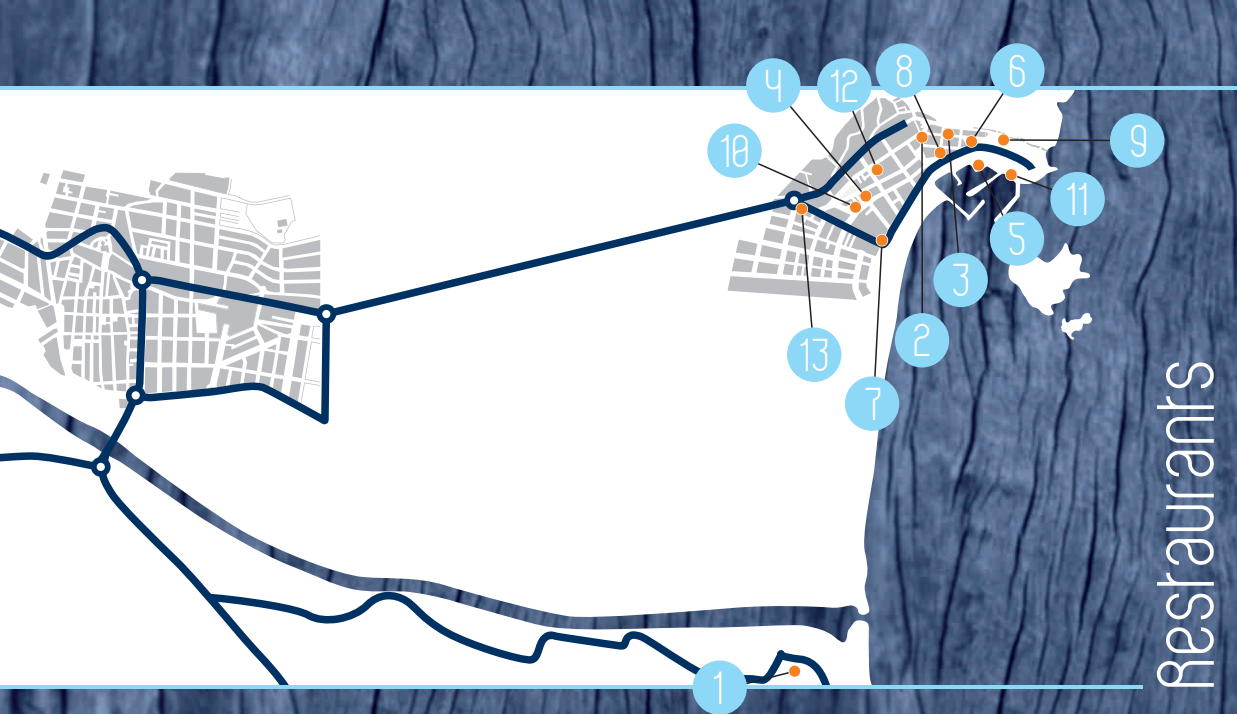
De l'1 al 30
de juny

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 ALBA
- 3 CAN DALFÓ
- 4 CAN SÁNCHEZ
- 5 CLUB NÀUTIC
- 6 FÈLIX
- 7 LA GAVIOTA
- 8 LA PALMERA
- 9 LA SAL
- 10 LES CORONES
- 11 LES SALINES
- 12 MEDES II
- 13 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 vint-i-unena edició de les Jornades Gastronòmiques de la Clova.

Tretze 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 CLUB NÀUTIC (Tel. 972 75 04 01) | 9 LA SAL (Tel. 972 75 09 76) | 13 NEREIDA (Tel. 972 75 07 75) |
| 2 ALBA (Tel. 972 75 14 22) | 6 FÈLIX (Tel. 972 75 06 19) | 10 LES CORONES (Tel. 972 75 00 99) | |
| 3 CAN DALFÓ (Tel. 972 75 10 32) | 7 LA GAVIOTA (Tel. 972 75 20 19) | 11 LES SALINES (Tel. 972 75 16 11) | |
| 4 CAN SÁNCHEZ (Tel. 972 75 03 32) | 8 LA PALMERA (Tel. 972 75 09 75) | 12 MEDES II (Tel. 972 75 08 80) | |

1 Picasso

Hotel - Restaurant

Torroella de Montgrí

Platja de la Gola del Ter

www.hotelpicasso.net

Tel. 972 75 75 72 · info@hotelpicasso.net

Aperitiu

Copa de cava

Entrants de clova

Bunyols de bacallà, cloïsses, navalles,
escopinyes, musclos de roca i cargols punxencs

Plat principal

Suquet de llobregant, rapet i escamarlans

Postres

Crep a la grand marnier

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

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

2 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 Sta. Pau amb cloïsses
Carpaccio de gambes amb vinagreta de fruits secs i oli de l'essència
del cap de la gamba
Parmentier amb musclos de roca, ou poché i beloute
de la seva aigua de cocció
Raviolis farcits de vieires i verdures amb salsa Chardonay i escalunyes

Plat principal (a escollir)

Suprema de lluç de Palamós amb vinagreta d'all 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: 38 euros / persona (IVA inclòs)
Mínim 2 persones - Cal reserva prèvia

3 Can Dalfo

Hostal - Restaurant

L'Estartit

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

www.hostaldalfo.com

Tel. 972 75 10 32 · info@hostaldalfo.com

Entrants de clova

Gambes de Palamós i navalles a la planxa acompanyades d'escopinyes i musclos al vapor.

