

DE LA BARCA *a la taula*

JORNADES GASTRONÒMIQUES

Aquest any, s'inicien a Torroella de Montgrí i l'Estartit les Jornades Gastronòmiques "De la barca a la taula". Aquestes Jornades Gastronòmiques tindran lloc durant tot el mes de maig.

L'objectiu principal d'aquestes jornades és revaloritzar l'ofici de pescador i posar en valor espècies de peixos que no es presenten habitualment en les cartes o menús dels restaurants, a més de presentar plats cuinats a l'estil de com ho feien els propis pescadors.

Els restaurants presentaran per a l'ocasió un menú que consistirà en un primer plat saludable i tradicional, un plat principal basat en la cuina de pescadors i unes postres lliures, tot maridat amb vins de la terra.

Gaudiu de la vostra escapada gastronòmica en el marc incomparable del Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter!

PROGRAMA D'ACTIVITATS

SHOW COOKING

Dissabte 29 d'abril · 11.30 h

Plaça Mestre Pere Rigau de Torroella de Montgrí dins el marc de la Fira **L'Empordà Cuina i Salut**
+info: www.agendatorroella.com

PRESENTACIÓ I SHOW COOKING

Diumenge 30 d'abril · 12.00 h

Plaça de l'Església de l'Estartit

SORTIDA PESCA TURISME

Diumenge 21 de maig · 9.00 h

Durada de l'activitat: 1 h i 45 min.

Places limitades. Cal reserva prèvia.

Preu: 20 €/pers.

Tel. 972 75 06 99 - info@enestartit.com

ESMORZAR DE PESCADOR

Diumenge 21 de maig · 11.00 h

Port de l'Estartit · Moll central

Preu: 2 €/pers.

Més informació:

Estació Nàutica

www.enestartit.com - Tel. 972 75 06 99 - info@enestartit.com

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

Organitza:



L'ESTARTIT - ILLES MEDES
Estació Nàutica

Col·laboren:



Ajuntament de
Torroella de Montgrí



Entitat Municipal
Descentralitzada de l'Estartit



Diputació de Girona



Generalitat
de Catalunya



Costa Brava
www.costabrava.org



PERELADA
VINS & CAVES

I edició

DE LA BARCA *a la taula*

JORNADES GASTRONÒMIQUES

*Tasta el sabor
del mar!*

Del **28** d'abril
al **31** de maig

TORROELLA DE MONTGRÍ
L'ESTARTIT

*Menús basats
en la cuina
dels pescadors*



L'ESTARTIT - ILLES MEDES
Estació Nàutica

DE LA BARCA *a la taula*

JORNADES GASTRONÒMIQUES

ELS MENÚS

Tots els preus són per persona
i inclouen IVA (10%)

1 ALBA | Restaurant

L'Estartit	Plaça de l'Església, 2	20 € Cal reserva prèvia
Tel. 972 75 14 22		
Entrant Mini torradetes amb escalivada i anxoves de l'Escala		
Plat Principal Suquet de rap		
Postres Semifred de limoncello		
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà		

2 CANDALFÓ | Restaurant

L'Estartit	c/ del Port, 10 / c/ Santa Anna, 13	20 €
Tel. 972 75 10 32 · www.hostaldalfo.com		
Entrant Torrades amb anxoves i amanida		
Plat Principal Suquet de Congre		
Postres Poma farcida de crema cremada		
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà		

3 CLUB NÀUTIC | Restaurant

L'Estartit	Passeig Marítim, s/n	20 € Mínim 2 persones i taula completa
Tel. 972 75 04 01 · www.cnestartit.es		
Entrant Amanida verda amb lleties i vinagreta d'orenga		
Plat Principal Suquet de rap amb musclos i gambes		
Postres Iogurt natural amb nous i mel		
Aigua i vins del celler Castell de Perelada DO Empordà		

4 GASTROBAR CAN SÁNCHEZ | Restaurant

L'Estartit	Av. Roma, 48	20 € Taula completa
Tel. 972 75 03 32 · www.cansanchez.com		
Aperitiu: Pa amb tomata i anxova i cruixent de gamba		
Tapes Amanida de tomata de conserva amb berat marinat i piparra, arròs amb sardines, <i>cappuccino</i> de suquet de peix i <i>bao</i> de sèpia amb pèsols		
Postres: Torrada de Santa Teresa		
Aigua, refresc o copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà		

5 LA PALMERA | Restaurant

L'Estartit	c/ de la Platja, 2	20 €
Tel. 972 75 09 75 628 26 59 74		
Entrant Sardines a la llauna "estil Palmera"		
Plat Principal Guisat de sèpia amb pèsols i escamarlans		
Postres Postres d'abans: pa amb oli i xocolata		
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà		

6 LASAL | Restaurant

L'Estartit	Passeig Marítim, 19	20 €
Tel. 972 75 09 76		
Entrant Amanida tèbia amb sardinetes		
Plat Principal Mandonguilles amb calamars i la seva tinta		
Postres Pa amb vi i sucre		
Aigua i vins del celler Castell de Perelada DO Empordà		

7 LES SALINES | Restaurant

L'Estartit	Passeig del Molinet, 5	20 €
Tel. 972 75 16 11 · www.restaurantlessalines.com		
Entrant Esqueixada de bacallà		
Plat Principal Guisat de Cananes (calamar)		
Postres Postres de músic amb moscatell		
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà		

8 MEDES II | Hotel - Restaurant

L'Estartit	c/ Guillem de Montgrí, 38	20 € Mínim 2 persones
Tel. 972 75 08 80 · www.hotelmeges.com		
Entrant Esqueixada de bacallà amb tomata poma Granny Smith i fulles de l'horta		
Plat principal Suquet de pescadors		
Postres Bunyols de quaresma farcits de poma		
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà		

9 NEREIDA | Restaurant

L'Estartit	Av. de Grècia, 61	20 €
Tel. 972 75 07 75 · www.hotelnereida.com		
Entrant Amanida de fruita i xocolata		
Plat Principal Suquet de peix		
Postres Pastís Ginkgo (xocolata, mango i maracuià)		
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà		

10 PICASSO | Hotel - Restaurant

Torroella de Montgrí	Platja de la Gola del Ter	20 € Taula completa Cal reserva prèvia
Tel. 972 75 75 72 · www.hotelpicasso.net		
Entrant Seitons fregits		
Plat principal Suquet de peix de platja		
Postres Flam casolà		
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà		