

XXIII edició

# Castells de mar, clova i sèpia

Jornades Gastronòmiques

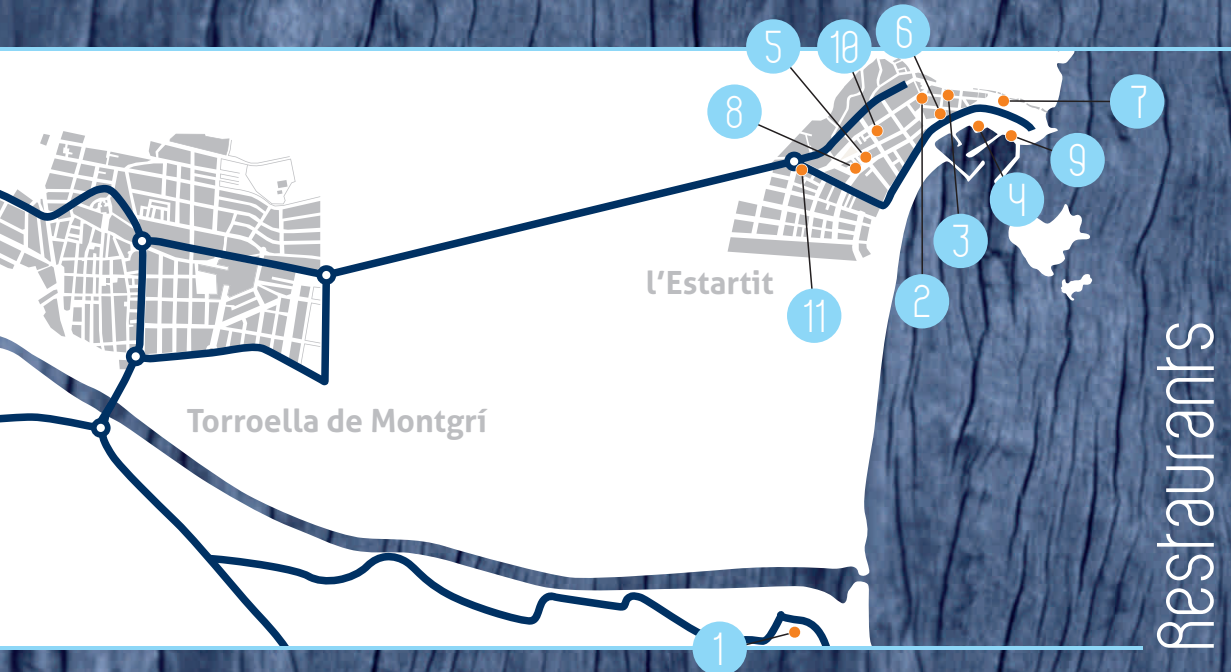
De l'**1** al **30**  
de juny de 2018

TORROELLA DE MONTGRÍ  
L'ESTARTIT

*Sent la remor del mar!*

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





Restaurants

*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

# Plats de mar, clova i sèpia

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

## *Sent la remor del mar!*

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

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

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.

Aquest any, en col·laboració amb l'Ajuntament de l'Escala i el Projecte Sèpia, hem incorporat als menús la Sèpia de la nostra costa, un producte de proximitat i gran qualitat. Així, apart de la ja tradicional clova (cloïsses, cargols de mar, gambes, navalles...) trobareu Sèpia de l'Estartit, ja sigui a la brasa, amb arròs o guisada. Tot plegat acompanyat dels vins del Cellar 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

# 2 Alba

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)

Benvinguda amb copa de cava

### Entrant de clova

Assortiment de clova

(musclos, cloïsses, cargols punxencs, escopinyes, navalles)

### Plat principal

Cassoleta de sèpia de l'Estartit amb carxofes i bolets

### Segon plat

Llobarro al forn

### Postres, a escollir

Gelat de recuit amb mel o sorbet de mojito

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

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



L'Estartit

Plaça de l'Església, 2

Tel. 972 75 14 22

### Entrants de clova

Festival de sabors i textures de musclos:

Musclo amb gelatina de préssec de vinya

Musclo amb compota de poma i gingebre

Musclo amb escuma de llimona

Musclo amb granissat de sangria

Musclo amb oli de tòfona

Musclo amb destil·lat de terra

Vieira cuita a baixa temperatura, marcada amb mantega de cacau, puré de carxofes i carxofes confitades

