

I també us oferim...

Plats

Butron Berria	Plaça Terol, 7 Tel. 637 903 603
Casino Guixolenc	Passeig del Mar, 36-38 Tel. 972 32 10 14
Can Cabanyes	C/ Cabanyes, 52 (cantonada plaça Tetuán) Tel. 651 52 64 80
Can Noguera	Passeig del Mar, 1 Tel. 972 82 06 26
El Jinjoler	Hort del Rector (Monestir) Tel. 620 623 454
Hot-Dog	C/ Sant Antoni, 40 Tel. 654 239 337
La Carbonera	C/ Joan Maragall, 75 Tel. 972 32 05 23
La Cava Taverna	C/ Joan Maragall, 11 Tel. 972 82 19 93
La Taverna del Mar	Av. de s'Agaró, s/n – Platja de Sant Pol Tel. 972 82 16 69
Marabú	Passeig del Mar, 35 Tel. 972 32 10 23
SQR Café	Plaça del Mercat, 29 Tel. 972 32 60 05
Taverna del Mercat	Plaça del Mercat, 12 (a l'interior del mercat cobert) Tel. 669 629 932

Sonsos

Beach Club	Jardins Juli Garreta Tel. 972 32 09 80
Casino Guixolenc	Passeig del Mar, 36-38 Tel. 972 32 10 14
Can Cabanyes	C/ Cabanyes, 52 (cantonada plaça Tetuán) Tel. 651 52 64 80
Can Nadeu	C/ Sant Domènec, 5 Tel. 972 32 27 33
Can Noguera	Passeig del Mar, 1 Tel. 972 82 06 26
Can Salvi	Passeig del Mar, 23 Tel. 972 32 10 13
Can Elisa	Plaça del Mercat, 23 Tel. 609 767 281
Casa Buxó	C/ Major, 18 Tel. 972 32 01 87
Cau del Pescador	C/ Sant Domènec, 11 Tel. 972 32 40 52
El del Mig	C/ Indústria, 42 Tel. 972 32 49 44
El Jinjoler	Hort del Rector (Monestir) Tel. 620 623 454
El Racó de Sant Pol	Passeig de Sant Pol, s/n Tel. 972 82 24 84
Extremeño	C/ Granada, 18 Tel. 972 32 23 56
La Clova	Passeig de Sant Pol, s/n Tel. 972 32 83 91
La Gaviota Bar Taverna	Rambla d'Antoni Vida, 46 Tel. 972 32 46 14
La Magnolia	C/ Indústria, 50 Tel. 658 439 054
La Palmera	Passeig de Sant Pol, 133 – Platja de Sant Pol Tel. 972 32 10 51
La Pansa	C/ Lluna, 99 Tel. 972 82 06 08
La Proa	C/ Colón, s/n Tel. 872 02 75 32
La Taverna del Mar	Av. de S'Agaró, s/n Tel. Platja St. Pol Tel. 972 82 16 69
Maria Rosa	Passeig de Sant Pol, 111 (platja de Sant Pol) Tel. 972 32 51 33
Murlà	Passeig dels Guixols, 21 Tel. 972 32 19 21
Nou Casino la Constància	Rambla Portalet, 1 Tel. 972 32 73 72
Rambla Tapas	Rambla A. Vidal, 15 Tel. 872 027 587
Sant Pol Hotel Restaurant	Passeig de Sant Pol, 125 – Platja de Sant Pol
SQR Café	Plaça del Mercat, 29 Tel. 972 32 60 05
Taverna del Mariner	C/ Colón, s/n Tel. 972 82 21 31
Taverna del Mercat	Plaça del Mercat, 12 (a l'interior del mercat cobert) Tel. 669 629 932
Villa Laura	Passeig de Sant Pol, 135 Tel. 972 32 63 38
Voramam	Cami de Fondo, 14 – Platja de Sant Pol

Còctel "La tromba d'aigua"

La Goleta - Sala de concerts
Galeries del Mar, local 17 www.barlagoleta.km6.net

Pa d'anxova

Ca la Nati C/ St. Roc, 26 Tel. 972 32 36 62 / 639 16 68 37

El peix blau, del mar al plat!

Quantes vegades assaborim un fabulós plat de peix i ens plantegem qui l'ha pescat, amb quin tipus d'art de pesca, d'on prové i tantes altres preguntes. El simple fet de pensar-hi ens recorda que, "entre el mar i el plat", hi té lloc una feina dura i moltes vegades desconeguda com és la del pescador.

