

27^a CAMPANYA
GASTRONÒMICA

PEIX DE ROCA BEGUR



DEL 25 D'ABRIL
AL 7 DE JUNY
2026



Ajuntament
de Begur

Begur
PROMOCIÓ ECONÒMICA
I TURISME



27^a CAMPANYA
GASTRONÒMICA

PEIX DE ROCA BEGUR

27 CAMpanya
GASTRONÒMICA

PEIX DE
ROCA
BEGUR



Quan he sentit la vella olor de sal marina
a prop i he tocat els esculls, he interrogat
la mar des del sorral i se m'han fet totes les
perles ulls.

Joan Vinyoli - Cançó de mar
(Domini màgic - 1984)



27^a CAMPANYA
GASTRONÒMICA

PEIX DE ROCA BEGUR



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.

~ RESTAURANTS PARTICIPANTS

**AlKostat del Mar -
Hotel Finca Victòria**

Begurio

Ca l'Adela

Carbó

**Galena - Mas
Comangau**

Hostal Sa Rascassa

Hotel Aigua Blava

Parador d'Aiguablava

Sa Donzella

Ses Vinyes

Sidral Mooma

Taverna Son Molas

Turandot



AlKostat del Mar Hotel Finca Victòria

Croqueta de mar

Matrimoni d'anxova i tonyina en sorra
amb salsa d'avellana

Suquet cru de gambeta de Palamós

Escalivada amb calamar cru
i suc de rostit de peix

Arròs de l'Empordà amb sípia,
salsitxes i escamarlà

Suquet de lluernia amb patates

Milfulls amb nata i fruits vermells

Preu per persona: 100 €
(taules completes)

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

Carrer del Mar, 4. Platja de Sa Riera
972 600 835
hotelfincavictoria.com



27^a CAMBANYA
GASTRONÒMICA

PEIX DE
ROCA
BEGUR

Begurio

Croquetes fines d'escòrpora
amb aire lleuger de fumet de peix de roca

Llagosta a la planxa a la seva meitat,
boquet de micromesclum i escuma
subtil de reducció cítrica

Gallineta de roca a la brasa, puré fi
de celerí i cocota de bolets de temporada

Textures de xocolata

*Una proposta que posa en valor l'ecosistema marí de Begur,
destacant el peix de roca com a eix central d'una cuina que
combina tradició, producte i tècnica contemporània.*

Preu per persona: 68 €
(mínim dues persones)

El menú inclou aigua, 1 ampolla de vi Castell de Perelada i cafè.
Preu amb IVA inclòs.

C. Pi i Ralló, 23
625 694 482
begurio.com



Ca l'Adela

Croqueta de peix de roca

3 entrants a escollir

Musclos al vapor amb plantes aromàtiques i llima

Amanida de cogombre, tomàquet cherry i cloïsses

Pakora d'algues amb crema de marisc

Fregida de roger i gamba amb
maionesa de wasabi

Amanida de verdures en escabetx
i ventresca de tonyina

Gambeta de Palamós a la sal

Arròs sec de congre i cloïsses

Gelat de cítrics

o

Escuma de crema catalana
amb crumble de sucre cremat

Preu per persona: 60 €
(taules completes)

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

Plaça Major, s/n
872 208 830



27^a CAMpanya
GASTRONòMICA

PEIX DE
ROCA
BEGUR

Carbó

Croqueta de peix de roca

Gambetes saltejades de Palamós

Amanida de bacallà amb taronja i olivada de
Kalamata

Alvocat a la flama amb vinagreta de sèsam

Arròs a la cassola amb roger

Pastís de formatge de recuit de Fonteta

Tiramisú

Crema catalana

Preu per persona: 58,50 €
(taules completes)

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

C. Ventura Sabater, 1
872 265 363
carbobegur.com



Galena - Mas Comangau

Croqueta de llamàntol a l'ajillo

Canelons de gambes amb
vieires i salsa Nantua

Arròs caldós amb llamàntol

Pastís de formatge
amb coulis de fruits vermells

Preu per persona: 65 €
(taules completes)

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

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

Hostal Sa Rascassa

Menú amb maridatge de vins

Croqueta de peix de roca

Amanida d'alvocats, gambes i vinagreta de llima

Maridatge Cava Brut Reserva

Assortiment de closca

Maridatge Perelada Collection

Peix de costa del dia (peça gran per compartir)