### Plat principal

Suprema de llobarro fumat amb cítrics i espàrrecs de marge

### Postres

Infusió de fruits vermells amb gelat de mascarpone i granissat de sangria

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**Preu: 42 euros / persona (IVA inclòs)**  
Mínim 2 persones · Taula completa - Cal reserva prèvia

# 3 Can Dalfo

Hostal - Restaurant

# 4 Club Nàutic

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

(Escopinyes, musclos al vapor, navalles i gambes de Palamós)

## Plat Principal

Arròs a la cassola a l'antiga, fet amb sèpia de l'Estartit

## Postres a escollir

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

**Preu: 36,50 euros / persona (IVA inclòs)**  
Mínim 2 persones.



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

Amanida de verdures rostides i gambes

Cloïsses amb salsa verda

Navalles a la planxa

## Plat Principal

Sèpia de l'Estartit a la planxa amb pillada

## Postres

Sorbet de llimona amb coulis de maduixa

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

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

# 5 Can Sánchez

Gastrobar

# 6 La Palmera

Restaurant

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 de tastets

Coca de sardines amb formatge fresc i confitura de tomata

Tàrtar de tomata amb anxoves i piparra

Bomba-brava de sèpia de l'Estartit

Croqueta de sèpia de l'Estartit amb la seva tinta i pipeta d'allioli

Llagostins cruixents amb arròs verd i romesco

Mini hamburguesa de calamar

Mandonguilles amb sèpia de l'Estartit

## Postres

Maduixes estofades al pebre rosa amb crema i crumble d'avellana

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

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

Taula completa. Mínim 2 persones.



L'Estartit

Carrer de la Platja, 2

Tel. 972 75 09 75 · 628 26 59 74

## Aperitiu

Copa de cava de benvinguda amb mini-croquetes de musclos i gambes

## Entrants de clova

Xips de carxofes a la planxa amb vieires i oli verge extra Umami

Gambes grans vermelles a la planxa

## Plat principal

Cassola d'arròs de Pals amb sèpia de l'Estartit i llagosta

## Postres

Sopeta de pinya a la menta fresca amb gelat de coco

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

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

Mínim 2 persones

L'Estartit

Passeig Marítim, 19

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

Tel. 972 75 09 76

**Aperitiu**

Copa de cava i torrada amb anxova i tàrtar de tomata

**Primer plat**

Musclos de roca al pesto  
Vieires (zamburiñas) a la planxa  
Gambes de Palamós a la planxa

**Segon plat**

Peix fresc del dia (a la planxa o a la donostiarra)

**Postres, a escollir**

Recuit de drap d'en Pauet amb mel  
Carpaccio 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.



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, a escollir**

Rap a la brasa  
Lluç de costa a la brasa  
Rèmol (turbó) a la brasa  
Llobarro a la brasa  
Arròs de sèpia de l'Estartit amb cloïsses

**Postres**

Maduixes negades amb xocolata

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**Preu: 46,50 euros / persona (IVA inclòs)**  
Mínim 2 persones.



L'Estartit

Passeig Molinet, 5

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

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

### Entrants de clova

Assortiment de clova (escopinyes, musclos, navalles i gambetes)

### Plat principal

Corball amb salsa de soja, cloïsses i festucs

### Postres

Carpaccio de pinya amb gelat de coco

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

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



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

Raviolis de musclo amb carpaccio de bolets i bisque d'escamarlans  
Macarrons de navalles amb favetes de l'avi  
Tàrtar d'ostra amb caviar de vedella i la seva perla  
Llagostins al foc amb mató caramel·litzat

### Plat principal

Turnedó de rap a la brasa i suquet de sèpia  
de l'Estartit amb biscuit aeri

### Postres

Bombó de caramel bufat i trufa

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

Tellerines

Gambes a la planxa amb all i julivert

Musclos al cava

Tàrtar de tonyina

## Plat principal, a escollir

Turbot a la planxa o al forn

Llobarro a la planxa o al forn

Sèpia de L'Estartit a la planxa

Paella marinera

Sarsuela

## Postres, a escollir

Pastís Ginkgo

Pastís de formatge

3 boles de gelat de l'Angelo al gust

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

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

Mínim 2 persones.



# Degustació i concurs de musclos



**Dissabte 9 de juny a les 11.30 h**  
A la plaça de l'Església (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

