



Los menús incluyen agua, vino Perelada y café. Precios con IVA incluido.

## ALKOSTAT DEL MAR (HOTEL FINCA VICTORIA)

C. del Mar, 4 Playa de Sa Riera / 972 600 835

Croqueta de mar

Duo de anchoa y atún en arena con salsa de avellana  
Suquet crudo de gambita de Palamós  
Escalivada con calamar crudo y zumo de asado de pescado

Arroz del Empordà con sepia, salchichas y cigala

Suquet de rubio con patatas

Milhojas con nata y frutos rojos

**Precio por persona:** 100€ (Mesas completas)

## BEGURIO

C. Pi i Ralló, 23 / 625 694 482

Croquetas finas de cabracho con aire ligero de fumet de pescado de roca

Langosta a la plancha en su mitad, bouquet de micromezclum y espuma sutil de reducción cítrica

Gallineta de roca braseada, puré fino de apionabo y cocotte de setas de temporada

Texturas de chocolate

*Una propuesta que pone en valor el ecosistema marino de Begur, destacando el pescado de roca como eje central de una cocina que combina tradición, producto y técnica contemporánea.*

**Precio por persona:** 68€ (Mínimo dos personas)

## CA L'ADELA

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

Croqueta de pescado de roca

### 3 entrantes para escoger

Mejillones al vapor con plantas aromáticas y limón  
Ensalada de pepino, tomate cherry y almejas  
Pakora de algas con crema de marisco  
Fritura de salmonete y gamba con mayonesa de wasabi  
Ensalada de verduritas en escabeche y ventresca de atún  
Gambita de Palamós a la sal

Arroz seco de congrio y almejas

Helado de cítricos o Espuma de crema catalana con crumble de azúcar quemado

**Precio por persona:** 60€ (Mesas completas)

## CARBÓ

C. Ventura Sabater, 1 / 872 265 363

Croqueta de pescado de roca

Gambitas salteadas de Palamós  
Ensalada de bacalao con naranja y olivada de Kalamata  
Aguacate a la llama con vinagreta de sésamo

Arroz a la cazuela con salmonete

Pastel de queso de requesón de Fonteta  
Tiramisú  
Crema catalana

**Precio por persona:** 58,50€ (Mesas completas)  
Servicio solo de mediodía

## GALENA-MAS COMANGAU

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

Croqueta de bogavante al ajillo

Canelones de gambas con vieiras y salsa Nantua

Caldero de arroz con bogavante

Tarta de queso con coulis de Frutos rojos

**Precio por persona:** 65€ (Mesas completas)

## HOSTAL SA RASCASSA

C. de Aiguafreda, 12 / 972 622 845

### Menú con maridaje de vinos

Croqueta de pescado de roca

Ensalada de aguacates, gambas y vinagreta de lima  
Maridaje Cava Brut Reserva

Surtido de caparazón  
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)

## HOTEL AIGUA BLAVA

Playa de Fornells, s/n / 972 622 058

Croqueta de pescado de roca con copa de cava Perelada

Dúo de gamba y cigala a la plancha

Arroz seco de calamar de potera

Suprema de mero con patatas al horno a la catalana

Canelón relleno de requesón de Fonteta y frutos rojos  
Golosinas

**Precio por persona:** 80€ (Mesas completas)

## PARADOR D'AIGUABLAVA

Playa de Aiguablava / 972 622 162

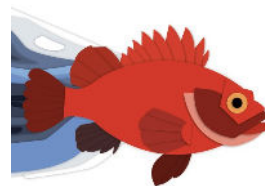
Croqueta sobre roca de gallineta y gamba roja  
con alioli suave de azafrán

Ravioli abierto de pescado de roca, calçots confitados y romesco

Arroz seco todo pelado con carpaccio de gallineta y alioli

Postres de la casa

**Precio por persona:** 68€ (Mesas completas)



## SA DONZELLA

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

Croqueta de pescado de roca

### Un primero a escoger

Puerro escalivado con wakame y mejillones escabechados  
Raviolis de pulpo de roca con salsa de gambas  
Lasaña de buey de mar con bearnesa gratinada  
Bullabesa de congrio  
Mar y montaña de salmonetes con papada y ceps

Arroz de cabracho y erizos

Chuchos a la brasa  
Crema catalana  
Lemon pie

**Precio por persona:** 58,5€ (Mesas completas)

## SES VINYES

Camí Ses Vinyes, 15 / 972 303 857

Croqueta de pescado de roca

Mejillón de roca a la brasa

Alcachofa de Torroella con almejas  
Flor de calabacín en tempura de pulpo de roca y mayonesa de verduras

