

25^e

ANIVERSARI

P E I X
B L A U
G A N X Ó



P E I X
B L A U
G A N X Ó

SANT FELIU DE GUÍXOLS

INNOVACIÓ ★ TRADICIÓ ★ EMOCIÓ

Del 19 de maig
al 18 de juny de 2017

SANT FELIU DE
ixols

Empordà - Costa Brava



UNA CUINA HONESTA

El Peix Blau Ganxó ha sigut des dels seus inicis 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 ha reunit 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, han fet que el peix blau es convertís en un referent de la identitat de la ciutat.

Els restauradors i les seves creacions gastronòmiques que sorgeixen de combinar innovació i tradició han sigut els artífex de l'èxit de la campanya. Per això, aquest any us oferim la possibilitat de presenciar en directe com treballen els nostres xefs en les sessions de Showcooking que us hem preparat.

Al llarg d'un quart de segle, la cuina del Peix Blau Ganxó ha sigut una cuina Km 0 i amb vocació Slowfood molt abans que es popularitzessin aquestes tendències. Va ser una campanya pionera i continuarà a les taules dels nostres restaurants perquè és una cuina honesta, que parteix del territori, reivindica la cultura i la tradició marinera de la ciutat i expressa la creativitat dels cuiners.

Per molts anys, Peix Blau Ganxó!

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

MENUS	02
PLATS	10
SHOW COOKING	12
ALTRES PROPOSTES	12



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

Platillo de seitons en vinagre

★ ★ ★

ENTRANTS

Cavalla en escabetch de cítrics temperada

Gravlax de salmó (a l'estil noruec) amb torradetes

Ensalada de Peix Blau amb anxoves, sardines i tonyina

★ ★ ★

SEGON

Llom de tonyina encebada amb soja, mel i mostassa

Arròs a la cassola amb sardines

★ ★ ★

POSTRES

Brunyols de vent sobre una sopa
de crema catalana amb toc de vainilla

★ ★ ★

Aigües minerals i vi Vella Lola DO Empordà

★ ★ ★

35,00 € (IVA inclòs)

CAU DEL PESCADOR

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

(taula completa)

Anxoves de Sant Feliu amb coca torrada

Sardines en escabètx suau

Sonsets fregits

Anxoves arrebossades

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 Vella Lola DO Empordà

★ ★ ★

35,00 € (IVA inclòs)

EL GINJOLER

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

APERITIU

Sorell marinat amb vinagreta d'anxova i olives
Coca de bonítol confitat amb recuit de *Pauet* i cireres
Sonsos fregits amb pa amb tomàquet

★ ★ ★

SEGON

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

★ ★ ★

POSTRES

Maduixes, cítrics i escuma de marialluïsa

★ ★ ★

Aigües minerals i una copa de vi Vella Lola DO Empordà

★ ★ ★

35,00 € (IVA inclòs)

LA PANSA

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

PRIMER

Amanida de capdells amb sardina confitada
o
Anxoves arrebossades

★ ★ ★

SEGON

Arròs de sardines
o
Suquet d'anxoves

★ ★ ★

POSTRES

A escollir

★ ★ ★

Aigües minerals i vi Vella Lola DO Empordà

★ ★ ★

25,00 € (IVA inclòs)

LA PROA

C/ Colón, s/n - Tel. 872 02 75 32

APERITIU

Freginat de sonsos damunt d'un remenat d'ous amb ous

★ ★ ★

PRIMER

Caneló tebi d'albergínia, farcit de verat i verdures escalivades

★ ★ ★

SEGON

Arròs melós de sardines, pèsols, carxofes,
espàrrecs i mongeta de mar

o
Suquet d'anxoves amb pèsols i carxofes

★ ★ ★

POSTRES

Lasanya de pinya americana amb crema cremada

o
Pastis al whisky

★ ★ ★

Aigües minerals, vi Vella Lola DO Empordà i cafès

★ ★ ★

25,00 € (IVA inclòs)

MARABÚ

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

APERITIU

(taula completa)

Anxoves confitades amb pa de vidre torrat amb tomata
Raviolis de carabassó farcits de peix blau

★ ★ ★

SEGON

Arròs melós de sardines i verdures de temporada
(mínim 2 persones)

o

Suquet d'anxoves a l'estil de Sant Feliu de Guíxols

★ ★ ★

POSTRES

Pastisseria casolana: borratxo

o

Pastís Sant Marc gelat

o

Pastís Sacher

★ ★ ★

Aigües minerals i vi Vella Lola DO Empordà

★ ★ ★

25,00 € (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 de salmó amb anxoves de Sant Feliu

★ ★ ★

SEGON

Arròs amb sardines ganxones
(mínim 2 persones)

★ ★ ★

POSTRES

A escollir

★ ★ ★

Aigües minerals i vi Vella Lola DO Empordà

★ ★ ★

25,00 € (IVA inclòs)

PLATS

CAS ROMAGUÉ

Taverna de Casa Irla - C/ Algavira, 65-69

**Anxoves o sardines
a la planxa**

★ ★ ★

CATALUNYA

Av. Catalunya, 56 - Tel. 972 324 110

**Torrada amb escalivada
i sardines**

★ ★ ★

CULTURE

Passeig del Mar, 1 - Tel. 972 82 06 26

Tumbet Guixols

★ ★ ★

EI TINGLADO

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

www.cnsfg.cat

**Anxoves amb pa
de coca**

★ ★ ★

LA GAVIOTA

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

www.barlagaviota.com

Sardines a la planxa

★ ★ ★

LA PROA

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

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



NOU CASINO LA CONSTÀNCIA

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

**Sardines a la planxa
o anxovetes fregides**

★ ★ ★

SANT POL HOTEL RESTAURANT

Passeig de Sant Pol, 125 - Platja de Sant Pol

Tel. 972 32 10 70 - www.hotelsantpol.com

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

★ ★ ★

SQR CAFÉ

Plaça del Mercat, 29 - Tel. 972 32 60 05

Sardines arrebossades

★ ★ ★

TAVERNA DEL MERCAT

Plaça del Mercat, 12

(a l'interior del mercat cobert)

Tel. 669 629 932

Sardines a la planxa

Preu: 10 €

(amb 2 copes de vi
Vella Lola DO Empordà incloses)

SHOW COOKING

SHOW COOKING de la cuina del Peix Blau

A partir de les 10h, al Mercat Cobert de Sant Feliu de Guíxols, diferents xefs us ensenyaran a cuinar una deliciosa recepta de peix blau.

Dissabte 27 de maig: Sant Pol Hotel Restaurant
Dissabte 3 de juny: El Cau del Pescador
Dissabte 10 de juny: El Ginjoler
Dissabte 17 de juny: Barcarola Hotel Barcarola i Restaurant Les Dunes

Obert a tothom.
T'hi esperem!

12

ALTRES PROPOSTES

LA GOLETA SALA DE CONCERTS

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

Còctel Blau

★ ★ ★

FLECA CA LA NATI

C/ Sant Roc, 26 Tel. 972 32 36 62 / 639 16 68 37

Pa d'havanera i coca de pa d'havanera



25^e

ANIVERSARI

P E I X
B L A U
G A N X Ó



P E I X
B L A U
G A N X Ó

SANT FELIU DE GUÍXOLS

INNOVACIÓ
TRADICIÓ
EMOCIÓ

Del 19 de maig
al 18 de juny
de 2017



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



vella
Lola



Diputació de Girona



Costa Brava

SOC

Servei d'Ocupació
de Catalunya



Generalitat
de Catalunya



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