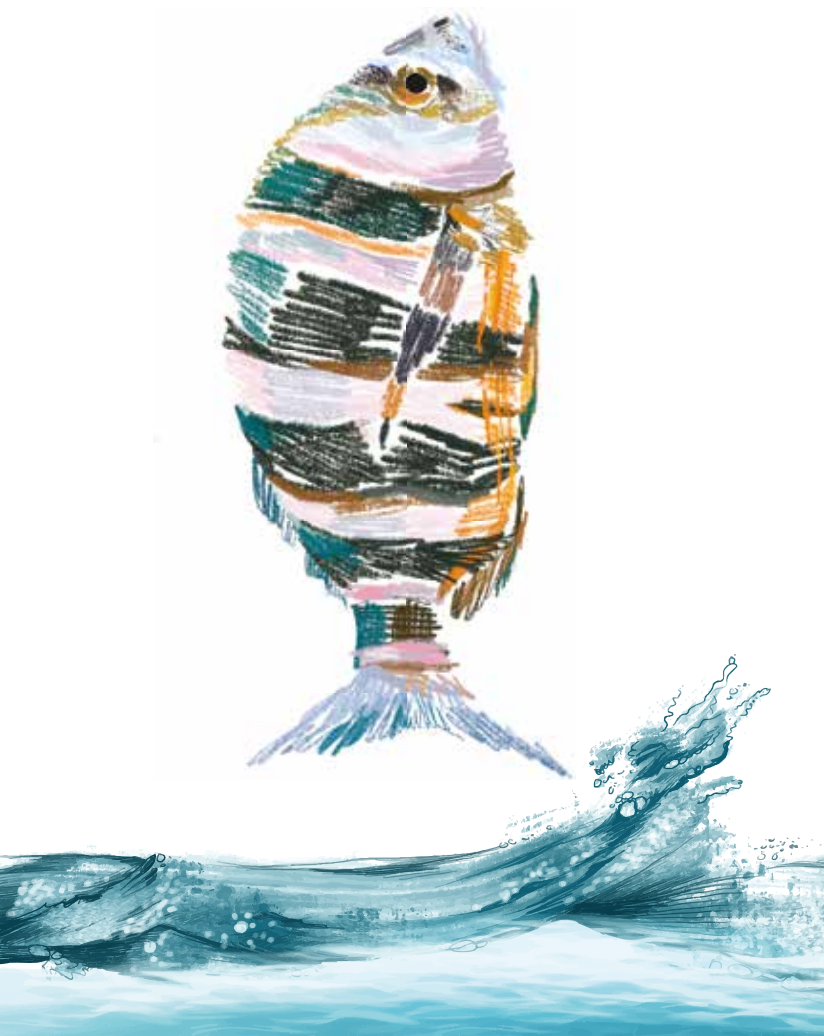


25^a CAMPANYA
GASTRONÒMICA

PEIX DE ROCA BEGUR

DEL **4 DE MAIG**
AL **2 DE JUNY** 2024





PEIX DE ROCA

BEGUR

25a

CAMPANYA
GASTRONÒMICA

Aquesta edició és molt especial ja que celebrem 25 anys de la Campanya Gastronòmica del Peix de Roca.

Com totes les dels darrers anys, és el nostre petit homenatge al peix de roca: hi trobareu moltes receptes i plats, uns més simples i d'altres més laboriosos, però tots respectant aquest producte únic i que a molts els descobrirà un cop més la varietat, versatilitat i qualitat d'aquest tipus de peix.

Enguany amb una important novetat, la croqueta del peix de roca que l'oferiran bars i restaurants participants i que us sorprendrà per les combinacions de textures i sabors!

Arreu

Copa de cava Perelada

Croqueta de rascassa

Kimuchi de penegal

Amanida de tomata amb verat en escabetx

Sopa de peix amb cruixent de gambetes

Sardina fumada amb escalivada sobre pasta de full

Caneló XL de peix amb salsa de carxofa

Burger de pop amb cheddar i wakame

Suro aromatitzat amb gelat peix de roca

RESTAURANTS

QUE PARTICIPEN EN LA CAMPANYA

PEIX DE
ROCA
BEGUR

25a
CAMpanya
GASTRONÒMICA

Preu per persona: 47 €
(Mínim dues persones)

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

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

Ca l'Adela

Croqueta de peix de roca

Rogers escabetxats

Musclos de roca al vapor

Gambeta de Palamós saltejada

Arròs de penegal

Suflé de recuit

Mini pastís de llimona

Cap Sa Sal

Croqueta de peix de roca
amb copa de cava Perelada de benvinguda

Amanida de tomata, cor de bou i ventresca de tonyina

Fritura de peix

Marisc variat a la brasa

Suquet de peix de roca

Selecció de postres casolanes

Preu per persona: 49 €
(Taules completes)

Preu per persona: 63 €
(Taules completes)

El menú inclou aigua, 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 amb barca per a dues persones

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

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

Carbó

Croquetes de peix de roca

Tàrtar de tomata negra amb alvocat i gelat de rúcula

Faves saltejades amb gambeta de Palamós

Musclos de roca amb farigola al Carbó

Pernil de vaca madurada amb pa de coca amb tomata

Arròs sec amb rascassa i gambeta

Recuit de Ca la Nuri amb figues en almívar

Buenos aires de xocolata amb dolç de llet

Tiramisú

Casa Juanita

Croqueta de peix de roca amb copa de cava Perelada

Amanida de l'àvia Juanita

Pop a l'andalusa i el seu romesco

Peix de roca al forn de llenya segons captures
(molla negra, sard, cantarà, penegal...)

