

# Sèpia & Clova

Jornades Gastronòmiques

## AGENDA

**Dissabte 10 de juny de 2023**

A la Plaça de l'Església (L'Estartit)

**A les 11 h**

### SHOW COOKING: CUINEM AMB SÈPIA

L'activitat anirà a càrrec de representants dels restaurants participants a les Jornades Gastronòmiques Sèpia & Clova i ens ensenyaran com preparen algun plat.

Organitza:

AFOMTUR – Estació Nàutica i restaurants participants a les Jornades gastronòmiques Sèpia & Clova



**De 10 a 13 h**

### TALLER CREATIU: L'ART DE MENJAR PEIX

EDAT: per a totes les edats (d'1 a 5 anys amb ajuda d'un tutor)

Activitat gratuïta. No cal inscripció prèvia.

En aquest taller multidisciplinari combinarem les arts escèniques amb les arts plàstiques amb dues finalitats: d'una banda, apropar-nos al coneixement del peix i a la simetria del seu esquelet i de l'altra, a través de l'experimentació plàstica ens endinsarem en el fascinant món de l'anatomia del peix i fomentarem les seves virtuts nutricionals a partir d'un conte i un joc simbòlic de cuines.

Organitza:



Creació i desenvolupament:  
COCU ASSOCIACIÓ CULTURAL

Operació cofinançada pel Fons Europeu Marítim i de la Pesca



Unió Europea  
Fons Europeu  
Marítim i de la Pesca

Més informació:

### Estació Nàutica l'Estartit - Illes Medes

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

Tel. 972 75 06 99

### Oficina de Turisme

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

Tel. 972 75 19 10



L'ESTARTIT - ILLES MEDES  
Estació Nàutica



AFOMTUR  
ASSOCIACIÓ DEL FOMENT DEL TURISME



Ajuntament de  
Torroella de Montgrí



Entitat Municipal  
Descentralitzada de l'Estartit



Generalitat  
de Catalunya



CONSELL COMARCAL  
DEL BAIX EMPORDÀ



Empordà



PERELADA  
VINI & CAVES

# Sèpia & Clova

Jornades Gastronòmiques

TORROELLA DE MONTGRÍ I L'ESTARTIT



15 maig al 15 juny  
**2023**

# Sèpia & Clova

Jornades Gastronòmiques

## Picasso

Hotel - Restaurant

**TORROELLA DE MONTGRÍ**

Platja de la Gola del Ter · Tel. 972 75 75 72  
[info@hotelpicasso.net](mailto:info@hotelpicasso.net) · [www.hotelpicasso.net](http://www.hotelpicasso.net)

### 2 copes de cava de benvinguda

#### Entrants

Assortiment de clova (musclos, escopinyes, cloïsses, cargols punxecs, gambeta de Palamós i escamarlans)

#### Plat principal

Cassoleta de sèpia amb carxofes i cocotxes de bacallà

#### Postres

Crep amb coulis de poma

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**42,00 €/persona** · Mínim 2 persones.

## Alba

Restaurant

**L'ESTARTIT**

Pl. de l'Església, 2 · Tel. 972 75 14 22

#### Entrants

Sonsos de l'Estartit  
Musclos a la brasa

#### Plat principal

Arròs al quadrat de Pals amb sèpia de l'Estartit i gambes de Palamós

#### Postres (a escollir)

Coulant de xocolata "recepta pròpia" amb gelat de vainilla Bourbon fet nostre o pastís de formatge "recepta pròpia"

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**42,00 €/persona** · Mínim 2 persones. Cal reserva prèvia.

## Can Dalfo

Restaurant

**L'ESTARTIT**

C/ del Port, 10 - C/ Santa Anna, 13 · Tel. 972 75 10 32  
[www.hostaldalfo.com](http://www.hostaldalfo.com)

### Còctel de benvinguda

#### Entrants

Gambeta de Palamós  
Escamarlans petits saltejats (grillos)  
Escopinyes al vapor  
Croquetes de marisc

#### Plat principal (a escollir)

Arròs a la cassola amb sèpia de l'Estartit estil de l'Empordà o sarsuela de peix simple (gamba de Palamós, sèpia de l'Estartit, tacos de rap...)

#### Postres

A escollir de la carta

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**44,50 €/persona** · Mínim 2 persones.

## Club Nàutic Estartit

Restaurant

**L'ESTARTIT**

Pg. Marítim, s/n · Tel. 972 75 04 01  
[info@cnestartit.com](mailto:info@cnestartit.com) · [www.cnestartit.com](http://www.cnestartit.com)

#### Entrants

Tàrtar de tonyina  
Musclos al vapor  
Gambes *al ajillo*

#### Plat principal

Sèpia a la planxa amb picada d'all i julivert

#### Postres

Flam de recuit

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**40,00 €/persona** · Cap de setmana.  
Taula completa amb reserva prèvia.

## Medes II

Hotel - Restaurant

**L'ESTARTIT**

C/ Guillem de Montgrí, 38 · Tel. 972 75 08 80  
[info@hotelmedes.com](mailto:info@hotelmedes.com) · [www.hotelmedes.com](http://www.hotelmedes.com)

### Entreteniment de mar

Bombó d'anxova amb llesca de plàtan

### Capresse i musclo

Textures de tomata amb cremós de burrata i musclos en escabetx

### Becada de mar

Moll amb gambes al mar i muntanya i sepietes a la grotesca

### Representació de la poma

Poma bufada amb pell de xocolata blanca i textures de poma

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**46,00 €/persona** · Cal reserva prèvia.

## La Palmera

Restaurant

**L'ESTARTIT**

C/ de la Platja, 2  
Tel. 972 75 09 75 / 628 26 59 74

#### Entrants

Espàrrecs, carxofes i vieires al grill amb rúcula i salsa de romesco

#### Plat principal

Paella de marisc del senyoret, amb sèpia, gambes, musclos i zamburinyes

#### Postres

Brownie de xocolata casolà amb gelat de vainilla

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**48,00 €/persona** · Mínim 2 persones.