



El bacallà i el peixopalo tornen a la taula!

En arribar la Quaresma s'incorpora a les nostres taules el bacallà, el qual ha estat un aliment molt important durant segles i ho continua sent a l'actualitat.

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, fou 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.



www.facebook.com/guixols



www.twitter.com/guixols

Restaurants participants
en la campanya:

**BAHIA, CA L'ISERN, CAN NADEU
CAN SALVI, CAU DEL PESCADOR
CLUB NÀUTIC SFG, LA CAVA, LA PANSA,
LA TAVERNA DEL MAR, MARABÚ,
MURLÀ, NIT I DIA, SANT POL**

Propera
campanya:



Del 18 de maig
al 16 de juny 2013

SantFeliu de Guíxols

Bressol de la
Costa Brava

Oficina Municipal de Turisme
Plaça del Monestir, s/n
17220 Sant Feliu de Guíxols Costa Brava
Tel. 00 34 972 82 00 51
turisme@guixols.cat www.guixols.cat



AJUNTAMENT DE
Sant Feliu de Guíxols



Cuines
de Sant Feliu

& bacallà peixopalo

Del 16 de març a l'1 d'abril 2013
Sant Feliu de Guíxols

Bahia

Passeig del mar, 17 Tel. 972 32 02 19 info@bahia.cat

PRIMER

Navalles a la graella

Musclos de roca al vapor o a la marinera

Amanida de l'hort amb fulles de bacallà marinat

SEGON

Peixopalo (plat típic dels surers de Sant Feliu de Guixols)

Entrecot de vedella de Girona al gust

Peix del dia al forn o a la donostierra

POSTRES

Bescuit glacejat amb xocolata calenta

Carpaccio de pinya amb sorbet de mandarina i Cointreau

Aigües minerals i pa

26,00€ (IVA inclòs)

Ca l'Isern

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

PRIMER

Esqueixada de bacallà

Carpaccio de bacallà amb tomàquet i olives negres

Xatò (bacallà amb escarola i romesco)

SEGON

Peixopalo amb tripa de bacallà

Bacallà amb xanfaina

Brandada de bacallà

POSTRES

A triar de la carta

Beguda inclosa

25,00€ (IVA inclòs)

Can Nadeu

C/ Sant Domènec, 5 Tel. 972 32 27 33 reserves@cannadeu.com

PRIMER

Amanida catalana amb embotits de Berga

Espàrrecs verds amb escalivada,
encenalls de parmesà i vinagreta de Mòdena

SEGON

Peixopalo

Bacallà de quaresma amb prunes i pinyons

POSTRES

De la casa

Pa, aigua i refrescos

24,50€ (IVA inclòs)

Can Salvi

Passeig del Mar, 23 Tel. 972 32 10 13 cansalvisfg@telefonica.net

APERITIU

Cava Brut Nature

PRIMER

Carpaccio de bacallà amb olivada

Tartà de bacallà

Pebrots del piquillo farcits de brandada

SEGON

Peixopalo amb tripes de bacallà i patates amb all i oli

Llom de bacallà al forn

POSTRES

Carpaccio de poma

Brunyols de la casa

30,00€ (IVA inclòs)

Cau del Pescador

C/ Sant Domènec, 11 Tel. 972 32 40 52 info@caudelpecador.com

PICA-PICA DEGUSTACIÓ

Anxoves de Sant Feliu amb coca torrada
Amanida d'escarola, carpaccio de bacallà,
bolets confitats amb oli i salsa romesco
Crispells de bacallà
Remenat d'alls tendres i espàrrecs de bosc
Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà,
gambes i salsa de marisc

SEGON

Cassola d'arròs de sèpia i llobregant (min. 2 persones)

Peixopalo amb patates, tripes de bacallà i all i oli negat

Llom de bacallà amb tomata i mongetes del ganxet

POSTRES

De la casa

Vi blanc, rosat o negre Masia Peralada (D.O. Catalunya)

Aigües minerals

38,80€ (IVA inclòs)