Postres de la casa

Preu per persona: 53 €
(Taules completes)

Preu per persona: 64 €
(Taules completes)

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

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

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada
(1 ampolla per a 2 menús) 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 amb barca per a dues persones

Diferent

Tapa...

La croqueta de peix

Per compartir...

Filet de roger en papillota de pèsols, llima i menta

Wonotons fregits de peix de roca i verdures amb salsa hoisin

Estofadet de tripa de bacallà, cap de pop
i botifarra negra amb mongetes

Arròs sec de pop roquer amb escalivats i romesco

Suquet de peix de roca per no perdre la tradició

Maduixes amb xocolata blanca i alfàbrega

Galena - Mas Comangau

Croqueta de gambes

Lasanya de llamàntol amb verdures de l'horta
i salsa americana

Suquet de peix amb cloïsses i patates

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Preu per persona: 72 €
(Taules completes)

Preu per persona: 58 €
(Mínim dues persones)

Tres primers i un arròs per compartir,
un segon i unes postres a compartir.

El menú inclou aigua, 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 amb barca per a dues persones

El menú inclou aigua, 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 amb barca per a dues persones

Hostal Ses Negres

Copa de cava Perelada amb croqueta de peix de roca

Brandada de congre amb verduretes mini de Can Garús

Pop amb papada i romesco

Peix de roca cuit en papallona a la brasa

Garoina amb yuzu

Brunyols de xocolata negra i gelat de vainilla

Hotel Aigua Blava

Croqueta de peix de roca amb copa de cava Perelada

Ensalada russa de llamàntol blau

Gambes de Palamós a la planxa

Suprema de llobarro salvatge
amb patates al forn a la catalana

Milfulls de mel i pinyons amb recuit de Fonteta

Llaminadures

Preu per persona: 62 €
(Taules completes)

Preu per persona: 78 €
(Taules completes)

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

El menú inclou aigua, 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 amb barca per a dues persones

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

Parador d'Aiguablava

Croqueta de peix de roca

Tataki de bonítol amb salsa anxovada i pols d'all torrat

Calçots en tempura de farina de cigrons amb el seu romesco

Arròs sec de canana, gambes de costa i bolets

Mousse de xocolata blanca, iogurt
i ametlles amb cor de cacau

Ses Vinyes

Copa de benvinguda cava Perelada

Croqueta cruixent de peix de roca amb alga wacame

Amanida de pop roquer, milfulls de patata i pimentó de la vera

Peix de roca amb arròs cremós de Pals i bolets de primavera

Xuixo de Girona amb gelat de crema catalana

Llaminadures (roques de les Medes amb xocolata)

Preu per persona: 65 €
(taules completes)

Preu per persona: 60 €
(Mínim dues persones)

El menú inclou aigua, 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 amb barca per a dues persones

El menú inclou aigua, 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 amb barca per a dues persones

Taverna Son Molas

Croqueta de morena i cranc blau

Copa de cava Perelada

Crema de celerí amb musclos en escabetx i botarga

Arròs de cranc i maionesa d'algues

Peix roquer amb favetes, garoines i botifarra negra

Milfulls de recuit amb mel i nous garapinyades

Preu per persona: 65 €
(taules completes)

El menú inclou aigua, 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 amb barca per a dues persones

Toc al Mar

Croquetes de peix de roca

Tàrtar de peix de roca

Arròs sec de peix de roca i alloli de gambes

Xocolata, pa amb oli i sal

Preu per persona: 57 €
(Taulas completes)

El menú inclou aigua, 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 amb barca per a dues persones

Turandot

Copa de cava de benvinguda Perelada

Croqueta de peix de roca amb allioli de plàncton

Anxova de l'Escala amb recuit trufat i oliva negra

Coliflor en textures, cocotxa de lluç,
mantega d'avellanes, miso i xili

Allipebre de rogers de la Costa Brava
amb perfums tailandesos

Llobarro salvatge, velouté de les seves espines
i verdures de l'horta de tramuntana

