

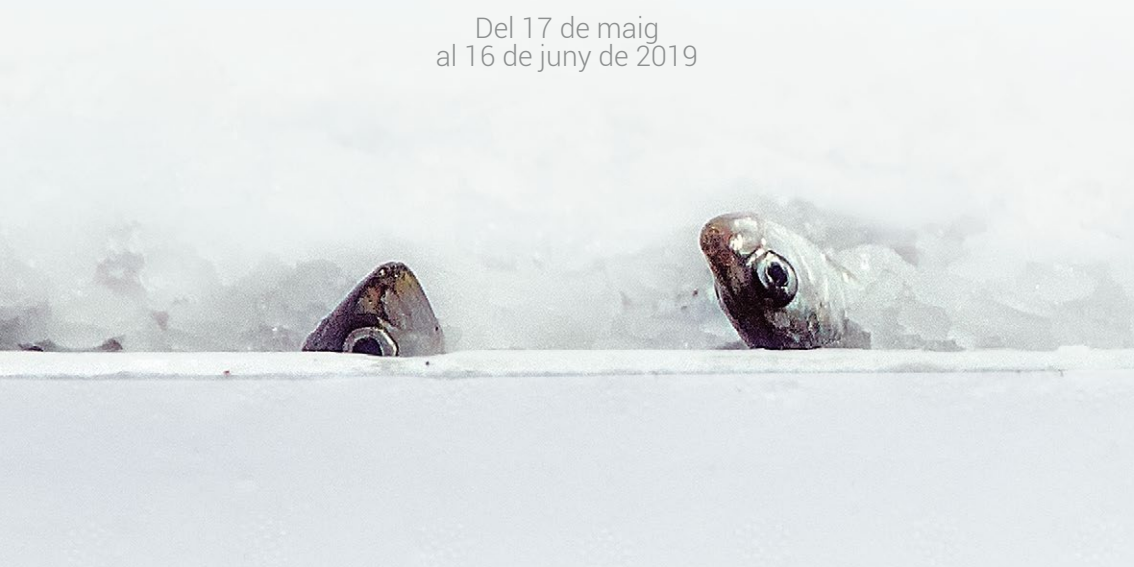


P E I X
B L A U
G A N X Ó

SANT FELIU DE GUÍXOLS

INNOVACIÓ ★ TRADICIÓ ★ EMOCIÓ

Del 17 de maig
al 16 de juny de 2019



PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

PEIX FRESC COSTA BRAVA
PARA USO ALIMENTARIO - ENVASE NO REUTILIZABLE

Innovació Tradició Emoció

Des dels seus inicis, el **Peix Blau Ganxó** ha estat més que una campanya gastronòmica. La idea va sorgir quan l'ajuntament va oferir als restauradors una acció per combatre la crisi de principis dels anys 90. Ben aviat, la campanya va transcendir més enllà dels fogons i va reunir al voltant de la tradició i la innovació gastronòmica a artistes plàstics amb pescadors, cuiners amb cantants, flequers amb escriptors, crítics gastronòmics amb cuiners afeccionats, barmans amb rebosters, peixaters amb dissenyadors. Tots ells, amb la complicitat dels ciutadans de Sant Feliu Guixols, van fer que el peix blau es convertís en un referent de la identitat de la ciutat.

La cuina del Peix Blau Ganxó representa l'aposta per un producte senzill, arrelat al territori, que forma part de la nostra tradició i que els nostres cuiners han portat a les cuines dels millors restaurants. No va ser fàcil perquè quan varen començar no es reconeixien les qualitats nutritives del Peix Blau. Al contrari que ara, que és considerat un producte molt preuat.

Posar el Peix Blau Ganxó al seu lloc ha estat un èxit dels nostres restauradors, dels nostres pescadors que garanteixen cada matí la qualitat del producte i dels qui ens han donat suport com enguany en Marc Gascons i en edicions anteriors els germans Roca i els germans Torres.

Els que aquests dies assaborireu la cuina del Peix Blau Ganxó en podreu donar fe.



MENUS	02
PLATS	14
SHOW COOKING	18
ALTRES PROPOSTES	20
CONCURS PEIX BLAU	21

MENÚS

CAN NADEU

C/ Sant Domènec, 5 - Tel. 972 32 27 33 - 607 820 469
www.cannadeu.com

PRIMER

Amanida de tomàquet amb ventresca de bonítol i ceba tendre
Seitons arrebossats a l'estil de l'àvia i fregits
Tarta de milfulls amb escalivada i anxoves

★ ★ ★

SEGON

Arròs caldós de sardines (mínim 2 persones)
Peix espasa a la planxa amb all, julivert i guarnició
Verat gratinat al forn a la mussolina d'all
Llit de *cachelos* amb sorell en escabetx

