

DE LA BARCA *a la taula*

JORNADES GASTRONÒMIQUES

Després de l'èxit de 2017, aquest any es celebra la segona edició de les Jornades Gastronòmiques «De la barca a la taula» a Torroella de Montgrí i l'Estartit. Aquestes jornades 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 28 d'abril · 11.00 h

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

SORTIDA TURISME PESQUER

Dilluns 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

Dilluns 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:



Col·laboren:



Ajuntament de
Torroella de Montgrí



Entitat Municipal
Descentralitzada de l'Estartit



Generalitat
de Catalunya



CONSELL COMARCAL
DEL BAIX EMPORDÀ



Costa Brava
www.costabrava.org

PERELADA
VINS & CAVES



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Unió Europea
Fons Europeu
Marítim i de la Pesca

ddont comunicació creativa - Jordi Celli Fotografia ©

II 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

20 anys
1998-2018

'18



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 | 25 €
Cal reserva prèvia
Tel. 972 75 14 22

Entrant
Timbal d'esqueixada de bacallà amb olivada

Plat principal
Suquet de rap

Postres
Semifred de mango i iogurt o Semifred de Gianduja
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 | 24 €
Tel. 972 75 10 32 · www.hostaldalfo.com

Entrant
Torrada amb anxoves i escalivada

Plat principal
Suquet amb centre de lluç

Postres
Poma al forn farcida de crema catalana
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

3 CLUB NÀUTIC | Restaurant

L'Estartit | Passeig Marítim, s/n | 21,95 €
Mínim 2 persones i taula completa
Tel. 972 75 04 01 · www.cnestartit.es

Entrant
Amanida de quinoa amb formatge fresc i vinagreta a les fines herbes

Plat principal
Suquet de peix

Postres
Iogurt de Fonteta amb nous i mel
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

4 GASTROBAR CAN SÁNCHEZ | Restaurant

L'Estartit | Av. Roma, 48 | 27 €
Mínim 2 persones i taula completa
Tel. 972 75 03 32 · www.cansanchez.com

4 tastets Gastrobar (tastets del dia)

Plat principal
Arròs amb sardines, verdures de temporada i allioli cítric

Postres
Tatin de poma amb toffe gelat de vainilla burbon
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

5 LA GAVIOTA | Restaurant

L'Estartit | Passeig Marítim, 92 | 25 €
Tel. 972 75 20 19

Entrant
Amanida de bolets amb foie gras

Plat principal
Suquet de rajada

Postres
Coulant de xocolata amb sorbet de mandarina
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

6 LA PALMERA | Restaurant

L'Estartit | c/ de la Platja, 2 | 32 €
Mínim 2 persones
Tel. 972 75 09 75 | 628 26 59 74

Per compartir al centre de la taula
Tàrtar de tonyina amb advocat i natxos
Escamarlans rostits a les fines herbes

Plat principal
Cassola d'arròs negre amb marisc i allioli

Postres
Sopeta de maduixa amb gelat de vainilla
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

7 LA SAL | Restaurant

L'Estartit | Passeig Marítim, 19 | 20 €
Tel. 972 75 09 76

Entrant
Recuit de llet de cabra amb anxoves

Plat principal
Mandonguilles amb calamars i la seva tinta

Postres
Flam d'ou de l'àvia
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

8 LES SALINES | Restaurant

L'Estartit | Passeig del Molinet, 5 | 25 €
Tel. 972 75 16 11 · www.restaurantlessalines.com

Entrant
Amanida de l'Empordà (ceba de Figueres "al cop de puny", anxoves, tomàquet i olives)

Plat Principal
Suquet de "Gatets"

Postres
Recuit amb codonyat
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

9 MEDES II | Hotel - Restaurant

L'Estartit | c/ Guillem de Montgrí, 38 | 23 €
Mínim 2 persones
Tel. 972 75 08 80 · www.hotelmedes.com

Còctel de benvinguda

Entrant
Coca de recapte amb escalivada i sardines

Plat principal
Arròs socarrat amb seitons

Postres
Biscuit gelat de poma i xocolata
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

10 NEREIDA | Restaurant

L'Estartit | Av. de Grècia, 61 | 20 €
Tel. 972 75 07 75 · www.hotelnereida.com

Entrant
Amanida Nereida (amb fruita i xocolata)

Plat Principal
Suquet de peix

Postres
3 boles de gelat de l'Angelo al gust
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

11 PICASSO | Hotel - Restaurant

Torroella de Montgrí | Platja de la Gola del Ter | 32 €
Mínim 2 persones
Tel. 972 75 75 72 · www.hotelpicasso.net

Entrant
Escalivada amb sardines escabextades i anxoves de l'Escala

Plat principal
Arròs amb carxofes, sèpia i escamarlans

Postres
Crep farcit de crema catalana
Aigua i copa de vi del celler Castell de Perelada DO Empordà