Postres de la casa a escollir

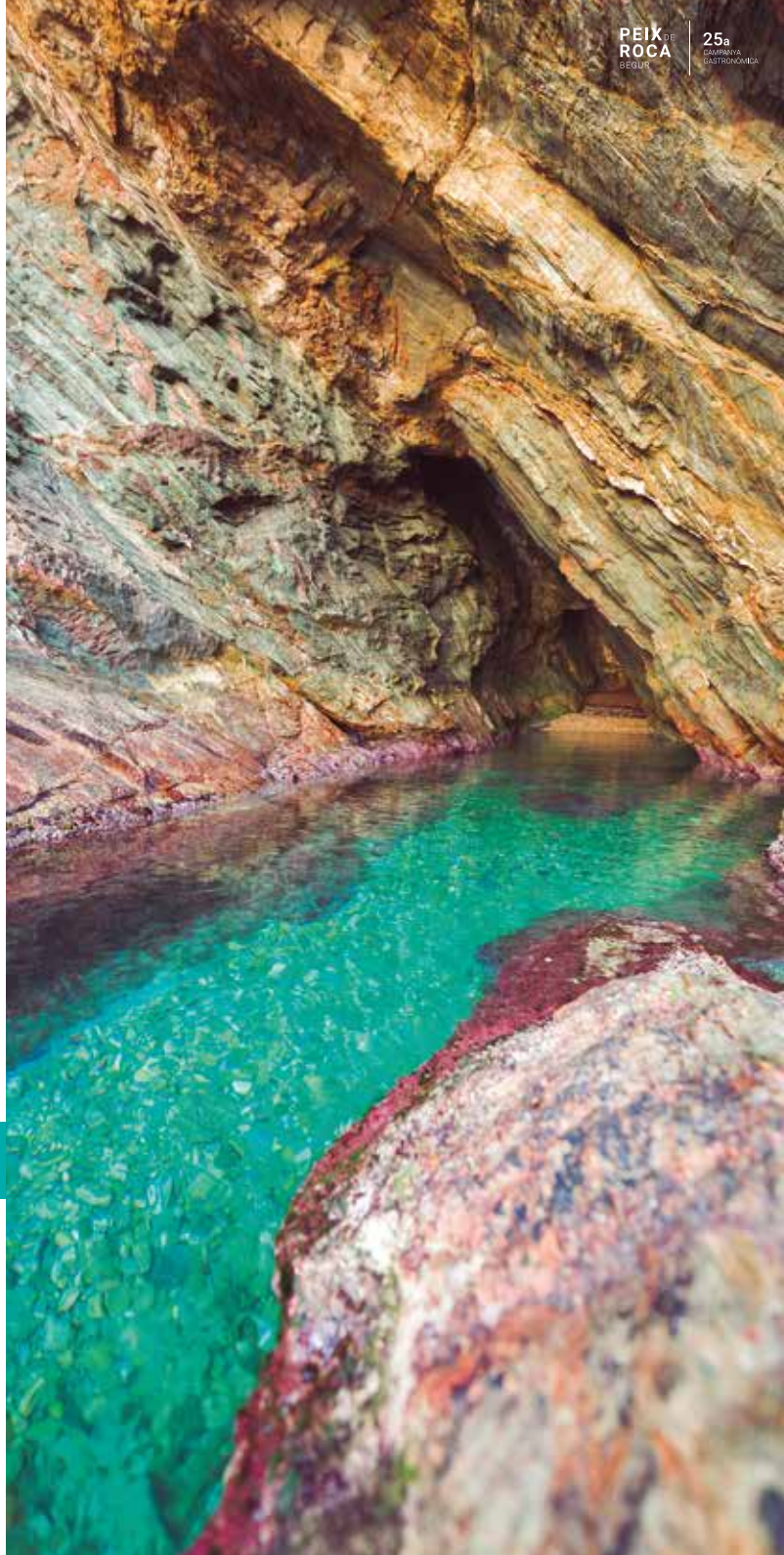
Preu per persona: 68 €
(Taules completes)

El menú inclou aigua, 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 amb barca per a dues persones

📍 Av. Onze de Setembre, 27

☎ 972 622 608 www.turandot.es/es



LA CROQUETA DEL PEIX DE ROCA

BAR DE PLAÇA

Plaça de la vila, 5 / Tel. 972 622 177

Croqueta de pop de roca

BAR ES CASTELL

Plaça de la vila, 4 / Tel. 972 622 010

Croqueta de peix de roca

BEGURIO

C. Pi i Ralló, 23 / 670 343 757

Croqueta de caua

EL TAPAS BEGUR

Plaça de la vila, 1 baixos / Tel. 616 955 980

Croqueta de peix

LA MOTXA

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

Croqueta de pop de roca

SA BARRA

C. Sant Pere, 5 / Tel. 972 744 863

Croqueta de rascassa amb fumet de cranc,
garoina i algues

BARS - TAPES

QUE PARTICIPEN EN LA CAMPANYA

PEIX DE
ROCA
BEGUR

25a
CAMPANYA
GASTRONÒMICA

ACTIVITATS

PEIX^{DE}
ROCA
BEGUR

25a
CAMPANYA
GASTRONÒMICA

Dissabte 4 de maig de 2024

· Inauguració de la 25a Campanya Gastronòmica del Peix de Roca

Hora: 12 h
Lloc: Plaça Esteva i Cruañas
Amb la presència de Quim Casellas, cuiner del restaurant Casamar. Esquetxos teatralitzats a càrrec del grup de Teatre Mutis Jove. 1r concurs de la Croqueta del Peix de roca (restaurants i bars participants a la campanya).
Programa en directe de Radio Capital - Especial Peix de Roca.

Seguidament, degustació de tastets de peix de roca acompanyats d'una copa de cava Perelada, a càrrec dels restaurants participants en la campanya gastronòmica.
L'acte està amenitzat musicalment per Marina Villegas.

El públic assistent podrà adquirir tiquets per degustar els tastets. La recaptació anirà destinada al Projecte Sèpia.

· Gira Píndoles – Teatre breu en espais vius

Activitat gratuïta i recomanada per a majors de 14 anys.
Representacions a tres espais singulars.
Hora: 17:45 h
Lloc: Plaça de la vila
Organitza: Àrea de Cultura, Cultura Tangent i Festival Píndoles

Cap de setmana especial Peix de roca - Fons Marí

Divendres 10 de maig de 2024

· Projectió de cinema especial fons marí

Passi del documental Boreas: Mines, Drogues i Dalí amb presentació a càrrec de l'autor Carlos Virgili.
Hora: 19 h
Lloc: Cinema Casino
Entrada general: Gratuïta

Dissabte 11 de maig de 2024

· Presentació del llibre "... allà on Sa Llongada trenca...", Memòries dels últims Llops de Mar de Sa Riera

A càrrec dels autors Florian Pi Romaní i Jordi Velasco Morral
Hora: 12 h
Lloc: Plaça Francesc Pi "Xico Florian" – Platja de Sa Riera

Diumenge 12 de maig de 2024

· Neteja de Fons Marí a Sa Riera

Hora: 10 h (benvinguda al centre Sabarraca - Waterhouse) – 11h (inici activitat)
Lloc: Platja de Sa Riera
Preu: 15 € (Inclou tanc i ploms) – Places limitades
* Per submarinistes certificats, amb assegurança en vigor, majors d'edat i amb equip propi i registrats prèviament per a l'activitat.
* En cas de no tenir equip i voler participar, s'haurà de recollir l'equip el dia abans i abonar el preu del lloguer del mateix (subjecte a disponibilitat).

