

CAMPANYA
GASTRONÒMICA

PEIX DE ROCA BEGUR



ANIVERSARI

DEL 28 D'ABRIL AL 3 DE JUNY DE 2018



Hi ha una tendència molt general a considerar la costa de Begur com un dels millors exponents de la Costa Brava. Al cantó de la inigualable bellesa del paisatge, cal afegir-hi una altra qualitat: en el fons de les cristal·lines aigües que acaronen -o envesteixen, en dies de temporal- la costa, s'hi troba una gran diversitat de peixos, que en el seu conjunt anomenem peix de roca, caracteritzats per la seva carn dura i fortor de gust.

L'element gastronòmic més tradicional de Begur és, sens dubte, el peix de roca, i en ell es basa la Campanya Gastronòmica que es celebra cada any a la primavera, i que enguany fa 20 anys.

CAL BANDARRA

PEIX DE ROCA BEGUR 2018

Croquetes cremoses de garoina

Patates amb salsa brava de suquet de peix de roca

Ostra del Delta amb *leche de tigre*

Musclos de roca al vapor com Déu mana amb fonoll marí

Pop roquer amb nyàmera i cansalada ibèrica a la flama

Gyozas de peix de roca amb *ponzu*

Roques de Begur en textures

Petit fours

Preu per persona 40€ (mínim dues persones)

Plaça Pella i Forgas, 4 / Tel. 972 622 423

El menú inclou aigua, cervesa Inedit, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca per a dues persones.

CASA JUANITA

PEIX DE ROCA BEGUR 2018

Aperitiu de benvinguda amb copa de cava Perelada o copa de cervesa Inedit

Amanida de l'àvia Juanita

Calamar a la brasa sobre llit de pernil ibèric amb vinagreta d'all i julivert

Peix de roca al forn de llenya segons mercat (molla negra, sard, morruda, penegal...)

Postres de la casa

Preu per persona: 45€ (taules completes)

C/Pi i Ralló, 7 / Tel. 972 622 013 / www.casajuanita.cat

El menú inclou aigua, cervesa Inedit, vi i/o cava Castell de Perelada (2 persones) i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca per a dues persones.

COSTA BRAVA

PEIX DE ROCA BEGUR 2018

Escabetx de pop sobre parmentier de patata a la brasa

Raviolis de pasta *wonton* amb llobregant i beixamel lleugera del seu corall gratinats

Arròs bahía al forn amb sepiquetes de Palamós, supremes de corball i musclos de roca

La nostra copa de pinya, escuma de coco i granissat de rom negre

Preu per persona 38€ (mínim dues persones)

Platja de Sa Riera, s/n / Tel. 972 622 093
www.esbas.cat

El menú inclou aigua, cervesa Inedit, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè.
Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca per a dues persones.

DIFERENT

PEIX DE ROCA BEGUR 2018

Aperitiu

Amanida de bou de mar, avocat i aigua de tomàquet

Tiradito de corball amb moniato i coriandre

Saltejat de favetes, pèsols, cansalada i escopinyes

Suquet de peix de roca

Pollastre amb llobregant

Cítrics

Xocolata negra, *yuzu* i mango

Preu per persona: 65€ (taules completes)

Plaça de l'Església, 4 / Tel. 972 622 872
www.diferentrestaurant.es

El menú inclou aigua, cervesa Inedit, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè.
Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca per a dues persones.

GALENA - MAS COMANGAU

PEIX DE ROCA BEGUR 2018

Pop al pebre vermell

Musclos de roca a la marinera

Cassola de peixos amb patates estofades

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Preu per persona 45€ (taules completes)

C/Ramon Llull, 1 (Urb. Residencial Begur)
Tel. 972 623 210 / www.mascomangau.com

El menú inclou aigua, cervesa Inedit, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè.
Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca per a dues persones.

HOSTAL SA RASCASSA

PEIX DE ROCA BEGUR 2018

Menú amb maridatge de vins:

Assortiment de closca a la planxa (musclos de roca, escopinyes, tellerines i escamarlans)

Copa de cava Privat Brut Reserva 2015 o copa de cervesa Inedit

Amanida d'alvocats, gambes i vinagreta de llima

Copa de Només Garnatxa 2017

Peix de costa del dia (peça gran per a compartir)

Amb una ampolla de Perelada Collection 2017

Pedres de xocolata

Copa de garnatxa roja Solera (Celler d'Espolla, Empordà)

Preu per persona 65€ (taules completes)

Cala d'Aiguafreda, 3 / Tel. 972 622 845
www.hostalsarascassa.com

El menú inclou aigua, cervesa Inedit, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè.
Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca per a dues persones.

HOSTAL SA TUNA

PEIX DE ROCA BEGUR 2018

Carpaccio de rascassa marinada amb textures cítriques

Arròs a la llauna de peix roquer

Fricandó de mero al safrà

Ying Yang de cheesecake

Preu per persona 55€ (taules completes)

Passeig de l'Àncora, 6 - Platja de Sa Tuna
Tel. 972 622 198 / www.hostalsatuna.com

El menú inclou aigua, cervesa Inedit, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè.
Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca per a dues persones.

HOTEL AIGUA BLAVA

PEIX DE ROCA BEGUR 2018

Entreteniment fred i calent amb copa de cava Perelada o
copa de cervesa Inedit

Amanida de gambes de Palamós

Caneló de llamàntol amb la salsa del seu corall

Rap rostit amb flor de carbassó farcida

Tatin de poma amb recuit de Fonteta

Llaminadures

Preu per persona 65€ (taules completes)

Platja de Fornells, s/n / Tel. 972 622 058
www.hotelaiguablava.com

El menú inclou aigua, cervesa Inedit, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè.
Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca per a dues persones.

HOTEL SA PUNTA

PEIX DE ROCA BEGUR 2018

2 tapes d'aperitiu amb copa de cava Perelada o copa de cervesa Inedit

Cruixent de brandada de peix de roca sobre una crema de crancs

Suquet de peix de roca del Cap de Begur amb patató i gamba de Palamós

Crema catalana amb gelat de music

Petits fours

Preu per persona: 60€ (taules completes)

**C/des Forns, 21 (Urb, Sa Punta) / Tel. 972 667 376 –
972 636 410 / www.hotelsapunta.com**

El menú inclou aigua, cervesa Inedit, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè.
Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca per a dues persones.

LA CUINA...

PEIX DE ROCA BEGUR 2018

Sonsos de Sa Riera amb allioli de citronella

Tàrtar de peix de roca

Amanida de pop amb patata *ratte*, escalivada i romesco

Arròs caldos amb llagosta i garoina

Escuma de crema catalana amb poma de Girona i caramel de vainilla

Preu per persona: 48,5€ (taules completes)

**Hotel Classic / C/Pi i Ralló, 3 / Tel. 972 622 010
www.hotelclassicbegur.com**

El menú inclou aigua, cervesa Inedit, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè.
Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca per a dues persones.

LES BRASES DEL TOC

PEIX DE ROCA BEGUR 2018

Sardina fumada

Coca de recapte amb albergínia, peix de roca & romesco

Peix del dia de les barques de Begur a la brasa d'alzina

Recuit de drap d'Ullastret & mel

Preu per persona: 45€ (taules completes)

**Les Brases Del Toc - Hotel El Convent / Platja del Racó, 2
(Sa Riera) / Tel. 972 624 533 / www.lesbrasesdeltoc.cat**

El menú inclou aigua, cervesa Inedit, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè.
Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca per a dues persones.

TOC AL MAR

PEIX DE ROCA BEGUR 2018

Sopa rostida de rascassa

Ravioli de gamba crua farcit de tàrtar de peix de roca

Arròs sec de peix de roca al forn de llenya amb allioli de garroines

Brunyols de l'Empordà

Preu per persona: 45€ (taules completes)

**Platja d'Aiguablava, 8 / Tel. 972 113 232 - 674 020 273
www.tocalmar.cat**

El menú inclou aigua, cervesa Inedit, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè.
Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca per a dues persones.

ACTIVITATS

PEIX DE ROCA BEGUR 2018

DISSABTE 28 D'ABRIL

Presentació de la 20a Campanya Gastronòmica del Peix de Roca

Hora: 12 h

Lloc: Plaça Esteva i Cruañas

Presentarà l'acte Helena Garcia Melero amb la intervenció de Mireia Vila, il·lustradora de la imatge de campanya i amb un gag sorpresa del Grup de Teatre Mutis.

Seguidament, degustació de tastets de peix de roca acompanyats d'una copa de cava Perelada i d'una copa de cervesa Inedit, a càrrec dels restaurants participants en la campanya gastronòmica.

El públic assistent podrà adquirir tiquets per degustar els tastets.

Lloc: Plaça Esteva i Cruañas

DIMECRES 2 DE MAIG

Hora del conte "Contes pescats a la roca"

Hora: 17 h

Lloc: Biblioteca Salvador Raurich

4, 5 I 6 DE MAIG

Begur en Flor

Durant el cap de setmana trobareu el poble guarnit, els carrers engalanats, música, concursos,... a Begur, és temps de flors!!!

Organitza: Associació de Comerç i Turisme de Begur

DIVENDRES 11 DE MAIG

Tast de vins a càrrec de Perelada Comercial

Sommelier: Diego Gonzalez

Hora: 20 h

Lloc: Restaurant Cal Bandarra (terrassa)

Inscripcions: Oficina de Turisme de Begur (places limitades)

Preu: 3€

DIVENDRES 18 DE MAIG

Sessió de cinema gastronòmic

Projecció d'una pel·lícula de temàtica gastronòmica

A continuació, debat temàtic

Hora: 22 h

Lloc: Cinema Casino

DISSABTE 19 DE MAIG

Taller de xocolata per la mainada

Taller de xocolata i piruletes de peix de roca

Hora: 17.30 h

Lloc: Centre del poble

DIUMENGE 20 DE MAIG

Excursió per conèixer les plantes de la ratafia i arrossada popular de peix de roca

Hora: 11 h

Lloc: Mas d'en Pinc

Preu: 10€

Venda de tiquets: Oficina de Turisme de Begur

DISSABTE 26 DE MAIG

Música i vins

A càrrec de vins i caves Perelada i actuació musical d'Els Cremats

Hora: 19 h

Lloc: Plaça Esteva i Cruañas

ACTIVITATS

PEIX DE ROCA BEGUR 2018

DIUMENGE 27 DE MAIG

11è Concurs de Cuina Popular Peix de Roca

Amb Jordi Cruz, xef del restaurant Àbac, 3 estrelles Michelin.
Possibilitat de tastet popular dels plats presentats.

Hora: 12 h

Lloc: Plaça Esteva i Cruañas

Lliurament de premis del X Concurs d'Aparadors Peix de Roca

Hora: 13:30 h

Lloc: Plaça Esteva i Cruañas

1, 2 I 3 DE JUNY

Begur Sotaigua

Activitats subaquàtiques i aquàtiques, cinema, xerrades, col·loquis, batejos de submarinisme,...

Organitza: Associació de Comerç i Turisme de Begur

DIUMENGE 3 DE JUNY

Passejada en barca pel litoral de Begur

Adreçada als guanyadors del sorteig dels participants de la Campanya Gastronòmica.





Il·lustració original de Mireia Vila

Maquetació: www.agencietssc.com



Ajuntament de Begur · Promoció Econòmica i Turisme · Av. Onze de setembre, 5,
17255 (+34 972 62 45 20) turisme@begur.cat · www.visitbegur.cat · www.begur.cat



Los menús incluyen agua, Cerveza Inedit, vino y/o cava Perelada y cafè. Precios con IVA incluido.

CAL BANDARRA

Plaça Pella i Forgas, 4 / 972 622 423

- Croquetas cremosas de erizo de mar
- Patatas con salsa brava de *suquet* de pescado de roca
- Ostra del Delta con *leche de tigre*
- Mejillones de roca al vapor como Dios manda con hinojo marino
- Pulpo de roca con aguaturma y panceta ibérica
- Gyozas de pescado de roca con *ponzu*
- Rocas de Begur en texturas
- *Petit fours*

Precio por persona: 40€ (Mínimo dos personas)

CASA JUANITA

c. Pi i Ralló, 7 / 972 622 013

- Aperitivo de bienvenida con copa de cava Perelada o copa de cerveza Inedit
- Ensalada de la abuela Juanita
- Calamar a la brasa con jamón ibérico y vinagreta de ajo y perejil
- Pescado de roca al horno según mercado (brótola de roca, sargo, sargo picudo, gallineta roja...)
- Postre de la casa

Precio por persona: 45€ (Mesas completas)

COSTA BRAVA

Platja de Sa Riera, s/n / 972 622 093

- Escabeche de pulpo sobre parmentier de patata a la brasa
- Raviolis de pasta *wonton* con bogavante y bechamel ligera de su coral gratinados
- Arroz bahía al horno con sepia de Palamós, supremas de corvallo y mejillones de roca
- Nuestra copa de piña, espuma de coco y granizado de ron negro

Precio por persona: 38€ (Mínimo dos personas)

DIFERENT

Plaça de l'Església, 4 / Tel. 972 622 872

- Aperitivos
- Ensalada de buey de mar, aguacate y agua de tomate
- *Tiradito* de corvallo con boniato y cilantro
- Salteado de habitas, guisantes, panceta y berberechos
- *Suquet* de pescado de roca
- Pollo con bogavante
- Cítricos
- Chocolate, *yuzu* y mango

Precio por persona: 65€ (Mesas completas)