Plat principal (a escollir)

Turbot estofat amb patates al perfum de l'all i oli o Peix del dia a la planxa

Postres

Postres a escollir de la carta

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 37,50 euros / persona (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

4 Can Sánchez

Gastrobar

L'Estartit

Avinguda Roma, 48

www.cansanchez.com

Tel. 972 75 03 32 · cansanchez@cansanchez.com

Entrants de clova

Navalles amb all i aire de llima

Musclos fumats

Gambes fregides amb pankó i maionesa de gamba

Mini hamburguesa de calamar amb calamarsó i allioli

Sèpia baby amb vinagreta de la seva tinta

Bacallà amb pil pil d'algues

Postres

Gelat de caramel salat amb escuma d'ametlles torrades i oli

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 40,00 euros / persona (IVA inclòs)
Taula complerta. Mínim 2 persones.

5 Club Nàutic

Restaurant

L'Estartit

Passeig Marítim, s/n

www.cnestartit.es

Tel. 972 75 04 01 · info@cnestartit.es

Entrants de clova

Musclos a la vinagreta

Navalles gallegues a la planxa

Amanida de ruca amb vieira

Plat principal

Bacallà amb salsa verda i cloïsses

Postres

Tatin de poma amb gelat de vainilla

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 32,50 euros / persona (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

6 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

Celler

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

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

7 La Gaviota

Restaurant

L'Estartit

Passeig Marítim, 92

Tel. 972 75 20 19

Entrants de clova

Escopinyes amb salsa verda

Musclos de roca al vapor

Assortiment de marisc

Plat principal

Turbot a la planxa o al forn

Postres

A escollir

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

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

8 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 al Xerès

Gambetes de Palamós saltejades

Tallarines saltejats

Plat principal

Turbot al grill de ració salvatge (entre 500 i 600 gr)

Postres

Textures de gin tònic amb sorbet de llimona

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

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

9 La Sal

Restaurant

L'Estartit

Passeig Marítim, 19

www.lasalrestaurantstartit.com

Tel. 972 75 09 76

Aperitiu

Copa de cava i torradeta amb tàrtar de tomata i anxoia

Entrants de clova

Musclos de roca al pesto

Cloïses a la Donostiarra

Gambes de Palamós a la planxa

Llagosteta a la planxa

Plat principal

Peix del día (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

10 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 a la planxa

Navalles amb oli d'all i julivert

Cloïses saltejades

Filet de bacallà a la brasa amb "ajada gallega"

Plat principal

Peix a la brasa a escollir: lluç de la costa, rémol, llobarro o rap

Postres

Maduixes negades amb xocolata

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 43,50 euros / persona (IVA inclòs)

Menú només disponible divendres, dissabtes i diumenges.

Mínim 2 persones

11 Les Salines

Restaurant

L'Estartit

Passeig Molinet, 5

www.restaurantlessalines.com

T. 972 75 16 11 · info@restaurantlessalines.com

Entrants de clova

Gambetes cruixents

"Pupurri" de cloves

Plat principal

Pollastre amb escamarlans "com abans"

Postres

Pannacotta amb figues

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

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

12 Medes II

Hotel - Restaurant

L'Estartit

Guillem de Montgrí, 38

www.hotelmedes.com

Tel. 972 75 08 80 · info@hotelmedes.com

Entrants de clova

Musclo i turró: Raviolis de marisc i cafè, crema de turró i caviar de calamarsó

Navalles de festa: Navalles amb salsa d'ostres i vinagreta de tomata

Gratin de vieira: Vieira amb cremós del seu coral sobre base de bolets

Com unes games al "ajillo": Gambes a la planxa amb crema

de patata picant i all confitat

Plat principal

Arròs de Pals i rap: Turnedó de rap amb arròs de sèpia i salsa americana

Postres

Mató, patata i mel: Flam de mató fet a casa amb escuma de mel
i patates fregides amb xocolata i espècies

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

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

13 Nereida

Hotel

L'Estartit

Avinguda de Grècia, 61

www.hotelnereida.com

Tel. 972 75 07 75

Entrants de clova

Amanida de medalló de rap amb vinagreta de gengibre

Musclos al curry

Broqueta de sardines

Cloïsses saltejades amb espaguetis negres

Plat principal (a escollir)

Panegal al forn o

Turbant de llenguado amb salsa de musclos

Postres

Gelat artesà de Tiramisú

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

Preu: 40 euros / persona (IVA inclòs)

Mínim 2 persones



Degustació i concurs de musclos



Dissabte 11 de juny a les 12 h
A la plaça de la Llevantina (l'Estartit)

Degustació de musclos cuinats de 13 maneres diferents



Amb la col·laboració dels restauradors participants a les
Jornades Gastronòmiques i el celler Castell de Peralada

Més informació:

Oficina de Turisme

www.visitstartit.com

Tel. 972 75 19 10

Estació Nàutica l'Estartit - Illes Medes

www.enestartit.com

Tel. 972 75 06 99