Inscripcions: subegur@gmail.com
Data límit inscripcions: 10 de maig o en tancar disponibilitat.
Organitza: Sabarraca-Waterhouse (www.sabarracalab.com)

17 - 20 de maig

· X Begur en Flor "Homenatge a les flors"

Durant el cap de setmana trobareu el poble guarnit amb exposicions florals a places, carrers i a racons del municipi, tallers per a totes les edats, música en directe, concursos, espectacles i activitats infantils...
Organitza: ACIT - Associació de Comerç i Turisme de Begur
[@begurenflor](http://begurenflor)

Dissabte 25 de maig

· 3a Caminada Peix de Roca Begur

Activitat gratuïta
Hora sortida: a partir de les 8 h
Lloc sortida: Plaça de la Vila
Organitza: Club Excursionista Els Perduts de Begur

Diumenge 2 de juny

· Taller infantil Pintem pedres del Peix de Roca

Hora: d'11 h a 13h
Lloc: Platja de Sa Riera
Organitza: Esplai Autèntic Begur

PEIX DE ROCA

BEGUR

25a
CAMPANYA
GASTRONÒMICA



Maquetació per part de IKREA (www.ikrea.eu) · Il·lustració d'Anna Grimal

Ajuntament de Begur · Promoció Econòmica i Turisme · Av. Onze de setembre 5,
17255 Begur (+34 972 624 520)
turisme@begur.cat · www.visitbegur.cat · www.begur.cat
#peixderoca · #Beguresautentic





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

ARREU

C. Concepció Pi i Tató, 1-3 / 972 623 505

Copa de cava Perelada
Croqueta de cabracho
Kimuchi de gallineta roja

Ensalada de tomate con caballa en escabeche
Sopa de pescado con crujiente de gambas

Sardina ahumada con escalibada sobre hojaldre
Canelón XL de pescado con salsa de alcachofa
Burger de pulpo con cheddar y wakame

Corcho aromatizado con helado pescado de roca
Precio por persona: 47 € (Mínimo dos personas)
Solo servicio de mediodía.

CA L'ADELA

Playa de Sa Tuna – Plaça Major, s/n / 872 208 830

Croqueta de pescado de roca

Salmonete escabechados
Mejillones de roca al vapor
Gambita de Palamós salteada

Arroz de penegal

Suflé de requesón
Mini pastel de limón

Precio por persona: 49 € (Mesas completas)

CAP SA SAL

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

Croqueta de pescado de roca con copa de cava de bienvenida

Ensalada de tomate, corazón de buey y ventresca de atún
Fritura de pescado
Marisco variado a la brasa

Suquet de pescado de roca

Postres caseros variados
Precio por persona: 63 € (Mesas completas)
Solo servicio de mediodía.

CARBÓ

C. Ventura Sabater, 1 / 872 265 363

Croquetas de pescado de roca

Tartar de tomate negro con aguacate y helado de rúcula
Habas salteadas con gambita de Palamós
Mejillones de roca con tomillo al Carbó
Jamón de vaca madurada con pan de torta con tomate

Arroz seco con cabracho y gambita

Requesón de Ca la Nuri con higos en almíbar
Buenos aires de chocolate con dulce de leche
Tiramisú

Precio por persona: 53 € (Mesas completas)
Solo servicio de mediodía.

CASA JUANITA

C. Pi i Ralló, 7 / 972 622 013

Croqueta de pescado de roca con copa de cava Perelada

Ensalada de la abuela Juanita

Pulpo a la andaluza y su romesco

Pescado de roca al horno de leña según capturas (brótola de roca, sargo, sargo picudo, penegal...)

Postres de la casa

Precio por persona: 64 € (Mesas completas)

DIFERENT

C. Pi i Ralló, 10 / 972 622 391

Tapa: La croqueta de pescado
Para compartir:

Filete de salmonete en papillote de guisantes, lima y menta
Wontons fritos de pescado de roca y verduras con salsa hoisin
Estofado de tripa de bacalao, cabeza de pulpo y butifarra negra con alubias

Arroz seco de pulpo de roca con escalibados y romesco

Suquet de pescado de roca para no olvidar la tradición

Fresas con chocolate blanco y albahaca

Precio por persona: 72 € (Mesas completas)

Tres primeros y un arroz para compartir, un segundo y un postre a compartir.

GALENA-MAS COMANGAU

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

Croqueta de gambas

Lasaña de bogavante con verduritas de la huerta y salsa americana

Suquet de pescado con almejas y patatas

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Precio por persona: 58 € (Mínimo dos personas)

HOSTAL SES NEGRES

C. del Mar, 8 / 649 715 171

Copa de cava Perelada con croqueta de pescado de roca

Brandada de congrio con verduritas mini de Can Garús

Pulpo con papada y romesco

Pescado de roca cocido en mariposa a la brasa

Erizos de mar con yuzu

Buñuelos de chocolate negro y helado de vainilla

Precio por persona: 62 € (Mesas completas)

HOTEL AIGUA BLAVA

Platja de Fornells, s/n / 972 622 058

Croqueta de pescado de roca con copa de cava Perelada

Ensaladilla rusa de bogavante azul

Gambas de Palamós a la plancha

Suprema de lubina salvaje con patatas al horno a la catalana

Hojaldre de miel y piñones con requesón de Fonteta

Golosinas

Precio por persona: 78 € (Mesas completas)

