



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

CAP SA SAL

Carretera d'Aiguafreda, s/n / 972 624 375 / 972 623 958

- Ensalada de ventresca de atún
Calamares a la andaluza con lima y curry
Marisco variado a la brasa
- Suquet (guiso) de pescado de roca
- Selección de postres caseros

Precio por persona: 59 € (Mesas completas)

CARBÓ

C. Ventura Sabater, 1 / 872 265 363

- Gambitas de Palamós salteadas
Jamón de vaca Premium con pan
Ensalada de aguacate y mango
- Arroz a la cazuela con penegal y gambita de Palamós o Pescado de la costa al Carbó
- Requesón de Ullastret con mermelada de higos o Tiramisu

Precio por persona: 47,50 € (Mesas completas)

CASA JUANITA

C. Pi i Ralló, 7 / 972 622 013

- Aperitivo de bienvenida con copa de cava Perelada
- Aros de pulpo a la andaluza con su pimiento rojo
- Ensalada de la abuela Juanita
- Calamar a la brasa sobre jamón ibérico con vinagreta de ajo y perejil
- Pescado de roca al horno según capturas (brótola de roca, sargo, sargo picudo, penegal...)
- Postre de la casa

Precio por persona: 54 € (Mesas completas)

COSTA BRAVA

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

- Aperitivo de la casa y copa de cava Perelada
- Ensalada de pulpo y mejillón en escabeche
- Suquet de Rubio y con fumet de pescado de roca
- Cheesecake

Precio por persona: 48 € (Mesas completas)

DI FERENT

C. Pi i Ralló, 10 / Tel. 972 622 391

- Puerros confitados, mejillones, queso feta, piparra, zanahoria escabechada y ajo negro
- Croquetas de gambas con alioli de cilantro y lima
- Pulpo a la brasa, col kimchi, Parmentier de patatas y migas con pimentón de la Vera
- Arroz seco de pescado de roca
- Suprema de bejel con habitas salteadas con botifarra negra y panceta
- Croissant relleno de manzana con helado de ratafia

Precio por persona: 69 € (Mesas completas)

GALENA-MAS COMANGAU

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

- Aperitivo de la masía
- Canelones de vieiras con gambas
- Cazuela de pescado con patatas
- Coulant de chocolate con helado de vainilla

Precio por persona: 48 € (Mínimo dos personas)

HOTEL SES NEGRES

C. del Mar, 8 / 649 715 171

- Erizos de mar con yuzu
- Brandada de congrio con verduritas mini de Can Garús
- Pulpo con papada y romesco
- Pescado de roca cocido en mariposa a la brasa
- Bruñuelos de chocolate negro y helado de vainilla

Precio por persona: 58 € (Mesas completas)

HOTEL AIGUA BLAVA

Platja de Fornells, s/n / 972 622 058

- Entretenimiento frío y caliente con copa de cava Perelada
- Marinado criollo de pescado de roca
- Gambas de Palamós a la plancha
- Suprema de lubina salvaje con patatas al horno a la catalana
- Hojaldre de miel y piñones con recuit de Fonteta
- Golosinas

Precio por persona: 75 € (Mesas completas)

PARADOR D'AI GUABLAVA

Platja d'Aiguablava / 972 622 162

- Escabeche de caballa con uvas y nueces garrapiñadas
- Crema fría de galeras y alubias blancas al vermú con perlas de aceite de oliva virgen extra
- Arroz seco de canana, gambas de costa y setas
- Taps de Begur flambeados con ron, café y canela

Precio por persona: 65 € (Mesas completas)

TAVERNA SON MOLAS

Camí de Mar, 16 / 618 779 832

- Bloody Mary con crujiente de gambas
- Ajoblanco de coco con salmonetes marinados y naranja
- Arroz de cangrejo con allioli de algas
- Suquet de roca thai
- Milhojas de chocolate y avellanas

Precio por persona: 60 € (Mesas completas)

TOC AL MAR

Platja d'Aiguablava, 8 / 972 113 232

- Croquetas de gamba roja de Palamós
- Tartar de pescado de roca
- Arroz seco de pescado de roca
- Tarta de queso con helado de té verde

Precio por persona: 57 € (Mesas completas)

ESTABLIMENT	TAPA
Bar de Plaça Plaça de la Vila, 5 972 62 21 77	Tapa sorpresa de pescado de roca
Cal Bandarra Plaça Pella i Forgas, 4 972 622 423	Mejillones de roca en escabeche de kimchi
La Motxa Plaça de l'Església, 4 972 622 872	Mejillones al curry rojo
Sa Barra C. Sant Pere, 5 972 744 863	Taco de cangrejo al estilo mejicano

ACTIVIDADES



SÁBADO 22 de ABRIL

Inauguración de la 24ª Campaña Gastronómica del Pescado de Roca Hora: 12 h. Place: Plaça Esteva i Cruañes. Presentará el acto Helena Garcia Meler. Sketches teatralizados a cargo de Teatre Mutis Jove. Habrá degustación de tapas de los restaurantes participantes con música en directo a cargo de Marina Villegas y Koko de Murga (se podrán comprar tiquets para degustar las tapas).

FIN DE SEMANA ESPECIAL PESCADO DE ROCA – FONDO MARINO



VIERNES 5 de MAYO

Proyección de cine especial Pescado de Roca "L'Empordanet sota l'Aigua" con la presentación a cargo del autor Carlos Virgili. Hora: 19 h. Lugar: Cine Casino. Entrada gratuita.



SÁBADO 6 de MAYO

Limpieza de Fondo Marino. Hora: 11 h. (bienvenida y desayuno) - 12 h. (inicio actividad). Lugar: Playa Aiguablava. Precio: 10 € Inscripciones a info@begurdive.com / 609437106. Organiza: Begur Dive Centre d'Immersió.



12, 13 y 14 MAYO

IX Begur en flor. Lugar: Centro del pueblo. Organiza: Associació de Comerç i Turisme de Begur.



DOMINGO 28 MAYO

2ª CAMINATA PESCADO DE ROCA BEGUR. Lugar: Plaça de la Vila. Organiza: Grupo Excursionista Els Perduts. Hora: 8 h.



DOMINGO 5 de MAYO

Taller infantil: Pintemos piedras del Pescado de Roca Hora: de 11 h. a 13 h. Lugar: Playa de Sa Riera. Organiza: Esplai Autèntic Begur