

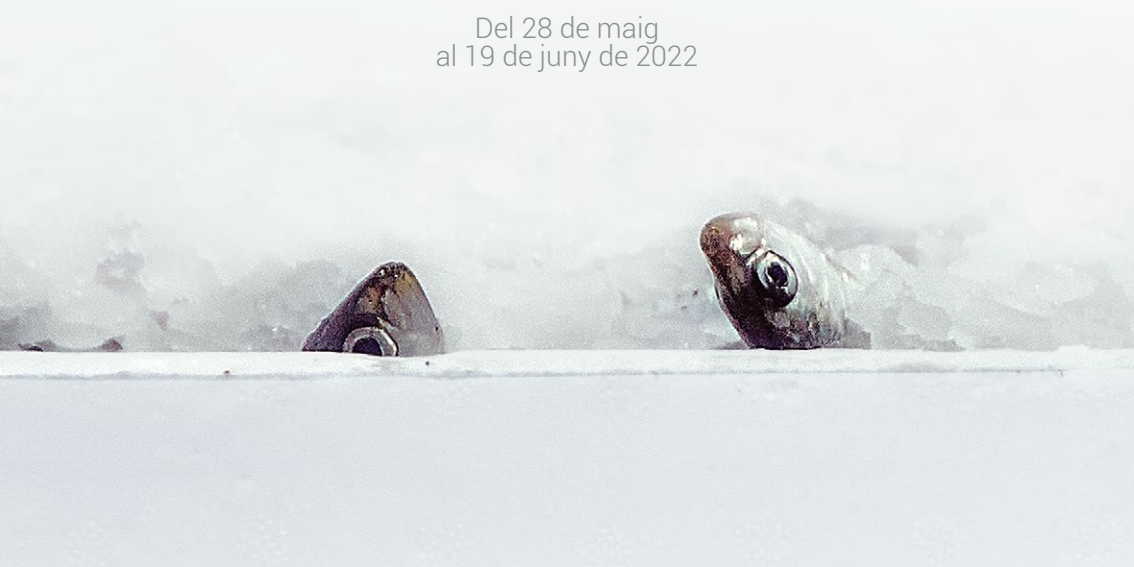


P E I X
B L A U
G A N X Ó

SANT FELIU DE GUÍXOLS

INNOVACIÓ ★ TRADICIÓ ★ EMOCIÓ

Del 28 de maig
al 19 de juny de 2022



PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

Innovació Tradició Emoció

Des dels seus inicis, el **Peix Blau Ganxó** ha estat més que una campanya gastronòmica. La idea va sorgir quan l'Ajuntament va oferir als restauradors una acció per combatre la crisi de principis dels anys 90. Ben aviat, la campanya va transcendir més enllà dels fogons i va reunir al voltant de la tradició i la innovació gastronòmica a artistes plàstics amb pescadors, cuiners amb cantants, flequers amb escriptors, crítics gastronòmics amb cuiners afeccionats, barmans amb rebosters, peixaters amb dissenyadors. Tots ells, amb la complicitat dels ciutadans de Sant Feliu Guíxols, van fer que el peix blau es convertís en un referent de la identitat de la ciutat.

La cuina del Peix Blau Ganxó representa l'aposta per un producte senzill, arrelat al territori, que forma part de la nostra tradició. Els nostres cuiners l'han portat a les cuines dels millors restaurants. Al principi no va ser fàcil, perquè no es reconeixien les qualitats nutritives del Peix Blau. Al contrari que ara, que és considerat un producte molt preuat.

Donar al Peix Blau Ganxó el valor que es mereix ha estat un èxit dels nostres restauradors, dels nostres pescadors que garanteixen cada matí la qualitat del producte i dels qui ens han donat suport en anteriors edicions, com en Marc Gascons, els germans Roca i els germans Torres.

Qui vulgui assaborir aquests dies la cuina del Peix Blau Ganxó, en podrà donar fe.

