DATES DEL PEIX BLAU: 21 DE MAIG AL 19 DE JUNY

Text introductori del regidor

Innovació, tradició, emoció.

Les campanyes del Peix Blau Ganxó han aconseguir harmonitzar la tradició marinera de Sant Feliu de Guíxols amb la innovació dels nostres restauradors. Les velles receptes congenien amb les noves propostes dels xefs ganxons: suquets amb carpaccios, escabetxos amb tàrtars, salaons amb sorbets.

Aquest maridatge exitós de tradicions i innovacions el volem complementar amb les vostres emocions. Amb l'experiència de conviure i navegar amb els pescadors de peix blau, amb l'aprenentatge de salar i filetejar el peix acabat de pescar, amb el gust d'assaborir les creacions dels cuiners en un vaixell i amb l'emoció de submergir-se a la badia de Sant Pol per recuperar el vi que envelleix al seu fons.

Aquestes són les noves propostes per arrodonir el que venen oferint els cantors de taberna, els barmans, els pastissers, els artistes, els restauradors i els múltiples col·laboradors que fa quasi bé mig segle participen a la campanya del Peix Blau Ganxó.

Bon Peix Blau Ganxó

Salvador Calabuig i Serra
Regidor de Turisme de Sant Feliu de Guíxols

Gaudeix d'un menú de Peix Blau

BARCAROLA HOTEL- RESTAURANT LES DUNES
C/ de Pau Picasso, 1-19 – Platja de Sant Pol - Tel. 972 32 69 32
www.barcarola.com

APERITIU

Freginada d`*anxoveta* fresca amb pa de coca torrat i tomata, marinat amb farigola de llimona

---

PRIMER

Suprema de verat escabetxat amb llimona i romaní

SEGON

Llom de tonyina amb sofregit de tomata i alls tendres

POSTRES

Pastisset cruixent de pera amb recuit de drap, xocolata i “terres” de regalèssia

Aigües minerals, René Barbier DO Penedès

32,50 **€** (IVA inclòs)

BAHÍA
Passeig del Mar, 17 –Tel. 972 32 02 19
www.bahia.cat

ENTRANTS

Amanida arrissada amb verat escabetxat
o
Carpaccio casolà de tonyina
o
Sardines a la graella amb salsa d’anxoves

SEGON

Verats a la sal amb vinagreta de mostassa

o
Cassola de fideus amb bonítol
o
Paella de verdures amb sardines (mínim 2 persones)
o
Marmitako de bonítol

POSTRES

Sorbet artesà de mandarina
o
Bracet de gitano farcit de crema

Servei de menjador o terrassa, entreteniments i pa 1,50 € per persona

28,00 **€** (IVA inclòs)

CASA TEVA GASTRO-BAR
Plaça Ferran Agulló, 3 - Tel. 615 223 421

ENTRANTS

Seitons en vinagre amb envinagrats i cremós de “piparras”

PRIMER

Coca de sardines en salaó, *guacamole* i tomàquet picat

SEGON

Verat curat amb suc de tomàquet i soja, vegetals i cítrics

POSTRES
Sorbet de *mojito* i escuma de menta

Vi DO Empordà, aigua i cafès inclosos

28 **€** (IVA inclòs)

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

PRIMER

Croquetes de peix blau
o
Amanida de tomàquet amb ventresca de bonítol
o
Seitons fregits

SEGON

Arròs caldós de sardines (mínim 2 persones)
o
Peix espasa planxa amb salsa de tomàquet al pesto
o
Verat enfornat a la *mousselina* d'all gratinat

POSTRES

Postres de la casa
Pa, aigua i refrescos inclosos

19,50 **€** (IVA inclòs)

CAN POPE
Ronda Arquitecte Guitart, 1
Tel. 972 82 28 48

PRIMER

Sardines al *Josper* amb amanida

SEGON

Tonyina amb salsa *terayaki*

POSTRES
Postres "Can Pope"
Crema catalana
Biscuit glacé amb gelat calent
Papanasi
Brotxetes de pinya i maduixes amb gelat de vainilla

Pa, aigua, vi, refrescos i cafè inclosos

12,90 **€** (IVA inclòs)

CAN SALVI
Passeig del Mar, 23 – Tel. 972 32 10 13

APERITIU amb cava
Anxova amb pa tomàquet

DEGUSTACIÓ

Carpaccio de bonítol
Pastis de peix blau

SEGON

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

POSTRES
Carpaccio de poma amb gelat

25,00**€** (IVA inclòs)