Maridatge Perelada Finca La Garriga

Pedres de xocolata

Garnatxa Roja Solera d'Espolla, Empordà

Preu per persona: 68 €
(taules completes)

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

Cala d'Aiguafreda, 3
972 622 845
hostalsarascassa.com



Hotel Aigua Blava

Croqueta de peix de roca amb
copa de cava Perelada

Duo de gamba i escamarlà a la planxa

Arròs sec de calamar de potera

Suprema de mero amb patates
al forn a la catalana

Caneló farcit de recuit de
Fonteta i fruits vermells

Llaminadures

Preu per persona: 80 €
(taules completes)

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

Platja de Fornells, s/n
972 622 058
hotelaiguablava.com



27^a CAMpanya
GASTRONÒMICA

PEIX DE
ROCA
BEGUR

Parador d'Aiguablava

Croqueta a la roca d'escòrpora
i gamba vermella amb allioli suau de safrà

Ravioli obert de peix de roca, calçots
confitats i romesco

Arròs sec tot pelat amb carpaccio
d'escòrpora i allioli

Postres de la casa

Preu per persona: 68 €
(taules completes)

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

Platja d'Aiguablava
972 622 162
parador.es



Sa Donzella

Croqueta de peix de roca

Un primer a escollir

Porro escalivat amb wakame i musclos
escabetxats

Raviolis de pop roquer amb salsa
de gambes

Lasanya de bou de mar amb
bearnesa gratinada

Bullabessa de congre

Mar i muntanya de rogers
amb papada i ceps

Arròs de rascassa i garoines

Xuixos a la brasa

Crema catalana

Lemon pie

Preu per persona: 58,50 €
(taules completes)

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

C. del Mar, 8. Platja de Sa Riera
649 715 171



27^a CAMpanya
GASTRONòMICA

PEIX DE
ROCA
BEGUR

Ses Vinyes

Croqueta de peix de roca

Musclo de roca a la brasa

Carxofa de Torroella amb cloïsses

Flor de carbassó en tempura de pop roquer i
maionesa de verdures

Arròs de Pals a la llauna amb rogers de roca,
salicòrnia i pètals de safrà

Tap de Cadaqués flamejat a taula

Preu per persona: 70 €

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

Camí ses vinyes, 15

972 303 857

sesvinyesrestaurant.com



Sidral Mooma

Croqueta de peix de roca

Tàrtar de tomata amb ceba,
crema d'alvocat i ventresca

La nostra ensaladilla de lluç i cranc

Ous ferrats, tàrtar de llobregant
i patata palla

Arròs melós de carpaccio de gamba vermella

o

Arròs de peça de peix de roca a la brasa

Postres a escollir de la carta

Preu per persona: 55 €
(mínim 2 persones i taules completes)

El menú inclou aigua, vi Castell de Perelada (un màxim de 1/2 ampolla per persona) i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Passatge Racó, 1
872 020 034
sidral.net



27^a CAMBANYA
GASTRONÒMICA

PEIX DE
ROCA
BEGUR

Taverna Son Molas

Croqueta de cabra de mar amb copa de cava
Perelada

Ceviche de poma amb punxencs, moniato i
granissat de cogombre

Arròs de rogers amb emulsió de cítrics

Canelons de chili crab estil Singapur

Lemon pie de plàncton

Preu per persona: 75 €
(taules completes)

El menú inclou aigua, vi Perelada Obsequi de l'Empordà 2024 o Finca La Garriga (amb suplement de 5 €) i cafè. Preu amb IVA inclòs.

