

Restaurants col·laboradors

CA LA TUCI

Restaurant
Can Borrell

CAVA NIU



PAELLERIA - MARISQUERIA
RESTAURANT

KIKU

l'hivernacle
Restaurant i Copes

la Balma
Restaurant

Melanges

Raco de Sa Palomera



wine bar
costa &
restaurant
VA de CATAS

JORNADES GASTRONÒMIQUES de BLANES



LA RECEPTE

CUINER: Toni Múrcia Torroella

Ingredients per a 4 persones:

1 ½ kg servola
1 kg patates
2 cebes
3 tomàquets
10 grans d'all
100 gr. d'ametlles
1 got de vi blanc
2 llesques pa fregit
Safra al gust
Oli d'oliva
Sal

SERVOLA AMB PATATES

En una cassola posarem l'oli d'oliva i sofregirem la ceba i els alls tallats ben fins. Quan estigui sofregit hi afegirem el tomàquet i el deixarem coure durant 5 minuts. Després hi tirarem el got de vi blanc que evapori. Tot seguit ho cobrirem amb aigua i, quan bulli, hi afegirem les patates a rodelles i seguidament el peix i hi tirarem sal. Per altra banda, en un morter farem una picada d'all, ametlles, safra i el pa fregit. Ho afegirem a la cassola, ho deixarem bullir 5 minuts i ja ho podem servir.

Bon profit!

Organitza



Blanes

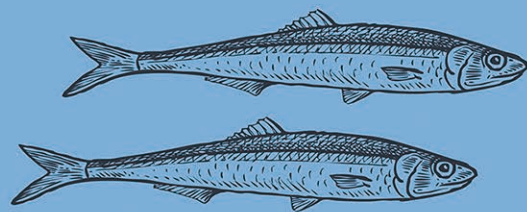
Col·laboren



Enogastronomia
Costa Brava
Pirineu de Girona



JORNADES GASTRONÒMIQUES de BLANES



Mes del Peix Blau

- De l'1 al 30 d'abril -



Blanes

CA LA LUCI Descans: dimecres

Pl. de Catalunya, 12 • Tel. 872 507 906 • Xef: Alicia Alonso

Vermut x 2: 2 vermuts + 1 de seitons en vinagre. **7,50 € iva inclòs**

Primer: Carpaccio de mango amb cruixent de pernil + Sardines a la planxa.

Segons a escollir: Caçó adobat a l'estil de la Luci, Salmó a la papillota,

Suquet de peix blau o Pollastre al forn amb salsa de xampinyons.

Postres: Assortiment de postres casolans a escollir.

Aigua, vi Mas del Nen i cafè. **18,00 € iva inclòs**

CAN BORRELL Descans: Dimecres

C. Provença, 14 • Tel. 972 348 012 • Xef: Manel Vegas

Entrant: Pica-pica. **Primer:** Xatonada.

Segon: Verat a la planxa amb panses i vinagreta de Modena.

Postres: Mousse de mató amb mel del Marimurtra.

Aigua, vi i cava Laviret i cafè. **25,00 € iva inclòs**

CAVA NIT Obert: de dilluns a dissabte a partir de les 18.00 h

C. Forn, 3 • Tel. 972 353 422 • Xef: Mònica Alemany

Menú: Amanida de tomàquet amb formatge de cabra, Bunyols de bacallà,

Peixet fregit (sardines, seitons, sonsos) amb pa amb tomàquet.

Postres: a escollir.

Aigua, cava Laviret Brut Nature i cafè. **23,00 € iva inclòs**

DAMAJUANA Descans: Dilluns

C. Camadasa, 1 Bx • Tel. 972 905 627 • Xef: Rodrigo López

Aperitiu: Ous farcits de tonyina.

Primer: Amanida de seitons, pebrots i mojo.

Segon: Salmó amb cava Ses Vernes i mel.

Postres: de la Pastisseria Orech.

Aigua, vi Blanc de Vela i Cafè. **23,00 € iva inclòs**

JUANMA Descans: dimecres no festius

C. Mas Marot, 3 • Tel. 972 330 809 • Xef: Juan Manuel Martínez

Primers a escollir: Anxova de blanes sobre torradeta de pa,

Tonyina marinada amb herbes i espècies

Cabdells de Tudela amb seitons en vinagre

Pop a la gallega.

Segons a escollir: Entrecot de "vedella de Girona" amb cafè de París

Lloms de tonyina amb ceba caramel·litzada.