★ ★ ★

POSTRES

De la casa

★ ★ ★

Pa, aigua i copa de vi Vella Lola D.O. Empordà

★ ★ ★

19,50€ (IVA inclòs)
Suplement terrassa: 1,50€ per menú

CAN TABERNER

C/ Joan Camisó, 30 - Tel. 872 26 97 01

PRIMER

Amanida amb sardines en escabetx
o
Seitons fregits

★ ★ ★

SEGON

Arròs d'anxoves
o
Bonítol a la planxa amb verdures saltejades

★ ★ ★

POSTRES

Gelat crocanti
o
Crema catalana
o
Postres de músic
o
Fruita de temporada

★ ★ ★

Aigua, vi Vella Lola D.O Empordà

★ ★ ★

13,50€ (IVA inclòs)

CAU DEL PESCADOR

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

(taula completa)

Anxoves marinades amb escarola, pebrots del piquillo
i vinagreta de romesco
Sardines de Sant Felíu en escabetx suau
Filet de tataki de tonyina, mandonguilles de poma i el seu suc
Sonsos fregits
Llom de verat a la llauna
Suquet d'anxoves a la manera dels pescadors ganxons
Cassola d'arròs de sardines amb verdures de les hortes de Sant Felíu

★ ★ ★

POSTRES

A escollir de la carta

★ ★ ★

Aigües minerals, vi blanc o negre Vella Lola D.O. Empordà

★ ★ ★

35,00€ (IVA inclòs)

EL GINJOLER A L'HORT DEL RECTOR

Hort del Rector (darrere del Monestir) - Tel. 620 623 454
www.elginjoler.com

APERITIU

Arengades i pa amb tomàquet
Verat marinat amb anxoves, envinagrats i olives
Coca d'anís amb bonítol confitat a casa, recuit d'en Pauet i cireres

★ ★ ★

SEGON

Arròs de l'estany de Pals amb verdures de primavera i sardines

★ ★ ★

POSTRES

Maduixes amb saüc i iogurt d'ovella

★ ★ ★

Pa, aigua i copa de vi Vella Lola D.O. Empordà

★ ★ ★

38,00€ (IVA inclòs)

LA GAVIOTA

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

PRIMER

Ous farcits de tonyina

★ ★ ★

SEGON

Verat a la vinagreta amb ceba

★ ★ ★

POSTRES

De la casa

★ ★ ★

Aigües, vi Vella Lola D.O. Empordà i cafè

★ ★ ★

20,00€ (IVA inclòs)

LA PANSA

C/ Lluna, 99 - Tel. 972 82 06 08

PRIMER

Torrada amb escalivada i anxoves
o
Amanida de tomata de pera i seitons
o
Sardines en escabetx

★ ★ ★

SEGON

Arròs amb sardines, pèsols i botifarra negra
o
Anxoves arrebossades
o
Suquet d'anxoves

★ ★ ★

POSTRES

De la casa

★ ★ ★

Aigües minerals i vi Vella Lola D.O. Empordà

★ ★ ★

23,00€ (IVA inclòs)

LA PROA

C/ Colon s/n - Tel. 872 02 75 32

MENÚ DEGUSTACIÓ

(taula completa)

Tàrtar de sorell marinat amb salmorejo
Milfulles caramel·litzades de foie gras, sardina fumada i poma
Anxova fregida amb tempura d'algues

★ ★ ★

PRIMER

Suquet de verat amb pèsols i ou

★ ★ ★

SEGON

Arròs de Pals amb sardines, verdures, bolets,
mongetes de mar i botifarra

★ ★ ★

POSTRES

Escuma de crema catalana cremada amb sorbet de llimona

★ ★ ★

Aigua i vi Vella Lola D.O. Empordà

★ ★ ★

25,00€ (IVA inclòs)

MARABÚ

Passeig del Mar, 35 - Tel. 972 32 10 23

APERITIU

(taula completa)

Anxoves confitades amb pa de vidre
Carxofes farcides de peix blau amb una reducció de tomata

★ ★ ★

SEGON

Arròs melós de sardines, sípia, calamar i verduretes de temporada

★ ★ ★

POSTRES

De la casa

★ ★ ★

Pa, aigua i vi Vella Lola D.O. Empordà

★ ★ ★

22,00€ (IVA inclòs)

SANT POL HOTEL RESTAURANT

Passeig de Sant Pol, 125 - Platja de Sant Pol - Tel. 972 32 10 70
www.hotelsantpol.com

PRIMER

Amanida Costa Brava amb salmó fumat i anxoves de Sant Feliu

★ ★ ★

SEGON

Arròs Sant Pol amb sardines (mínim 2 persones)

★ ★ ★

POSTRES

Pinya natural
o
Patisseria de la casa
o
Gelats variats

★ ★ ★

Aigua, vi Vella Lola D.O. Empordà i cafè

★ ★ ★

25,00€ (IVA inclòs)

VAN DER VALK BARCAROLA HOTEL RESTAURANT LES DUNES

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

APERITIU

Torrades amb anxoves fumades
Amanida de peix blau amb romesco

★ ★ ★

PRIMER

Lasanya de peix blau amb cruixent de formatge

★ ★ ★

SEGON

Suquet de seitons amb cloïsses

★ ★ ★

POSTRES

Bunyols de vent sobre sopa de crema catalana i gelat de canyella

★ ★ ★

Aigües minerals i vi Vella Lola D.O. Empordà

★ ★ ★

29,50€ (IVA inclòs)



