



Les menus comprennent de l'eau, du vin Perelada et du café. Prix TTC

ALKOSTAT DEL MAR (HOTEL FINCA VICTORIA)

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

Croquette de fruits de mer

Duo d'anchois et de thon au sable, sauce noisette
Suquet (ragoût) cru de crevette de Palamós
Escalivada aux calamars crus et jus de poisson rôti

Riz de l'Empordà aux seiches, saucisses et écrevisses

Suquet (ragoût) de grondin aux pommes de terre

Mille-feuille à la crème et aux fruits rouges

Prix par personne : 100 € (Tables complètes)

BEGURIO

C. Pi i Ralló, 23 / 625 694 482

Croquettes délicates de rascasse avec mousse légère
de fumet de poisson de roche

Demi-homard grillé, bouquet de micro-pousses et
mousse subtile de réduction d'agrumes

Rascasse de fond braisée, purée de céleri-rave
délicate et cocotte de champignons de saison

Textures chocolatées

Un menu qui célèbre l'écosystème marin de Begur, mettant à l'honneur le
poisson de roche comme élément central d'une cuisine alliant tradition,
produits de qualité et techniques contemporaines

Prix par personne : 68 € (Minimum deux personnes)

CA L'ADELA

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

Croquette de poisson de roche

3 entrées au choix

Moules vapeur aux herbes aromatiques et au citron
Salade de concombre, tomates cerises et palourdes
Pakoras d'algues à la crème de fruits de mer
Rougetes et crevettes frits à la mayonnaise wasabi
Salade de légumes marinés et de ventre de thon
Crevettes de Palamós au sel

Riz au congre sec et aux palourdes

Glace aux agrumes ou crème mousseuse catalane
au crumble de sucre brûlé

Prix par personne : 60 € (Tables complètes)

CARBÓ

C. Ventura Sabater, 1 / 872 265 363

Croquette de poisson de roche

Crevettes de Palamós sautées
Salade de morue à l'orange et à la tapenade d'olives Kalamata
Avocat grillé à la flamme et vinaigrette au sésame

Riz en casserole avec rouget

Gâteau au fromage blanc de Fonteta
Tiramisu
Crème catalane

Prix par personne : 58,50 € (Tables complètes)
Service de midi uniquement

GALENA-MAS COMANGAU

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

Croquette de homard à l'ail

Cannellonis aux crevettes, coquilles Saint-Joacques
et sauce Nantua

Riz au homard au bouillon

Tarte au fromage et coulis de fruits rouges
Prix par personne : 65 € (Tables complètes)

HOSTAL SA RASCASSA

C. d'Aiguafreda, 12 / 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 Brut Reserva

Assortiment de coquillages
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)

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 grillées

Riz sec de calamar de ligne

Suprême de mérou avec pommes de terre au four à la Catalane

Cannellonis farcis de ricotta de Fonteta et fruits rouges
Gourmandises

Prix par personne : 80 € (Tables complètes)
Finca La Garriga (avec supplément de 5€)

PARADOR D'AIGUABLAVA

Platja d'Aiguablava / 972 622 162

Croquette de rascasses sur roche et de crevettes rouges,
aïoli doux au safran

Raviolis ouverts de poisson de roche, calçots confits et romesco

Riz sec accompagné de carpaccio de rascasse entière
décortiquée et d'aïoli

Desserts maison

Prix par personne : 68 € (Tables complètes)



SA DONZELLA

C. del Mar, 8 / 649 715 171

Croquette de poisson de Roche

Une entrée au choix

Poireau grillé avec wakame et moules marinées
Raviolis de poulpe de roche avec sauce aux crevettes
Lasagnes au bœuf de mer avec béarnaise gratinée
Bouillabaisse de congre
Mer et montagne de rougets marinés, joue et cèpes

Riz de rascasse rouge et oursins

Choux crème grillées
Crème catalane
Lemon pie

Prix par personne: 58,5 € (Tables complètes)

