

restaurants:

Jocs

Mont-pla

Can Falet

Can Dalfó

Picasso

Clipper

la Gaviota

Robert

Quatre pebres

# tastets de mar peix de platja

XI jornades gastronòmiques  
L'Estartit - Torroella de Montgrí

de l'1 al 25 de juny de 2006

## RESTAURANT QUATRE PEBRES

.1

C. Fàtima, 2 | Torroella de Montgrí | Tel. 972 760 084

**TASTETS DE MAR** ——— Suprema de dorada en escabetx de taronja i cruixent de patates al pebre  
Farcellet de salmó fumat amb crema d'advocat i amanides  
Crema fina de porros amb virutes de llobarro i ous d'esturió  
Arròs cremós amb rap i pinyons  
Taps de filet de llenguado amb gambetes i bolets

**POSTRES** ——— Carpaccio de poma i fruites de temporada amb caramel de pebres

Vins del celler Espelt  
Aigua

Preu per persona: 39,80 € (i.v.a. inclòs)  
Mínim dues persones

## RESTAURANT BODEGA CAN FALET

.2

C. Illes, 33 | L'Estartit | Tel. 972 750 605

**APERITIU** ——— Crema de formatge amb anxoves i pastanaga

**TASTETS DE MAR** ——— Cloïsses a la planxa amb oli d'all i julivert  
Amanida tèbia de rogers i fruits secs amb reducció de vinagre de Mòdena  
Carpaccio d'orada amb oli fumat i xalota  
Filets de llenguado a l'aroma de llimona amb cebetes al porto i puré amb cebollí  
Delícia de llobarro amb crema d'escamarlans  
El suquet de rap, turbó i patates

**POSTRES** ——— Poma caramel-litzada amb iogurt i maduixes

Vins del celler Espelt  
Aigua

Preu per persona: 45,00 € (i.v.a. inclòs)  
Mínim dues persones

## RESTAURANT PICASSO

.3

La Gola del Ter | Torroella de Montgrí | Tel. 972 757 572

**TASTETS DE MAR** ——— Làmines de rap a la vinagreta de pinyons  
Pastís de peix de platja a la salsa de romesco freda  
Vieires amb foie-gras i ceba confitada  
Rogerets a l'all cremat  
Turbot al forn al perfum de les herbes silvestres del Montgrí

**POSTRES** ——— Pastís de poma caramel-litzada  
amb sopa de crema catalana i canyella

Vins del celler Espelt  
Aigua

Preu per persona: 43,00 € (i.v.a. inclòs)  
Mínim dues persones

## RESTAURANT LA GAVIOTA

.4

Pg. Marítim, 92 | L'Estartit | Tel. 972 752 019

**APERITIU** ——— Chips d'albergínies amb mel i brandada de bacallà

**TASTETS DE MAR** ——— Tàrtar de llobarro amb gelat de mostassa  
Rogers amb tomata confitada i oli d'alfàbrega  
Coca de ceba i fetge de rap  
Turnedó de llenguado i espàrrecs verds  
Rom amb emulsió de pomes verdes

**POSTRES** ——— Poma coulant amb flam de romaní i gelat de fulles fresques

Vins del celler Espelt  
Aigua

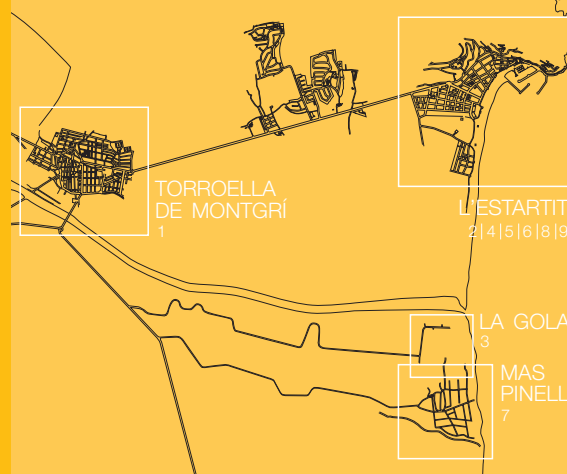
Preu per persona: 45,00 € (i.v.a. inclòs)  
Mínim dues persones

Una proposta única i sorprenent, basada en la degustació de 5 o 6 plats diferents, sempre a base de peix de platja.