GALENA-MAS COMANGAU

c. Ramon Llull, 1 (Urb. Residencial Begur) / 972 623 210

- Bocadito de pulpo al pimentón suave
- Mejillones de roca a la marinera
- Cazuela de pescados con patatas estofadas
- Coulant de chocolate con helado de vainilla

Precio por persona: 45€ (Mínimo dos personas)

HOSTAL SA RASCASSA

Cala d'Aiguafreda, 3 / 972 622 845

Menú con maridaje de vinos:

- Surtido de marisco a la plancha (Mejillones de roca, berberechos, tallerinas y cigalas)
Copa de cava Privat Brut Reserva 2015 o copa de cerveza Inedit
- Ensalada de aguacates, gambas y vinagreta de lima
Copa de Només Garnatxa 2017
- Pescado salvaje del día (pieza grande para compartir)
Con una botella de Perelada Collection 2017
- Piedras de chocolate
Y una copa de Garnacha Roja Solera (Celler d'Espolla, Empordà)

Precio por persona: 65€ (Mesas completas)

HOSTAL SA TUNA

Passeig de l'Àncora, 6 - Platja de Sa Tuna - 972 622 198

- Carpaccio de cabracho marinado con texturas cítricas
- Arroz a la *Ilauna* (condimentado y cocido) de pescado de roca
- Fricandó de mero al azafrán
- *Ying Yang* de *cheesecake*

Precio por persona: 55€ (Mesas completas)

HOTEL AIGUA BLAVA

Platja de Fornells, s/n / 972 622 058

- Entretenimiento frío y caliente con copa de cava Perelada o copa de cerveza Inedit
- Ensalada de gambas de Palamós
- Canelón de bogavante con salsa de su coral
- Rape asado con flor de calabacín rellena
- Tatin de manzana con recuit de Fonteta
- Golosinas

Precio por persona: 65€ (Mesas completas)

HOTEL SA PUNTA

c. Des Fornes, 21 (Urb. Sa Punta) / 972 667 376

- 2 tapas de aperitivo con copa de cava Perelada o copa de cerveza Inedit
- Crujiente de brandada de pescado de roca sobre crema de cangrejos
- *Suquet* de pescado de roca del Cap de Begur con patata y gamba de Palamós
- Crema catalana con helado de musico
- *Petit fours*

Precio por persona: 60€ (Mesas completas)

LA CUINA...

c. Pi i Ralló, 3 / 972 622 010

- Sosos de Sa Riera con alioli de citronela
- Tartar de pescado de roca
- Ensalada de pulpo con patata *ratte*, escalibada y romesco
- Arroz caldoso con langosta y erizo de mar
- Espuma de crema catalana con manzana de Girona y caramelo de vainilla

Precio por persona: 48,5€ (Mesas completas)

LES BRASES DEL TOC

ctra. Platja del Racó, 2 / 972 623 091

- Sardina ahumada
- Coca de *recapte* con berenjena, pescado de roca & romesco
- Pescado del día de las barcas de Begur a la brasa de encina
- Requesón de Ullastret & miel

Precio por persona: 45€ (Mesas completas)

TOC AL MAR

Platja d'Aiguablava, 8 / 972 113 232 – 674 020 273

- Sopa asada de cabracho
- Ravioli de gamba cruda relleno de tartar de pescado de roca
- Arroz seco de pescado de roca al horno
- Buñuelos del Empordà

Precio por persona: 45€ (Mesas completas)

ACTIVIDADES



SÁBADO 6 DE MAYO

Presentación de la XX Campaña Gastronómica del Pescado de Roca por parte de la Sra. Helena García Melero con la intervención de Mireia Vila, ilustradora de la imagen de la campaña y un gag sorpresa del Grupo de Teatro Mutis **Hora:** 12h **Lugar:** Plaça Esteva i Cruañas. Degustación de tapitas de pescado de roca acompañadas de una copa de cava Perelada y una copa de cerveza Inedit, a cargo de los restaurantes participantes en la campaña gastronómica. Cada restaurante participante en la campaña gastronómica preparará una tapa basada en el pescado de roca. El público asistente podrá adquirir tiquets para degustar las tapas **Hora:** 13h **Lugar:** Plaça Esteve i Cruañas



MIÉRCOLES 2 DE MAYO

Hora del cuento "cuentos pescados en la roca" **Hora:** 17h **Lugar:** Biblioteca Salvador Raurich



4, 5 Y 6 DE MAYO

Begur en Flor: Durante el fin de semana encontraran el pueblo decorado, las calles engalanadas, música, concursos,...A Begur, es tiempo de flores!