MENUS 03

PLATS 11

I TAMBÉ... 15

Show Cookings 16
Altres propostes 17



MENÚS

BARCAROLA HOTEL RESTAURANT LES DUNES

C/ Pablo Picasso, 1-19 - Platja de Sant Pol
Tel. 972 32 69 32 - www.hotelbarcarola.es

APERITIU

Aperitiu del dia

★ ★ ★

PRIMER

Amanida de patates Dunes amb ventresca de tonyina

★ ★ ★

SEGON

Bonítol a la brasa amb salsa d'escalivada, tomàquet fresc i alfàbrega

★ ★ ★

POSTRES

Milfulles cruixent de Tiramisú

★ ★ ★

Pa i vi inclosos

★ ★ ★

19,00 € (IVA inclòs)

CAU DEL PESCADOR

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

MENÚ DEGUSTACIÓ (taula completa)

ENTRANTS PICA-PICA

Les nostres anxoves amb çoca torrada
Caneló de tonyina amb coulis de tomata
Sardines de Sant Feliu en escabetx suau
Tataki de tonyina
Fritada de sonsos petits

★ ★ ★

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Cassola d'arròs de sardines amb verdures de les hortes de Sant Feliu
(mínim 2 persones)

Suquet d'anxoves a la manera dels pescadors ganxons
Verat a la llauna

★ ★ ★

POSTRES

A escollir de la nostra carta

★ ★ ★

Begudes i cafès no inclosos

★ ★ ★

35,00 € (IVA inclòs)

LA PANSA

C/ Lluna, 99
Tel. 972 82 06 08

PRIMER

Empedrat amb anxoves
o
Anxoves arrebossades

★ ★ ★

SEGON

Arròs amb sardines, pèsols i botifarra negra
(mínim 2 persones)
o
Suquet d'anxoves

★ ★ ★

POSTRES

De la casa

★ ★ ★

Celler Jardins de Perelada

★ ★ ★

24,00€ (IVA inclòs)

* Només divendres a la nit, dissabte migdia i nit i diumenge migdia

LA PROA

C/ Colon s/n - Tel. 872 02 75 32

MENÚ DEGUSTACIÓ (taula completa)

ENTRANTS

Amanida de verat escabetxat amb trinxat d'escalivada
Anxoves arrebossades amb pa de romesco i puré de suquet

★ ★ ★

SEGON

Arròs de Pals amb lloms de sardina i verdures de temporada

★ ★ ★

POSTRES

Escuma de crema catalana cremada

★ ★ ★

Pa, aigua i vi de la casa

★ ★ ★

27,50 € (IVA inclòs)

MARABÚ

Passeig del Mar, 35 - Tel. 972 32 10 23
www.restaurantmarabu.es

MENÚ DEGUSTACIÓ
(mínim 2 persones, taula completa)

PRIMERS

Anxoves arrebossades
Coca de pa amb tomata
Plat d'escalivada amb tonyina

★ ★ ★

SEGON

Arròs melós de sardines, sípia i verdures de temporada

★ ★ ★

POSTRES

De la casa

★ ★ ★

Aigua i vi

★ ★ ★

26,50 € (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 salmó fumat
i anxoves de Sant Feliu

★ ★ ★

SEGON

Arròs Sant Pol amb sardines
(mínim 2 persones)

★ ★ ★

POSTRES

Pinya o meló natural
o
Patisseria de la casa
o
Gelats variats

★ ★ ★

Aigua, vi i cafè

★ ★ ★

25,00€ (IVA inclòs)

PLATS

EL TINGLADO

Escullera del Port s/n - Tel. 972 82 26 05
www.ellinglado.cat

Sardines en escabetx de llima i menta

15,00€ (IVA inclòs)

★ ★ ★

GODAI SUSHI BAR

C/ Sant Pere, 29
Tel. 643 38 68 23 / 872 27 04 77

Coca amb verat escabetxat i ceba caramel·litzada, amb tocs de maionesa japonesa i tobiko fumat.

