

XV

JORNADES  
GASTRONÒMIQUES DEL

# SUQUET *de peix*

DE L'ESCALA

DEL 4 AL 18 D'OCTUBRE



Gastronomia

ACTIVITATS



Turisme  
L'Escaleta-Empúries

RESTAURANT

## El Mesón del Conde

Carpaccio de vedella farcit de foie gras

Moluscada (graellada de closques en pedra calenta)

\*\*\*

Suquet de rap amb cloïsses

\*\*\*

Crema gelada de bescurit amb xocolata desfeta

\*\*\*

Vins: Blanc de Blancs de Perelada  
Aigua i cafè

30,00 €  
IVA inclòs

Plaça Major, 4 · Sant Martí d'Empúries  
Tel. 972 77 03 06

RESTAURANT

## Rallye

Cargol de Vera amb vinagreta de mostassa francesa

Gambeta de Palamós a l'all

Tallarines saltejades al vi blanc

\*\*\*

Medallons de rap amb crema de suquet de romani

\*\*\*

Coulant de xocolata

\*\*\*

Vins: Gran Feudo Blanc D.O Navarra  
Aigua Manantial de Viladrau  
Cafès i licors

55,80 €  
IVA inclòs

Avinguda Ave Maria, 1  
Tel. 972 77 02 45

RESTAURANT

## La Gruta

Olives i xupa-xups de gambes

\*\*\*

El Jabugo del mediterrani, Anxoves "El Xillu"

\*\*\*

Berberetxos al vapor

\*\*\*

Típic Suquet de pescadors de l'Escala

\*\*\*

Cremós de xocolata

\*\*\*

Aigua, vi i cafès

35,00 €  
IVA inclòs

Enric Serra, 15  
Tel. 972 77 43 09

RESTAURANT

## La Palmera

Amanida de bacallà

\*\*\*

Botifarra dolça amb escalivada i anxoves

\*\*\*

Suquet de peix a l'estil mariner

\*\*\*

Mousse de cava

\*\*\*

Pa

\*\*\*

Begudes no inclòs

30,00 €  
IVA inclòs

Passeig Lluís Albert, 3  
Tel. 972 77 03 03

RESTAURANT

## Mocambo

Salame de tonyina amb rúcula,  
tomata i oli balsàmic

\*\*\*

Suquet "Made in Italy"

\*\*\*

Mandarina amb Grand Marnier

\*\*\*

Aigua, vi, pa i cafè

**35,00 €**  
IVA inclòs

Port d'en Perris, 5  
Tel. 972 77 16 32

HOTEL · RESTAURANT

## Nieves Mar

Musclos de roca, tallarines, bnyols de bacallà,  
croquetes de rap, pop al cireret, escamarlans  
a la sal, escalivada amb anxoves.

\*\*\*

Suquet de Peix a l'estil de l'Àvia Neus

\*\*\*

Mil fulles de poma amb gelat de mel

\*\*\*

Vins Floresta D.O. Empordà  
Aigua mineral

**39,00 €**  
+ 7% IVA

Passeig del Mar, 8  
Tel. 972 77 03 00

RESTAURANT

## Miryam

Aperitiu escalencs:  
Anxoves de l'Escala  
Bnyols d'anxova  
Cargols de Vera  
Carpaccio de ceps