Sant Feliu de Guíxols ha estat i és un poble de pescadors. La vida marinera és una lluita permanent contra els elements i, de vegades, la feina dels professionals de la pesca locals, agrupats sota el nom de Confraria de Pescadors de Sant Feliu de Guíxols, està molt poc valorada.

Iniciatives com aquesta afavoreixen els restauradors, dinamitzen el sector pesquer i ajuden a donar a conèixer diferents espècies de peix blau als consumidors. A més de l'anxova i la sardina, podem gaudir del sabor del verat, biso, sorell, bonítol, tonyina, peix espasa, etc., tots ells capturats per una flota d'embarcacions dedicades a la pesca de la llum o de l'encerclament i palangre.

A més aquest any la Comissió Europea ha donat llum verda al Pla de gestió del sonso, per tal d'assegurar el futur d'aquest tipus de pesca artesanal; i la nostra ciutat és un dels únics 7 ports catalans en el que és permès el desembarcament i comercialització d'aquesta espècie.

Veniu a descobrir i degustar aquest producte de gran qualitat i valor nutritiu, una experiència pels sentits!



www.visitguixols.com


www.facebook.com/guixols


www.twitter.com/guixols


@guixolsturisme

Establiments participants en la campanya:

BAHIA, BARCAROLA HOTEL-RESTAURANT, BEACH CLUB, BUTRON BERRIA, CA LA NATI, CAN CABANYES, CAN NADEU, CAN NOGUERA, CAN SALVI, CASA BUXÓ, CASA ELISA, CASINO GUIXOLENC, CAU DEL PESCADOR, EL DEL MIG, EL GALLO, EL GINJOLER, EL RACÓ DE SANT POL, EXTREMEÑO, HOT-DOG, LA CARBONERA, LA CAVA TAVERNA, LA CLOVA, LA GAVIOTA BAR TAVERNA, LA GOLETA, LA MÁGNOLIA, LA PALMERA, LA PANSA, LA PROA, LA TAVERNA DEL MAR, MARABÚ, MARIA ROSA, MURLÀ, NOU CASINO LA CONSTÀNCIA, SANT POL HOTEL- RESTAURANT, SQR CAFÉ, TAVERNA DEL MARINER, TAVERNA DEL MERCAT, VILLA LAURA, VORAMAR.

Presentació de la campanya:

Dissabte 16 de maig d'11.30 a 14h
Al passeig del Mar alçada Rambla Vidal

Sant Feliu de Guíxols Costa Brava

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



Els menús del peix blau ganxó

Barcarola Hotel Restaurant Les Dunes

C/ de Pau Picasso, 17-19 - Platja de Sant Pol - Tel. 972 32 69 32
www.barcarola.com

APERITIU

Copa de cava
Torrades amb anxoves

PRIMER

Amanida de peix blau
Fritura de sonsos

SEGON

Arròs a la cassola amb sardines
Filet de verat amb salsa romesco

POSTRES

Crema catalana
Aigua, vi i cafè inclosos
29,50€ (IVA inclòs)

Bahia

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

ENTRANTS

Carpaccio de tonyina amb crema d'anxoves
Amanida de l'hort amb filets de sardina escabexada
Sardines a la graella amb vinagreta d'anxoves

SEGON

Verats a la sal
Tonyina a la graella amb all i julivert
Suquet d'anxoves

POSTRES

Pastis embriagat al rom cubà "Trapaitxa"
Taronges tallades amb Moscatell
28,00€ (IVA inclòs)

Can Nadeu

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

PRIMER

Canelons de peix blau
Amanida de tomàquet i seitons envinagrats
Croquetes de tonyina

SEGON

Arròs caldós de sardines (mínim 2 paxs)
Suprema de salmó a la papillote amb verdures de la Vall d'Aro
Verat fornejat a la mousselina d'all gratinat

POSTRES

Postres de la casa
Pa, aigua i refrescos
19,50€ (IVA inclòs)

Can Salvi

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

Aperitiu amb cava

DEGUSTACIÓ

Tàrtar de bonítol
Carpaccio de salmó
Pastis de peix blau

SEGON

Arròs amb sardines, carxofes i sèpia
Bonítol amb jaç de tomata i vinagreta suau

POSTRES

Maduixes amb Moscatell
27,00€ (IVA inclòs)

Casa Buxó

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

PRIMER

Assortiment de Peix Blau
Amanida de tomata, ceba i tonyina

SEGON

Arròs-paella amb sardines
Filet de bonítol amb all i julivert

POSTRES

Postres de temporada
17,00€ (IVA inclòs)

Casa Elisa

Plaça del Mercat, 23 - Tel. 609 767 281

DEGUSTACIÓ

Petit fours d'anxoves
Pètals de tomata amb filet de tonyina
Sorbet de menta àcida
Tatakí de tonyina amb salsa japó