15,30€ (IVA inclòs)

★ ★ ★

LA BODEGA DE SANT FELIU

La Rambla, 17
Tel. 972 43 99 96

Seitons curats a la flama, amb parmentier de pèsols, alfabrega i pell de llima

13,00€ (IVA inclòs)

Inclou dues copes de vi

LA VERMUTERIA DIFFERENT

C/ Sant Pere, 33
Tel. 872 26 51 01

Milfulles de tomata, albergínia i sardina

16,00€ (IVA inclòs)

★ ★ ★

NOU CASINO LA CONSTÀNCIA

Rambla del Portalet, 1 - Tel. 972 32 73 72
www.restaurantnoucasino.com

Sonsos, sardines o anxovetes fregides

15,00€ (IVA inclòs)

★ ★ ★

SA MARINADA

Passeig del Fortim s/n - Tel. 972 32 38 00
www.samarinada.com

**Lloms de rogers a la meunière amb picada d'ametlles i avellanes
acompanyats de patata i broquil al vapor**

18,00€ (IVA inclòs)

Inclou dues copes de vi

I TAMBÉ...

SHOW COOKINGS

A les 11.30 h al Mercat Cobert de Sant Feliu de Guíxols, diferents xefs us ensenyaran a cuinar delicioses receptes de peix blau. Obert a tothom.

Dissabte 4 de juny

Guillem Céspedes Triadú
del BARCAROLA HOTEL-RESTAURANT
LES DUNES

Tàrtar de salmó marinat
amb soja i wasabi

★ ★ ★

Dissabte 11 de juny

Ismael Martín
del RESTAURANT LA BODEGA DE SANT FELIU

Seitó curat, burratina pugliese, brou transparent rosa de barbastro,
xerris de colors, pesto, pernil i briox cruixent

★ ★ ★

Dissabte 18 de juny

Josep Camús
del RESTAURANT EL CAU DEL PESCADOR

Com salar anxoves tal com ho feien
els pescadors de Sant Feliu de Guixols

ALTRES PROPOSTES

Dissabte 28 de maig a partir de les 11h

Presentació del Peix Blau Ganxó 2022

Presentació de la campanya gastronòmica a La Rambla. Tastets de peix blau dels diferents establiments participants a preus populars.

★ ★ ★

Dissabte 28 de maig a partir de les 11h

Taller infantil de Gyotaku

Reproduïrem les empremtes d'un peix, amb tinta xinesa, sobre bosses de tela. Es durà a terme amb la tècnica del **Gyotaku**, emprada pels pescadors japonesos per testimoniar les seves captures i agrair al mar la seva generositat. L'experiència de tocar un peix amb les mans, de descobrir totes aquelles petites coses que fan entendre com respiren, com es mouen, què diferencia els uns dels altres... Tot això ho farem amb el nostre peix blau. A partir de 3 anys. A La Rambla.

★ ★ ★

Durant tots els dies de la campanya

Concurs Peix Blau Ganxó 2022

Vols **guanyar àpats** als diferents restaurants participants a la campanya? Periòdicament, es faran sortejos a les xarxes socials per tastar les propostes de la campanya del Peix Blau Ganxó. Estigueu atent al nostre Instagram @visitguixols.



P E I X
B L A U
G A N X Ó

SANT FELIU DE GUÍXOLS

INNOVACIÓ
TRADICIÓ
EMOCIÓ

Del 28 de maig
al 19 de juny
de 2022



Empordà - Costa Brava



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



CONFRARIA DE PESCADORS
DE SANT FELIU DE GUÍXOLS



Ports
de la Generalitat



GUÍXOLS
COMERC I TURISME
ASSOCIACIÓ



Generalitat
de Catalunya



Diputació de Girona



Costa Brava



TURISME
FAMILIAR