

# La clova '17

XXII edició

## rastrers de mar

Jornades Gastronòmiques

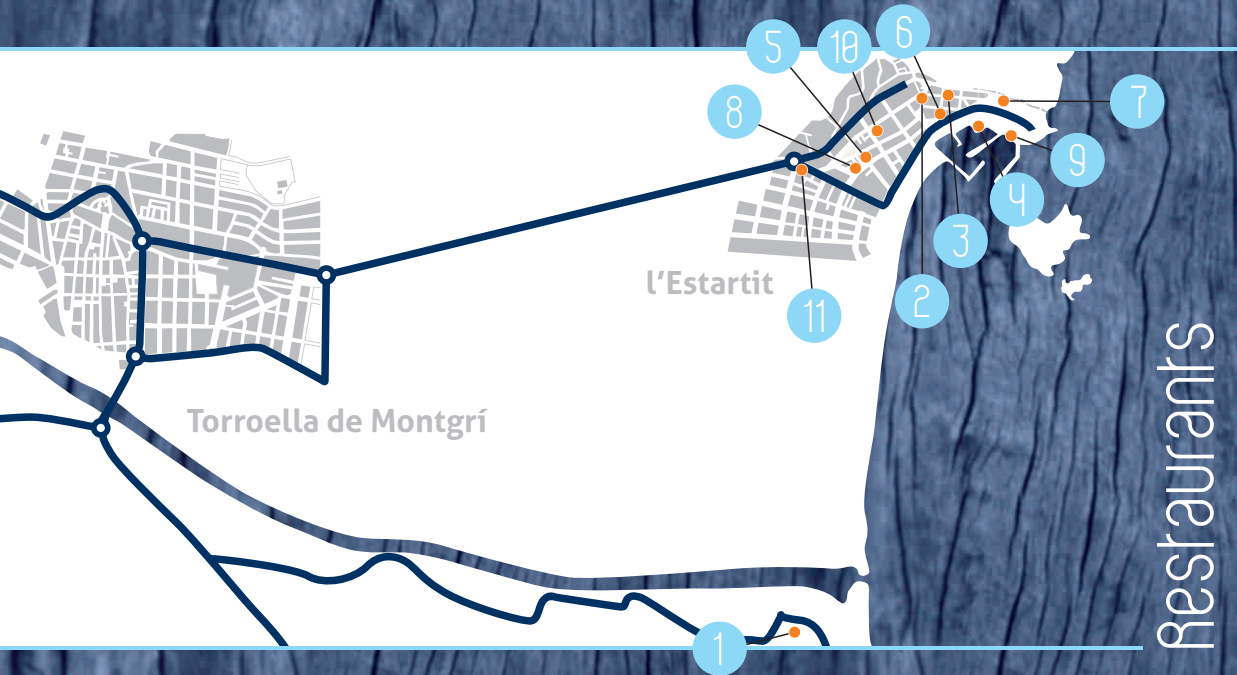
De l'1 al 30  
de juny

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 CLUB NÀUTIC
- 5 CAN SÁNCHEZ
- 6 LA PALMERA
- 7 LA SAL
- 8 LES CORONES
- 9 LES SALINES
- 10 MEDES II
- 11 NEREIDA

# La clova rastres de mar

De l'**1** al **30** de juny

## *Sent la remor del mar!*

Embarcalt a un viatge pels sabors, colors i olors del mar.

Et presentem la vint-i-dosena edició de les Jornades Gastronòmiques de la Clova.

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

*Els menús*

# 1 Picasso

Hotel - Restaurant

Torroella de Montgrí

Platja de la Gola del Ter

[www.hotelpicasso.net](http://www.hotelpicasso.net)

Tel. 972 75 75 72 · [info@hotelpicasso.net](mailto:info@hotelpicasso.net)

## Entrants de clova

Clova de mar al vapor:

Musclos, navalles, cargols punxencs i cloïsses

## Plat principal

Rap al forn o a la Donostiarra

## Postres

Crep a la *Grand Marnier*

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**Preu: 40 euros / persona (IVA inclòs)**  
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 Santa Pau amb cloïsses

Carpaccio de gambes amb vinagreta de fruits secs i oli d'essència del cap de la gamba

Parmentier amb musclos de roca, ou poche i beloute a la seva aigua de cocció

Raviolis farcits de vieires i verduretes amb salsa chardonay 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 Peralada 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](http://www.hostaldalfo.com)

Tel. 972 75 10 32 · [info@hostaldalfo.com](mailto:info@hostaldalfo.com)

## Entrants de clova

Entremesos de marisc (xirles, escopinyes, musclos al vapor, navalles i gambes de Palamós)

## Plat principal

Rap a l'antiga o a la planxa

## Postres

Postres a escollir de la carta

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

**Preu: 39,50 euros / persona (IVA inclòs)**  
Mínim 2 persones.

# 4 Club Nàutic

Restaurant

L'Estartit

Passeig Marítim, s/n

[www.cnestartit.es](http://www.cnestartit.es)

Tel. 972 75 04 01 · [info@cnestartit.es](mailto:info@cnestartit.es)

## Entrants de clova

Musclos al vapor

Cloïsses en salsa verda

Amanida de llagostins amb verdures al punt d'ebullició

Ceviche de musclos

## Plat principal

Llobarret a l'all cremat

## Postres

Pastís de formatge

Cafè, aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**Preu: 35 euros / persona (IVA inclòs)**  
**Menú només disponible dissabtes i diumenges.**  
Mínim 2 persones i taula complerta.

