



A través del port de Sant Feliu de Guíxols es va introduir en aquesta zona el peixopalo (bacallà sec). Aquest aliment va ser molt apreciat per mariners i tapers durant el segle XIX; així, fou ràpidament assimilat a la dieta de la nostra ciutat i, ahora va lligar com cap altre producte la gastronomia del nostre mar i de la nostra terra.

Avui, recuperat i reinterpretat dins les nostres cuines, torna a la taula amb tot el sabor d'un plat de tota la vida que ens desperta els sentits.

Cuines  
de Sant Feliu

# & bacallà peixopalo

Del 6 de març al 18 d'abril de 2019  
Sant Feliu de Guíxols

Establiments participants  
en la campanya:

BARCAROLA HOTEL - REST. LES DUNES, CAN NADEU,  
CAN POPE, CASA TEVA GASTRONÒMIC, CAU DEL PESCADOR,  
EL GINJOLER, EL TINGLADO, LA GAVIOTA BAR TAVERNA,  
LA PANSA, LA PROA, LA VERMIUTERIA RESTAURANT 17220,  
MARABÚ, NIT I DIA, TAVERNA DEL MERCAT



Cuines  
de Sant Feliu

# & bacallà peixopalo

Del 6 de març al 18 d'abril de 2019  
Sant Feliu de Guíxols



## Un any més, el bacallà i el peixopalo!

En arribar la Quaresma s'incorpora a les nostres taules el bacallà, el qual ha estat un aliment molt important durant segles i ho continua sent a l'actualitat.



**Oficina de Turisme**  
Plaça del Monestir, s/n  
17220 Sant Feliu de Guíxols  
Tel. 00 34 972 82 00 51  
turisme@guixols.cat  
www.visitguixols.com



Les accions estan subvencionades pel Servei d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de Suport al Desenvolupament Local i cofinançades pel Fons Social Europeu.



# Els menús de bacallà i peixopalo

## Barcarola Hotel Restaurant Les Dunes

C/ Pau Picasso, 1-19 Platja de Sant Pol  
Tel. 972 32 69 32 www.hotelbarcarola.es

MENÚ DEGUSTACIÓ (TAULA COMPLETA)

Bastonets de bacallà arrebossats amb all i julivert  
Cebiche de bacallà fumat amb pebre rosat i oli de fulla blanca amb cibulet  
Vol au vent farcit de brandada de bacallà  
Llom de bacallà amb salsa d'alls tendres sobre puré de poma àcida

POSTRES

Crema catalana amb escuma de canyella

Aigües minerals i vi inclosos

**39,50€ (IVA inclòs)**

\*\*\*

## Can Nadeu

C/ Sant Domènec, 5 Tel. 972 32 27 33 www.cannadeu.com

PRIMER A ESCOLLIR

Amanida xatonada  
Timbal d'escalivada amb bacallà esqueixat i pinyons  
Carpaccio de bacallà amb tomàquet confitat i olivada

SEGON A ESCOLLIR

Suprema de bacallà a la mussolina d'all gratinat  
Bacallà de Quaresma amb samfaina, panses i ou dur  
Arròs de bacallà (mín. 2 pers.)

POSTRES A ESCOLLIR

De la casa

Pa i aigües minerals inclosos

**19,50€ (IVA inclòs)**

## Can Pope

Ronda General Guitart, 1 (darrere de l'Esclat) Tel. 972 82 28 48

PRIMER A ESCOLLIR

Flam de bacallà  
Canelons de carn  
Musclos al vapor  
*Steak tartar*  
Tàrtar de salmó amb guacamole  
Amanida de formatge de cabra

SEGON A ESCOLLIR

Bacallà amb salsa donostiarra  
Entrecot  
Fideuà  
Llenguado a la *menier*  
Conill al Jospèr  
Pebrots farcits de carn

POSTRES A ESCOLLIR

Bescurit glacé amb xocolata calenta  
Mel i mató  
Duo de brownie i flam de formatge  
Pastís de formatge  
*Papanasi*

Pa, vi, aigües minerals i cafès inclosos

**17,90€ (IVA inclòs)**

\*\*\*

## Casa Teva Gastronòmic

Plaça Ferran Agulló, 4 Tel. 615 22 34 21

MENÚ DEGUSTACIÓ

Brou de bacallà al perfum de trufa  
Coca de sobrassada, mel, mostassa i brots verds  
Bacallà esqueixat, fulles d'espínacs, panses i pinyons  
Cocotxa de bacallà, pèsols escalfats i botifarra negra trufada  
La nostra versió del Peixopalo  
Bacallà confitat, mongetes del ganxet fumades, tomàquet dolç i suc verd

POSTRES

Pinya, coco, anet i làctic

Aigües minerals i bodega Clos Primat (blanc, negre o rosat) inclosos

**40,00€ (IVA inclòs)**

\*\*\*

## Cau del Pescador

C/ Sant Domènec, 11 Tel. 972 32 40 52 www.caudelpescador.com

MENÚ DEGUSTACIÓ (TAULA COMPLETA)

Amanida d'escarola, carpaccio de bacallà, ceba de Figueres al cop de puny i vinagreta de romesco  
Trencadissa d'ous amb alls tendres i espàrrecs de bosc  
Crispells de bacallà  
Caneló de bacallà amb crema de piquillos  
Peixopalo amb patates, tripes de bacallà i allioli negat