Organiza: Associació de Comerç i Turisme de Begur



VIERNES 11 MAYO

Cata de vinos a cargo de Peralada Comercial Sommelier: Diego Gonzalez **Hora:** 20h **Lugar:** Restaurant Cal Bandarra (terrazza) **Precio:** 3€ **Inscripciones:** Oficina de Turismo de Begur (plazas limitadas)



VIERNES 18 DE MAYO

Sesión de cine gastronómico. Proyección de una película de temática gastronómica. A continuación, debate temático **Hora:** 22h **Lugar:** Cine Casino



SÁBADO 19 DE MAYO

Taller de chocolate para los niños **Hora:** 17.30h **Lugar:** Centro del pueblo



DOMINGO 20 DE MAYO

Excursión para conocer todas las plantas de la ratafia y a continuación *arrossada* popular de pescado de roca **Hora:** 11h **Lugar:** Campo de futbol

Entradas: Oficina de Turismo **Precio:** 10 €



SÁBADO 26 DE MAYO

Música y vinos A cargo de Vins i Caves Perelada y actuación musical de Els Cremats **Hora:** 19h **Lugar:** Plaça Esteva i Cruañas



DOMINGO 27 DE MAYO

XI Concurso de Cocina Popular Pescado de Roca con Jordi Cruz, chef del restaurante Àbac, 3 estrellas Michelin. Posibilidad de degustación popular de los platos presentados **Hora:** 12h **Lugar:** Plaça Esteva i Cruañas **Entrega de premios del XI concurso de escaparates Pescado de Roca** **Hora:** 13h **Lugar:** Plaça Esteve i Cruañas



1, 2 Y 3 DE JUNIO

Begur Sotaigua Actividades subacuáticas i acuáticas, cine, charlas, coloquios, bautizos de submarinismo,... **Organiza:** Associació de Comerç i Turisme de Begur



SÁBADO 3 DE JUNIO

Paseo en barca por el litoral de Begur. Dirigida a los ganadores del sorteo entre los participantes de la campaña gastronómica.

Más información: **AJUNTAMENT DE BEGUR - ÀREA DE PROMOCIÓ ECONÒMICA I TURISME**

Av. Onze de setembre, 5 Begur (GIRONA) | (0034) 972 624 520 turisme@begur.cat www.visitbegur.cat www.begur.cat

#PeixdeRocaBegur #BegurEsAutentic #BegurEsAutenticTotlAny



CAL BANDARRA

Plaça Pella i Forgas, 4 / 972 622 423

- Croquettes crémeuses d'oursin
- Pommes de terre avec salsa brava de *suquet* de poisson de roche
- Huître du Delta avec *leche de tigre*
- Moules de roche à la vapeur comme il se doit avec fenouil de mer
- Poulpe de roche avec topinambour et lard maigre à la flamme
- Gyozas de poisson de roche avec *ponzu*
- Roches de Begur en textures
- *Petit fours*

Prix par personne: 40€ (Minimum deux personnes)

CASA JUANITA

c. Pi i Ralló, 7 / 972 622 013

- Apéritif de bienvenue avec coupe de cava Perelada ou verre de bière Inedit
- Salade de la grand-mère Juanita
- Calmar grillé sur la braise avec jambon ibérique et vinaigrette d'ail et persil
- Poisson de roche au four selon marché (moustella mostelle, sar, sar à museau pointu, rascasse de fond...)
- Dessert maison

Prix par personne: 45€ (Tables complètes)

COSTA BRAVA

Platja de Sa Riera, s/n / 972 622 093

- Poulpe marinée sur *parmentier* de pommes de terre grillées
- Ravioli *wonton* au homard et béchamel léger de son corail gratiné
- Riz Bahía au four avec petites seiches de Palamós, suprêmes de corb et moules de roche
- Notre coupe d'ananas, écume de noix de coco et granité de rhum noire

Prix par personne: 38€ (Minimum deux personnes)

DIFERENT

Plaça de l'Església, 4 / Tel. 972 622 872

- Apéritifs
- Salade de tourteau de mer, avocat et eau de tomate
- *Tiradito* de corb avec patate douce et coriandre
- Sauté de fèves fines, petit pois, lard et coques
- *Suquet* de poisson de roche
- Poulet avec homard
- Agrumes
- Chocolat noir, *yuzu* et mangue

Prix par personne: 65€ (Tables complètes)

GALENA-MAS COMANGAU

c. Ramon Llull, 1 (Urb. Residencial Begur) / 972 623 210

- Poulpe au poivron rouge
- Moules de roche à la marinière
- Cocotte de poissons avec ragoût de pommes de terre
- Coulant de chocolat avec glacé de vanille

Prix par personne: 45€ (Minimum deux personnes)

