

MENÚS

Bahia

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

Primer a escollir

Grasoletes de bacallà amb amanida
Brandada de bacallà
Carpaccio de bacallà amb *tomata* natural

Segon a escollir

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

Postres a escollir

Sorbet artesà de llimona
Taronges amb moscatell

Beguda i cafès NO inclosos

28€ IVA inclòs

Barcarola Hotel - Rest. Les Dunes

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

Aperitiu de benvinguda

Brunyol cremós de brandada de bacallà amb alls tendres

Entrant

Amanida de bacallà esqueixat amb *tomata* marinada, alfàbrega i oli de taronja

Segon

Llom de bacallà confitat amb carxofes, oliva d'Aragó, cebetes rostides i suc de vedella

Postres

Recuit de drap de Fonteta amb pinya caramel·litzada amb mel i fruits secs

Aigües minerals, Vi René Barbier DO Penedès
Cafès inclosos

27.50€ IVA Inclòs

Ca l'Isern

C/ Especiers, 27

972 82 28 21

www.restaurant-isern.com

Primer a escollir

Xatonada

Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra

Segon a escollir

Bacallà amb samfaina

Graellada de peix

Entrecot de vedella de Girona a la brasa

Postres

De la casa

Pa i beguda inclosos

24€ IVA inclòs

Can Pope

Ronda arquitecte Guitart, 1

972 82 28 48

Primer a escollir

Brunyols de bacallà

Carpaccio de salmó

Crema de carbassa

Amanida de llagostins amb vinagreta d'*escalunya*

Segon a escollir

Bacallà a la donostiarra

Arròs caldós

Arròs negre

Fideuada

Xurrasco al Jospè amb patates fregides casolanes

Postres a escollir

Postres Can Pope

Crema catalana

Gelat variat

Flam d'ou

Carpaccio de pinya

Pa, beguda i cafè inclosos

12.90€ IVA inclòs

Can Salvi

Passeig del Mar, 23
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

Beguda i cafès NO inclosos

30€ IVA inclòs

Casa Buxó

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

Primer a escollir

Amanida d'hivern d'escarola i escalivada
Sopa de peix i marisc

Segon a escollir

Peixopalo amb tripes de bacallà
Bacallà al forn

Postres

De la casa

Cava i vi de l'Empordà inclosos

25€ IVA inclòs

Casa Elisa

Plaça del Mercat, 23
609 76 72 81

Menú degustació

Copa de cava rosat amb farcellet cruixent de bacallà amb samfaina
Croquetes de bacallà amb *panko*, sèsam negre i esferificacions de *wasabi*
Timbal d'amanida amb daus de bacallà i olives seques amb la seva vinagreta de
romesco
Caneló de bacallà amb niu de ceba caramel·litzada i encenalls de pernil ibèric

Postres

Financer amb gelat de vainilla i crema anglesa

Aigua i vi inclosos

25€ IVA inclòs

Cau del Pescador

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

Menú degustació

(Taula Completa)

Tataki de tonyina amb salsa de soja i oli de romaní
Amanida d'escarola, carpaccio de bacallà, ceba de Figueres al cop de puny i vinagreta
de romesco
Crispells de bacallà
Trencadissa d'ous amb alls tendres i espàrrecs de bosc
Llom de bacallà amb *tomata* natural
Peixopalo amb patates, tripes de bacallà i allioli negat

Postres

A triar de la carta

Beguda i cafès NO inclosos

40,00 € IVA inclòs

La Clova

Passeig de Sant Pol, s/n
Platja de Sant Pol
972 32 83 91 / 626 71 67 01
www.laclova.com

Primer

Carpaccio de bacallà sobre niu de ruca i ous de truita

Segon

Peixopalo en caldereta amb mongetes i botifarra

Postres

Crema catalana cremada amb maduixes

½ vi de la casa o aigües minerals o cervesa inclosos

24.90€ IVA inclòs

La Gaviota Bar Taverna

Rambla Vidal, 40
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'alls

Postres

De la casa

Aigües minerals, cava brut nature “La Gaviota” i cafès inclosos

25€ IVA inclòs

La Pansa

C/ Lluna, 99
972 82 06 08

Primer a escollir

Carpaccio de bacallà amb confitura de *tomata* i galeta de parmesà
Brunyols de bacallà especials La Pansa
Amanida de xató

Segon a escollir

Cigrons amb bacallà i allioli negat
Arròs caldós de bacallà i carxofes (min. 2 pers.)
Bacallà de Quaresma (amb panses i pinyons)

Postres

De la casa

Vins Celler Jardins de Peralada inclosos

23€ IVA inclòs

La Proa

C/ Colom, s/n
872 02 75 32

Tapa

Caneló de brandada de bacallà amb trinxat d'escalivada

Entrant

Escudella de bacallà

Plat principal a escollir

Tronc de bacallà amb pop, espàrrecs i una *pipil* de bolets
Platillo de tripes de bacallà amb carxofes, salsitxes i botifarra negra
Peixopalo, guisat amb tripes de bacallà, patates, ou dur i olives negres

Postres a escollir

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

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

22€ IVA inclòs

Marabú

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

Primer degustació

Anxoves amb coca de pa amb *tomata*
Carpaccio de bacallà amb llit de *tomata*, tàperes i olives negres
Pebrot del piquillo farcit de bacallà al *ajuarriero*
Cloïsses a la marinera