Club Nàutic SFG

Zona Esportiva del Port, s/n Tel. 972 32 13 36 reserves@portguixols.cat

MENÚ DEGUSTACIÓ

Amanida de bacallà, taronja i ceba tendra amb vinagreta de gerdos
Boletes de bacallà amb cor de pebrot vermell escalivat
i jaç de tomata confitada
Pebrot verd farcit de brandada amb salsa suau d'all
Platillo de peixopalo amb tripa de bacallà
Sopa de fruita amb gelat de iogurt

Vi Synera blanc i aigües inclosos

28,00€ (IVA inclòs)

La Cava

C/ Joan Maragall, 11 Tel. 972 82 19 93 lacavastg@gmail.com

MENÚ DEGUSTACIÓ

Esqueixada
Brunyols de bacallà
Pebrot del piquillo farcit
Bacallà al pil-pil
Peixopalo amb tripa i allioli negat

POSTRES

De la casa

Pa, aigua i vi inclosos

28,00€ (IVA inclòs, cal reserva prèvia)

La Pansa

C/ Lluna, 99 Tel. 972 82 06 08 lapansa.sfg@hotmail.es

PRIMER

Brunyols de bacallà

Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà

SEGON

Bacallà a l'all i oli

Peixopalo amb tripes de bacallà i patata

Bacallà de Quaresma amb panses i pinyons

POSTRES

De la casa

Aigua, vi de la casa o refrescos inclosos

20,00€ (IVA inclòs)

La Taverna del mar

Av. S'Agaró, s/n - Platja de Sant Pol Tel. 972 32 38 00 www.latavernadelmar.com

DEGUSTACIÓ

Tapes inspirades en la quaresma

PRIMER

Amanida d'esqueixada de bacallà

SEGON

Peixopalo a la manera tradicional

POSTRES

Bunyols de quaresma

34,50€ (IVA inclòs)

Marabú

Passeig del Mar, 35 Tel. 972 32 10 23 restaurantmarabu@gmail.com

PICA-PICA DEGUSTACIÓ

Torrades d'escalivada amb anxoves de Sant Feliu
Carpaccio de bacallà al romesco amb escarola
Carxofa farcida de bacallà al ajo arriero
Mini croqueta de formatge Cabrales i codony

SEGON

Bacallà amb panses i pinyons en llit de patata i ceba

Peixopalo a l'estil ganxó

POSTRES

Pastisseria feta a casa

Vins Amat (D.O. Empordà) i aigües

28,00€ (IVA inclòs)

Murlà

Passeig dels Guixols, 21 Tel. 972 32 19 21

PRIMER

Amanida de lamines de bacallà, salmó i vieires amb vinagreta de cítrics

Brunyols de bacallà casolans

Pica-pica
(sepionetes petites, xiprons de costa, calamars a la romana)

SEGON

Peixopalo amb tripes de bacallà i cigrons

Cassola d'arròs amb bacallà carxofes i favetes

Llom de bacallà al pil-pil

POSTRES

Tiramisú casolà

Macedònia de fruita amb xarrup de mandarina i cruixent de coca

Vi Blanc de Blancs o Tres Finques (D.O. Peralada)

Cafè i xarrup

33,00€ IVA inclòs (min. 2 persones)

Nit i Dia

C/ Sant Llorenç, 11 Tel. 972 32 26 35

PRIMER

Carpaccio de bacallà amb *coulant* de tomàquet als cinc pebres

Torrades amb foie d'ànec i confitura de figues

SEGON

Suquet de bacallà amb peixopalo

POSTRES

Pastis casolà

Crema catalana

Vi, aigua o refresc i cafè inclosos

25,00€ (IVA inclòs)

Sant Pol

Passeig de Sant Pol, 125 Tel. 972 32 10 70 info@hotelsantpol.com

PRIMER

Amanida Costa Brava amb bacallà fumat

SEGON

Estofat de peixopalo

POSTRES

Pastisseria de la casa

Pa i begudes inclosos

26,00€ (IVA inclòs)