HOSTAL SA RASCASSA

Cala d'Aiguafreda, 3 / 972 622 845

Menu avec accord mets et vins:

- Assortiment de fruits de mer grillés (moules de roche, coques, télines et écrevisses)
Un verre de cava Privat Brut Reserva 2015 ou un verre de bière Inedit
- Salade d'avocats, crevettes et vinaigrette au citron vert
Avec un verre de Només Garnatxa 2017
- Poisson sauvage du jour (poisson grand à partager)
Avec une bouteille de Perelada Collection 2017
- Pierres au chocolat
Et un verre de Grenache Rouge 'Solera' (Celler d'Espolla, Empordà)

Prix par personne: 65€ (Tables complètes)

HOSTAL SA TUNA

Passeig de l'Àncora, 6 - Platja de Sa Tuna - 972 622 198

- Carpaccio de rascasse rouge marinée avec textures citriques
- Riz *a la llauna* (assaisonnée et cuit) de poisson de roche
- Fricandeau de mérrou au safran
- *Ying Yang* de *cheesecake*

Prix par personne: 55€ (Tables complètes)

HOTEL AIGUA BLAVA

Platja de Fornells, s/n / 972 622 058

- Snacks chauds et froids avec coupe de cava Perelada ou verre de bière Inedit
- Salade de crevettes de Palamós
- Cannelloni d'homard avec la sauce de son corail
- Lotte de mer rôtie avec fleur de courgette farcie
- Tarte tatin avec fromage cottage de Fonteta
- Gourmandise

Prix par personne: 65€ (Tables complètes)

HOTEL SA PUNTA

c. des Fornes, 21 / 972 667 376 – 972 636 410

- 2 tapas d'apéritif avec coupe de cava Perelada ou verre de bière Inedit
- Crustillant de brandade de poisson de roche sur una crème de crabe
- *Suquet* de poisson de roche du Cap de Begur avec pomme de terre et crevette de Palamós
- Crème brûlée avec glacé de musicien
- *Petit fours*

Prix par personne: 60€ (Tables complètes)

LA CUINA...

c. Pi i Ralló, 3 / 972 622 010

- Cicerelles de Sa Riera avec *ailloli* de citronella
- Tartare de poisson de roche
- Salade de poulpe avec pomme de terre *ratte*, *escalivada* (légumes rôtis) et romesco
- Riz au bouillon avec langouste et oursin
- Mousse de crème catalane avec pomme de Girona et caramel de vanille

Prix par personne: 48,5€ (Tables complètes)

LES BRASES DEL TOC

ctra. Platja del Racó, 2 / 972 623 091

- Sardine fumée
- *Coca de recapte* (tourte à l'oignon, à la tomate et au poivron rôtis) avec aubergine, poisson de roche & romesco
- Poisson du jour de Begur grillée sur braise de chêne
- Fromage cottage d'Ullastret avec miel

Prix par personne: 45€ (Tables complètes)

TOC AL MAR

Platja d'Aiguablava, 8 / 972 113 232 – 674 020 273

- Soupe rôtie de rascasse rouge
- Raviolis de crevettes crues farcis au tartare de poisson de roche
- Riz sec de poisson de roche
- *Brunyols* de l'Empordà

Prix par personne: 45€ (Tables complètes)

ACTIVITÉS



SAMEDI 6 DE MAI

Présentation de la XX Campagne Gastronomique du Poisson de Roche par Helena Garcia Melero avec l'intervention de Mireia Vila, illustrateur de l'image de la campagne et avec une performance du groupe de Théâtre Mutis **Heure:** 12h **Lieu:** Plaça Esteva i Cruañas. Dégustation des tapas de poisson de roche accompagnées d'un verre de cava Perelada et un verre de bière Inedit, par les restaurants participants à la campagne gastronomique. Chaque restaurant participant à la campagne aura préparé une tapa à base de poisson de roche. Le public pourra acheter des billets pour déguster les tapas **Heure:** 13h **Lieu:** Plaça Esteva i Cruañas



MERCREDI 2 MAI

Heure des contes pour enfants "contes pescats a la roca" **Durée:** 17h **Lieu:** Biblioteca Salvador Raurich



4,5 ET 6 MAI

Begur en Flor Organisé par: Associació de Comerç i Turisme de Begur



VENDREDI 11 MAI

Dégustation de vin par Perelada Comercial **Sommelier:** Diego Gonzalez **Durée:** 20h **Lieu:** Restaurant Cal Bandarra (terrasse) **Prix:** 3 € **Inscriptions:** Office de tourisme de Begur



VENDREDI 18 MAI

Séance de cinéma gastronomique (projection d'un film), après de la conférence thématique **Heure:** 22h **Lieu:** Cine Casino



SAMEDI 19 MAI

Atelier de chocolat pour les enfants **Heure:** 17.30h **Lieu:** Centre du village.