10 espècies seleccionades pels restauradors de l'Estartit i Torroella per la seva excel·lència gastronòmica: el rom, el llobarro, l'orada, el rap, el llenguado, els rogers... es presenten en combinacions tradicionals o innovadores segons la interpretació de cada restaurador.

El llobarro amb cruixent d'ibèric, l'amanida tèbia de rogers i fruits secs, els rogerets a l'all cremat, el gratinat de rap amb gamba o el turnedó de llenguado i espàrrecs verds, són una mostra d'aquesta proposta gastronòmica que té tots els elements per seduir-nos.

\* El peix base dels nostres plats és fresc i procedent de les llotges de les rodalies, per la qual cosa és possible que una especialitat del menú no estigui disponible un dia, i sigui substituïda per una altre de semblants característiques.



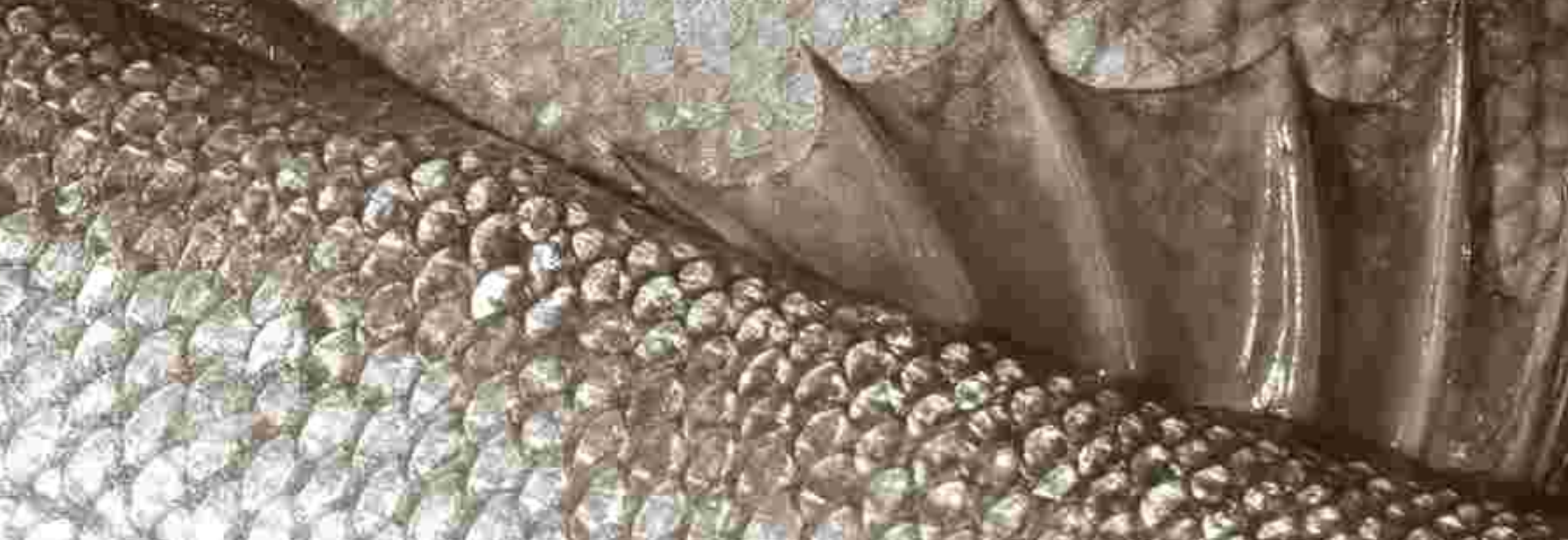
organitza:



col·laboren:



MARIAMED - La pesca com a factor de desenvolupament del turisme sostenible. Objecte cofinançat per fons FEDER, Programa INTERREG II B MEDOC



## RESTAURANT JOCS

Ctra. de Torroella a l'Estartit km. 5,2 | L'Estartit | Tel. 972 751 006

**TASTETS DE MAR** ————— Entreteniments “Mare Nostrum”  
“Cebiche” de rom i orada amb moniato i mandioca  
Delícies de rap gratinat acompanyat de llagostins amb crema de garotes  
Supremes de llenguado amb gambes vermelles  
Caldereta Jocs amb rogers i llobarro

**POSTRES** ————— Tatin de poma de la plana del Montgrí amb groselles

Vins del celler Espelt  
Aigua

Preu per persona: 40,00 € (i.v.a. inclòs)  
Mínim dues persones

## RESTAURANT CAN DALFÓ

C. del Port, 10 | L'Estartit | Tel. 972 751 032

**TASTETS DE MAR** ————— Croquetes de rap al romesco  
Escabetxat de rogers amb caxelots (patates)  
Tàrtar de dorada i ous de garotes  
Xatò de pagell fumat

**A ESCOLLIR** ————— Llobarro sobre alls tendres amb el seu arròs cremós  
Rap a la meniere amb gratinat de patata i poma

**POSTRES** ————— Milfulles de poma i crema catalana sobre salsa “sainthonoret”

Vins del celler Espelt  
Aigua

Preu per persona: 41,73 € (i.v.a. inclòs)  
Mínim dues persones

## HOTEL - RESTAURANT CLIPPER

Ctra. de Torroella a Pals | Mas Pinell | Torroella de Montgrí | Tel. 972 762 900

**APERITIU** ————— Navalles a la graella amb all i julivert / Cloïsses fregides al xerès

**TASTETS DE MAR** ————— Ravioli de salmó marinat a l'anet farcit d'amanida  
Pastís tebi de peix de platja amb maionesa d'alvocat  
Crema de bacallà amb bombó de tomàquet a l'alfàbrega  
Fricandó de rap amb cebetes glassejades  
Turbot amb musclos en escabetx amb llimona

**POSTRES** ————— Tarta *tatin* amb sorbet de poma

Vins del celler Espelt  
Aigua

Preu per persona: 45,00 € (i.v.a. inclòs)  
Mínim dues persones

## RESTAURANT ROBERT

Pg. Maritim, 59 | L'Estartit | Tel. 972 750 187

**APERITIU** ————— Tempura de peix de platja i verdures amb les seves salses

**TASTETS DE MAR** ————— Sopa de rap amb entrebancs  
Roger escabetxat amb germinats  
Gratinat de rap amb gamba i escamarlà  
Tast de llobarro amb rossejat  
Dorada al forn amb confit de patates, tomàquet i ceba

**POSTRES** ————— “Crumble” de poma i fruites del bosc amb gelat de crema catalana

Vins del celler Espelt  
Aigua

Preu per persona: 40,00 € (i.v.a. inclòs)  
Mínim dues persones

## RESTAURANT MONT-PLA

Ctra. de Torroella a l'Estartit km. 4,8 | L'Estartit | Tel. 972 751 002

**APERITIU** ————— Coca d'escalivada i anxova

**TASTETS DE MAR** ————— Amanida de carxofes confites  
Sopa de rap al curry  
Filet de llenguado amb salsa d'ametlles  
Llobarro amb cruixent d'ibèric i crema de carbassa  
Dorada a “la espalda”

**POSTRES** ————— Semi-fred de vainilla-xocolata-poma

Vins del celler Espelt  
Aigua

Preu per persona: 40,00 € (i.v.a. inclòs)  
Mínim dues persones