Un any més, el bacallà i el peixopalo!

En arribar la Quaresma s'incorpora a les nostres taules el bacallà, el qual ha estat un aliment molt important durant segles i ho continua sent a l'actualitat.

A través del port de Sant Feliu de Guíxols es va introduir en aquesta zona el peixopalo (bacallà sec). Aquest aliment va ser molt apreciat per mariners i tapers durant el segle XIX; així, fou ràpidament assimilat a la dieta de la nostra ciutat i, alhora va lligar com cap altre producte la gastronomia del nostre mar i de la nostra terra.

Avui, recuperat i reinterpretat dins les nostres cuines, torna a la taula amb tot el sabor d'un plat de tota la vida que ens desperta els sentits.

www.visitguixols.com

www.facebook.com/guixols

www.twitter.com/guixols

@guixolsturisme

Establiments participants en la campanya:

ÀNCORA GASTRO-SNACK, BAHIA, BARCAROLA-REST. LAS DUNAS, BUTRON BERRIA, CA L'ISERN, CAN CARRETER, CAN NADEU, CAN NOGUERA, CAN SALVI, CASA BUXÓ, CASA ELISA, CASINO GUIXOLENC, CAU DEL PESCADOR, EL DEL MIG, EL GALLO, LA CARBONERA, LA CAVA, LA CLOVA, LA GAVIOTA BAR TAVERNA, LA LOCANDA DI NONNA FLO, LA MARQUESINA, LA PANSA, LA PROA, LA TAVERNA DEL MAR, L'INFERN, MARABÚ, NOU CASINO LA CONSTÀNCIA, SA MARINADA, SQR CAFÈ, TAVERNA DEL MERCAT, VORAMAR.

Presentació de la campanya:

Dissabte 14 de març d'11.30 a 14h
Al passeig del Mar alçada Rambla Vidal

SantFeliu de Guíxols
CostaBrava

Oficina Municipal de Turisme
Plaça del Monestir, s/n
17220 Sant Feliu de Guíxols Costa Brava
Tel. 00 34 972 82 00 51
turisme@guixols.cat www.visitguixols.com

AJUNTAMENT DE
Sant Feliu de Guíxols
www.guixols.cat

Costa Brava

Diputació de Girona

MARQUEZ DISTRIBUCIONS

ROVIRA BAQUES dès de 1835

dcols

CATALUNYA

DESTINACIÓ DE TURISME FAMILIAR

Cuines de Sant Feliu

& bacallà peixopalo

Del 14 al 29 de març 2015
Sant Feliu de Guíxols

...i també els plats!

Àncora Gastro-snack
Plaça Mercat, 13 Tel. 972 82 24 64

Fish & Chips

Butron Berria
Plaça Terol, 7 Tel. 637 903 603

Bacallà al pil-pil amb gules i pebrots del piquillo

Can Noguera
Passeig del Mar, 1 Tel. 972 82 06 26

Esqueixada de bacallà
Bacallà amb samfaina
Cigrons amb bacallà
Empedrat de bacallà

Casa Buxó
C/ Major, 18 Tel. 972 32 01 87 www.restaurantcasabuxo.com

Bacallà al forn

Casino Guixolenc
Passeig del Mar, 36 Tel. 972 32 10 14

Bacallà gratinat amb allioli de poma

El del Mig
C/ Indústria, 42 Tel. 972 32 49 44

Bacallà a la mussolina d'all

La Carbonera
C/ Joan Maragall, 75 Tel. 972 32 05 23

Bacallà amb tomàquet confitat

La Cava
C/ Joan Maragall, 11 Tel. 972 82 19 93

Bacallà al pil-pil

La Clova
Passeig de Sant Pol, s/n Platja de Sant Pol Tel. 972 32 83 91

Guisat de peixopalo amb tripa de bacallà
Bacallà amb algues Makami, carxofes i pèsols

La Locanda di Nonna Flo
Plaça Sant Pere, 1 Tel. 972 82 08 03 www.lalocandadinonnaflo.com

Carpaccio de bacallà amb ensalatina amb reducció de tòfona negra
Ravioli de bacallà amb ratatouille de verdures
Bacallà a la livornese

La Marquesina
C/ Major, 37 Tel. 972 32 05 87 www.lamarquesina.net

Carpaccio de bacallà

La Taverna del Mar
Av. S'Agaró, s/n Platja de Sant Pol Tel. 972 82 16 69 www.latavernadelmar.cat

