



**P E I X
B L A U
G A N X Ó**

SANT FELIU DE GUÍXOLS

INNOVACIÓ ★ TRADICIÓ ★ EMOCIÓ

Del 18 de maig
al 17 de juny de 2018

 **SANT FELIU DE**
ixols

Empordà - Costa Brava



Innovació Tradicció Excel·lència

Josep Roca, del Celler de Can Roca apadrina enguany la nostra campanya. Per a la cuina del Peix Blau Ganxó, una cuina honesta, que sorgeix de combinar la tradició amb la innovació dels nostres restauradors, és un gran orgull tenir al costat l'excel·lència del millor restaurant del món.

És un reconeixement més pels que varen gosar apostar 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, fa més d'un quart de segle, el peix blau era un producte que no es considerava apte per a les cuines dels bons restaurants i, al contrari que ara, no es reconeixien les seves qualitats nutritives.

Posar el Peix Blau Ganxó al seu lloc ha sigut 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 els germans Roca i els germans Torres, en edicions anteriors.

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

Salvador Calabuig i Serra
Regidor de Turisme de Sant Feliu de Guíxols

MENUS	02
PLATS	13
SHOW COOKING	15
ALTRES PROPOSTES	16
CONCURS PEIX BLAU	17



MENÚS

BARCAROLA HOTEL RESTAURANT LES DUNES

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

APERITIU

Escuma d'anxoves sobre torrada

★ ★ ★

PRIMER

Terrina de peix blau amb algues del Mediterrani

★ ★ ★

SEGON

Arròs amb sardines de la Costa Brava

★ ★ ★

POSTRES

Sopa de natilles amb canyella i bunyols de vent

★ ★ ★

Aigües minerals i vi de Bodegues Perelada

★ ★ ★

25,00 € (IVA inclòs)

CAU DEL PESCADOR

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

(taula completa)

Anxoves i sardines marinades amb escarola, pebrots del piquillo i
vinagreta de romesco

Sardines de Sant Feliu en escabetx suau

Tàrtar de tonyina a la crema d'alvocat

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 Feliu

★ ★ ★

POSTRES

A escollir

★ ★ ★

Aigües minerals i vi de Bodegues Perelada

★ ★ ★

35,00 € (IVA inclòs)

EL GINJOLER

Hort del Rector (darrere del Monestir) - Tel. 972 59 40 41/620 623 454
www.elginjoler.com

APERITIU

Seitons marinats amb pa amb tomàquet
Verat marinat amb vinagreta d'anxoves
Coca d'anís amb bonítol confitat, recuit d'en Pauet i cireres

★ ★ ★

SEGON

Arròs nembro de l'Estany de Pals amb verdures,
bolets de primavera i sardines

★ ★ ★

POSTRES

Pa amb xocolata, sal i oli

★ ★ ★

Aigües minerals, pa i una copa de vi

★ ★ ★

35,00 € (IVA inclòs)

LA GAVIOTA

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

APERITIU

Sardines en escabetx amb vermut Espinaler

★ ★ ★

PRIMER

Amanida *Mar Blau*

★ ★ ★

SEGON

Tonyina amb samfaina

★ ★ ★

POSTRES

Sorbet de *Limoncello*

★ ★ ★

Aigües minerals i vi de Bodegues Perelada

★ ★ ★

20,00 € (IVA inclòs)

LA PANSA

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

PRIMER

Amanida de tomata de pera amb ceba i seitons
o
Anxoves arrebossades

★ ★ ★

SEGON

Arròs amb sardines (mínim 2 persones)
o
Suquet d'anxoves

★ ★ ★

POSTRES

De la casa

★ ★ ★

Aigües minerals i vi de Bodegues Perelada

★ ★ ★

20,00 € (IVA inclòs)

MARABÚ

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

APERITIU

(taula completa)

Anxoves confitades amb pa de vidre torrat amb tomata
Sardines en escabetx
Pebrots de piquillo farcits de peix blau amb una reducció de tomata

★ ★ ★

SEGON

Arròs melós de sardines i verdures de temporada

★ ★ ★

POSTRES

Pastisseria casolana: borratxo

o
Pastis Sant Marc gelat

o
Pastís Sacher

★ ★ ★

Aigües minerals i vi de Bodegues Perelada

★ ★ ★

25,00 € (IVA inclòs)