PARADOR D'AIGUABLAVA

Platja d'Aiguablava / 972 622 162

Croqueta de pescado de roca

Bonito con salsa anchoada y polvo de ajo tostado

Calçots en tempura de harina de garbanzos con su romesco

Arroz seco de canana, gambas de costa y setas

Mousse de chocolate blanco, yogur y almendras con corazón de cacao

Precio por persona: 65 € (Mesas completas)

SES VINYES

Camí Ses Vinyes, 15 / 972 303 857

Copa de bienvenida cava Perelada

Croqueta crujiente de pescado de roca con alga wacame

Ensalada de pulpo de roca, hojaldre de patata y pimiento de la vera

Pescado de roca con arroz cremoso de Pals y setas de primavera

Xuixo de Girona con helado de crema catalana

Golosinas (rocas de las Medes con chocolate)

Precio por persona: 60 € (Mínimo dos personas)

TAVERNA SON MOLAS

Camí de Mar, 16 / 618 779 832

Croqueta de morena y cangrejo azul

Copa de cava Perelada

Crema de celerín con mejillones en escabeche y botarga

Arroz de cangrejo y mayonesa de algas

Pescado de roca con habitas, erizos de mar y butifarra negra

Milhojas de requesón con miel y nueces garrapiñadas

Precio por persona: 65 € (Mesas completas)

TOC AL MAR

Platja d'Aiguablava, 8 / 972 113 232

Croquetas de pescado de roca

Tartar de pescado de roca

Arroz seco de pescado de roca y alioli de gambes

Chocolate, pan con aceite y sal

Precio por persona: 57 € (Mesas completas)

TURANDOT

Av. Onze Setembre, 27 / 972 622 608

Copa de cava de bienvenida Perelada

Croqueta de pescado de roca amb alioli de plancton

Anchoa de la Escala con requesón trufado y aceituna negra

Coliflor en texturas, cococha de merluza, mantequilla de avellanas, miso y chili

Ajo y pimienta de salmonetes de la Costa Brava con perfumes tailandeses

Lubina salvaje, velouté de sus espinas y verduritas de la huerta de tramontana

Postre de la casa a elegir

Precio por persona: 68 € (Mesas completas)

BARES

BAR DE PLAÇA

Plaça de la vila, 5 / Tel. 972 622 177

BAR ES CASTELL

Plaça de la vila, 4 / Tel. 972 622 010

BEGURIO

C. Pi i Ralló, 23 / Tel. 670 343 757

EL TAPAS BEGUR

Plaça de la vila, 1 baixos / Tel. 616 955 980

LA MOTXA

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

SA BARRA

C. Sant Pere, 5 / Tel. 972 744 863

TAPA

Croqueta de pulpo de roca

Croqueta de pescado de roca

Croqueta de caua

Croqueta de pescado

Croqueta de pulpo de roca

Croqueta de cabracho con caldo de cangrejo, erizo de mar y algas

SÁBADO 4 de MAYO

Inauguración de la 25ª Campaña Gastronómica del Pescado de Roca Hora: 12 h. Lugar: Plaça Esteva i Cruañas. Con la presencia de Quim Casellas, cocinero del restaurante Casamar. Gags teatralizados a cargo del grupo de Teatro Mutis Joven. 1er Concurso de la croqueta del pescado de roca (restaurantes i bares participantes a la campaña). Programa en directo de Radio Capital – Especial pescado de roca.

Habrà degustación de tapas de pescado de roca de los restaurantes participantes con música en directo a cargo de Marina Villegas (se podrán comprar tiquets para degustar las tapas). La recaudación irá destinada al Proyecto Sepia.

FIN DE SEMANA ESPECIAL PESCADO DE ROCA – FONDO MARINO

VIERNES 10 de MAYO

Proyección de cine especial fondo marino “Boreas: Mines, Drogues i Dalí” con la presentación a cargo del autor Carlos Virgili. Hora: 19 h. Lugar: Cine Casino. Entrada gratuita.

SÁBADO 11 de MAYO

Presentación del libro “allà on Sa Llongada trenca...”, Memorias de los últimos Lobos de Mar de Sa Riera. A cargo de los autores Florian Pi Romaní y Jordi Velasco Morral. Hora: 12 h. Lugar: Plaza Francesc Pi “Xico Florian” – Playa de Sa Riera.

DOMINGO 12 de MAYO

Limpieza de Fondo Marino a Sa Riera. Hora: 10 h. (bienvenida) - 11 h. (inicio actividad). Lugar: Playa de Sa Riera. Precio: 15 € Inscripciones a subegur@gmail.com / fecha límite 10 de mayo o al cerrar disponibilidad. Organiza: Sabarraca-Whaterhouse

17, 18, 19 y 20 MAYO

X Begur en flor “Homenaje a las flores” Lugar: Centro del pueblo. Organiza: ACIT - Associació de Comerç i Turisme de Begur. @begurenflor

SÁBADO 25 MAYO

3ª CAMINATA PESCADO DE ROCA BEGUR. Lugar: Plaça de la Vila. Organiza: Grupo Excursionista Els Perduts. Hora: 8 h.

DOMINGO 2 de JUNIO

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



Les menus comprennent de l'eau, du vin et/ou du cava Perelada et du café. Prix avec TVA

ARREU

C. Concepció Pi i Tató, 1-3 / 972 623 505

Coupe de cava Perelada
Croquette de rascasse rouge
Kimuchi de rascasse de fond

Salade de tomates au maquereau mariné
Soupe de poisson aux crevettes croustillantes

Sardine fumée avec escalivada sur pâte feuilletée
Cannellonis de poisson XL avec sauce aux artichauts
Burger de poulpe au cheddar et wakame

Bouchon aromatisé à la glace au poisson de roche
Prix par personne: 47 € (Minimum deux personnes)
Service de midi uniquement.