Bacallà tebi amb espinacs i Pedro Ximénez

L'Infern
C/ Sant Ramón, 41 Tel. 872 50 20 00

Brandada de bacallà
Bacallà l'Infern

Sa Marinada
Avinguda del Fortí, s/n Tel. 972 32 38 00 www.samarinada.com

Gratinat de bacallà

SQR Café
Plaça del Mercat,29 Tel. 972 32 60 05

Bacallà a la gallega

Els menús de bacallà i peixopalo

Bahia
Passeig del mar, 17 Tel. 972 32 02 19 www.bahia.cat

PRIMER A ESCOLLIR

Grassoletes de bacallà amb amanida
Brandada de bacallà
Carpaccio de bacallà amb tomàquet natural

SEGON A ESCOLLIR

Peixopalo (plat típic dels surers de Sant Feliu de Guíxols)
Arròs amb bacallà (min. 2 pers.)
Bacallà amb samfaina

POSTRES A ESCOLLIR

Sorbet artesà de llimona
Taronges amb moscatell

28,00€ (IVA inclòs)

Barcarola- Rest. Les Dunes
C/ de Pablo Picasso, 1-19 Platja de Sant Pol
Tel. 972 32 69 32 www.barcarola.com

APERITIU

Copa de cava

PRIMER A ESCOLLIR

Potatge de cigrons, espinacs i bacallà
Brandada de bacallà gratinada

SEGON A ESCOLLIR

Cassoleta de bacallà amb carxofes al perfum de farigola
Bacallà gratinat a la catalana amb pinyons i tomàquet confitat al perfum de vainilla

POSTRES A ESCOLLIR

Bescuit glacé amb xocolata i ametlles
Crema catalana

Aigües minerals i René Barbier inclosos

29,50€ (IVA inclòs)

Ca l'Isern
C/ Especiers, 27 Tel. 972 82 28 21 www.restaurant-isern.com

PRIMER

A escollir de la carta

SEGON

Peixopalo amb tripa de bacallà a l'estil de l'àvia Joana

POSTRES

A triar de la carta

1 beguda inclosa per pers.

25,00€ (IVA inclòs)

Can Carreter
C/ Castell d'Aro, 57 Tel. 628 43 56 48

PRIMER

Carpaccio de bacallà amb favetes

SEGON

Suquet de bacallà

POSTRES

A escollir

18,50€ (IVA inclòs)

Can Nadeu
C/ Sant Domènec, 5 Tel. 972 32 27 33 www.cannadeu.com

PRIMER A ESCOLLIR

Amanida Xatonada
Carpaccio de bacallà amb tomàquet confitat i olivada
Brunyols de bacallà

SEGON A ESCOLLIR

Bacallà amb samfaina
Suprema de bacallà a l'allioli gratinat
Arròs amb bacallà
Peixopalo (suplement 5€)

POSTRES

De la casa

Pa, aigua i refrescos inclosos

19,50€ (IVA inclòs)

Can Salvi
Passeig del Mar, 23 Tel. 972 32 10 13 www.restaurantcansalvi.com

APERITIU

Cava Brut Nature amb daus de bacallà marinat

PRIMER DEGUSTACIÓ

Carpaccio de bacallà amb olivada
Tartà de bacallà

SEGON A ESCOLLIR

Peixopalo amb tripes de bacallà i patates
amb allioli (plat típic ganxó)
Llom de bacallà al forn

POSTRES

Carpaccio de poma

30,00€ (IVA inclòs)

Casa Elisa
Plaça del Mercat, 23 Tel. 609 76 72 81

PRIMER DEGUSTACIÓ

Còctel especial
Croquetes de bacallà amb panko
Caneló de bacallà amb niu de ceba caramel·litzada i encenalls de parmesà

SEGON

Fideuà de bacallà amb crema de gambes de Palamós

POSTRES

Financer amb gelat de bergamota

Aigua i vi inclosos

25,00€ (IVA inclòs)

Cau del Pescador
C/ Sant Domènec, 11 Tel. 972 32 40 52 www.caudelpescador.com

MENÚ DEGUSTACIÓ

(Taula Completa)

