

CA L'ADELA

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

Croquette de poisson de Roche
Samoussa de bar et algues

Crevettes sautées
Salade de concombre et de palourdes
Moules cuites à la vapeur

Riz sec Sa Tuna

Mousse au citron avec crème au safran
ou

Crumble de mangue avec glace à la noix de coco
Prix par personne: 55 € (Tables complètes)

CAP SA SAL

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

Croquette de rascasse de fond à la mayonnaise au jaune
d'oursin
Coquille Saint-Jacques gratinée avec des copeaux de jambon

Salade tiède de homard, asperge blanche et chanterelles

Riz sec de rascasse de fond

Tartelettes avec mousse au citron

Cannelloni d'ananas avec fruits rouges, ricotta de Fonteta et
glace au miel

Prix par personne: 68 € (Tables complètes)
Service de midi uniquement

CARBÓ

C. Ventura Sabater, 1 / 872 265 363

Croquettes de poisson de roche
Salade d'anaignée de mer avec aioli noir

Tartare de bar
Crevette de Palamós sautée
Croquette de côte de bœuf

Riz en casserole avec rascasse de fond et crevette de Palamós

Pannacotta avec fruit de la passion
Gâteau au fromage fait à la maison
Crème catalane

Prix par personne: 58,50 € (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

Anneaux de poulpe à l'andalouse avec son paprika

Salade de la grand-mère Juanita

Calamar grillé sur un lit de jambon ibérique avec vinaigrette à
l'ail et au persil

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

Dessert maison

Prix par personne: 70 € (Tables complètes)

GALENA-MAS COMANGAU

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

Verre de bienvenue de cava Perelada
Croquette de calçot aux crevettes et sauce romesco douce

Gâteau de rascasse rouge aux pousses de légumes et sauce
rémoulade

Suquet (ragoût) de poisson

Coulant au chocolat avec glace à la vanille
Prix par personne: 55 € (Tables complètes)

HOSTAL SA RASCASSA

Cala d'Aiguafreda, 3 / 972 622 845

Menu avec accord mets et vins:

Croquette de poisson de roche
Salade d'avocat, crevettes et vinaigrette au citron vert
Accord Cava Privat Brut Reserva

Lançons frits (poissons de petite taille)
Accord Perelada Collection

Poisson frais du jour (morceau à partager)
Accord Perelada Finca La Garriga

Roches au chocolat
Garnatxa, Roja Solera de Espolla, Empordà
Prix par personne: 68€ (tables complètes)

HOSTAL SES NEGRES

C. del Mar, 8 / 649 715 171

Croquette fondante de oursins et calamars

Crème de moules au safran et tartare de crevettes

Marinade douce de poisson de roche avec brandade de carotte
grillée

Raviolis de poulpe de roche mer et montagne au parmentier de
chou-fleur fumé

Poisson de roche grillée

Crème catalane
Prix par personne: 65 € (Tables complètes)

HOTEL AIGUA BLAVA

Platja de Fornells, s/n / 972 622 058

Croquette de poisson de roche avec coupe de cava Perelada

Duo de crevette et de langoustine à la plancha

Riz sec "sans travail" de bouillon de poisson de roche

Suprême de bar sauvage avec pommes de terre au four à la
Catalane

Mille-feuille 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 à l'anis

Moules de Roche marinées et salade d'algues

Suquet (ragoût) de langouste rouge, boudoir et pommes de

terre

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

Prix par personne: 68 € (Tables complètes)

SES VINYES

Camí Ses Vinyes, 15 / 972 303 857

Croquette de poisson de roche avec salicorne

Tapas de moules grillées

Salade tiède de poulpe de roche avec mille-feuille de pommes de terre

Asperges blanches aux couteaux et chanterelles

Poisson de roche grillé sur riz Pals

Soupe d'agrumes au sorbet mandarine

Péché au chocolat avec huile et sel

Prix par personne: 65 € (Minimum deux personnes)

SIDRAL MOOMA

Passatge del Racó, 1 / 872 020 034

Tomate et oignon de saison avec sardines fumées

Croquette d'oursin

Aubergine rôtie avec fromage de chèvre, sobrasada, sésame et

miel

Brioche de tartare de homard

Riz sec de poisson de roche et aioli de crevettes

Desserts au choix dans la carte

Prix par personne : 49 € (Tables complètes)

TAVERNA SON MOLAS

Camí de Mar, 16 / 618 779 832

Croquette de poisson de roche

Coupe de cava Peralada

Salade de mangue et de mérrou fumé

Riz aux seiches et aux artichauts

Rascasse en tempura avec sauce aux amandes et au safran

Desserts du jour

Prix par personne: 68 € (Tables complètes)

TURANDOT

Av. Onze Setembre, 27 / 972 622 608

Croquette de rascasse, moustella mostelle, voile de calamar

Salade de laitue de mer avec rouget mariné et moules de roche

à la sauce romesco

Raie grillée, trinxat de céleri, algues, demi-glace de ses arêtes

Tarte fine aux pommes Torroella, glace à la cannelle

Prix par personne: 65 € (Tables complètes)

BARS

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

Croquette Begurio

Croquette de crabe avec croustillant de morue

Croquette de poisson de roche



SAMEDI 26 D'ABRIL

Présentation de la 26ème 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. 2ème Concours de croquettes de poisson de roche (restaurants et bars participants à la campagne).

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 Aurora Ortiz. Les bénéfices seront reversés au projet Sepia.



DIMANCHE 11 MAI

4ème BALADE POISSON DE ROCHE BEGUR. Lieu : Plaça de la Vila. Organisé par: Grupo Excursionista Els Perduts. Heure: 8 h.



VENDREDI 16 MAI

Projection et inauguration du documentaire sur les Poissons de Roche de Begur

Avec la présentation de l'auteur Carlos Virgili. Heure: 19h Lieu: Cinéma Casino. Entrée gratuite. Durant le week-end, le documentaire sera projeté après chaque séance de cinéma.



SAMEDI 17 de MAI

Itinéraire de vélo électrique à travers Begur « Peix de Roca »

Itinéraire guidé à vélo à travers Begur accompagné de guides qualifiés. Un vélo électrique et un casque sont fournis gratuitement. Heure : 9h. Lieu: Plaça Esteva i Cruañas. Durée : 2 heures environ. Matériel nécessaire : Vêtements et chaussures de sport et bouteille d'eau. Prix : gratuit. Inscriptions :

www.visitbegur.cat



DIMANCHE 18 MAI

Nettoyage du fond marin à Aiguablava. Heure: 11h. Lieu: Plage d'Aiguablava. Inscriptions à +34 609437106 – info@begurdive.com / date limite le 14 mai. Organisé par : Begur Dive Centre d'Immersió



23, 24 ET 25 MAI

XI Begur en fleur. Lieu: Centre-ville. Organisé par: ACIT - Associació de Comerç i Turisme de Begur. @begurenflor



DIMANCHE 1 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