DIMANCHE 20 MAI

Excursion pour connaître toutes les plantes du ratafia puis arrossada de poisson de roche populaire **Heure:** 11h **Lieu:** Terrain de football **Billets:** Office de Tourisme **Prix:** 10 €



SAMEDI 26 MAI

Musique et vin Par Vins i Caves Perelada et performance musicale par Els Cremats **Heure:** 19h **Lieu:** Plaça Esteva i Cruañas



DIMANCHE 27 MAI

11ème concours de cuisine populaire avec Jordi Cruz, chef du restaurant Àbac avec 3 étoiles Michelin **Heure:** 12h **Lieu:** Plaça Esteva i Cruañas
Remise des prix du XIème concours de vitrines du Poisson de Roche **Heure:** 13.30h **Lieu:** Plaça Esteva i Cruañas



1, 2 ET 3 JUIN

Begur Sotaigua Activités aquatiques, cinéma, conférences, expositions ... **Organisé par:** Associació de Comerç i Turisme de Begur



SAMEDI 3 DE JUIN

Visite guidée en bateau sur la côte de Begur Pour les gagnants du dessin de la campagne du Poisson de Roche



Menus include water, Inedit Beer, Castell Perelada wine and/or cava, plus coffee. Prices include VAT.

CAL BANDARRA

Plaça Pella i Forgas, 4 / 972 622 423

- Creamy sea urchin croquettes
- Potatoes with brava sauce of rockfish *suquet*
- Oyster from Delta with *leche de tigre*
- Properly steamed rock mussels with sea fennel
- Octopus with Jerusalem artichokes and flame streaked beacon
- Rockfish *gyozas* with *ponzu*
- Begur rocks in textures
- Petit fours

Price per person: 40€ (Minimum two people)

CASA JUANITA

c. Pi i Ralló, 7 / 972 622 013

- Welcome appetizer with glass of cava Perelada or glass of Inedit beer
- Grandmother Juanita's salad
- Grilled squid with Iberian cured ham and garlic and parsley vinaigrette
- Baked rock fish according to market (forkbeard, White Seabream, sharpnout seabream, blackbelly rosefish...)
- Home desserts

Price per person: 45€ (Full tables)

COSTA BRAVA

Platja de Sa Riera, s/n / 972 622 093

- Octopus escabeche on a *parmentier* of grilled potato
- *Wonton* ravioli with lobster and a light béchamel sauce of his coral au gratin
- Oven-baked Bahía rice with small cuttlefish from Palamós, brown meagre *suprêmes* and rock mussels
- Our pineapple glass, coconut foam and black rum slush

Price per person: 38€ (Minimum two people)

DIFERENT

Plaça de l'Església, 4 / Tel. 972 622 872

- Appetizers
- Salad with edible crab, avocado and water of tomato
- Brown meagre *tiradito* with sweet potato and coriander
- Sautéed de baby broad beans, peas, beacon and common cockles
- Rockfish *Suquet*
- Chicken with lobster
- Citrus
- Black chocolate, *yuzu* and mango

Price per person: 65€ (Full tables)

GALENA-MAS COMANGAU

c. Ramon Llull, 1 (Urb. Residencial Begur) / 972 623 210

- Red pepper octopus
- Rock mussels à la mariniera
- Fish stew with stewed potatoes
- Chocolate coulant with vanilla ice-cream

Price per person: 45€ (Minimum two people)

HOSTAL SA RASCASSA

Cala d'Aiguafreda, 3 / 972 622 845

Menu with wine pairing:

- Assorted grilled shellfish (rock mussels, cockles, "tallarinas" and scampi). A glass of cava Privat Brut Reserva 2015 or a glass of Inedit beer
- Avocado-and-shrimp salad with lime vinaigrette And a glass of Només Garnatxa 2017
- Wild fish of the day (large piece to share) With a bottle of Perelada Collection 2017
- Chocolate stones And a glass of "Solera" Red Grenache (Celler d'Espolla, Empordà)

Price per person: 65€ (Full tables)

HOSTAL SA TUNA

Passeig de l'Àncora, 6 - Platja de Sa Tuna - 972 622 198

- Carpaccio of marinated scorpion fish with citrus
- Rockfish rice a *la llauna* (seasoned and cooked)
- Grouper saffron fricandeau
- *Cheesecake Ying Yang*

Price per person: 55€ (Full tables)

