



**P E I X  
B L A U  
G A N X Ó**

**SANT FELIU DE GUÍXOLS**

**INNOVACIÓ ★ TRADICIÓ ★ EMOCIÓ**

Del 29 de maig  
al 27 de juny de 2021



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 Tradicció 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 Guíxols, 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 i dels nostres pescadors que garanteixen cada matí la qualitat del producte.



<b>MENUS</b>	02
<b>PLATS</b>	08
<b>SHOW COOKING</b>	10
<b>CONCURS PEIX BLAU</b>	13

**MENÚS**

# BARCAROLA HOTEL RESTAURANT LES DUNES

C/ Pau Picasso, 1-19 - Platja de Sant Pol  
Tel. 972 32 69 32 - [www.hotelbarcarola.es](http://www.hotelbarcarola.es)

## PRIMER

Amanida de Peix Blau amb salmó fumat,  
tonyina, anxoves i salsa romesco

★ ★ ★

## SEGON

Tonyina marinada amb salsa de sèsam i soja a la planxa amb  
ceba caramel·litzada i un toc de mostassa a l'antiga

★ ★ ★

## POSTRES

Gelat casolà de crema catalana amb un xarrup de ratafia

★ ★ ★

Aigües minerals

★ ★ ★

27,50€ (IVA inclòs)

# CAU DEL PESCADOR

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

## ENTRANTS

Sardines de Sant Feliu en escabetx suau  
Les nostres anxoves amb coca torrada  
Amanida de sardina fumada i tomata xerri

★ ★ ★

## PRIMER

Tataki de tonyina  
Fritura de sonsos "mini"  
Anxoves arrebossades

★ ★ ★

## SEGON

Cassola d'arròs de sardines amb verduretes  
de les hortes de Sant Feliu (mínim 2 persones)  
Suquet d'anxoves a la manera dels pescadors "ganxons"  
Verat a la llauna

★ ★ ★

## POSTRES

A escollir

★ ★ ★

Aigües minerals, vi blanc o negre Dinarells (D.O. Empordà)

★ ★ ★

30,00€ (IVA inclòs)

# LA PANSA

C/ Lluna, 99  
Tel. 972 82 06 08

## PRIMER

Amanida de salmó fumat, tonyina i cabdells  
o  
Tomata de pera, ceba i anxoves de Sant Feliu de Guíxols

★ ★ ★

## SEGON

Arròs amb sardines, pèsols i botifarra negra  
(mínim 2 persones)  
o  
Suquet d'anxoves

★ ★ ★

## POSTRES

De la casa

★ ★ ★

Celler Jardins de Perelada

★ ★ ★

22,00€ (IVA inclòs)

## LA PROA

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

### ENTRANT

Anxoves arrebossades amb pa de romesco

★ ★ ★

### PRIMER

Coca d'escalivada amb llops de sardina

★ ★ ★

### SEGON

Supremes de verat amb pèsols i ou

★ ★ ★

### POSTRES

Escuma de crema catalana

★ ★ ★

Aigües minerals, vi de la casa i pa

★ ★ ★

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)

o  
Mandonguilles de Peix Blau  
amb pesols de temporada

★ ★ ★

## POSTRES

Pinya natural

o  
Patisseria de la casa

o  
Gelats variats

★ ★ ★

Aigua, vi i cafè

★ ★ ★

25,00€ (IVA inclòs)

**PLATS**

## EL GINJOLER A L'HORT DEL RECTOR

Hort del Rector  
Tel. 620 62 34 54 - [www.elginjoler.com](http://www.elginjoler.com)  
(darrera del Monestir)

### **Pomell d'enciams amb salaons del mar: anxoves, bonítol i verat marinat**

16,00€ (IVA inclòs)

### **Sardines marinades amb pa amb tomàquet**

12,00€ (IVA inclòs)

★ ★ ★

## EL TINGLADO

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

### **Sardines en escabetx**

10,00€ (IVA inclòs)

★ ★ ★

## LA PROA

C/ Colon, s/n - Tel. 872 02 75 32  
[www.restaurantlaproa.es](http://www.restaurantlaproa.es)

### **Tempura d'algues amb anxova i verdures escalivades**

10,00€ (IVA inclòs)

## LA PALMERA

Passeig de Sant Pol, 133 - Tel. 630 02 06 05

### **Sardines en escabetx**

14,00€ (IVA inclòs)

★ ★ ★

## MARABÚ

Passeig del Mar, 35 - Tel. 972 32 10 23  
[www.restaurantmarabu.com](http://www.restaurantmarabu.com)

### **Anxoves confitades amb coca de pa amb tomata**

12,50€ (IVA inclòs)

### **Sardines en escabetx amb coca de pa amb tomata**

11,50€ (IVA inclòs)

### **Anxoves arrebossades amb coca de pa amb tomata**

10,50€ (IVA inclòs)

★ ★ ★

## TAVERNA DEL MERCAT

Plaça del Mercat, 12 - Tel. 669 62 99 32  
(interior del mercat cobert)

### **Sardines a la planxa amb all i julivert**

12,00€ (IVA inclòs)

---

Inclou dues copes de vi

---

**SHOW COOKINGS**  
***ON LINE***

**NATALIA GIMÉNEZ**  
**amb robot de cuina**

"Ajoblanco" d'avellana amb compota  
de poma i broqueta de sardina

• • •

Paté de sardina de llauna

• • •

"Rillettes" de sardina amb coriandre

★ ★ ★

**XAVI PÉREZ**  
**Cap de cuina del Restaurant Barcarola**  
**Hotel-Restaurant Les Dunes**

Tonyina marinada amb salsa de sèsam  
i soia a la planxa amb ceba caramel·litzada  
i un toc de mostassa a l'antiga

★ ★ ★

**JOSEP CAMÚS**  
**cap de cuina del Restaurant**  
**El Cau del Pescador**

Com salar anxoves

**FRANCESC BAÑERAS**  
**cap de cuina del Restaurant La Proa**

Supremes de verat amb pèsols i ou

★ ★ ★

**ÀNGEL PERXÉS**  
**Cap de cuina del Restaurant Marabú**

Arròs melós de sardines i verdures de temporada

12

**SEGUIU-NOS!**  
**@visitguixols**

---

Diferents xefs us ensenyaran a cuinar  
delicioses receptes de peix blau  
a les xarxes socials.

---

Per informar-vos de les dates i els horaris,  
seguiu-nos a Instagram i a Facebook.

---

# CONCURS PEIX BLAU

**Durant tots els dies de la campanya**  
**CONCURS PEIX BLAU GANXÓ 2021**

Voleu guanyar àpats als diferents  
restaurants participants a la campanya?

---

Seguiu-nos a Instagram i a Facebook  
**@visitguixols**

---





P E I X  
B L A U  
G A N X Ó

SANT FELIU DE GUÍXOLS

**INNOVACIÓ  
TRADICIÓ  
EMOCIÓ**

Del 29 de maig  
al 27 de juny  
de 2021



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



Ports  
de la Generalitat



GUÍXOLS  
COMERC I TURISME  
ASSOCIACIÓ



Generalitat  
de Catalunya



Diputació de Girona



Costa Brava



TURISME  
FAMILIAR