CA L'ADELA

Playa de Sa Tuna – Plaça Major, s/n / 872 208 830

Croquette de poisson de roche

Rouget mariné
Moules de roche cuites à la vapeur
Crevettes Palamós sautées

Riz de rascasse de fond

Soufflé au fromage cottage
Mini gâteau au citron

Prix par personne: 49 € (Tables complètes)

CAP SA SAL

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

Croquette de poisson de roche avec coupe de cava de bienvenue

Salade de tomate, cœur de bœuf et ventrèche de thon
Friture de poisson
Assortiment fruits de mer grillés

Suquet (ragoût) de poisson de roche

Sélection de desserts maison

Prix par personne: 63 € (Tables complètes)
Service de midi uniquement.

CARBÓ

C. Ventura Sabater, 1 / 872 265 363

Croquettes de poisson de roche

Tartare de tomates noires avec avocat et glace à la roquette
Fèves sautées aux crevettes de Palamós
Moules de roche au thym al Carbó
Jambon de vache affiné avec pain à la tomate

Riz sec avec rascasse rouge et crevette

Fromage blanc de Ca la Nuri avec aux figues au sirop
Chocolat Buenos Aires avec confiture de lait
Tiramisu

Prix par personne: 53 € (Tables complètes)
Service de midi uniquement.

CASA JUANITA

C. Pi i Ralló, 7 / 972 622 013

Croquette de poisson de roche avec coupe de cava Perelada

Salade de la grand-mère Juanita

Poulpe à l'andalouse et son romesco

Poisson de roche au four selon marché (moustella mostelle, sar, sar à museau pointu, rascasse de fond...)

Dessert maison

Prix par personne: 64 € (Tables complètes)

DIFERENT

C. Pi i Ralló, 10 / 972 622 391

Tapas : La croquette de poisson
Pour partager :

Filet de rouget en papillote de petits pois, citron vert et menthe
Poisson de roche frit et wontons de légumes avec sauce hoisin
Ragoût de tripes de morue, tête de poulpe et boudin noire aux haricots

Riz sec au poulpe de roche avec escabèche et romesco

Suquet (ragoût) de poisson de roche pour rappeler la tradition

Fraises au chocolat blanc et basilic

Prix par personne: 72 € (Tables complètes)
Trois entrées et un riz à partager, un plat et un dessert à partager.

GALENA-MAS COMANGAU

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

Croquette de crevettes

Lasagne de homard aux légumes du jardin et sauce américaine

Suquet (ragoût) de poisson avec palourdes et pommes de terre

Coulant au chocolat avec glace à la vanille

Prix par personne: 58 € (Minimum deux personnes)

HOSTAL SES NEGRES

C. del Mar, 8 / 649 715 171

Coupe de cava avec croquette de poisson de roche

Brandade de congre avec mini-légumes de Can Garús

Poulpe avec fanon et romesco

Poisson de roche cuit en papillon grillée

Oursins avec yuzu

Beignets au chocolat noir et glace à la vanille
Prix par personne: 62 € (Tables complètes)

HOTEL AIGUA BLAVA

Platja de Fornells, s/n / 972 622 058

Croquette de poisson de roche avec coupe de cava Perelada

Salade russe de homard bleu

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: 78 € (Tables complètes)**PARADOR D'AIGUABLAVA**

Platja d'Aiguablava / 972 622 162

Croquette de poisson de Roche

Bonite avec sauce aux anchois et poudre d'ail grillé

Calçots tempura à la farine de pois chiches et au romesco

Riz sec de canana, crevettes de côte et champignons

Mousse au chocolat blanc, yaourt et amandes au cœur de cacao

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

Camí Ses Vinyes, 15 / 972 303 857

Coupe de bienvenue de cava Perelada

Croquette croustillante de poisson de roche aux algues wacamé

Salade de poulpe de roche, pâte feuilletée de pommes de terre et poivre de vera

Poisson de roche, riz de Pals crémeux et champignons printaniers

Xuixo de Gérone avec glace de crème catalane

Bonbons (Roches Medes au chocolat)

Prix par personne: 60 € (Minimum deux personnes)**TAVERNA SON MOLAS**

Camí de Mar, 16 / 618 779 832

Croquette de murène et crabe bleu

Coupe de cava Peralada

Crème de célerin aux moules marinées et poutargue

Riz au crabe et mayonnaise aux algues

Poisson de roche aux fèves, oursins et boudin noir

Millefeuille de fromage blanc au miel et noix sucrées

Prix par personne: 65 € (Tables complètes)**TOC AL MAR**

Platja d'Aiguablava, 8 / 972 113 232

Croquettes de peix de roca

Tàrtar de peix de roca

Arròs sec de peix de roca i allioli de gambes

Xocolata, pa amb oli i sal

Preu per persona: 57 € (Taulas completes)**TURANDOT**

Av. Onze Setembre, 27 / 972 622 608

Coupe de cava Perelada de bienvenue

Croquette de poisson de roche avec amb ailloli de plancton

Anchois Escala au fromage blanc truffé et olive noire

Chou-fleur texturé, merlu cococha, beurre de noisette, miso et piment

Ail et poivre de mullet de la Costa Brava aux parfums thaïlandais

Bar sauvage, velouté de ses arêtes et légumes du jardin Tramuntana

Dessert maison au choix

Prix par personne: 68 € (Tables complètes)**BARS****BAR DE PLAÇA**

Plaça de la vila, 5 / Tel. 972 622 177

BAR ES CASTELL

Plaça de la vila, 4 / Tel. 972 622 010

BEGURIO

C. Pi i Ralló, 23 / Tel. 670 343 757

EL TAPAS BEGUR

Plaça de la vila, 1 baixos / Tel. 616 955 980

LA MOTXA

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

SA BARRA

C. Sant Pere, 5 / Tel. 972 744 863

TAPAS

Croquette de poulpe de roche

Croquette de poisson de roche

Croquette de "caua"