NIT I DIA

C/ Sant Llorenç, 11 - Tel. 972 32 26 35

PRIMER

Sardines en escabetx

Musclos farcits a l'estil Nit i Dia

Carpaccio de bacallà amb un llit de tomàquet natural

★ ★ ★

SEGON

Suquet d'anxoves

Verat al forn

Bacallà a l'ajoarriero

★ ★ ★

POSTRES

A escollir

★ ★ ★

Aigües minerals i vi de Bodegues Perelada

★ ★ ★

35,00 € (IVA inclòs, mínim 2 persones)

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 anxoves de Sant Feliu

★ ★ ★

SEGON

Arròs amb sardines *ganxones*
(mínim 2 persones)

★ ★ ★

POSTRES

A escollir

★ ★ ★

Aigües minerals i vi de Bodegues Perelada

★ ★ ★

25,00 € (IVA inclòs)



PLATS

CAN POPE

Ronda General Guitart, 1 (darrere l'Esclat)

Tel. 972 82 28 48

Sardines al Jospèr

★ ★ ★

CATALUNYA

Av. Catalunya, 56 - Tel. 972 32 41 10

Sardines en escabetx

**o
seitó fregit amb rocafort**

★ ★ ★

EI TINGLADO

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

www.cnsfg.cat

**Sardines en tempura de llima
sobre coca de vidre**

★ ★ ★

LA GAVIOTA

Rambla A. Vidal, 40 - Tel. 972 32 46 14

www.barlagaviota.com

Sardines en escabetx



NOMO NÀUTIC

Escullera del Port, s/n (Club Nàutic)

Tel. 972 28 21 00

**Tataki de sardina
amb pernil ibèric**

★ ★ ★

NOU CAŞINO LA CONSTÀNCIA

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

**Sardines de Sant Feliu
a la planxa**

★ ★ ★

TAVERNA DEL MERCAT

Plaça del Mercat, 12

(a l'interior del mercat cobert)

Tel. 669 629 932

Sardines a la planxa

Inclou dues copes de vi
de Bodegues Perelada

PREU: 10,00€ (IVA inclòs)

SHOW COOKINGS

Dissabte 26 de maig

**NATALIA GIMENEZ
amb robot de cuina**

Sopa de gambes i escopinyes
amb verat a les fines herbes

Sardines en escabetx

Rillette de sardines amb coriandre

Paté de tonyina

Torrada de cranc i tonyina

Broqueta de peix espasa
amb salsa *teriyaki*

Dissabte 2 de juny

CAU DEL PESCADOR

Verat amb pèsols



Diumenge 3 de juny

NOMO NÀUTIC

Sushi de peix blau

Dissabte 9 de juny

**SANT POL
HOTEL RESTAURANT**

Mini hamburguesa de tonyina
vermella de Sant Feliu,
amb brots d'userda
i maionesa de *wasabi*

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 19 de maig,
al matí, a partir de les 11 h**

PRESENTACIÓ Peix Blau 2018

Presentació de la campanya
gastronòmica a la rambla Antoni Vidal.
Tastets de peix blau dels diferents establiments
participants a preus populars.

Tastets solidaris en benefici de la investigació
pel síndrome de Rett – Regata Carla

★ ★ ★

**Durant tots els dies
de la campanya**

CÒCTEL BLAU La Goleta - Sala de concerts

Galeries del Mar, local 17
www.barlagoleta.km6.net

CONCURS PEIX BLAU

**Durant tots els dies
de la campanya**

**CONCURS
Peix Blau 2018**

Vols guanyar àpats als diferents
restaurants participants a la campanya?

Del 18 al 31 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 17 de juny. El sorteig es realitzarà l'1 de juny.

* Consulta els comerços adherits
a www.visitguixòls.com



P E I X
B L A U
G A N X Ó

SANT FELIU DE GUÍXOLS

INNOVACIÓ
TRADICIÓ
EMOCIÓ

Del 18 de maig
al 17 de juny
de 2018



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



www.facebook.com/guixols



www.twitter.com/guixols



[@guixolsturisme](https://www.instagram.com/guixolsturisme)



CONFRARIA DE PESCADORS
DE SANT FELIU DE GUÍXOLS



Diputació de Girona



Costa Brava



Ports
de la Generalitat

SOC

Servei d'Ocupació
de Catalunya



Generalitat
de Catalunya



DESTINACIÓ
DE TURISME
FAMILIAR

Aquesta acció està subvencionada pel Servei d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de Suport al Desenvolupament Local.