C. Camí del Mar, 16
618 779 832
tavernasonmolas.com



Turandot

Croqueta de peix aranya, rostes de la seva pell i
allioli de fonoll marí

La Gilda de Begur: oliva farcida de brandada
de lluerna, piparra, tomàquets cherry semisecs i
rogers en vinagre

Ensaladilla de patata al caliu, mero, tàperes,
cogombrets, rovell d'ou curat i pastanaga

Bullabessa de peix de roca a la catalana, amb
salsa rolla

Arròs sec del senyoret pescador, allioli de gamba

Albercoc rostit amb romaní, crumble de mel i
ametlla, reducció de moscatell i gelat de vainilla

Preu per persona: 65 €
(taules completes)

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

Av. Onze de Setembre, 27
972 622 608
turandot.es

27^a CAMpanya
GASTRONÒMICA

PEIX DE
ROCA
BEGUR



AGENDA
D'ACTIVITATS

PEIX DE
ROCA
BEGUR



~ DISSABTE 25 D'ABRIL

Inauguració de la 27a Campanya Gastronòmica del Peix de Roca

Amb la presència de Quim Casellas, cuiner del restaurant Casamar i Maria Xinxó, periodista. Esquetxos teatralitzats a càrrec del grup de Teatre Mutis. L'acte està amenitzat musicalment per Aurora Ortiz.

Hora: 12 h

Lloc: Plaça Esteva i Cruañas

Seguidament degustació de tastets de Peix de Roca acompanyats d'una copa de cava Perelada, a càrrec dels restaurants participants en la campanya gastronòmica. El públic assistent podrà adquirir tiquets per degustar els tastets. Part de la recaptació econòmica de l'acte anirà destinada al Projecte Sèpia.

3r concurs de la Croqueta del Peix de Roca.

~ DIUMENGE 10 DE MAIG

5a Caminada Peix de Roca Begur

Hora: 8 h

Lloc: Plaça de la Vila

Activitat gratuïta

Organitza: Club Excursionista Els Perduts de Begur.

~ DIVENDRES 15 DE MAIG

Sessió de cinema "Una Natura Canviant"

Documental creat pel Museu de la Pesca de Palamos que recull els testimonis de tretze



27^a CAMPANYA
GASTRONÒMICA

**PEIX DE
ROCA
BEGUR**

pescadors que ens ajuden a reflexionar sobre les seves inquietuds i percepcions davant la crisi climàtica al mar, així com sobre la relació entre la pesca i la ciència.

Hora: 19 h

Lloc: Cinema Casino

Entrada gratuïta

~ DISSABTE 16 MAIG

Ruta en bicicleta elèctrica per Begur "Peix de Roca"

Ruta guiada en bicicleta per Begur acompanyada de guies titulats. Es posa a disposició una bicicleta elèctrica i un casc gratuïts.

Hora: 10 h

Lloc: Plaça Esteva i Cruañas

Durada: 2 hores aprox.

Material necessari: Roba, calçat esportiu i aigua

Activitat gratuïta

Inscripcions: visitbegur.cat

~ DIUMENGE 17 DE MAIG

Neteja del fons marí a Aiguablava

Hora: 11 h

Lloc: Platja Aiguablava

Activitat gratuïta

Inscripcions: 609437106 – info@begurdive.com

Data límit inscripcions: 14 de maig (aforament limitat)

Organitza: Begur Dive Centre d'Immersion



~ DISSABTE 30 I DIUMENGE 31 DE MAIG

Empordà Wine and Food – Tast & Showcooking
Maridatges amb cellers de l'Empordà i cuina en directe.

Lloc: Plaça Esteva i Cruañas

Organitza: Grup Empordà Creatiu

~ DIUMENGE 7 DE JUNY

Quins Ous! Activitat en família

Aprèn sobre la pesca, les sèpies i el futur del nostre mar, potser veurem néixer sèpies i calamars!

Hora: de 8 a 10 h

Lloc: Platja de Sa Riera

Material recomanat: Banyador

Organitza: Projecte Sèpia

Taller infantil: Pintem pedres del Peix de roca

Hora: d'11 a 13 h

Lloc: Platja de Sa Riera

Organitza: Esplai Autèntic Begur

27. CAMPAÑA GASTRONÓMICA

PEIX DE
ROCA
BEGUR



27^a CAMPANYA GASTRONÒMICA

PEIX DE ROCA BEGUR

DEL 25 D'ABRIL
AL 7 DE JUNY
2026



Ajuntament
de Begur



PROMOCIÓ ECONÒMICA
I TURISME



SOM
GASTRO-
NOMIA



Barris i Viles
Marineres



Generalitat
de Catalunya



Costa Brava



PERELADA
ESPERIT AMFITRIÓ - 1923



Oficina de turisme

Av. Onze de setembre, 5, Begur
+34 972 624 520 · visitbegur.cat

#peixderoca · #beguresautentic