SES VINYES

Camí Ses Vinyes, 15 / 972 303 857

Croquette de poisson de roche

Moule de roche grillée

Artichaut de Torroella aux palourdes
Fleur de courgette en tempura de poulpe et mayonnaise aux légumes

Riz Pals cuit à la lluna avec rouget, salicorne et pétales de safran

Tap de Cadaqués flambée à la table

Prix par personne: 70 €

SIDRAL MOOMA

Passatge del Racó, 1 / 872 020 034

Croquette de poisson de roche

Tartare de tomate à l'oignon, crème d'avocat et ventrèche de thon

Notre salade russe de merlu et de crabe
Oeufs au plat, tartare de homard et pommes paille

Riz crémeux au carpaccio de crevette rouge
ou

Riz de poisson de roche grillé

Dessert au choix à la carte

Prix par personne : 55 € (Minimum 2 personnes et table complètes)

SAMEDI 25 D'ABRIL

Présentation de la 27ème Campagne Gastronomique du Poisson de Roche. Heure: 12 h. Lieu: Plaça Esteva i Cruañas. Avec la présence de Quim Casellas, chef du restaurant Casamar, et Maria Xinxó, journaliste. Sketchs théâtralisés par le groupe Teatre Mutis. 3ème Concours de croquettes de poisson de roche. 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. Une partie des fonds récoltés lors de l'événement sera reversée au Projet Sépia.

DIMANCHE 10 MAI

5ème balade poisson de roche Begur. Lieu : Plaça de la Vila. Organisé par: Grupo Excursionista Els Perduts. Heure: 8 h.

VENREDI 15 MAI

Projection du film "Une Nature Changeante" Documentaire créé par le Musée de la Pêche de Palamós, recueillant les témoignages de treize pêcheurs sur la crise climatique en mer et la relation entre la pêche et la science. Heure: 19 h. Lieu: Cinéma Casino. Entrée gratuite.

SAMEDI 16 de MAI

Itinéraire de vélo électrique à 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 : 10 h. 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 17 MAI

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

30 ET 31 MAI

Empordà Wine and Food – Dégustation & Showcooking. Lieu: Plaça Esteva i Cruañas. Organisé par: Grup Empordà Creatiu Accords mets et vins avec des caves de l'Empordà et cuisine en direct.

DIMANCHE 7 JUIN

Quels œufs ! Activité en famille. Découvrez la pêche, les seiches et l'avenir de notre mer !

Et si la nature nous surprend... nous verrons peut-être naître des seiches et des calmars ! Heure : de 8 à 10 h. Lieu : Plage de Sa Riera
Matériel conseillé : Maillot de bain Organise : Projet Sépia

Atelier d'enfants : Peignons des pierres de poissons de roche. Heure: de 11 à 13 h. Lieu: Plage de Sa Riera. Organisée par: Esplai Autèntic Begur

TAVERNA SON MOLAS

Camí de Mar, 16 / 618 779 832

Croquette d'araignée de mer avec coupe de cava
Perelada

Ceviche de pomme aux oursins, patate douce et granité de concombre

Riz de rougets avec émulsion d'agrumes

Cannellonis de chili crab à la façon de Singapour

Lemon pie au plancton

Prix par personne: 75 € (Tables complètes)
Vin Finca La Garriga (supplément de 5€)

TURANDOT

Av. Onze Setembre, 27 / 972 622 608

Croquette de vive rayée, croustillant de sa peau et aioli de fenouil marin

La Gilda de Begur : olive farcie de brandade de mostelle, piparra, tomates cerises semi-séchées et rougets au vinaigre

Salade de pommes de terre à la braise, mérrou, câpres, cornichons, jaune d'œuf confit et carotte

Bouillabaisse de poissons de roche à la catalane, avec sauce rouille

Riz sec façon señorito du pêcheur, aioli de crevettes

Abricot rôti au romarin, crumble au miel et aux amandes, réduction de muscat et glace à la vanille

Prix par personne: 65 € (Tables complètes)