CASA BUXÒ
C/ Major, 18 –Tel. 972 32 01 87
www.restaurantcasabuxo.com

PRIMER

Carpaccio de tomàquet amb anxoves i olivada
o
Sardines a la planxa amb all i julivert

SEGON

Suquet de verat amb patates
o
Tonyina a la planxa amb all i julivert

Postres de la casa

Beguda, cafè i xarrupet inclosos

17,00 **€** (IVA inclòs)

*el peix de peix blau pot variar segons mercat

CAU DEL PESCADOR
C/ Sant Domènec, 11 – Tel 972 32 40 52
www.caudelpescador.com

MENÚ DEGUSTACIÓ
(taula completa)

Anxoves de Sant Feliu amb coca torrada
Sardines en escabetx suau
Tàrtar de tonyina a la crema d'alvocat
Sonsets fregits
Anxoves arrebossades
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
www.el-gallo.com

MENÚ TAPES

Tapenade d'anxoves
Carpaccio de tonyina
Sardines marinades
Bunyols de peix blau
Anxoves arrebossades
Papillote de verat

POSTRES

Crep de melmelada de taronja
o
Gelat casolà

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

EL GINJOLER
Hort del Rector (darrere del Monestir) Tel 972 59 40 41/620 623 454
www.elginjoler.com

MENÚ

Gaspatxo de tomàquet i maduixa

Verat marinat en gintònic
Bonítol escabetxat amb cireres i recuit
Enciam tebi i vinagreta d'anxoves
Seitó fregit a l'andalusa amb maionesa de llima

Arròs integral de l'Estany de Pals amb sardines, verdures i llimona

---

POSTRES
Braç de toffee i xocolata

Pa i aigua inclosos

32,00 **€** (IVA inclòs)

HOT DOG
c/ Sant Antoni, 40
Tel. 616 655 342

PRIMER

Seitons fregits amb amanida
o
Sardines amb amanida

SEGON

Peix espasa a la planxa
o
Tonyina a la planxa

POSTRES

De la casa

Pa i beguda inclosos

12,50**€** (IVA inclòs)

LA GAVIOTA BAR-TAVERNA
Rambla A. Vidal, 40 – Tel. 972 32 46 14
www.barlagaviota.com

MENÚ DEGUSTACIÓ

Amanida "Mare Nostrum"
Coca d`escalivada amb anxoves
Fritura d'anxoves
Sardines en escabetx
Albergínies farcides de verat gratinades

Sorbet de *limonchello*

Postres de la casa

Aigües de Veri, cava Brut Nature "La Gaviota" i cafès Bonka

40,00**€ (**preu per a 2 persones- IVA inclòs)

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

PRIMER

Amanida de tomàquet , ceba i sardines confitades
o

Canelons d'escalivada i anxoves amb salsa romesco

SEGON

Arròs amb sardines i carxofes
o
Suquet de verat amb pèsols

Postres de la casa

Vi DO Jardins de Peralada i beguda inclosos

22,00€ (IVA inclòs)

LA PROA
C/ Colón, s/n - Tel. 872 02 75 32

APERITIU

Verat escabetxat amb vinagreta d'olives

PRIMER

Carpaccio de peix espasa marinat amb fideus de soja i vinagreta de gingebre
o
Anxoves farcides d'escalivada i fregides amb tempura d'algues

---

SEGON

Arròs melós de sardines, botifarra negre, pèsols, carxofes i espàrrecs
o
Suprema de tonyina fresca mig cuita, amanit amb romesco i puré de suquet

---

POSTRES

Flam de xocolata amb caramel de cafè i sorbet de mandarina
o

Pastis al whisky

Pa, aigües minerals, vi DO Empordà Ermita de Sant Gil i cafès inclosos

22,00€ (IVA inclòs)

MARABÚ
Passeig del Mar, 35
Tel. 972 32 10 23

APERITIU

(Taula completa)

Sardines marinades sobre cosa de pa de vidre amb tomàquet
Amanida de tomàquet, ceba tendre i tonyina
Carxofes farcides de Peix Blau
Anxoves arrebossades

SEGON

Arròs melós de sardines a l'estil ganxò
(mínim 2 persones)
o
Llom de tonyina brasejat amb verdures de temporada