POSTRES

Gelatina de Gintònic i sorbet àcid
Petit fours de crema anglesa i fruits vermells

Aigua, copa de vi i refrescos inclosos

25,00€ (IVA inclòs)

Cau del Pescador

C/ Sant Domènec, 11 - Tel. 972 32 40 52 - www.caudelpescador.com

DEGUSTACIÓ

(taula completa)
Anxoves de Sant Feliu amb coca torrada
Sardines en escabex suau
Tàrtar de tonyina a la crema d'alvocat
Sonsets fregits
Anxoves arrebossades
Dau de tonyina a la planxa amb tomata natural
Suquet d'anxoves a la manera dels pescadors ganxons
Cassola d'arròs de sardines amb verdures de les hortes de Sant Feliu

POSTRES

A escollir
35,00€ (IVA inclòs)

El Gallo

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

MENÚ TAPES

Sardines marinades estil El Gallo
Foie de bacallà fumat amb les seves torrades
Torrades d'arengada fumada i patata temperada
Anxoves arrebossades
Pebrots del piquillo farcits de salmó

POSTRES

Gelat de plàtan casolà i xocolata
"Illa Flotant"

15,00€ (IVA inclòs)
25,00€ (per a dues persones, IVA inclòs)

La Clova

Passeig de Sant Pol, s/n - Platja de Sant Pol - Tel. 972 32 83 91
www.laclova.com

PICA-PICA

Torrada d'escalivada amb anxoves de l'Escala
Ventresca de tonyina sobre niu de porros amb caviar vermell
Sonsos fregits amb sal Maldon
Canelons de salmó amb brandada de bacallà i ceps

SEGON

Turbot a la sidra amb gamba vermella i cloïssa gallega

POSTRES

Brownie amb xocolata calenta i gelat de vainilla

½ aigua mineral per persona,
½ de vi per persona, i cafè inclosos

35,90€ (IVA inclòs)

La Gaviota Bar Taverna

Rambla A. Vidal, 40 - Tel. 972 32 46 14 - www.barlagaviota.com

DEGUSTACIÓ

Amanida Capritxosa
Fritura d'anxoves
Sardines en escabex
Salmó al cava

Sorbet de *Limoncello*

POSTRES

Pastis de la casa

Cava Brut Nature "La Gaviota", aigua de Veri
i cafè Essentia de Bonka inclosos

40,00€ (IVA inclòs, preu per dos persones)

La Pansa

C/ Lluna, 99 - Tel. 972 82 06 08

PRIMER

Amanida de candells amb tonyina i anxoves
Anxoves arrebossades

SEGON

Arròs a la cassola amb sardines i pèsols
Suquet d'anxoves

POSTRES

De la casa

Vi D.O. Jardins de Peralada i beguda inclosos

22,00€ (IVA inclòs)

La Proa

C/ Colón, s/n - Tel. 872 02 75 32

APERITIU

Tapa de sonsos amb amanida d'api i tomata

PRIMER

Amanida de peix blau
Caneló d'albergínia farcit de tonyina fresca

SEGON

Llom de roger amb puré de suquet
Suquet de congre amb pèsols

POSTRES

Mousse de xocolata amb maduixots
Tarta al whisky

Aigua, pa, vi de l'Ermita Sant Gil (D.O. Catalunya)
i cafè inclosos

22,00€ (IVA inclòs)

Nou Casino la Constància

Rambla Portalet, 1 - Tel. 972 32 73 72/ 972 32 23 21
www.noucasinolaconstancia.com

PICA-PICA DEGUSTACIÓ

Crestes de tonyina casolanes
Carpaccio de salmó fumat
Anxoves de Sant Feliu amb pa de coca

SEGON

Verat en escabex
Peix al forn amb niu de verdures

POSTRES

Braç gitano de trufa

Vi blanc D.O. Empordà Vella Lola, aigua i cafè inclosos

21,00€ (IVA inclòs, mínim 2 persones)

Sant Pol Hotel Restaurant

Passeig de Sant Pol, 125 - Tel. 972 32 10 70 - www.hotelsantpol.com

PRIMER

Amanida Costa Brava amb salmó fumat i anxoves

SEGON

Arròs Sant Pol amb sardines (mínim 2 persones)

Saltat de favetes del Mas Vilaret amb Jabugo,
pinyons i el tall de bonítol a la planxa amb all i julivert

POSTRES

Pinya natural
Patisseria de la casa
Gelats variats

Aigua, vi i cafè inclosos
25,00€ (IVA inclòs)