

27<sup>a</sup> CAMPANYA  
GASTRONÒMICA

# PEIX DE ROCA BEGUR



DEL 25 D'ABRIL  
AL 7 DE JUNY  
2026



Ajuntament  
de Begur

**Begur**  
PROMOCIÓ ECONÒMICA  
I TURISME



**27<sup>a</sup>** CAMPANYA  
GASTRONÒMICA

# PEIX DE ROCA BEGUR



Quan he sentit la vella olor de sal marina  
a prop i he tocat els esculls, he interrogat  
la mar des del sorral i se m'han fet totes les  
perles ulls.

Joan Vinyoli - Cançó de mar  
(Domini màgic - 1984)



27<sup>a</sup> CAMPANYA  
GASTRONÒMICA

# PEIX DE ROCA BEGUR



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

---

~ RESTAURANTS PARTICIPANTS

**AlKostat del Mar -  
Hotel Finca Victòria**

**Begurio**

**Ca l'Adela**

**Carbó**

**Galena - Mas  
Comangau**

**Hostal Sa Rascassa**

**Hotel Aigua Blava**

**Parador d'Aiguablava**

**Sa Donzella**

**Ses Vinyes**

**Sidral Mooma**

**Taverna Son Molas**

**Turandot**



# AlKostat del Mar Hotel Finca Victòria

Croqueta de mar

---

Matrimoni d'anxova i tonyina en sorra  
amb salsa d'avellana

Suquet cru de gambeta de Palamós

Escalivada amb calamar cru  
i suc de rostit de peix

---

Arròs de l'Empordà amb sípia,  
salsitxes i escamarlà

---

Suquet de lluernia amb patates

---

Milfulls amb nata i fruits vermells

**Preu per persona: 100 €**  
(taules completes)

El menú inclou aigua, vi Castell de Perelada i cafè.  
Preu amb IVA inclòs.

Carrer del Mar, 4. Platja de Sa Riera  
972 600 835  
[hotelfincavictoria.com](http://hotelfincavictoria.com)



27<sup>a</sup> CAMpanya  
GASTRONòMICA

PEIX DE  
ROCA  
BEGUR

## Begurio

Croquetes fines d'escòrpora  
amb aire lleuger de fumet de peix de roca

---

Llagosta a la planxa a la seva meitat,  
boquet de micromesclum i escuma  
subtil de reducció cítrica

---

Gallineta de roca a la brasa, puré fi  
de celerí i cocota de bolets de temporada

---

Textures de xocolata

*Una proposta que posa en valor l'ecosistema marí de Begur,  
destacant el peix de roca com a eix central d'una cuina que  
combina tradició, producte i tècnica contemporània.*

**Preu per persona: 68 €**  
(mínim dues persones)

El menú inclou aigua, 1 ampolla de vi Castell de Perelada i cafè.  
Preu amb IVA inclòs.

C. Pi i Ralló, 23  
625 694 482  
[begurio.com](http://begurio.com)



## Ca l'Adela

Croqueta de peix de roca

---

### 3 entrants a escollir

Musclos al vapor amb plantes aromàtiques i llima

Amanida de cogombre, tomàquet cherry i cloïsses

Pakora d'algues amb crema de marisc

Fregida de roger i gamba amb  
maionesa de wasabi

Amanida de verdures en escabetx  
i ventresca de tonyina

Gambeta de Palamós a la sal

---

Arròs sec de congre i cloïsses

---

Gelat de cítrics

o

Escuma de crema catalana  
amb crumble de sucre cremat

**Preu per persona: 60 €**  
(taules completes)

El menú inclou aigua, vi Castell de Perelada i cafè.  
Preu amb IVA inclòs.

Plaça Major, s/n  
872 208 830



27<sup>a</sup> CAMpanya  
GASTRONòMICA

PEIX DE  
ROCA  
BEGUR

## Carbó

Croqueta de peix de roca

---

Gambetes saltejades de Palamós

Amanida de bacallà amb taronja i olivada de  
Kalamata

Alvocat a la flama amb vinagreta de sèsam

---

Arròs a la cassola amb roger

---

Pastís de formatge de recuit de Fonteta

Tiramisú

Crema catalana

**Preu per persona: 58,50 €**  
(taules completes)

El menú inclou aigua, vi Castell de Perelada i cafè.  
Preu amb IVA inclòs. Només servei de migdia.

C. Ventura Sabater, 1  
872 265 363  
[carbobegur.com](http://carbobegur.com)



## Galena - Mas Comangau

Croqueta de llamàntol a l'ajillo

---

Canelons de gambes amb  
vieires i salsa Nantua

---

Arròs caldós amb llamàntol

---

Pastís de formatge  
amb coulis de fruits vermells

**Preu per persona: 65 €**  
(taules completes)

El menú inclou aigua, vi Castell de Perelada i cafè.  
Preu amb IVA inclòs.