POSTRES

Pastisseria casolana: borratxo
o

Pastis San Marc gelat
o
Pastís Sacher

Aigua i vi DO Empordà inclosos

25,00€ (IVA inclòs)

NIT I DIA
C/ Sant Llorenç, 11 - Tel. 872 32 26 35

PRIMER

Carpaccio de tonyina amb melmelada de tomàquet i encenalls de parmesà

SEGON

Anxoves de la costa en escabetx

Postres de la casa

Aigua, pa, vi inclosos

16,00€ (IVA inclòs)

SANT POL HOTEL RESTAURANT
Passeig de Sant Pol, 125 – Platja de Sant Pol – Tel. 972 32 10 70
www.hotelsantpol.com

PRIMER

Amanida Costa Brava amb anxoves de Sant Feliu

SEGON PLAT

Arròs amb sardines
(mínim 2 persones)
o

Tall de bonítol a la planxa amb all i julivert

POSTRES

Pinya natural
o
Pastisseria de la casa
o
Gelats variats

Aigua, vi i cafè inclosos

25,00 **€** (IVA inclòs)

Gaudeix d'una experiència Peix Blau

Experiència 1

Dissabte 28 de maig

Us proposem descobrir la Costa Brava de Sant Feliu de Guíxols a bord d'un catamarà. Gaudirem banyant-vos a les cales on fondejarem , o prenent el sol a la xarxa/ solàrium de coberta mentre degusteu un tastet de peix blau. Al migdia tornarem al Port perquè pugueu continuar l'experiència gastronòmica al restaurant de la vostra elecció:

Menú degustació Peix Blau al Cau del Pescador+catamarà: 70 € per persona
Menú Peix Blau a El Ginjoler +catamarà: 67 € per persona

Inici de l'activitat: 9.30 hores. Places limitades. Cal fer reserva prèvia a Bravamar al 667 769 180 o al formulari de www.bravamar.net
*el pack és indivisible

Experiència 2

Dissabte 4 de juny

Vols gaudir d'un maridatge inèdit? Tastets de peix blau amb vi L'Amfora, envellit sota les aigües de la costa de Sant Pol amb tastets de Peix Blau?. Si ets atrevit et donarem la possibilitat de fer una immersió i veure el celler submarí. Seguidament, podràs continuar l'experiència al restaurant que hagis seleccionat::

Menú Peix Blau al restaurant de l'Hotel Sant Pol+maridatge : 40 € per persona
Menú Peix Blau al restaurant de l'Hotel Sant Pol+maridatge+ immersió: 115 € per persona
Menú Peix blau al restaurant de l'Hotel Barcarola+maridatge: 47 € per persona
Menú Peix blau al restaurant de l'Hotel Barcarola+maridatge+immersió: 122 € per persona

Inici de l'activitat: 11 hores. Cal fer reserva prèvia a Dive Different al 650 838 209 o al c/e: info@lamforadesagaro.com
*el pack és indivisible

Experiència 3 (oberta a famílies)

Dissabte 11 de juny

Arromangueu-vos! Voleu aprendre a filetejar peix, salar o marinar anxoves? Us oferim un taller participatiu a la Llotja de Sant Feliu de Guíxols, on una peixatera us ensenyarà com manipular i fer conserves de peix. Ho tastareu i us

endureu el vostre pot a casa. Seguidament, podreu degustar un menú de Peix Blau en un dels restaurants seleccionats:

Menú Peix Blau a La Proa+taller: 28 € per adult
Menú Peix Blau a la Proa+taller: 18 € per nen/a (fins a 12 anys)
Menú Peix Blau a Can Salvi+ taller: 31 € per adult
Menú Peix Blau a Can Salvi+taller: 21 € per nen/a (fins a 12 anys)
Menú Peix Blau al Marabú+ taller: 31 € per adult
Menú Peix Blau al Marabú+taller: 21 € per nen/a (fins a 12 anys)

Inici de l'activitat: 11 hores. Cal fer reserva prèvia directament a Peixitus a la ctra. de Girona, 2 o a l'Àrea de Promoció 972 82 06 46, adl@guixols.cat
*el pack és indivisible
*consultar menú infantil directament al restaurant

Gaudeix de plats de Peix Blau

Plat: pastís de Peix Blau
BUTRON BERRIA
Plaça Terol, 7
Tel. 637 903 603

Plat: *anxovetes* de Sant Feliu fregides
CAN NOGUERA
Passeig del Mar, 1
Tel. 972 82 06 26

