



CA L'ADELA

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

Croqueta de pescado de roca
Samosa de lubina y algas

Gambitas salteadas
Ensalada de pepino con almejas
Mejillones al vapor

Arroz seco Sa Tuna

Mousse de limón con crema de azafrán
o

Crumble de mango con helado de coco

Precio por persona: 55 € (Mesas completas)

CAP SA SAL

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

Croqueta de gallineta con mayonesa de yema de erizo de mar
Zamburiña gratinada con virutas de jamón

Ensalada tibia de bogavante, espárrago blanco y rebozuelos

Arroz seco de gallineta

Tartaleta con mousse de limón

Canelón de piña con Frutos rojos, requesón de Fonteta y helado de miel

Precio por persona: 68 € (Mesas completas)
Solo servicio de mediodía.

CARBÓ

C. Ventura Sabater, 1 / 872 265 363

Croquetas de pescado de roca
Ensalada de centollo con alioli negro

Tartar de lubina
Gambita de Palamós salteada
Croqueta de chuletón

Arroz a la cazuela con gallineta y gamba de Palamós

Pannacotta con fruta de la pasión
Pastel de queso casero
Crema catalana

Precio por persona: 58.50 € (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

Anillas de pulpo a la andaluza con su pimentón

Ensalada de la abuela Juanita

Calamar a la brasa sobre un lecho de jamón ibérico con vinagreta de ajo y perejil

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

Postres de la casa

Precio por persona: 70 € (Mesas completas)

GALENA-MAS COMANGAU

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

Copa de cava Peralada de bienvenida
Croqueta de calçots con gamba y salsa suave de romesco

Pastel de cabracho con brotes de verduritas y salsa rémoulade

Suquet de pescado

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Precio por persona: 55 € (Mesas completas)

HOSTAL SA RASCASSA

Cala d'Aiguafreda, 3 / 972 622 845

Menú con maridaje de vinos:

Croqueta de pescado de roca
Ensalada de aguacates, gambas y vinagreta de lima
Maridaje Cava Privat Brut Reserva

Sonsos fritos
Maridaje Perelada Collection

Pescado de costa del día (pieza grande para compartir)
Maridaje Perelada Finca La Garriga

Piedras de chocolate
Garnatxa Roja Solera de Espolla, Empordà
Precio por persona: 68€ (Mesas completas)

HOSTAL SES NEGRES

C. del Mar, 8 / 649 715 171

Croqueta fundente de erizos de mar y calamar

Crema de mejillones con azafrán y tártaro de langostino

Escabeche suave de pescado de roca con brandada de zanahoria a la brasa

Raviolis mar y montaña de pulpo de roca con Parmentier de coliflor ahumada

Pescado de roca a la brasa

Crema catalana
Precio por persona: 65 € (Mesas completas)

HOTEL AIGUA BLAVA

Platja de Fornells, s/n / 972 622 058

Croqueta de pescado de roca con copa de cava Perelada

Dúo de gamba y escamarlán a la plancha

Arroz seco "sin trabajo" de caldo de pescado de roca

Suprema de lubina salvaje con patatas al horno a la catalana

Milhojas 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 al anís

Escabeche de mejillones de roca y ensalada de algas

Suquet de langosta roja, rape y patatas

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

Precio por persona: 68 € (Mesas completas)

SES VINYES

Camí Ses Vinyes, 15 / 972 303 857

Croqueta de pescado de roca con salicornia

Tapa de mejillones a la brasa

Ensalada tibia de pulpo de roca con millojas de patata

Espárrago blanco con navajas y rebozuelos

Pescado de roca a la brasa sobre arroz de Pals

Sopita de cítricos con sorbete de mandarina

Pecado de chocolate con aceite y sal

Precio por persona: 65 € (Mínimo dos personas)

SIDRAL MOOMA

Passatge del Racó, 1 / 872 020 034

Tomate y cebolla de temporada con sardinas ahumadas

Croqueta de erizo de mar

Berenjena asada con queso de cabra, sobrasada, sésamo y miel

Brioche de tartar de bogavante

Arroz seco de pescado de roca y alioli de gambas

Postres a elegir de la carta

Precio por persona: 49 €

(Mesas completas)

TAVERNA SON MOLAS

Camí de Mar, 16 / 618 779 832

Croqueta de pescado de roca

Copa de cava Perelada

Ensalada de mango y mero ahumado

Arroz con pequeñas jibias y alcachofas

Escorquina en tempura con salsa de almendras y azafrán

Postres del día

Precio por persona: 68 € (Mesas completas)

TURANDOT

Av. Onze Setembre, 27 / 972 622 608

Croqueta de gallineta, bròtola de roca, velo de calamar

Ensalada de lechuga de mar, escabeche de salmonetes y mejillones de roca con romesco

Raya a la brasa, trinchado de celerín, algas, demi glace de sus espinas

Tarta fina de manzana de Torroella, helado de canela

Precio por persona: 65 € (Mesas completas)

BARES

BEGURIO

C. Pi i Ralló, 23 / Tel. 625 694 482

LA MOTXA

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

SA BARRA

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

TAPA

Croqueta Begurio

Croqueta de cangrejo con crujiente de morena

Croqueta de pescado de roca

SÁBADO 26 de ABRIL

Inauguración de la 26ª 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. 2º Concurso de la croqueta del pescado de roca (restaurantes y bares participantes a la campaña).

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

DOMINGO 11 MAYO

4ª CAMINATA PESCADO DE ROCA BEGUR. Lugar: Plaça de la Vila. Organiza: Grupo Excursionista Els Perduts. Hora: 8 h.

VIERNES 16 de MAYO

Proyección e inauguración del documental sobre el Pescado de Roca de Begur

Con la presentación del autor Carlos Virgili. Hora: 19 h. Lugar: Cine Casino. Entrada gratuita. Durante el fin de semana se pasará el documental después de cada sesión de cine.

SÁBADO 17 de MAYO

Ruta en bicicleta eléctrica por Begur "Pez de Roca"

Ruta guiada en bicicleta por Begur acompañada de guías titulados. Se pone a disposición una bicicleta eléctrica y un casco gratuitos. Hora: 9h

Punto de encuentro: Plaza Esteva y Cruañas. Duración: 2 horas aprox. Material necesario: Ropa y calzado deportivo y bidón de agua. Precio: gratuito

Inscripciones: www.visitbegur.cat

DOMINGO 18 de MAYO

Limpieza de Fondo Marino a Aiguablava. Hora: 11 h. Lugar: Playa de Aiguablava. Incripciones a 609437106 – info@begurdive.com / fecha límite 14 de mayo. Organiza: Begur Dive Centre d'Immersió

23, 24 y 25 MAYO

XI Begur en flor Lugar: Centro del pueblo. Organiza: ACIT - Associació de Comerç i Turisme de Begur. @begurenflor

DOMINGO 1 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