

 Tots els preus són per persona amb l'IVA inclòs.

- 1 BAHIA - Preu: 41,00 €** Mínim 2 persones
Entrant amb 2 ostres per persona. **Primers a escollir:** Anxoves confitades a l'estil de Tossa amb coca torrada amb tomata o Calamars de potera amb ceba i carxofa o Cloïsses a la Marinera. **Plat principal a escollir:** Fideus mariners a l'estil de Tossa o Fideus de bacallà a l'estil de Tossa. **Postres a escollir:** Crema vienesa o Mató de monja o Gelat de la casa amb panses a l'Armanyac. Vi Tramuntanart DO Empordà blanc, rosat o negre, aigua i pa.
- 2 CAN CARLUS - Preu: 35,00 €** Mínim 2 persones
Pica-pica amb croquetes de peix i marisc, anxoveta fregida, bunyols de bacallà, gambeta i escamarlanet saltat. **Plat principal a escollir:** Fideus caldosos de calamar i sèpia o Fideus negres amb sèpia i cloïsses o Fideus en cassola de costelló i sèpia. **Postres a escollir:** Crema catalana o Pastís de la casa o Profiteroles o Sorbets o Gelats. Vi Calònia blanc, negre o rosat DO Empordà o Cava brut nature Lacrima Baccus, aigua i pa.
- 3 CAN PINI - Preu: 40,50 €** Mínim 2 persones
Aperitiu de la casa. **Primer:** Escabetch de tonyina amb tomates rostides. **Plat principal a escollir:** Fideus a la cassola amb llobregant. **Postre:** Flan blanc d'ametlla a la tossenca amb confitura de taronja. Vi blanc Jardins de Perelada DO Empordà, aigua i pa.
- 4 EL PETIT DE CAN CARLUS - Preu: 35,00 €** Min. 2 pers.
Pica-pica amb: Empedrat de bacallà o Carpaccio de gamba o Closca al vapor amb un toc cítric. **Plat principal a escollir:** Fideus de cullera amb sèpia i salsitxes o Fideus secs amb calamar i allioli de crustaci. **Postres a escollir:** postres fetes a casa. Vi blanc, rosat o negre del Celler Mas Llunes DO Empordà o Cava brut nature Lacrima Baccus, aigua i pa.
- 5 L'AJUSTADA - Preu: 30,00 €**
Primer: Amanida Gourmet. **Plat principal:** Fideus a la cassola amb llamàntol i cloïsses, a la crema de marisc. **Postres** a escollir de la carta. Vi DO Empordà, aigua i pa.
- 6 MARINA - Preu: 27,00 €** Mínim 2 persones
Pica-pica amb musclos, calamarsets i calamars a la romana. **Plat principal a escollir:** Fideus de marisc amb gambes o Fideus mar i muntanya a la cassola. **Postres a escollir:** Crema catalana o Flan o Púding o Peres al vi o Pomes al forn o Gelat. Vi blanc Gorgorito (verdejo), aigua i pa.
- 7 MESTRE D'AIXA - Preu: 28,00 €**
Primer: Sopa de peix o Canelons de marisc. **Plat principal a escollir:** Fideus amb calamar i carxofa o Fideus negres amb calamarsets i llagostins. **Postres** de la casa. Vi, aigua i pa.
- 8 SA MURALLA - Preu: 31,00 €**
Pica-pica amb musclos a la vinagreta, peixet fregit, calamarsets a l'andalusa i gambeta saltada. **Plat principal a escollir:** Fideus a la cassola a la marinera o Fideuada amb llamàntol o Fideus al carbó (a la brasa). **Postres** a escollir de la carta. Vi Jardins DO Empordà, aigua i pa.
- 9 VÍCTOR - Preu: 30,50 €**
Pica pica amb mousse de roger i bunyols de bacallà. **Plat principal a escollir:** Fideus amb carxofes i calamarsets o Fideus a la cassola amb cabra de mar (mínim 2 persones). **Postres** de la casa. Vi DO Empordà, aigua, pa i cafè.
- 10 VICTÒRIA - Preu: 31,00 €**
Primers a escollir: Tàrtar de salmó amb alvocat o Pastís d'escòrpora. **Plat principal:** Fideus a la cassola amb castanyons i escamarlans. **Postre:** Pastís de formatge. Vi, aigua i pa.

 Todos los precios son por persona con el IVA incluido.

