

MENÚ RESTAURANTS CARNAVAL GASTRONÒMIC GANXÓ 2015

**ÀNCORA GASTRO-SNACK**

Plaça del mercat, 13 972 82 24 64

Primer

Pecat de peix amb cruixents  
(fish & chips)

Segon

Salmó amb gavardina  
(salmó en pasta de full)

Postres

Pomes del diable  
(pastís de poma)

8€ IVA inclòs

**CAN JULIÀ**

C/ Jacint Verdaguer, 3 972 32 42 09

Primer a escollir

Pòquer de canelons vegetals amb beixamel de bròquil  
Crema de rombes  
Amanida "flamingo"  
Escala de colors de torrades d'escalivada

Segon a escollir

Peix de roca amb fals *risotto* de pasta  
Filet de vedella farcit amb pinetells i salsa de bolets  
Daus de tonyina amb *marmitako*

Postres a escollir

Daus de xocolata  
Pastís de formatge reina de cors  
Iogurt grec  
"As" de poma al forn

19'95€ IVA inclòs

**CAN SALVI**

Passeig del Mar, 23, 972 32 10 13 [www.restaurantcansalvi.com](http://www.restaurantcansalvi.com)

Menú degustació carnavalesc

Fantasia de crema d'uriç  
Salmó marinat amb màscara de Carnaval  
Broqueta de llagostins amb serpentina i confeti  
Rapet al forn a l'estil desa "pàkarus"

Postres

A escollir

25€ IVA inclòs

**CASA BUXÓ**

C/ Major, 18 972 32 01 87 [www.restaurantcasabuxo.com](http://www.restaurantcasabuxo.com)

Menú pescadors (mínim 2 persones)

Entrants

Entreteniments de peix

Segon a escollir

Arròs amb suc a la cossola amb els reis del mar  
Peix de la costa amb un llit de patates  
Entrecot de Terra amb trufos fregits

Postres

Els suggeriments del cambrer

21€ amb vi IVA inclòs

24€ amb cava IVA inclòs

**CASA ELISA**

Plaça del mercat, 23 609 76 72 81

Menú Carnestoltes

Aperitiu amb cocktail elèctric

Homenatge a l'enterrament de la sardina... per plorar!!!  
(tàrtar d'arengada amb mostassa antiga de vi)

Vellut de cavallet de mar

(canaló de bacallà amb ceba confitada i encenalls de parmesà)

Postres

Passió negra

(*coulant* de Ferrero Rocher fet a casa)

Beguda

Copa d'elixir vital D.O. Rioja

20€ IVA inclòs

**CAU DEL PESCADOR**

C/ Sant Domènec, 11 972 32 40 52 [www.caudelpescador.com](http://www.caudelpescador.com)

Entrants

Premons

Primers degustació pica-pica

Amanida d'escarola, carpaccio de bacallà i salsa romesco

Musclos al vapor o a la marinera

Remenat de Dijous Gras amb espàrrecs de bosc i botifarra d'ou

Segon a escollir

L'arròs de Sa Majestat Carnestoltes amb sípia, salsitxes, carxofes i botifarra d'ou (min. 2pers)

Suquet del Carnaval Ganxó de peix, patates i allioli negat

Platillo de calamar farcit amb mandonguilles carnavalenes

Postres

Coca de premons amb moscatell

Bodega

Vi blanc, rosat o negre Masia Perelada i aigües minerals

25€ IVA inclòs

**EL CELLER DEL TRITON**

C/ Sant Ramón, 5 972 32 75 31  
Màgic Misteri Tour

Primer

Crema d'estels

Segon

Arròs *Fatanum*

Postres

Eureka

Beguda i cafès no inclosos

10'50€ IVA inclòs

**HOT-DOG**

C/ Sant Antoni, 40 616 65 53 42

Primer a escollir

Escalivada amb tonyina dels mars del Sur  
Espaguetti Alcapone  
Calamars a l'estil de Roma  
Amanida catalana

Segon a escollir

Botifarra grillada  
Sepia planxada  
Galta de la senyoreta Peggy  
Lluç a la donostiarra

Postres i cafès inclosos

12€ IVA inclòs

**LA CLOVA**

C/ Passeig de Sant Pol, s/n 972 32 83 91 [www.laclova.com](http://www.laclova.com)

Primer

Comparsa de brots verds amb taronja, mozzarella fresca, làmines de parmesà i balsàmic de Mòdena

Segon a escollir

Llom de bacallà disfressat amb panses i pinyons al "Calvados"  
Costelles de cabrit saltejades amb popurri de purpurina de bolets a les fines herbes

Postres

Orelles del Carnaval Ganxó amb pinya al forn i dolç de llet

Beguda

1/2 ampolla de vi o copa de cervesa o aigua

20€ IVA inclòs

**LA GAVIOTA BAR TAVERNA**

Rambla Vidal, 40 972 32 46 14 [www.barlagaviota.com](http://www.barlagaviota.com)

Primer a escollir

“Sopeta” de galet per al fred  
Escalivada amb anxoves

Segon a escollir

Entrecot a la brasa amb salsa de bolets  
Bacallà a la llauna amb verdures

Postres a escollir

Tiramisú  
Arròs amb llet  
Gelat

Aigües, vins i pa.