Croquette de poisson

Croquette de poulpe de roche

Croquette de rascasse au bouillon de crabe, oursin et algues

SAMEDI 4 MAI**Présentation de la 25ème Campagne Gastronomique du Poisson de Roche** Heure: 12 h. Lieu: Plaça Esteva i Cruañas. Avec la présence de Quim Casellas, chef du restaurant Casamar. Gags dramatisés par la troupe Mutis Joven Theatre. 1er Concours de croquettes de poisson de roche (restaurants et bars participants à la campagne). Programme en direct de Radio Capital – Spécial poissons de roche.

Il y aura une dégustation de tapas de poissons de roche des restaurants participants (le public pourra acheter des tickets pour déguster le mme jour) avec musique live de Marina Villegas. Les bénéfices seront reversés au projet Sepia.

SPÉCIAL WEEK-END POISSON DE ROCHE – FOND DE LA MER**● VENDREDI 10 MAI****Projection spéciale du film sur les fonds marins « Boreas : Mines, Drogues i Dali » avec la présentation de l'auteur Carlos Virgili.** Heure: 19h. Lieu: Cinéma Casino. Entrée gratuite.**● SAMEDI 11 de MAI****Présentation du livre « allà on Sa Llongada trenca... », Souvenirs des derniers loups de mer de Sa Riera.** Par les auteurs Florian Pi Romaní et Jordi Velasco Morral. Heure : 12 heures. Lieu : Place Francesc Pi « Xico Florian » – Plage de Sa Riera.**● DIMANCHE 12 MAI****Nettoyage du fond marin à Sa Riera.** Heure: 10h (bienvenue) - 11h (début de l'activité). Localisation: Plage de Sa Riera. Tarif: 15 € Inscriptions à subegur@gmail.com / date limite le 10 mai ou date limite de disponibilité. Organisé par : Sabarraca-Whaterhouse**● 17, 18, 19 ET 20 MAI****X Begur en fleur « Hommage aux fleurs »** Localisation: Centre-ville. Organisé par: ACIT - Associació de Comerç i Turisme de Begur. @begurenflor**● SAMEDI 25 MAI****3ème BALADE POISSON DE ROCHE BEGUR.** Localisation: Plaça de la Vila. Organisé par: Grupo Excursionista Els Perduts. Heure: 8 h.**● DIMANCHE 2 JUNE****Atelier d'enfants : Peignons des pierres de poissons de roche.** Heure: du 11h. à 13h. Lieu: Playa de Sa Riera. Organisé par: Esplai Autèntic Begur



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

ARREU

C. Concepció Pi i Tató, 1-3 / 972 623 505

Glass of cava Perelada
Scorpion Fish croquette
Black belly rosefish Kimuchi

Tomato salad with marinated mackerel
Fish soup with crispy prawns

Smoked sardine with roasted vegetables on puff pastry
XL fish cannelloni with artichoke sauce
Octopus burger with cheddar and wakame

Aromatized cork with rockfish ice cream

Price per person: € 47 (Minimum two people)
Only lunch service

CA L'ADELA

Playa de Sa Tuna – Plaça Major, s/n / 872 208 830

Rockfish croquette

Marinated red mullet
Steamed rock mussels
Sauteed Palamós prawn

Black belly rosefish rice

Cottage cheese soufflé
Mini lemon cake

Price per person: € 49 (Full tables)

CAP SA SAL

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

Rockfish croquette with a welcome glass of cava Perelada

Tomato salad, beef heart and tuna belly
Fried fish
Various grilled seafood

Rockfish suquet (stew)

Assortment of homemade desserts

Price per person: € 63 (Full tables)
Only lunch service

CARBÓ

C. Ventura Sabater, 1 / 872 265 363

Rockfish croquette

Black tomato tartare with avocado and arugula ice cream
Sautéed broad beans with Palamós prawn
Rock mussels with thyme to Carbó
Matured cow ham with tomato bread

Dry rice with scorpion fish and prawn

Ca la Nuri cottage cheese with figs in syrup
Chocolate Buenos Aires with caramel
Tiramisu

Price per person: € 53 (Full tables)
Only lunch service

CASA JUANITA

C. Pi i Ralló, 7 / 972 622 013

Rockfish croquette with glass of cava Perelada

Grandmother Juanita's salad

Octopus Andalusian style and his romesco

Baked rockfish according to catch (forkbeard, White Seabream, sharpnout seabream, black belly rosefish...)