Amanida d'escarola, carpaccio de bacallà, salsa romesco
i ceba de Figueres al cop de puny
Crispells de bacallà
Trencadissa d'ous amb alls tendres i espàrrecs de bosc
Caneló de bacallà sobre llit de tomàquet natural
Llom de bacallà al pil-pil
Peixopalo amb patates, tripes de bacallà i allioli negat

POSTRES

De la casa

Vi blanc, rosat o negre Baleta d'Espelt (D.O. Empordà)
Aigües minerals inclosos

45,00€ (IVA inclòs)

El Gallo
C/ Especiers, 13-15 Tel. 972 82 23 44

PRIMER A ESCOLLIR

Croquetes de la casa
Brunyols de bacallà
Amanida de fetge de bacallà fumat

SEGON A ESCOLLIR

Cassola de bacallà amb cloïsses
Mandonguilles amb bolets
Plat del dia

POSTRES A ESCOLLIR

Illa flotant
Creps de melmelada

16,00€ (IVA inclòs)

La Gaviota
Rambla Vidal, 46 Tel. 972 32 46 14 www.barlagaviota.com

PRIMER DEGUSTACIÓ

Esqueixada de bacallà
Brunyols de bacallà
Croquetes de bacallà
Empedrat de bacallà
Brandada de bacallà

SEGON A ESCOLLIR

Bacallà a la llauna
Bacallà amb samfaina
Bacallà amb mussolina d'all

POSTRES

De la casa

Aigües Veri, cava brut nature "La Gaviota" i cafès inclosos

25,00€ (IVA inclòs)

La Pansa
C/ Lluna, 99 Tel. 972 82 06 08 www.restaurantlapansa.com

PRIMER A ESCOLLIR

Carpaccio de bacallà amb confitura de tomàquet i galeta de parmesà
Brunyols de bacallà especials La Pansa
Canelons de bacallà

SEGON A ESCOLLIR

Peixopalo amb tripes de bacallà, cigrons i carxofes
Arròs caldós de bacallà i carxofes (min. 2 pers.)
Bacallà de Quaresma (amb panses i pinyons)

POSTRES

De la casa

Celler Jardins de Peralada inclosos

23,00€ (IVA inclòs)

La Proa
C/ Colón, s/n Tel. 872 02 75 32

ENTRANT

Amanida de bacallà en textures

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs cremós de bacallà amb verdures i bolets
Peixopalo amb patates, olives i tripes de bacallà

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís al Whisky
Copa d'escuma de crema catalana amb sorbet de llimona

Aigües minerals, vi l'Ermita de Sant Gil i cafè inclosos

22,00€ (IVA inclòs)

Marabú
Passeig del Mar, 35 Tel. 972 32 10 23
www.restaurantmarabu.blogspot.com.es

PRIMER DEGUSTACIÓ

Anxoves amb coca de pa amb tomàquet
Caneló de bacallà amb salsa de tomàquet
Tastet de llom de bacallà amb samfaina
Navalles a la planxa

SEGON A ESCOLLIR

Arròs melós amb bacallà i carxofes (min. 2 pers.)
Peixopalo a l'estil ganxó

POSTRES

Pastisseria feta a casa

Vins D.O. Empordà i aigua inclosos

28,00€ (IVA inclòs)

Nou Casino La Constància
Rambla del Portalet, 1 Tel. 972 32 73 72

PRIMER DEGUSTACIÓ

Amanida xató
Peixopalo
Croquetes de bacallà
Brandada de bacallà

SEGON A ESCOLLIR

Bacallà a la mel
Bacallà a la mussolina d'all

POSTRES A ESCOLLIR

Braç de gitano (pastisseria)
Bescuit glacé (gelat)

Vi blanc Monopol (verdejo) siglo XXI,
aigua mineral i cafè inclosoos

23,00€ (IVA inclòs, mínim 2 persones)

Taverna del Mercat
Interior Mercat Cobert Tel. 669 629 932

PRIMER

Vieires a l'albariño

SEGON

Bacallà a la gallega

POSTRES

Pastís de Santiago

Vi turbi, aigua i xarrup d'aiguardent inclosos

17,00€ (IVA inclòs)

Voramar
Camí de Fondo, 14 Platja de Sant Pol Tel. 972 32 10 47

PRIMER

Coca de recapte amb bacallà i carxofes

SEGON

Tronc de bacallà a la mussolina d'all

POSTRES

De la casa

Pa i vi de la casa inclosos

25,00€ (IVA inclòs)