



MENÚ DE L'OLLA DE PEIX

DEL 4 DE MARÇ AL 24 D'ABRIL
DE 2016

L'ALQUIMIA DELS FOGONS EMPORDANESOS

SI BÉ DE PUNTA A PUNTA DE LA COSTA DELS PAÏSOS CATALANS TROBEM UN ESPLÈNDID REPERTORI DE CALDERETES, SUQUETS, RANXOS I BULLINADES; NOMÉS ALLÍ ON LA PLANA ÉS RICA EN CONREUS, HORTALISSES, VINYES I OLIVERES, I ES FON AMB UNA MAR GENEROSA EN VARIETAT DE PEIXOS, HI RESTA ENCARA INTACTA TOTA LA TRADICIÓ I SAVIESA CULINÀRIA DE LLARGUES GENERACIONS DE PESCADORS I RESTAURADORS EMPORDANESOS RECOLLIDA A "L'OLLA DE PEIX".

JUSTAMENT EN AQUEST ATUELL HI ELABOREN PRIMER UNA SOPA, ON BULLEN, TOT SEGUIT, DIVERSES MENES DE PEIX I QUE CULMINEN AMB AQUELLS INGREDIENTS - VERDURES, PA ENGRUNAT, PATATES O FIDEUS - QUE CADA CUINER, ALQUIMISTA DELS SEUS FOGONS, DISPOSA SEGONS EL SEU RECEPTARI.

MENÚ

ENTRETENIMENT DE LA CASA

OLLA DE PEIX

POSTRES DE LA CASA

VI SUMARROCA

CAFÈ

28 € IVA INCLÒS

RESTAURANTS

CALONGE - SANT ANTONI

COSTA BRAVA 972 65 10 61 •
GUILLERMO 972 65 05 64 •
REFUGI DE PESCADORS 972 65 06 64 •
SIMON 972 65 23 22 •

PALAMÓS

BELL PORT 972 31 57 72 •
HOTEL ÀNCORA 972 31 48 58 •
MARIA DE CADAQUÉS 972 31 40 09 •

RESTAURANTS@ELPLATBLAU.CAT WWW.ELPLATBLAU.CAT

OFICINES DE TURISME

- CALONGE - SANT ANTONI
972 66 17 14
WWW.CALONGE-SANTANTONI.CAT
- PALAMÓS
972 60 05 50
WWW.VISITPALAMOS.CAT



ASSOCIACIÓ DE RESTAURANTS DE LA BADIA



XARNACH®

SANT ANTONI CALONGE PALAMÓS VALL-LLOBREGA

“ EL PLAT BLAU ”