# 5 Can Sánchez

Gastrobar

L'Estartit

Avinguda Roma, 48

[www.cansanchez.com](http://www.cansanchez.com)

Tel. 972 75 03 32 · [cansanchez@cansanchez.com](mailto:cansanchez@cansanchez.com)

## Menú degustació

*Bitter rosso* amb escopinyes

Croqueta de calamar amb alloli

Llagostins amb pasta katafi i romesco

Ravioli de verdures y gambes

*Cappuccino* de suquet de peix

Llobarro fregit en adob

## Postres

Pastís de formatge amb fruits vermells i gelat de caramel

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**Preu: 40,00 euros / persona (IVA inclòs)**

Taula complerta. Mínim 2 persones.

# 6 La Palmera

Restaurant

L'Estartit

Carrer de la Platja, 2

Tel. 972 75 09 75 · 628 26 59 74

## Entrants de clova

Cargols punxencs amb maionesa de sardinetes

Escamarlanets saltejats

Cloïsses fregides al xerès

## Plat principal

Bacallà a la llauna amb gambes

## Postres

Biscuit glassé casolà amb xocolata calenta

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**Preu: 39 euros / persona (IVA inclòs)**

Mínim 2 persones

# 7 La Sal

Restaurant

L'Estartit

Passeig Marítim, 19

[www.lasalrestaurantstartit.com](http://www.lasalrestaurantstartit.com)

Tel. 972 75 09 76

## Aperitiu

Copa de cava i torradeta amb tàrtar de tomata i anxova

## Entrants de clova

Musclos de roca alpesto

Cloïsses a la Donostiarra

Gambes de Palamós a la planxa

Llagosteta 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 Carpacció de pinya amb sorbet de coco

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

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

# 8 Les Corones

Restaurant

L'Estartit

Avinguda de Roma, 50

[www.lescorones.com](http://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

Cloïsses saltejades

Filet de bacallà a la brasa amb 'ajada gallega'

## Plat principal

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

## Postres

Maduixes negades amb xocolata

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**Preu: 43,50 euros / persona (IVA inclòs)**  
**Menú només disponible divendres, dissabtes i diumenges.**  
Mínim 2 persones.

# 9 Les Salines

Restaurant

L'Estartit

Passeig Molinet, 5

[www.restaurantlessalines.com](http://www.restaurantlessalines.com)

T. 972 75 16 11 · [info@restaurantlessalines.com](mailto:info@restaurantlessalines.com)

## Aperitiu

Copa de cava de benvinguda

## Entrants de clova

Musclos farcits i arrebossats

Navalles a la planxa

Escopinyes saltejades

Gambeta cruixent

## Plat principal

Sarsuela de peix i clova

## Postres

Pastís de poma casolà amb crema anglesa

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

**Preu: 38 euros / persona (IVA inclòs)**

Mínim 2 persones

# 10 Medes II

Hotel - Restaurant

L'Estartit

Guillem de Montgrí, 38

[www.hotelmedes.com](http://www.hotelmedes.com)

Tel. 972 75 08 80 · [info@hotelmedes.com](mailto:info@hotelmedes.com)

## Entrants de clova

Escabetx de musclo gourmet d'una queixalada

*Royal* de gamba vermella i carpaccio amb saltat d'algues i salicòrnia

Escopinyes terra i mar a l'oli de cireret i fum de romaní

Arròs de carbassó i galeres amb núvol de Parma

## Plat principal

Dorada amb cruixent de porro i suquet de musclos i *popets*

## Postres

Farcellet de xocolata i milfulls de pa amb oli

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

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

Mínim 2 persones

# 11 Nereida

Hotel

L'Estartit

Avinguda de Grècia, 61

[www.hotelnereida.com](http://www.hotelnereida.com)

Tel. 972 75 07 75

## Entrants de clova

Musclos al Pinot Noir

Tallerines amb all i julivert

Gambes de Palamós a la planxa

Tàrtar de tonyina amb advocat

## Plat principal (a escollir)

Turbot a la planxa o al forn

o llobarro a la planxa o a la sal

## Postres (a escollir)

Copa de tres xocolates

o gelats de l'Angelo

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**Preu: 35 euros / persona (IVA inclòs)**

Mínim 2 persones.



# Degustació i concurs de musclos



**Dissabte 10 de juny a les 12 h**  
**A la plaça de la Llevantina (l'Estartit)**

Degustació de musclos cuinats d'11 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.visitestartit.com](http://www.visitestartit.com)

Tel. 972 75 19 10

**Estació Nàutica l'Estartit - Illes Medes**

[www.enestartit.com](http://www.enestartit.com)

Tel. 972 75 06 99

