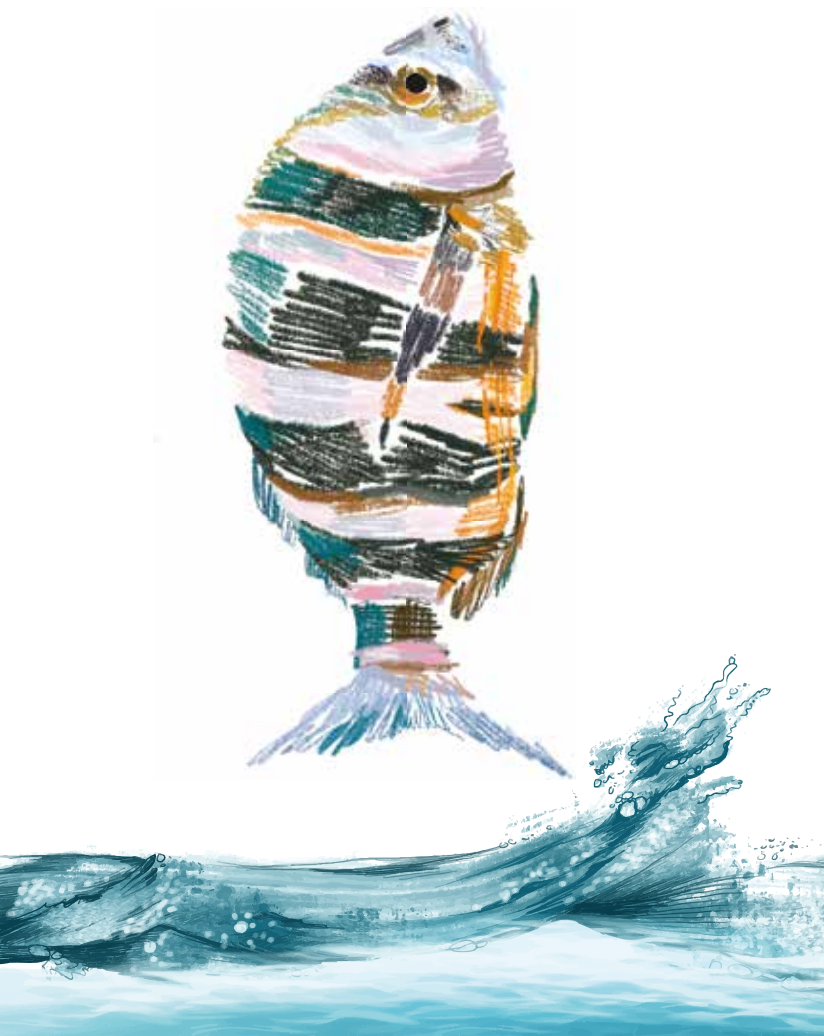


**25<sup>a</sup>** CAMPANYA  
GASTRONÒMICA

# 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.

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

# 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

# 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: 65 €  
(taules completes)

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

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

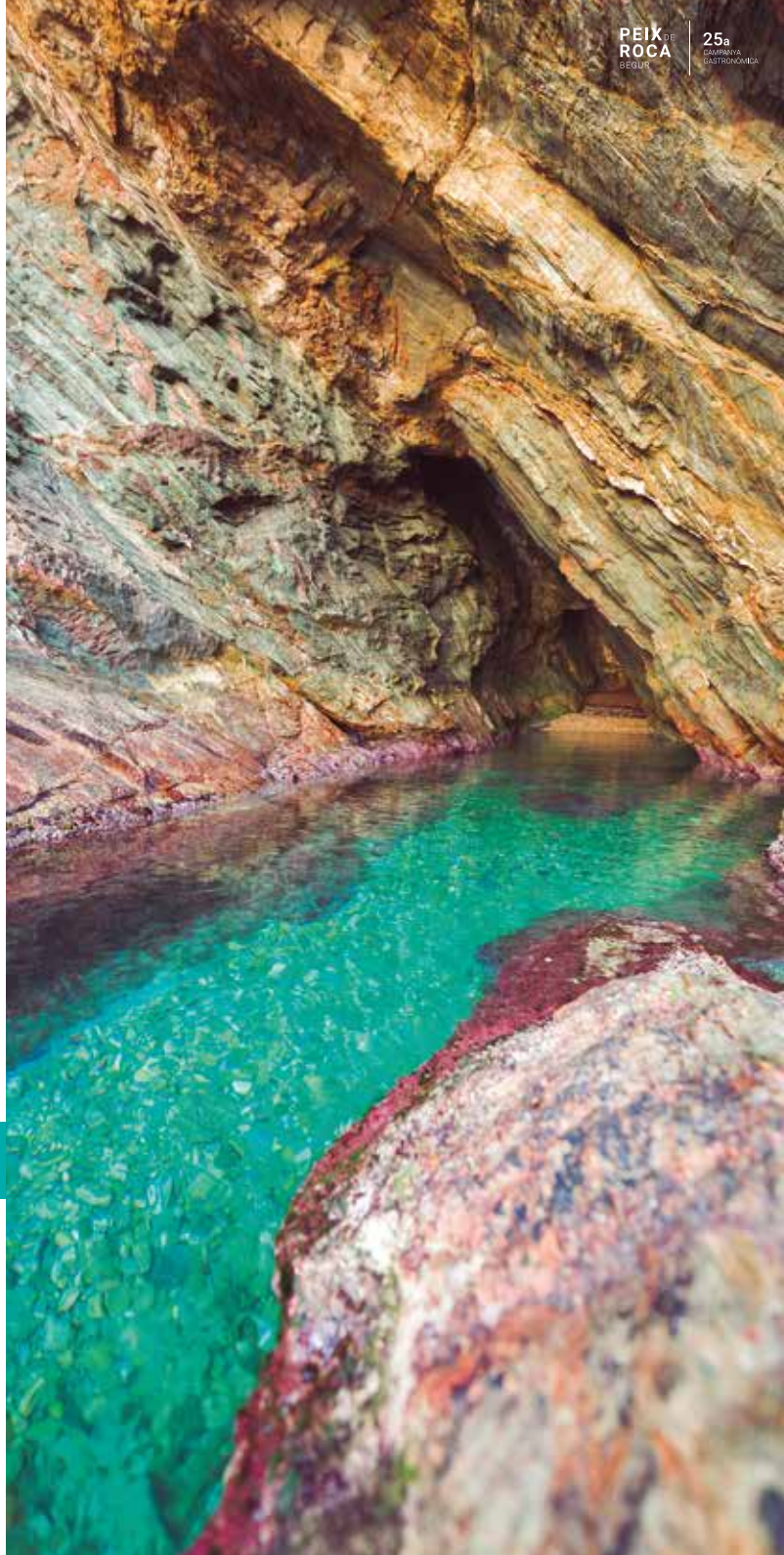
Preu per persona: 68 €  
(Taules completes)