Postres: casolanes del dia i cafè. **26,00 € iva inclòs**

KIKU Obert cada dia

Pg. Pau Casals, 42 • Tel. 972 332 727 • Xef: Kiku

Primer: Fritada de tres varietats de peix blau de la Llotja de Blanes.

Segon: Paella de verdures de l'Horta de Blanes.

Postres: Mató amb mel del Marimurtra.

Aigua, vi Canals & Nubiola i cafè.

Suplement de 6€ amb Cava Laviret o Ses Vernes.

25,00 € iva inclòs

L'HIVERNACLE Obert: de dijous a diumenge a partir de les 11.30 h

Esplanada del Port, 28 • Tel. 972 354 432 • Xef: Eudys Gregorio

Entrant: Cebiche de llampuga i llagostins.

Segon: Mandonguilles de sardines i calamarsets.

Copa de vi Entreflores D.O. Rueda i aigua.

15,00 € iva inclòs

LA BALMA Descans: dilluns

C. Esperança, 11 • Tel. 972 338 748 • Xef: Toni Marin

Primer: Coca de full amb escalivada i marinat de sardines.

Segon: Suquet de verat.

Postres: Pastís Tatin o gelat de casa.

Aigua i vi de la casa.

22,00 € iva inclòs

LA TAVERNA DE N'ESTEVE Obert dijous, div. i diss. a les 19.00 h

C. Hospital, 7 • Tel. 972 350 026 • Xef: Esteve Burcet

Plats: "Oros i Bastos": anxoves amb llit de pomes del Mas Llorens de Blanes,

Sardines amb escabetx com les feia l'oncle Esteve,

Filets de sardines fumades.

Cada plat 6,10 € iva inclòs

MAR I CEL Descans: Dimarts

C. Mendez Núñez, 3 • Tel. 686 022 574 • Xef: Acacia Caballero

Els nostres vermuts de 12 a 14 h.

2 vermuts Laviret + seitons adobats fregits.

2 vermuts Laviret + sonsos.

8,75 € iva inclòs

9,75 € iva inclòs

MELANGIES Obert cada dia

C. Hospital, 20 • Tel. 972 357 215 • Xef: Manel de Clascà

El peix blau protagonista de la nostre cuina.

Menú diari amb plats com:

Amanida amb salmó i fruites de l'horta de Blanes,

Filets de verat amb aroma de cava Laviret,

Marmitako de tonyina, etc.

Aigua, vi (1 consumició per persona)

13,00 € iva inclòs

RACÓ DE SA PALOMERA Descans: dimarts

C. Mirador de S'Auguer, 17 • Tel. 872 508 104 • Xef: Inés Pascual

Primer: Milfulls de tomàquet i patata amb verat en escabetx de la llotja de Blanes.

Segon: Cassola de fideus amb seitons del nostre port.

Tercer: Salmó salvatge amb crema de cava de Ses Vernes.

Postres: Mató de drap amb mel dels jardins del Marimurtra.

Aigua, vi verdejo D.O. Tierra de Castilla

27,00 € iva inclòs

SENTITS Descans: dilluns

C. Mercè Rodoreda, 1 • Tel. 872 211 693 • Xefs: Òscar Vilà i Guillem Gallego

Menú degustació del peix blau. Taula completa.

Aperitiu per compartir al mig de taula: Anxoves de l'Escala amb formatge el

Marí de Mas Mercé (formatge curat amb aigua de mar). Pa de xapata amb

tomàquet. Albergínia, pebrot i sardina fumada sobre pa sard. Falsa paella

d'arròs "grenyal" amb carxofes, verat i allioli suau (puntalette)

A escollir: Suquet d'anxoves a la Marinesca (com va esmentar Joaquim Ruyra)

o Turbot amb Parmentier de plàncton marí, toc de vinagre merlot i refregit d'alls

i bitxo.

Postres: La nostra Paulova amb maduixes i nata o Sopa de fruits vermells i

vainilla amb sorbet de llimona i menta.

25,00 € iva inclòs (p.p.)

VA DE CATAS Descans: dimarts

Pg. Pau Casals, 43 • Tel. 972 348 172 • Xef: Alberto Mora Márquez

Platets d'avui

Amanida de verat escabetxat **9,00€**

Coca amb verdures de la Conca de la Tordera amb sardina fumada **10,50€**

Seitons a l'estil de Coria **8,00 €**

Arròs de sardines i olives negres **12,00 €**

Pastís Sara de Ca l'Orench **5,00 €**