Arroz de Pals a la llauna con salmonetes de roca, salicornia y pétalos de azafrán

Tap de Cadaqués flameado en la mesa

**Precio por persona:** 70€

## SIDRAL MOOMA

Passatge Racó, 1 / 872 020 034

Croqueta de pescado de roca

Tartar de tomate con cebolla, crema de aguacate y ventresca  
Nuestra ensaladilla de merluza y cangrejo  
Huevos fritos, tartar de bogavante y patata paja

Arroz meloso de carpaccio de gamba roja

Arroz de pieza de pescado de roca a la brasa

Postre a escoger de la carta

**Precio por persona:** 55€ (Mínimo 2 personas y mesas completas)

### SÁBADO 25 de ABRIL

**Inauguración de la 27ª Campaña Gastronómica del Pescado de Roca.** Hora: 12 h. Lugar: Plaza Lluís Esteva i Cruañas. Con la presencia de Quim Casellas cocinero del restaurante Casamar y Maria Xinxó, periodista. Gags teatralizados a cargo del grupo de Teatro Mutis Joven. 3º Concurso de la croqueta del pescado de roca. 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 10 MAYO

**5ª Caminata Pescado De Roca Begur.** Lugar: Plaza de la Vila. Organiza: Grupo Excursionista Els Perduts. Hora: 8 h.

### VIERNES 15 de MAYO

**Sesión de cine "Una naturaleza cambiante"**

Documental creado por el Museo de la Pesca de Palamós. Hora: 19 h. Lugar: Cine Casino. Entrada gratuita.

### SÁBADO 16 de MAYO

**Ruta en bicicleta eléctrica por Begur "Pescado de Roca"**

Ruta guiada en bicicleta por Begur acompañada de guías titulados. Se pone a disposición una bicicleta eléctrica y un casco gratuitos. Hora: 10 h.

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

Inscripciones: [www.visitbegur.cat](http://www.visitbegur.cat)

### DOMINGO 17 de MAYO

**Limpieza de Fondo Marino en Aiguablava.** Hora: 11 h. Lugar: Playa de Aiguablava. Inscripciones a 609437106 – info@begurdive.com / fecha límite 14 de mayo (aforo limitado). Organiza: Begur Dive Centre d'Immersió

### SÁBADO 30 y DOMINGO 31 MAYO

**Empordà Wine and Food – Tast & Showcooking** Lugar: Plaza Esteva i Cruañas. Organiza: Grup Empordà Creatiu

### DOMINGO 7 de JUNIO

**Quins ous! Actividad en familia.** Hora: de 8 a 10 h. Lugar: Playa de Sa Riera. Organiza: Proyecto Sepia. Material recomendado: Bañador

**Taller infantil: Pintamos piedras del Pescado de Roca.** Hora: de 11 a 13 h. Lugar: Playa de Sa Riera. Organiza: Esplai Autèntic Begur

## TAVERNA SON MOLAS

Camí de Mar, 16 / 618 779 832

Croqueta de centollo con copa de cava Perelada

Ceviche de manzana con erizos de mar, boniato y granizado de pepino

Arroz de salmonetes con emulsión de cítricos

Canelones de chili crab al estilo Singapur

Lemon pie de plancton

**Precio por persona:** 75€ (Mesas completas)  
Vino Finca La Garriga (con suplemento de 5€)

## TURANDOT

Av. Onze Setembre, 27 / 972 622 608

Croqueta de pez araña, cortezas de su piel y alioli de hinojo marino

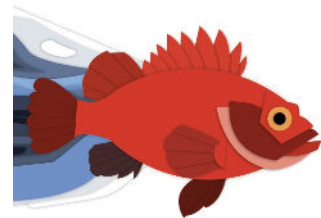
La Gilda de Begur: aceituna rellena de brandada de brótola, piparra, tomates cherry semisecos y salmonetes en vinagre

Ensaladilla de patata al rescoldo, mero, alcaparras, pepinillos, yema de huevo curada y zanahoria

Bullabesa de pescado de roca a la catalana, con salsa rouille

Arroz seco del señorito pescador, alioli de gamba

Albaricoque asado con romero, crumble de miel y almendra, reducción de moscatel y helado de vainilla  
**Precio por persona:** 65€ (Mesas completas)



AJUNTAMENT DE 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) [www.begur.cat](http://www.begur.cat)

#peixderoca #beguresautentic