17€ IVA inclòs

**LA PANSA**

C/ Lluna, 99 972 82 06 08 [www.restaurantlapansa.com](http://www.restaurantlapansa.com)

Primer a escollir

Caldo de Carnaval (sopa de pasta)  
Patates “La Bomba” (patates braves)  
Canelons “Peti qui Peti” (canelons casolans)  
Ball del “Tongo” (còctel de gambes)

Segon a escollir

Arròs de l'Alcalde Carnavalesc  
(paella mixta)  
Rua de Fideus (rossejat de fideus)  
Colla de Mussols (rostit de pagès)  
Tall de “Pàcaru” (pollastre a la brasa)

“Suc de raïm, “Espatllacamins” i “Engreixapanxesiculs”

(vi de la casa, aigües i postres inclosos)

17€ IVA inclòs

**LA PROA**

C/ Colón, s/n, 872 02 75 32

Ball de dijous gras amb l'orquestra

Truita de tres botifarres i tres pebrots

Ball de la Rua amb l'orquestra

Caneló de peix de roca i salsa de marisc

Ball de disfresses amb l'orquestra

Mar i muntanya de pollastre de pagès, sèpia i escamarlans

Ball de les dones amb l'orquestra

Crema catalana i sorbet de llimona

Disbauxa de l'enterrament de la sardina

Pa, aigua, cafè i vi de Ermita de Sant Gil

20€ IVA inclòs

**L'INFERN**

C/ Sant Ramón, 41 872 50 20 00

Menú degustació Carnaval

Desfilada de Gormanderies  
(assortiment de fruits de mar i marisc)

Beguda i cafè inclosos

17€ feiners IVA inclòs

24€ festius IVA inclòs

**MARABÚ**

Passeig del Mar, 35 972 32 10 23

Primer a escollir

Serpentines de coca de pa de vidre amb esclat de tomàquet i anxoves confitades

Fantasia d'amanida amb formatge de cabra i pluja de confeti de fruits secs

Rodelles de calamar amb túnica de l'Antiga Roma

Bacallà disfressat de *brunyo* / ganxó (*grasoletes*)

Comparsa arrebossada de carn i pernil (croquetes)

Segon a escollir

Lluentons d'arròs melós de Carnaval amb botifarra de Dijous Gras i carxofes (min. 2 per.)

Rostit de xaranga de Carnaval amb costelló, pollastre i botifarra

Peix del dia del ball de disfresses

Postres

Carrossa variada de postres

Pa, aigua i vi del Déu Bacus

20€ IVA inclòs

**SANT POL**

Passeig de Sant Pol, 125 972 32 10 70 [www.hotelsantpol.com](http://www.hotelsantpol.com)

Primer a escollir

Foie disfressat de ravioli

Amanida Carnestoltes amb salmó

Segon a escollir

Bacallà amb mongetes del ganxet

Vedella amb bolets

Postres

Pâtisserie

Pa, beguda i cafè inclosos

25€ IVA inclòs

### **SQR CAFÉ**

Plaça del mercat, 29 972 32 60 05

#### Plat combinat Marvel

Hamburguesa Capità Amèrica  
(enciam, tomàquet, bacó, formatge, ou)  
Patates Braves Spiderman

#### Beguda

Canya

10€ IVA inclòs

### **TAVERNA DEL MARINER**

C/ Colón, s/n 972 82 21 31

#### Primer a escollir

Pica-pica mariner de fons de biquini  
Comparsa de musclos de roca  
"Makinavajas"

#### Segon a escollir

Paella del fons del mar  
Fideuà de Bob Esponja  
Peix fresc segons el desig del Rei Carnestoltes

Beguda, cafè i postres inclosos

20€ IVA inclòs

### **TAVERNA DEL MERCAT**

Interior Mercat Cobert 669 629 932

#### Entrants

Petxines de Venus al nèctar diví  
(Vieiras a l'albariño)

#### Segon a escollir

Entrecot del cam-estoltes amb el seu seguici  
(entrecot amb guarnició)  
Bacallà de la disbauxa  
(bacallà a la gallega)

#### Postres

Pastís amb poció amorosa  
(tarta de Santiago amb xupito de vi Meus Amores)

Vi turbi i xupito de orujo

17€ IVA inclòs

**Els preus dels menús no són preus per a grups**