Home dessert

Price per person: € 64 (Full tables)

DIFERENT

C. Pi i Ralló, 10 / 972 622 391

The fish croquette

Red mullet fillet in pea, lime and mint foil
Fried rock fish and vegetable wontons with hoisin sauce
Stew of cod tripe, octopus head and black botifarra with beans

Dry rice with rock octopus with pickling and romesco

Rockfish suquet (stew) to recall tradition

Strawberries with white chocolate and basil

Price per person: € 72 (Full tables)

Three starters and rice to share, a main course and a dessert to share

GALENA-MAS COMANGAU

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

Prawn croquette

Lobster lasagna with garden vegetables and American sauce

Fish Suquet (stew) with clam and potatoes

Chocolate coulant with vainilla ice cream

Price per person: € 58 (Mínimo dos personas)

HOSTAL SES NEGRES

C. del Mar, 8 / 649 715 171

Glass of cava with rockfish croquette

Conger eel brandade with mini vegetables from Can Garús

Octopus with jowl and romesco

Charcoal-broiled rockfish cooked in butterfly

Sea urchins with yuzu

Dark chocolate puff balls and vainilla ice cream
Price per person: € 62 (Full tables)

HOTEL AIGUA BLAVA

Platja de Fornells, s/n / 972 622 058

Rockfish croquette with a glass of cava Perelada

Russian blue lobster salad

Griddled Palamós prawns

Wild sea bass supreme with baked potatoes Catalan style

Honey and pine nuts puff pastry with Fonteta cottage cheese

Sweets

Price per person: € 78 (Full tables)**PARADOR D'AIGUABLAVA**

Platja d'Aiguablava / 972 622 162

Rockfish croquette

Bonito with anchovy sauce and toasted garlic powder

Chickpea flour tempura calçots with romesco

Canana dry rice, coast prawns and mushrooms

White chocolate, yogurt and almond mousse with cocoa heart

Price per person: € 65 (Full tables)**SES VINYES**

Camí Ses Vinyes, 15 / 972 303 857

Welcome glass of cava Perelada

Crispy rockfish croquette with wacame seaweed

Rock octopus salad, potato puff pastry and vera pepper

Rockfish with creamy Pals rice and spring mushrooms

Xuixo from Girona with Catalan crème ice cream

Sweets (Medes rocks with chocolate)

Price per person: € 60 (Minimum two people)**TAVERNA SON MOLAS**

Camí de Mar, 16 / 618 779 832

Moray eel and blue crab croquette

Glass of cava Perelada

Celery cream with pickled mussels and bottarga

Crab rice and seaweed mayonnaise

Rock fish with broad beans, sea urchins and blood sausage

Cottage cheese millefeuille with honey and sugared walnuts

Price per person: € 65 (Full tables)**TOC AL MAR**

Platja d'Aiguablava, 8 / 972 113 232

Rockfish croquette

Rockfish tartar

Dry rockfish and prawn aïoli

Chocolate, bread with oil and salt

Price per person: € 57 (Full tables)**TURANDOT**

Av. Onze Setembre, 27 / 972 622 608

Welcome glass of cava Perelada

Rockfish croquette with plankton aïoli

La Escala anchovy with truffled cottage cheese and black olive

Textured cauliflower, hake cococha, hazelnut butter, miso and

chili

Garlic and pepper from Costa Brava red mullet with Thai

perfumes

Wild sea bass, velouté of its bones and vegetables from the

Tramuntana garden

Homemade desserts to choose

Price per person: € 68 (Full tables)**BAR****BAR DE PLAÇA**

Plaça de la vila, 5 / Tel. 972 622 177

BAR ES CASTELL

Plaça de la vila, 4 / Tel. 972 622 010

BEGURIO

C. Pi i Ralló, 23 / Tel. 670 343 757

EL TAPAS BEGUR

Plaça de la vila, 1 baixos / Tel. 616 955 980

LA MOTXA

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

SA BARRA

C. Sant Pere, 5 / Tel. 972 744 863

TAPA

Rock octopus croquette

Rockfish croquette

Caua croquette

Fish croquette

Rock octopus croquette

Scorpionfish croquette with crab broth, sea urchin and seaweed

SATURDAY 4th MAY**25th Rockfish Campaign presentation** Time: 12 p.m. Place: Plaça Esteva i Cruañas. It will be presented by Quim Casellas, chef at the Casamar restaurant and live music by Marina Villegas. Dramatized sketches by Teatre Mutis Jove. 1st rockfish croquette contest. Radio Capital Live Program - Peix de Roca Special. There will be tapas from all the restaurants participating to the campaign (tickets for food and drinks will be sold the same day).**WEEKEND SPECIAL ROCK FISH - SEA FLOOR****FRIDAY 10th MAY****Special film screening Peix de Roca**Screening of documentary Boreas: *Mines, Drogues i Dalí* with a presentation by the author Carles Virgili. Time: 12 p.m. Place: Cine Casino. Free entrance.**SATURDAY 11th MAY****Presentation of the book "...allà on Sa Llongada trenca..."**, *Memoirs of the last Sea Wolves of Sa Riera*. By the authors Florian Pi Romaní and Jordi Velasco Morral. Time: 12 p.m. Place: Plaça Francesc Pi "Xico Florian" – Sa Riera beach**SUNDAY 12th MAY****Seabed cleaning in Sa Riera**. Time: 10 a.m. (welcome to the Sabarraca centre) - 11 p.m. (start of activity). Place: Sa Riera beach. Price: 15 €. Inscriptions until May 10th at: subegur@gmail.com. Organized by: Sabarraca-Waterhouse (www.sabarracalab.com).**17, 18, 19 & 20th MAY****X Begur en flor**. Place: Centre of the village. Organized by: Associació de Comerç i Turisme de Begur. @begurenflor**SATURDAY 25th MAY****3rd WALK "PEIX DE ROCA"** Place: Plaça de la Vila. Organized by: Grup Excursionista Els Perduts. Time: 8 a.m.**SUNDAY 2nd JUNE****Children workshop: paint the rockfish stones**. Time: from 11 a.m. to 1 p.m. Place: Sa Riera beach. Organized by: Esplai Autèntic Begur.**ÀREA DE PROMOCIÓ ECONÒMICA I TURISME**Av. Onze de setembre, 5 Begur (GIRONA) | (0034) 972 624 520 turisme@begur.cat www.visitbegur.cat

#peixderoca #beguresautentic