

## 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 mérou 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 Cruaños. 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 Cruaños. Durée : 2 heures environ. Matériel nécessaire : Vêtements et chaussures de sport et bouteille d'eau. Prix : gratuit. Inscriptions : [www.visitbegur.cat](http://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'Immersion



### 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