\*\*\*

Suquet de peix

\*\*\*

Postres de la casa

\*\*\*

Begudes no incloses  
Aquest menú es servirà per a  
un mínim de 2 persones

**40,00 €**  
IVA inclòs

Ronda del Pedrò, 4  
Tel. 972 77 02 87

RESTAURANT

## La Cala

Torrada amb escalivada al caliu  
amb anxoves salades a casa

\*\*\*

El Suquet de Peix

\*\*\*

Pastisset farcit de plàtan i crema catalana  
amb cobertura de xocolata calenta

\*\*\*

Pa, vi, aigua, cafè i xupito de ratafia

**32,00 €**  
IVA inclòs

Port d'en Perris - Passeig J.M. Isern, 2  
Tel. 972 77 26 79

RESTAURANT

## Navili

Entrants d'anxoves, carpaccio de ceps  
o amanida de vieires

\*\*\*

Suquet de l'Avi Arquímedes

\*\*\*

Coulant de Xocolata

\*\*\*

Vi de Taller MR7 D.O. Empordà

48,50 €  
IVA inclòs

Romeu de Corbera, 1  
Tel. 972 77 12 01

RESTAURANT

## Can Miquel

Milfulles de faves i bacallà amb  
oli de vainilla i vinagreta de mandarina

\*\*\*

Suquet de peix

\*\*\*

Copa de mandarina, mousse  
de violeta i escuma de poma verda

Begudes no incloses

45,00 €  
IVA inclòs

Platja de Montgó, s/n  
Tel. 972 77 14 52

RESTAURANT

## Els Pescadors

Olives torrades amb garum, croqueta de peix,  
tosta amb pastís de peix i copa de cava brut

\*\*\*

Amanida d'anxoves, tomaquet  
i mozzarella amb vinagreta d'alfàbrega

\*\*\*

Suquet de peix

\*\*\*

Copa de fruites naturals amb xarrup de mandarines

\*\*\*

Vi de l'Empordà, aigua i cafè

Aquest menú es servirà per a  
un mínim de 2 persones

45,00 €  
IVA inclòs

Port d'en Perris, 5  
Tel. 972 77 07 28

HOSTAL

## Empúries

Ravioli de làmines de sèpia farcit amb llamàntol

\*\*\*

Suquet de lluernà

\*\*\*

Coulant de xocolata

\*\*\*

Aigua

Bodega no inclosa

35,31 €  
+ IVA

Platja Portitxol  
Tel. 972 77 02 07

HOSTAL

## El Roser

Torrades amb tomàquet i anxoves de l'Escala  
Sindria a la graella amb anxoves de l'Escala  
Garum amb torrades  
Gaspatxo amb tomata de Montserrat,  
alfabrega i anxoves de l'Escala  
Olives del termes

\*\*\*

Amanida de llobregant amb oli de garum

\*\*\*

Tipic suquet de peix

\*\*\*

Poma al forn amb gelat de vainilla  
Petits fours i bombons d'anxova de l'Escala

\*\*\*

Viña Sol o Cava Vallformosa brut nature Carla  
(½ ampolla per persona)

Només taula completa

45,00 €  
IVA inclòs

Església, 7  
Tel. 972 77 02 19

RESTAURANT

## El Roser II

Gaspatxo de maduixa amb tartar de  
pa amb tomata i anxova de l'Escala  
Cruixent de formatge fresc,  
anxova de l'Escala i oliva negra

\*\*\*

Tartar de tonyina i anxova de l'Escala  
amb gelat de tomata

\*\*\*

Tipic suquet de peix amb patates i peix de roca

\*\*\*

logurt amb poma verda i mel  
Brownie de xocolata amb gelat de Baileys

\*\*\*

Només taula completa · Begudes no incloses

45,00 €  
IVA inclòs

Passeig Lluís Albert, 1  
Tel. 972 77 11 02

RESTAURANT

## El Molí de l'Escala

Snacks:

Galeta de parmesà  
Macadàmies al curry  
Olives Kalamata  
Cruixent de sèsam  
Xips de Tubèrculs

Anxoves de l'Escala amb pa i tomata 2009.02

\*\*\*

Figues amb pernil ibèric i fruits secs  
Carpaccio de magret amb oli de tòfona  
Vieira amb parmentier de pera i naps  
Suquet de peix de l'Escala  
Infusió de maduixes amb xocolata blanca

\*\*\*

Vins de l'Empordà

42,00 €  
+ IVA

Camí de les Corts - Camp dels Pilans  
Tel. 972 77 47 27

RESTAURANT

## Voramor

Assortiment de canapès  
Brandada de Bacallà

\*\*\*

Suquet d'Escrita amb escamarlans i calamars

\*\*\*

Tiramisú amb crema anglesa  
Recuit amb Mel

\*\*\*

Vins de l'Empordà

32,00 €  
IVA inclòs

Passeig Lluís Albert, 2  
Tel. 972 77 01 08



**Turisme**  
**L'Escala-Empúries**

Tel. 972 77 06 03 / Fax 972 77 33 85

[www.lescala.cat](http://www.lescala.cat) · [turisme@lescala.cat](mailto:turisme@lescala.cat)

Plaça de les Escoles, núm. 1 / 17130 l'Escala (Girona)