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](http://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<sup>DE</sup>  
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](mailto:subegur@gmail.com)  
Data límit inscripcions: 10 de maig o en tancar disponibilitat.  
Organitza: Sabarraca-Waterhouse ([www.sabarracalab.com](http://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 cangrejo  
\*\*\*

Erizos de mar con yuzu  
\*\*\*

Brandada de congrio  
\*\*\*

Pulpo con papada y romesco  
\*\*\*

Pescado de roca cocido a la brasa  
\*\*\*

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

\*\*\*

Xuíx 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 Peralada

\*\*\*

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 limite 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  
À partager :

Filet de rouget en papillote de petits pois, citron vert et menthe  
Poisson de roche frit et wonotons 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 Perelada avec croquette de crabe  
\*\*\*

Oursins avec yuzu  
\*\*\*

Brandade de congre  
\*\*\*

Poulpe avec fanon et romesco  
\*\*\*

Poisson de roche grillée  
\*\*\*

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 Perelada

\*\*\*

Crème de céleri 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

Croquetes 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 € (Tables complètes)

## TURANDOT

Av. Onze Setembre, 27 / 972 622 608

Coupe de cava Perelada de bienvenue  
Croquette de poisson de roche avec ailoli 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 meme 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: Plage de Sa Riera. Organisée 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

Tapa...  
The fish croquette  
\*\*\*

To share...  
Red mullet en papillote with peas, lime and mint  
Fried rockfish and vegetable wontons with hoisin sauce  
Stew of cod tripe, octopus head and black sausage 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 appetizers and a rice dish 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 Perelada with crab croquette  
\*\*\*

Sea urchins with yuzu  
\*\*\*

Conger eel brandade  
\*\*\*

Octopus with jowl and romesco  
\*\*\*

Charcoal-broiled rockfish  
\*\*\*

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

\*\*\*

Rockfish 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 ailloli

\*\*\*

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 ailloli

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 4<sup>th</sup> 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 10<sup>th</sup> MAY****Rockfish special cinema screening**Screening of documentary Boreas: *Mines, Drogues i Dalí* with a presentation by the author Carles Virgili. Time: 19 p.m. Place: Cine Casino. Free entrance.**SATURDAY 11<sup>th</sup> MAY****Presentation of the book "...allà on Sa Llongada trenca...", Memoirs of the last Sea Wolves of Sa Riera.** By Florian Pi Romaní and Jordi Velasco Morral. Time: 12 p.m. Place: Plaça Francesc Pi "Xico Florian" - Sa Riera beach**SUNDAY 12<sup>th</sup> 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 10<sup>th</sup> at: [subegur@gmail.com](mailto:subegur@gmail.com). Organized by: Sabarraca-Waterhouse ([www.sabarracalab.com](http://www.sabarracalab.com)).**17, 18, 19 & 20<sup>th</sup> MAY****X Begur en flor.** Place: Centre of the village. Organized by: Associació de Comerç i Turisme de Begur. @begurenflor**SATURDAY 25<sup>th</sup> 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](mailto:turisme@begur.cat) [www.visitbegur.cat](http://www.visitbegur.cat)  
#peixderoca #beguresautentic