Plat: anxoves confitades de l'escala amb torrades
CASA BUXÓ
C/ Major, 18
Tel. 972 32 01 87

Plat: suquet de peix
CATALUNYA
Av. Catalunya, 56
Tel. 640 36 85 92

Plat: sardines a la planxa i anxoves
El TINGLADO
Escullera del Port, s/n
Tel. 972 82 26 05

Plat: Seitó adobat i arrebossat
EXTREMEÑO
C/ Granada, 18
Tel. 972 32 23 56

Plats: tàrtar de tonyina amb guacamole o suquet d'anxoves
LA CAVA TAVERNA
C/ Joan Maragall, 11
Tel. 972 82 19 93

Plat: *segons mercat*
LA CARBONERA
C/ Joan Maragall, 75
Tel. 972 32 05 23

Plat: Brotxeta amb ventresca de tonyina marinada, verdura d'estiu i salsa de iogurt i herbes fresques
LA TAVERNA DEL MAR
Av. S'Agaró, s/n – Platja de Sant Pol
Tel. 972 82 16 69
www.latavernadelmar.cat

Plat: seitó o sardines a la planxa
MARIA ROSA
Passeig de Sant Pol, 111
Tel. 972 32 51 33

Plat: *anxovetes* arrebossades
MURLÀ
Passeig dels Guíxols, 21
Tel. 972 32 19 21

Plat: sardines en escabetx
NOU CASINO LA CONSTÀNCIA
Rambla del Portalet, 1
Tel. 972 32 73 72

Plat: anxoves de la costa en escabetx
NIT I DIA
C/ Sant Llorenç, 11
Tel. 972 32 26 35

Plat: Coca de sardines ganxones sobre ceba caramel·litzada, amanida de ruca i parmesà
SA MARINADA
Passeig del Fortim, s/n
Tel. 972 32 38 00
www.samarinada.com

Plat: *anxovetes* de Sant Feliu
SQR CAFÉ
Plaça del Mercat, 29
Tel. 972 32 60 05

Plat: seitons de la llotja de Sant Feliu
TAVERNA DEL MARINER
C/ Colón, s/n
Tel. 972 82 21 31

Plat: seitons marinats amb vinagreta de tomàquets secs
TAVERNA DEL MERCAT
Plaça del Mercat , 12 (a l'interior del mercat cobert)
Tel. 669 629 932

Plat: sonsos o verat en escabetx
VORAMAR
Camí Fondo, 14 – Platja de Sant Pol
Tel. 972 32 10 47

Gaudeix de tapes de Peix Blau

Preu: 2,5 € amb beguda inclosa

Tapa: seitons fregits
CATALUNYA
Av. Catalunya, 56
Tel. 640 36 85 92

Tapa: seitó arrebossat amb pa tomàquet
CHIC HOSTAL BAR-RESTAURANT
Rambla del Portalet, 5
Tel. 972 32 87 28

Tapa: Coca de sardina marinada en soja i mirin, melmelada de llimona, pebre rosa, cogombre i tàperes.
El TINGLADO
Escullera del Port, s/n
Tel. 972 82 26 05

Tapa: seitons o sardines de la badia

HOT DOG
C/ Sant Antoni, 40
Tel. 616 65 53 42

Tapes: tataki de tonyina amb maionesa de wasabi
LA CAVA TAVERNA
C/ Joan Maragall, 11
Tel. 972 82 19 93

Tapa: seitons fregits
LA GAVIOTA BAR TAVERNA
Rambla Vidal, 40
Tel. 972 32 46 14

Tapa: sardines a la planxa estil de l'àvia
TAVERNA DE LA ESPUELA
C/ València, 55
Tel. 638 78 28 97

Altres propostes de Peix Blau als establiments

Proposta: Còctel Blau

La Goleta- Sala de concerts

Galeries del Mar, local 17 www.barlagoleta.km6.net

Proposta: *balandrines* d'anxova

Fleca Ca La Nati

C/ Sant Roc, 26 Tel. 972 32 36 62 / 639 16 68 37

Proposta : pastes salades de Peix Blau

Fleca-pastisseria Dubé

Organitza:

Ajuntament de Sant Feliu de Guíxols

Agraïments:

Club Nàutic Sant Feliu de Guíxols

Confraria de Pescadors