C. Ramon Llull, 1 (Urb. Residencial Begur)  
972 623 210  
[mascomangau.com](http://mascomangau.com)

## Hostal Sa Rascassa

### Menú amb maridatge de vins

Croqueta de peix de roca

---

Amanida d'alvocats, gambes i vinagreta de llima

*Maridatge Cava Brut Reserva*

---

Assortiment de closca

*Maridatge Perelada Collection*

---

Peix de costa del dia (peça gran per compartir)

*Maridatge Perelada Finca La Garriga*

---

Pedres de xocolata

*Garnatxa Roja Solera d'Espolla, Empordà*

**Preu per persona: 68 €**  
(taules completes)

El menú inclou aigua, vi Castell de Perelada i cafè.  
Preu amb IVA inclòs.

Cala d'Aiguafreda, 3  
972 622 845  
[hostalsarascassa.com](http://hostalsarascassa.com)



## Hotel Aigua Blava

Croqueta de peix de roca amb  
copa de cava Perelada

---

Duo de gamba i escamarlà a la planxa

---

Arròs sec de calamar de potera

---

Suprema de mero amb patates  
al forn a la catalana

---

Caneló farcit de recuit de  
Fonteta i fruits vermells

Llaminadures

**Preu per persona: 80 €**  
(taules completes)

El menú inclou aigua, vi Castell de Perelada i cafè.  
Preu amb IVA inclòs.

Platja de Fornells, s/n  
972 622 058  
[hotelaiguablava.com](http://hotelaiguablava.com)



27<sup>a</sup> CAMpanya  
GASTRONÒMICA

PEIX DE  
ROCA  
BEGUR

## Parador d'Aiguablava

Croqueta a la roca d'escòrpora  
i gamba vermella amb allioli suau de safrà

---

Ravioli obert de peix de roca, calçots  
confitats i romesco

---

Arròs sec tot pelat amb carpaccio  
d'escòrpora i allioli

---

Postres de la casa

**Preu per persona: 68 €**  
(taules completes)

El menú inclou aigua, vi Castell de Perelada i cafè.  
Preu amb IVA inclòs.

Platja d'Aiguablava  
972 622 162  
[parador.es](http://parador.es)



## Sa Donzella

Croqueta de peix de roca

---

### Un primer a escollir

Porro escalivat amb wakame i musclos  
escabetxats

Raviolis de pop roquer amb salsa  
de gambes

Lasanya de bou de mar amb  
bearnesa gratinada

Bullabessa de congre

Mar i muntanya de rogers  
amb papada i ceps

---

Arròs de rascassa i garoines

---

Xuixos a la brasa

Crema catalana

Lemon pie

**Preu per persona: 58,50 €**  
(taules completes)

El menú inclou aigua, vi Castell de Perelada i cafè.  
Preu amb IVA inclòs.

C. del Mar, 8. Platja de Sa Riera  
649 715 171



27<sup>a</sup> CAMpanya  
GASTRONòMICA

PEIX DE  
ROCA  
BEGUR

## Ses Vinyes

Croqueta de peix de roca

---

Musclo de roca a la brasa

---

Carxofa de Torroella amb cloïsses

Flor de carbassó en tempura de pop roquer i  
maionesa de verdures

---

Arròs de Pals a la llauna amb rogers de roca,  
salicòrnia i pètals de safrà

---

Tap de Cadaqués flamejat a taula

**Preu per persona: 70 €**

El menú inclou aigua, vi Castell de Perelada i cafè.  
Preu amb IVA inclòs.

Camí ses vinyes, 15

972 303 857

[sesvinyesrestaurant.com](http://sesvinyesrestaurant.com)



## Sidral Mooma

Croqueta de peix de roca

---

Tàrtar de tomata amb ceba,  
crema d'alvocat i ventresca

La nostra ensaladilla de lluç i cranc

Ous ferrats, tàrtar de llobregant  
i patata palla

---

Arròs melós de carpaccio de gamba vermella

o

Arròs de peça de peix de roca a la brasa

---

Postres a escollir de la carta

**Preu per persona: 55 €**  
(mínim 2 persones i taules completes)

El menú inclou aigua, vi Castell de Perelada (un màxim de 1/2 ampolla per persona) i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Passatge Racó, 1  
872 020 034  
[sidral.net](http://sidral.net)



27<sup>a</sup> CAMPAÑA  
GASTRONÒMICA

PEIX DE  
ROCA  
BEGUR

## Taverna Son Molas

Croqueta de cabra de mar amb copa de cava  
Perelada

---

Ceviche de poma amb punxencs, moniato i  
granissat de cogombre

---

Arròs de rogers amb emulsió de cítrics

---

Canelons de chili crab estil Singapur

---

Lemon pie de plàncton

**Preu per persona: 75 €**  
(taules completes)

El menú inclou aigua, vi Perelada Obsequi de l'Empordà 2024 o Finca La Garriga (amb suplement de 5 €) i cafè. Preu amb IVA inclòs.