PLATS

CAN NADEU

C/ Sant Domènec, 5
Tel.972 32 27 33 / 607 820 469

Sonsos

12,00€ (IVA inclòs)
Suplement terrassa: +10%

★ ★ ★

CAS ROMAGUÉ TAVERNA DE CASA IRLA

C/ Algavira, 65-69 - Tel.972 68 55 40

Sardines en escabetx

10,00€ (IVA inclòs)

★ ★ ★

EL TINGLADO

Escullera del Port s/n - Tel. 972 82 26 05

Timbal de patates i escalivada amb sardines en escabetx

12,00€ (IVA inclòs)



HOT DOG

C/ Sant Antoni, 40 - Tel. 616 655 342

Anxoves de la badia amb amanida

7,50€ (IVA inclòs)

★ ★ ★

LA GAVIOTA

La Rambla, 40 - Tel. 972 32 46 14

Sardines en escabetx

10,00€ (IVA inclòs)

★ ★ ★

LA PROA

C/ Colon, s/n - Tel. 872 02 75 32

Sardines a la planxa amb all i julivert

10,00€ (IVA inclòs)

LA TROBADA

C/ Indústria, 1 - Tel. 972 00 67 05

Anxoves amb escalivada

12,00€ (IVA inclòs)

★ ★ ★

NOMO NÀUTIC

Escullera del Port s/n (Club Nàutic)
Tel. 972 28 21 00

Maki de seitó marinat amb alvocat en tempura, salsa kaba-yaki i fulles de shiso

9,80€ (IVA inclòs)

★ ★ ★

NOU CAŞINO LA CONSTÀNCIA

Rambla del Portalet, 1 - Tel. 972 32 73 72

Sonsos, sardines o anxoves

15,00€ (IVA inclòs)

TAVERNA DEL MERCAT

Plaça del Mercat, 12
(a l'interior del mercat cobert)
Tel. 669 629 932

Sardines de Sant Feliu a la planxa

10,00€ (IVA inclòs)



Inclou dues copes de vi
Vella Lola D.O. Empordà



SHOW COOKINGS

Dissabte 25 de maig
NATALIA GIMENEZ AMB ROBOT DE CUINA

Torradeta de *caponata* de poma amb sardines
Sardines en escabetx
Entrepà turc de verat
Amanida de quinoa amb verat i taronja
Paté de tonyina
Tonyina amb pesto d'ametlles i olives

★ ★ ★

Dissabte 1 de juny
CAP DE CUINA DEL RESTAURANT NOMO NÀUTIC

Maki de seitó marinat amb alvocat en tempura,
salsa kaba-yaki i fulles de shiso

★ ★ ★

Dissabte 8 de juny
JOSEP CAMÚS DEL RESTAURANT EL CAU DEL PESCADOR

Sardines en escabetx
a l'estil d'en Josep

Diferents xefs us ensenyaran a cuinar
delicioses receptes de peix blau

A les 11.30 h,
al Mercat Cobert de Sant Feliu de Guíxols

OBERT A TOTHOM

ALTRES PROPOSTES

Dissabte 18 de maig a partir de les 11h
PRESENTACIÓ PEIX BLAU GANXÓ 2019

Presentació de la campanya a La Rambla.
Tastets de peix blau dels diferents establiments
participants a preus populars.

★ ★ ★

TALLERS DE PESCA
SOSTENIBLE I RESIDUS MARINS
Grup d'acció local pesquer Costa Brava

Salvador Manera d'Empordà Mar dirigeix aquest taller per a totes les edats, on aprendrem sobre la necessitat de pescar de forma sostenible: els diversos tipus de pesca a Catalunya, les principals espècies de peix i marisc que es comercialitzen, les talles mínimes per no afectar el recurs pesquer i la necessitat de prevenció i gestió de residus a la mar.

CONCURS PEIX BLAU

Durant tots els dies de la campanya **CONCURS PEIX BLAU GANXÓ 2019**

Vols guanyar àpats als diferents
restaurants participants a la campanya?

Del 17 al 30 de maig, compra a Sant Feliu als comerços
adherits a la campanya* per valors superiors a 15 €, i et
donaran una butlleta per participar al sorteig de menús i plats
de Peix Blau abans del 16 de juny. El sorteig es realitzarà el
31 de maig.

* Consulta els comerços adherits
a www.visitguixols.com



P E I X
B L A U
G A N X Ó

SANT FELIU DE GUÍXOLS

INNOVACIÓ
TRADICIÓ
EMOCIÓ

Del 17 de maig
al 16 de juny
de 2019

SANT FELIU DE
Guíxols

Empordà - Costa Brava



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



CONFRARIA DE PESCADORS
DE SANT FELIU DE GUÍXOLS



GUÍXOLS
COMERÇ I TURISME
ASSOCIACIÓ

calangel

vella
Lola



Generalitat
de Catalunya



Diputació de Girona

Costa Brava