Postres  
A triar de la carta

Beguda i cafès NO inclosos

**39,50€ (IVA inclòs)**

\*\*\*

## El Ginjoler

Hort del Rector (darrere del Monestir) Tel. 620 62 34 54 www.elginjoler.com

MENÚ DEGUSTACIÓ

Xips de bacallà i safra  
Amanida de bacallà, taronja, *favetes* i olives  
*Brunyols* de bacallà i *pil-pil* d'all negre  
Infusió de bacallà i pèsols amb *tripeta*  
Bacallà amb cigrons, sobrassada d'en Xesc Reina i verdures

POSTRES

Maduixes, iogurt d'ovella i saüc

Aigües minerals i pa inclosos

**38,00€ (IVA inclòs)**

## El Tinglado

Escullera del Port, s/n  
972 82 26 05  
www.cnsfg.cat

MENÚ DEGUSTACIÓ (MÍNIM 2 PERSONES)

Esqueixada de bacallà  
Brandada gratinada  
Llom de bacallà a la donostiarra  
Arròs amb bacallà

POSTRES

De la casa

Beguda i cafès NO inclosos

**20,00€ (IVA inclòs)**

\*\*\*

## La Gaviota Bar Taverna

La Rambla, 40 Tel. 972 32 46 14 www.barlagaviota.com

PRIMER A ESCOLLIR

Empedrat de bacallà  
Remenat de bacallà

SEGON A ESCOLLIR

Bacallà amb crema de ceps  
Bacallà amb samfaina

POSTRES A ESCOLLIR

De la casa

Aigües de Veri, cava brut nature "La Gaviota" i cafès Bonka inclosos

**25,00€ (IVA inclòs)**

\*\*\*

## La Pansa

C/ Lluna, 99 Tel. 972 82 06 08

PRIMER A ESCOLLIR

Carpaccio de bacallà marinat amb confitura de tomàquet  
*Brunyols* de bacallà especials La Pansa

SEGON A ESCOLLIR

Arròs amb bacallà i carxofes (mín. 2 pers.)  
Estofat de peixopalo i tripes de bacallà amb patates o cigrons

POSTRES

De la casa

Vins Celler Jardins de Peralada inclosos

**23,00€ (IVA inclòs)**

\*\*\*

## La Proa

C/ Colom, s/n Tel. 872 02 75 32 www.restaurantlaproa.es

MENÚ DEGUSTACIÓ

*Grassoleta* de bacallà amb *ajovarriero* i el seu *brunyor* acompanyat d'una amanida de fruits secs  
Xatonada d'escarola amb bacallà i anxova  
Platillo de carxofes amb tripes de bacallà, salsitxes i botifarra negra  
Peixopalo a l'estil de La Proa amb patates, olives i ou dur

POSTRES

Escuma de crema catalana cremada amb sorbet de llimona

Aigües minerals, vi l'Ermida de Sant Gil, pa i cafès inclosos

**25,00€ (IVA inclòs)**

## La Vermuteria Restaurant 17220

C/ Sant Pere, 33 Tel. 677 25 57 35

PRIMER

Carpaccio de bacallà sobre llit de l'hort

SEGON

Bacallà curri Thai amb arròs salvatge i fusionat a la citronel·la

POSTRES

Pinya caramel·litzada flamejada al rom amb gelat de vainilla

Pa i vi criança inclosos

**19,50€ (IVA inclòs)**

\*\*\*

## Marabú

Passeig del Mar, 35 Tel. 972 32 10 23 www.restaurantmarabu.com

PRIMER (DEGUSTACIÓ)

Anxoves amb coca de pa de vidre amb tomata  
Croquetes de rap i gamba  
Caneló de bacallà amb beixamel de pebrot escalivat  
Escamarlans saltats amb una punta de tomata

SEGON A ESCOLLIR

Arròs melós de marisc amb sípia, calamar i verdures de temporada (mín. 2 pers.)  
Peixopalo a l'estil ganxó  
Bacallà confitat al *ajovarriero* amb patates

POSTRES A ESCOLLIR

De la casa

Vins D.O. Terra Alta i aigües minerals inclosos

**28,00€ (IVA inclòs)**

\*\*\*

## Nit i Dia

C/ Sant Llorenç, 11 Tel. 972 32 26 35

PRIMER A ESCOLLIR

*Brunyols* de bacallà amb escalivada  
Carpaccio de bacallà amb el seu llit de tomàquet

SEGON A ESCOLLIR

Bacallà al *ajovarriero*  
Bacallà a la crema d'alls tendres

POSTRES A ESCOLLIR

Crema catalana  
Pastís al whisky  
Fruita del temps

Vins l'Arnot blanc o rosat o negre D.O. Terra Alta, aigües minerals i cafès inclosos

**25,00€ (IVA inclòs)**

\*\*\*

## Taverna del Mercat

Interior Mercat Cobert Tel. 699 62 99 32 www.mercat.guixols.cat

PRIMER

Croquetes de bacallà amb amanida

SEGON

Bacallà a l'estil de La Taverna

POSTRES A ESCOLLIR

Copa de vi, aigües minerals inclosos

**16,00€ (IVA inclòs)**