C. Camí del Mar, 16  
618 779 832  
[tavernasonmolas.com](http://tavernasonmolas.com)



## Turandot

Croqueta de peix aranya, rostes de la seva pell i  
allioli de fonoll marí

---

La Gilda de Begur: oliva farcida de brandada  
de lluerna, piparra, tomàquets cherry semisecs i  
rogers en vinagre

Ensaladilla de patata al caliu, mero, tàperes,  
cogombrets, rovell d'ou curat i pastanaga

---

Bullabessa de peix de roca a la catalana, amb  
salsa rolla

---

Arròs sec del senyoret pescador, allioli de gamba

---

Albercoc rostit amb romaní, crumble de mel i  
ametlla, reducció de moscatell i gelat de vainilla

**Preu per persona: 65 €**  
(taules completes)

El menú inclou aigua, vi Castell de Perelada i cafè.  
Preu amb IVA inclòs.

Av. Onze de Setembre, 27  
972 622 608  
[turandot.es](http://turandot.es)

27<sup>a</sup> CAMpanya  
GASTRONÒMICA

PEIX DE  
ROCA  
BEGUR



AGENDA  
D'ACTIVITATS

PEIX DE  
ROCA  
BEGUR



## ~ DISSABTE 25 D'ABRIL

### **Inauguració de la 27a Campanya Gastronòmica del Peix de Roca**

Amb la presència de Quim Casellas, cuiner del restaurant Casamar i Maria Xinxó, periodista. Esquetxos teatralitzats a càrrec del grup de Teatre Mutis. L'acte està amenitzat musicalment per Aurora Ortiz.

**Hora:** 12 h

**Lloc:** Plaça Esteva i Cruañas

**Seguidament degustació de tastets de Peix de Roca** acompanyats d'una copa de cava Perelada, a càrrec dels restaurants participants en la campanya gastronòmica. El públic assistent podrà adquirir tiquets per degustar els tastets. Part de la recaptació econòmica de l'acte anirà destinada al Projecte Sèpia.

**3r concurs de la Croqueta del Peix de Roca.**

## ~ DIUMENGE 10 DE MAIG

### **5a Caminada Peix de Roca Begur**

**Hora:** 8 h

**Lloc:** Plaça de la Vila

**Activitat gratuïta**

**Organitza:** Club Excursionista Els Perduts de Begur.

## ~ DIVENDRES 15 DE MAIG

### **Sessió de cinema "Una Natura Canviant"**

Documental creat pel Museu de la Pesca de Palamos que recull els testimonis de tretze



27<sup>a</sup> CAMpanya  
GASTRONÒMICA

PEIX DE  
ROCA  
BEGUR

pescadors que ens ajuden a reflexionar sobre les seves inquietuds i percepcions davant la crisi climàtica al mar, així com sobre la relació entre la pesca i la ciència.

**Hora:** 19 h

**Lloc:** Cinema Casino

**Entrada gratuïta**

## ~ DISSABTE 16 MAIG

### **Ruta en bicicleta elèctrica per Begur "Peix de Roca"**

Ruta guiada en bicicleta per Begur acompanyada de guies titulats. Es posa a disposició una bicicleta elèctrica i un casc gratuïts.

**Hora:** 10 h

**Lloc:** Plaça Esteva i Cruañas

**Durada:** 2 hores aprox.

**Material necessari:** Roba, calçat esportiu i aigua

**Activitat gratuïta**

**Inscripcions:** [visitbegur.cat](http://visitbegur.cat)

## ~ DIUMENGE 17 DE MAIG

### **Neteja del fons marí a Aiguablava**

**Hora:** 11 h

**Lloc:** Platja Aiguablava

**Activitat gratuïta**

**Inscripcions:** 609437106 – [info@begurdive.com](mailto:info@begurdive.com)

**Data límit inscripcions:** 14 de maig (aforament limitat)

**Organitza:** Begur Dive Centre d'Immersion



## ~ DISSABTE 30 I DIUMENGE 31 DE MAIG

**Empordà Wine and Food – Tast & Showcooking**  
Maridatges amb cellers de l'Empordà i cuina en directe.

**Lloc:** Plaça Esteva i Cruañas

**Organitza:** Grup Empordà Creatiu

## ~ DIUMENGE 7 DE JUNY

**Quins Ous! Activitat en família**

Aprèn sobre la pesca, les sèpies i el futur del nostre mar, potser veurem néixer sèpies i calamars!

**Hora:** de 8 a 10 h

**Lloc:** Platja de Sa Riera

**Material recomanat:** Banyador

**Organitza:** Projecte Sèpia

**Taller infantil: Pintem pedres del Peix de roca**

**Hora:** d'11 a 13 h

**Lloc:** Platja de Sa Riera

**Organitza:** Esplai Autèntic Begur

27. CAMPANYA GASTRONÒMICA

PEIX DE  
ROCA  
BEGUR



27<sup>a</sup> CAMPANYA GASTRONÒMICA

# PEIX DE ROCA BEGUR

DEL 25 D'ABRIL  
AL 7 DE JUNY  
2026



Ajuntament  
de Begur



PROMOCIÓ ECONÒMICA  
I TURISME



SOM  
GASTRO-  
NOMIA



Barris i Viles  
Marineres



Generalitat  
de Catalunya



Costa Brava



PERELADA  
ESPERIT AMFITRIÓ · 1923



**Oficina de turisme**

Av. Onze de setembre, 5, Begur  
+34 972 624 520 · [visitbegur.cat](http://visitbegur.cat)

#peixderoca · #beguresautentic