HOTEL AIGUA BLAVA

Platja de Fornells, s/n / 972 622 058

- Entertainments with a glass of cava Perelada or glass of Inedit beer
- Salad with prawns of Palamós
- Lobster cannelloni with the sauce of his coral
- Angler fish with a zucchini stuffed flower
- Apple tatin with cottage cheese from Fonteta
- Sweets

Price per person: 65€ (Full tables)

HOTEL SA PUNTA

c. Des Fornes, 21 (Urb. Sa Punta) / 972 667 376

- Appetizer of 2 tapas with glass of cava Perelada or glass of Inedit beer
- Crunchy rockfish brandade on a crab cream
- Cap de Begur rockfish *Suquet* with potatoes and Palamós prawn
- Catalan Cream with musician ice cream
- *Petit fours*

Price per person: 60€ (Full tables)

LA CUINA...

c. Pi i Ralló, 3 / 972 622 010

- Mediterranean sand eels from Sa Riera with citronella *alloli* (garlic mayonnaise)
- Rockfish tartar
- Octopus salad with ratte potato, *escalivada* (roasted vegetables) and romesco
- Rice broth with lobster and sea urchin
- Catalan custard mousse with apple from Girona and vanilla caramel

Price per person: 48, 5€ (Full tables)

LES BRASES DEL TOC

ctra. Platja del Racó, 2 / 972 623 091

- Smoked sardine
- *Coca de recapte* (pie with roast onion, tomato and pepper) with aubergine, rockfish & romesco
- Fish of the day from Begur roasted on holm oak ember
- Cottage cheese from Ullastret with honey

Price per person: 45€ (Full tables)

TOC AL MAR

Platja d'Aiguablava, 8 / 972 113 232 – 674 020 273

- Scorpion fish roasted soup
- Fresh ravioli stuffed with prawn and rockfish tartare
- Dry rice of rockfish
- *Brunyols* from l'Empordà

Price per person: 45€ (Full tables)

ACTIVITIES



SATURDAY 6TH MAY

XX Rockfish Campaign presentation by Helena Garcia Melero and Mireia Vila, illustrator of the image of the campaign and surprise performance by Mutis Theater Group **Time:** 12h. **Place:** Plaça Esteva i Cruaïnes. Rockfish tapas tasting with a glass of cava Perelada or a glass of Inedit beer, by all the restaurants participating in the campaign. **Time:** 13h. **Place:** Plaça Esteve i Cruaïnes



WEDNESDAY 2TH MAY

Children's story hour "contes pescats a la roca" **Time:** 17h. **Place:** Biblioteca Salvador Raurich



4TH, 5TH AND 6TH MAY

Begur en Flor Organized by: Associació de Comerç i Turisme de Begur



FRIDAY 11TH MAY

Wine tasting by Perelada Comercial **Sommelier:** Diego Gonzalez **Time:** 20h **Place:** Restaurant Cal Bandarra (terrace) **Price:** 3€ **Inscriptions:** Begur Tourism Office



FRIDAY 18TH MAY

Gastronomic cinema session (film projection), after that it will be a thematic conference **Time:** 22h **Place:** Cine Casino



SATURDAY 19TH MAY

Chocolate workshop for the children **Time:** 17.30h **Place:** Center of the village



SUNDAY 20th MAY

Excursion to know all the plants of the ratafia and then rockfish arrossada popular **Time:** 11h **Place:** Football pitch **Tickets:** Tourism Office **Price:** 10€



SATURDAY 26TH MAY

Music and wine By Vins i Caves Perelada and music performance of Els Cremats **Time:** 19h **Place:** Plaça Esteva i Cruaïnes



SUNDAY 27TH MAY

11th Popular cooking contest with Jordi Cruz, chef of Àbac restaurant with 3 Michelin stars **Time:** 12h **Place:** Plaça Esteva i Cruaïnes

Delivery awards of the XI Shop window rockfish Contest **Time:** 13.30h **Place:** Plaça Esteva i Cruaïnes



1ST, 2ND AND 3RD JUNE

Begur Sotaigua Aquatic activities, cinema, confereces, exhibitions... **Organized by:** Associació de Comerç i Turisme de Begur



SUNDAY 3rd JUNE

Guided visit by boat through Begur coast for all the winners of the draw of the rockfish campaign

For more information: **AJUNTAMENT DE BEGUR - ÀREA DE PROMOCIÓ ECONÒMICA I TURISME**

Av. Onze de setembre, 5 Begur (GIRONA) | (0034) 972 624 520 turisme@begur.cat www.visitbegur.cat www.begur.cat

#PeixdeRocaBegur #BegurEsAutentic #BegurEsAutenticTotlAny