Segon a escollir

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

Postres

Pâtisserie feta a casa

Vins D.O. Catalunya i aigües minerals inclosos

28€ IVA inclòs

Nit i dia

C/ Sant Llorenç, 11
972 32 26 35

Primer

Brunyols de bacallà

Segon

Bacallà amb samfaina

Postres a escollir

Crema catalana

Gelat

Recuit amb mel

Vi i aigües minerals inclosos

14€ IVA inclòs

Rambla Tapas

Rambla Vidal, 15

872 027 587

Primer a escollir

Amanida verda amb tonyina

Callos a l'estil Rambla Tapas

Esqueixada de bacallà

Mongetes verdes amb patates

Sopa de ceba

Cigrons amb bacallà i espinacs

Macarrons a la bolonyesa gratinats

Remenat de patates, ous i xistorra

Segon a escollir

Calamarcets a la planxa amb all i julivert

Entrecot de Girona amb guarnició (suplement 3€)

Xai de l'Empordà al forn

Tonyina a la planxa amb salsa tàrtara

Arròs negre

Bacallà al *pilpil*

Pit de pollastre a la planxa amb salsa de llimona

El *catxufino* "peus calçats"

Beguda i postres o cafès inclosos

10€ IVA inclòs (entre setmana)

12.95€ IVA inclòs (caps de setmana i festius)

Sant Pol Hotel - Restaurant

Passeig de Sant Pol, 125

Platja de Sant Pol

972 32 10 70

www.hotelsantpol.com

Primer

Escalivada tèbia amb salmó fumat

Segon

Llom de bacallà amb mongetes del ganxet

Postres

Pastisseria variada de la casa

Beguda i cafès NO inclosos

24€ IVA inclòs

Vualà

C/ Verdaguer, 10
972 32 10 65

Primer a escollir

Amanida tèbia de bacallà

Brunyols de bacallà amb fons de coulis de *tomata* natural

Segon a escollir

Bacallà al *ajoarriero*

Bacallà a les 3 salses (samfaina, mussolina d'all i prunes i pinyons)

Postres

De la casa

Pa, vi i aigües minerals inclosos

21€ IVA inclòs

PLATS I PINXOS A LA CARTA

Butron Berria

Plaça Terol, 7
637 903 603

Bacallà Butron

Copa de brandada de bacallà amb hummus i poma caramel·litzada al
Pacharan

Can Noguera

Passeig del Mar, 1
972 82 06 26

Bacallà amb samfaina

Cigrons amb bacallà

Esqueixada de bacallà

Can Toni Covas

C/ Rutlla, 9
972 32 53 74

Bacallà gratinat amb allioli de poma

Cas Romagué – Casa Irla

C/ Algavira, 65-69
628 87 23 21

Fish & chips

Remenat de bacallà amb alls tendres

Catalunya

Av. Catalunya, 56
640 36 85 92

Bacallà amb all i julivert

Bacallà amb samfaina

Carpaccio de bacallà

Chic Hostal

Rambla del portalet, 5
972 32 87 28
www.hostalchic.com

Bacallà Chic

Grasoletes de bacallà

El Tinglado

Escullera del port, s/n
972 82 26 05

Bacallà Tinglado

La Carbonera

C/ Joan Maragall, 75
972.32.05.23

Bacallà al forn al gust

La Cava

C/ Joan Maragall, 11
972 82 19 93

Bacallà al *ajuarriero*

Piquillo farcit de brandada de bacallà

La Marquesina

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

Carpaccio de bacallà

La Taverna de l'Àngel

C/ Sant Joan, 34
972 11 47 62

Timbal de bacallà amb gírgoles i formatge de cabra caramel·litzat

L'Infern

C/ Sant Ramón, 41
872 50 20 00

Brandada de bacallà

Nou Casino La Constància

Rambla del Portalet, 1
972 32 73 72

Bacallà a la mussolina d'all

Brunyols de bacallà

Esqueixada de bacallà

Sa Marinada

Avinguda del Fortí, s/n
972 32 38 00

www.samarinada.com

Arròs caldós de bacallà

Brunyols de brandada de bacallà

Plat de bacallà especial del dia

Taverna del mercat

Interior del mercat cobert
669 629 932

www.mercat.guixols.cat

Bacallà a la gallega

Espinacs amb brandada de bacallà

Vidrà Restaurant Club Nàutic

Escullera del port, s/n
972 32 49 22

www.vidragastronomic.com

Bacallà amb consomé de ceps, calçots i patata amb tòfones

Voramars

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

Bacallà a la mussolina d'all

Carpaccio de bacallà

Esqueixada de bacallà

Establiments participants a la campanya:

Bahia, Barcarola Hotel- Restaurant Les Dunes, Butron Berria, Ca l'Isern, Can Noguera, Can Pope, Can Salvi, Can Toni Covas, Cas Romagué-Casa Irla, Casa Buxó, Casa Elisa, Catalunya, Cau del Pescador, Chic Hostal, El Tinglado, La Carbonera, La Cava, La Clova, La Gaviota Bar Taverna, La Marquesina, La Pansa, La Proa, La Taverna de l'Àngel, L'Infern, Marabú, Nit i Dia, Nou Casino La Constància, Rambla Tapas, Sa Marinada, Sant Pol Hotel Restaurant, Taverna del Mercat, Vidrà Restaurant Club Nàutic, Voramar, Vualà.