



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, va ser ràpidament assimilat a la dieta de la nostra ciutat i, alhora, 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.



Establiments participants en la campanya:

CA L'ISERN · CAU DEL PESCADOR
EL GINJOLER · EL TINGLADO · ELS NOIS
LA GAVIOTA BAR TAVERNA · LA PANSA
LA PROA · MARABÚ · METRONON
TAVERNA DEL MERCAT



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

En arribar la Quaresma, s'incorpora a les nostres taules el bacallà, un aliment molt important durant segles, que ho continua essent 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



Els menús de bacallà i peixopalo



Ca l'Isem

C/ Especiers, 27 Tel. 972 82 28 21
www.restaurant-isern.com

PRIMER A ESCOLLIR

Brunyols de bacallà
o
Xató

SEGON A ESCOLLIR

Bacallà amb romesco i allioli
o
Bacallà amb samfaina tradicional

POSTRES

De la casa

Aigua i vi D.O. Catalunya

27,00€ (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 safrà

Amanida de bacallà, taronja, favetes i olives
Brunyols de bacallà i pil-pil d'all negre
Infusió de bacallà amb pèsols i tripeta

Bacallà de Quaresma de la meva mare
amb panses, ou i espinacs

POSTRES

Ginestada
(ametlla, llimona, safrà, pera i dàtil)

Aigua i pa inclosos

38,00€ (IVA inclòs)

El Tinglado

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

Menú
(Mínim 2 persones)

PRIMER

Amanida de taronja,
ceba al cop de puny i bacallà esqueixat

SEGON

Bacallà amb hummus i xerris confitats

POSTRES

Milfulles de brandada de bacallà i codony

Beguda i cafès NO inclosos

18,00€ (IVA inclòs)

Els Nois

(Hostal Chic)
Rambla del Portalet, 5 Tel. 972 32 87 28 / 698 91 21 31
www.hostalchic.com

APERITIU

Bunyols de cremós de brandada de bacallà

ENTRANT

Tebi d'escalivada amb escarola escaldada,
bacallà esqueixat i oliva d'Aragó

PRIMER

Arròs sec de carxofes, bacallà, alls tendres
i botifarra negra

SEGON

Llom de bacallà confitat, mongetes de Santa Pau,
tripeta de bacallà estofada i cansalada

POSTRES

Recuit de drap fet nostre
amb melmelada de roses i taronja

Bodega: Clos Primat blanc, negre o rosat,
aigües minerals i cafès

32,00€ (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 amb confitura de figues
o
Xató amb bacallà i anxoves

SEGON A ESCOLLIR

Arròs amb bacallà i carxofes (min. 2 pers.)
o
Peixopalo amb tripa 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

Carxofa confitada farcida de brandada de bacallà
Amanida xató d'escarola, bacallà, tonyina,
anxoves i emulsió de romesco
Platillo de cocotxes de bacallà en salsa verda
Peixopalo guisat amb tripes de bacallà, patates,
ou dur i olives negres

POSTRES

Escuma de crema catalana

Pa, aigües minerals, cafè o infusió
Vi Ermita de Sant Gil (Empordà)

30,00€ (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
Grasoletes de bacallà
Pebrot del piquillo farcit de carn i verdures
Tellines saltades amb all i julivert

SEGON DEGUSTACIÓ

Arròs melós de marisc amb sípia
i verdures de temporada (min. 2 pers.)
o
Peixopalo a l'estil ganxó
o
Bacallà al forn sobre un llit de patata, una picada de fruits secs i
reducció de tomata

POSTRES

De la casa

Aigües i postres de la casa inclosos

28,00€ (IVA inclòs)

Metronon

(Elke Spa Hotel)
Rbla. Portalet, 8 Tel. 872 20 21 20
www.elkehotel.com

PRIMER A ESCOLLIR

Amanida de verdures de temporada
amb bacallà fumat

o
Verat curat amb crema d'albergínies
i brots de temporada

SEGON

Cocotxes de bacallà amb emulsió de cloïsses,
oli d'herbes i cremós de coliflor

POSTRES A ESCOLLIR

Cremós de recuit amb cruixent
de mantega i fruites del bosc

o
Cremós de xocolata blanca amb gelatina
de camamilla i mousse de llimona

Pa, aigua i una copa de vi de la casa inclòs

25,00€ (IVA inclòs)

Taverna del Mercat

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

PRIMER

Croquetes de bacallà

SEGON

Bacallà a l'estil de La Taverna
o
Entrecot a la brasa

POSTRES

De la casa

Copa de vi Albariño inclosa

18,00€ (IVA inclòs)