



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

**CAP SA SAL**

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

- Salade de ventresque de thon  
Calamars à l'andalouse avec citron vert et curry  
Fruits de mer grillés variés
- Suquet (ragoût) de poisson de roche
- Sélection de desserts faits à la maison

**Prix par personne:** 59 € (Tables complètes)

**CARBÓ**

c. Ventura Sabater, 1 / 872 265 363

- Crevettes de Palamós sautées  
Jambon de vache premium avec pain  
Salade d'avocat et mangue
- Riz en cocotte avec rascasse de fond et crevettes de Palamós ou Poisson de la côte au Carbó
- Fromage blanc d'Ullastret avec confiture de figue ou Tiramisu

**Prix par personne:** 47,50 € (Tables complètes)

**CASA JUANITA**

c. Pi i Ralló, 7 / 972 622 013

- Apéritif de bienvenue avec coupe de cava Perelada
- Anneaux de poulpe à l'andalouse avec poivron rouge
- Salade de la grand-mère Juanita
- Calamars grillés sur jambon ibérique avec vinaigrette à l'ail et persil
- Poisson de roche au four selon captures (moustella mostelle, sar, sar à museau pointu, rascasse de fond...)
- Dessert maison

**Prix par personne:** 54 € (Tables complètes)

**COSTA BRAVA**

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

- Apéritif maison et coupe de cava Perelada
- Salade de poulpe et moules en escabèche
- Suquet de Grondin et avec fumet de poisson de roche
- Cheesecake

**Prix par personne:** 48 € (Tables complètes)

**DIFERENT**

c. Pi i Ralló, 10 / 972 622 391

- Poireaux confits, moules, fromage feta, piparra, carottes marinées et ail noir
- Croquettes de crevettes avec ailloli de coriandre et lime
- Poulpe grillé, chou kimchi, Parmentier de pomme de terre et migas au poivron rouge de la Vera
- Riz sec de poisson de roche
- Suprême de grondin avec des petites fèves noyées avec une saucisse catalane noire et lard
- Croissant rempli de pomme avec du glace à la ratafia

**Prix par personne:** 69 € (Tables complètes)

Trois premiers et un riz à partager, une seconde à choisir et des desserts à partager.

**GALENA-MAS COMANGAU**

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

- Apéritif maison
- Cannellonis de coquilles Saint-Jacques avec crevettes
- Suquet (fricassée de poisson) avec pommes de terre
- Coulant au chocolat avec glace à la vanille

**Prix par personne:** 48 € (Minimum deux personnes)

**HOTEL SES NEGRES**

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

- Oursins avec yuzu
- Brandade de congre avec mini-légumes de Can Garús
- Poulpe avec fanon et romesco
- Poisson de roche cuit en papillon grillée
- Beignets au chocolat noir et glace à la vanille

**Prix par personne:** 58 € (Tables complètes)

**HOTEL AIGUA BLAVA**

Platja de Fornells, s/n / 972 622 058

- Snacks chauds et froids avec coupe de cava Perelada
- Criollo mariné de poisson de roche
- Crevettes de Palamós grillées
- Suprême de bar sauvage avec pommes de terre au four à la Catalane
- Feuilleté de miel et de pignons avec caillé de Fonteta
- Gourmandise

**Prix par personne:** 75 € (Tables complètes)

## PARADOR D'AIGUABLAVA

Platja d'Aiguablava / 972 622 162

- Maquereau mariné avec raisin et noix sucrées
- Crème froide de cigales de mer et haricots blancs au vermouth avec perles d'huile d'olive verge
- Riz sec de canana, crevettes de côte et champignons
- *Bouchon* de Begur flambée aux rom, café et cannelle

**Prix par personne** : 65 € (Tables complètes)

## TAVERNA SON MOLAS

Camí de Mar, 16 / 618 779 832

- Bloody Mary aux crevettes croustillantes
- Ajoblanco de coco, avec rougets marinés et orange
- Riz au crabe avec allioli aux algues
- Suquet de roche thai
- Millefeuille de chocolat et noisette

**Prix par personne**: 60 € (Tables complètes)

## TOC AL MAR

Platja d'Aiguablava, 8 / 972 113 232

- Croquettes de crevette rouge de Palamós
- Tartare de poisson de roche
- Riz sec de poisson de roche
- Gâteau de fromage avec glacée de thé vert

**Prix par personne**: 57 € (Tables complètes)

BAR	TAPA
<b>Bar de Plaça</b> Plaça de la Vila, 5 972 62 21 77	Tapa surprise de poisson de roche
<b>Cal Bandarra</b> Plaça Pella i Forgas, 4 972 622 423	Moules de roche marinées au kimchi
<b>La Motxa</b> Plaça de l'Església, 4 972 622 872	Moules au curry rouge
<b>Sa Barra</b> C. Sant Pere, 5 972 744 863	Tacos de crabe à la mexicaine

# ACTIVITÉS



### SAMEDI 22 AVRIL

**Présentation de la 24eme Campagne Gastronomique du Poisson de Roche** Heure: 12h00. Lieu: Plaça Esteva i Cruañas. Esquisses théâtralisées par Teatre Mutis Jove. Présentée par Helena Garcia Melero, il y aura tapas des restaurants qui participent cet année (le public pourra acheter des tickets pour déguster le même jour), avec musique en directe par Marina Villegas et Koko Murga.

### SPÉCIAL WEEK-END POISSON DE ROCHE - FOND DE LA MER



### VENDREDI 5 MAI

#### Projection spéciale de films Peix de Roca

Projection de documentaires dont L'Empordanet sota l'Aigua avec une présentation de l'auteur Carles Virgili. Heure: 19h00 Lieu: Cinéma Casino. Entrée gratuite.



### SAMEDI 6 MAI

**Nettoyage des fonds marins à Aiguablava** Horaire: 11h00 (accueil et petit-déjeuner) - 12h00 (début d'activité). Lieu: Plage d'Aiguablava. Prix: 10 € Inscriptions jusqu'au 4 mai à: [info@begurdive.com](mailto:info@begurdive.com) / 609437106. Organisé par: Begur Dive Center d'Immersion.



### 12, 13 et 14 MAI

**IX Begur en fleur.** Lieu: Centre du village. Organisé par: Association du Commerce et du Tourisme de Begur.



### DIMANCHE 28 MAI

**2eme MARCHÉ POISSON DE ROCHE.** Lieu: Place de la Vila. Organisée par: Groupe Excursionniste Els Perduts. Heure: 8h00.



### DIMANCHE 4 JUNE

**Atelier d'enfants:** Peignons des pierres de poisson de roche. Horaire: de 11h00 à 13h00 Lieu: Plage de Sa Riera. Organisé par: Esplai Autèntic Begur

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

Av. Onze de setembre, 5 Begur (GIRONA) | (0034) 972 624 520 [turisme@begur.cat](mailto:turisme@begur.cat) [www.visitbegur.cat](http://www.visitbegur.cat) [www.begur.cat](http://www.begur.cat)

#peixderoca #beguresautentic