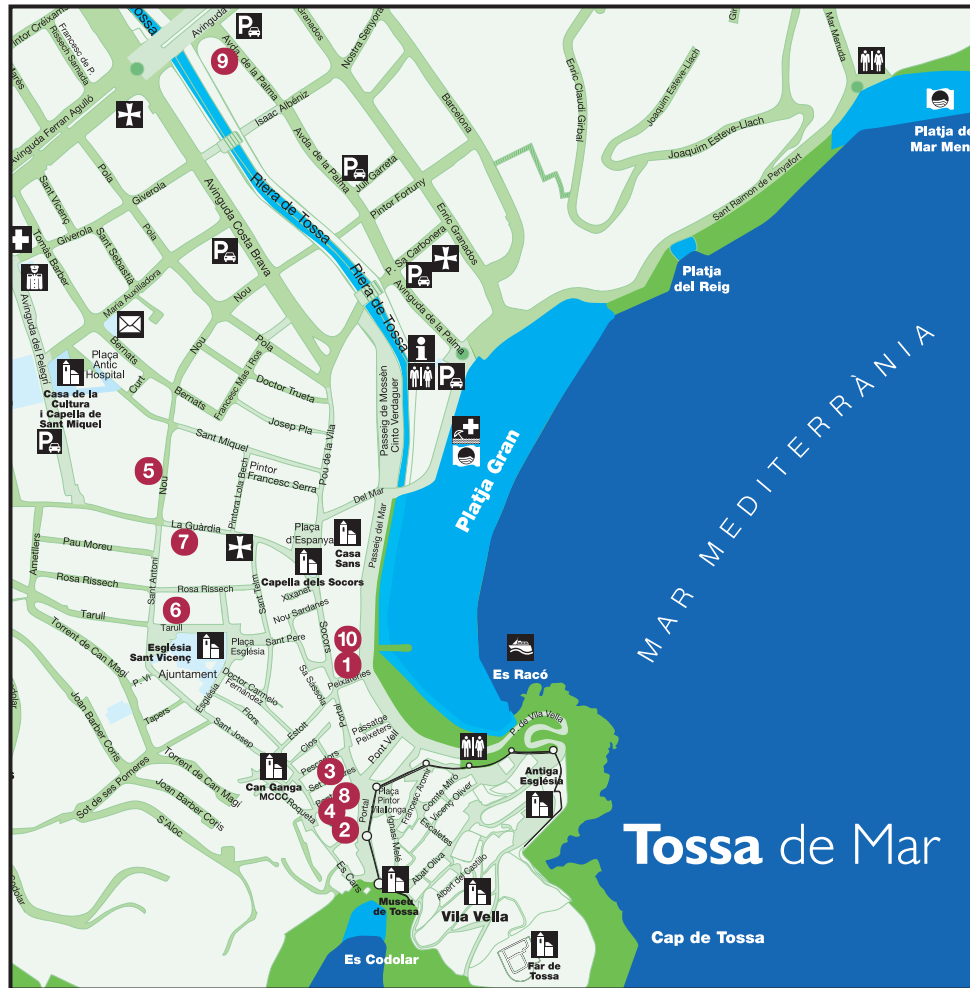
- 1 BAHIA - Precio: 41,00 €** Mínimo 2 personas
Entrante con 2 ostras por persona. **Primeros a escoger:** Anchoas confitadas al estilo de Tossa con coca tostada con tomate o Calamares de potera con cebolla y alcachofa o Almejas a la Marinera. **Plato principal a escoger:** Fideos marineros al estilo de Tossa o Fideos de bacalao al estilo de Tossa. **Postres a escoger:** Crema vienesa o Requesón de monja o Helado de la casa con pasas al Armañac. Vino Tramuntanart DO Empordà blanco, rosado o negro, agua y pan.
- 2 CAN CARLUS - Precio: 35,00 €** Mínimo 2 personas
Pica-Pica con croquetas de pescado y marisco, anchoita frita, buñuelos de bacalao, gambitas y cigalitas salteadas. **Plato principal a escoger:** Fideos caldosos de calamar y sepia o Fideos negros con sepia y almejas o Fideos en cazuela de costilla de cerdo y sepi. **Postres a escoger:** Crema catalana o Pastel de la casa o Profiteroles o Sorbetes o Helados. Vino Calònia blanco, negro o rosado DO Empordà o Cava brut nature Lacrima Baccus, agua y pan.
- 3 CAN PINI - Precio: 40,50 €** Mínimo 2 personas
Aperitivo de la casa. **Primero:** Escabeche de atún con tomates asados. **Plato principal:** Fideos a la cazuela con bogavante. **Postre:** Flan blanco de almendra a la tossense con confitura de naranja. Vino blanco Jardins de Perelada DO Empordà, agua y pan.
- 4 EL PETIT DE CAN CARLUS - Precio: 35,00 €** Min. 2 pers.
Primeros a escoger: Ensaladilla de alubias con bacalao o Carpaccio de gamba o Marisco al vapor con un toque cítrico. **Plato principal a escoger:** Fideos de cuchara con sepia y salchichas o Fideos secos con calamar y allioli de crustáceo. **Postres:** postres hechos en casa. Vino blanco, rosado o negro del Celler Mas Llunes DO Empordà o Cava brut nature Lacrima Baccus, agua y pan.
- 5 L'AJUSTADA - Precio: 30,00 €**
Primero: Ensalada gourmet. **Plato principal:** Fideos a la cazuela con bogavante y almejas, a la crema de marisco. **Postres** a escoger de la carta. Vino DO Empordà, agua y pan.
- 6 MARINA - Precio: 27,00 €** Mínimo 2 personas
Pica-pica con mejillones, chipirones y calamares a la romana. **Plato principal a escoger:** Fideos de marisco con gambas o Fideos mar y montaña a la cazuela. **Postres a escoger:** Crema catalana o Flan o Pudín o Peras al vino o Helado o Manzana al horno. Vino blanco Gorgorito (verdejo), agua y pan.
- 7 MESTRE D'AIXA - Precio: 28,00 €**
Primeros a escoger: Sopa de pescado o Canelones de marisco. **Plato principal a escoger:** Fideos con calamar y alcachofa o Fideos negros con chipirones y langostinos. **Postres** de la casa. Vino, agua y pan.
- 8 SA MURALLA - Precio: 31,00 €**
Pica-pica con mejillones a la vinagreta, pescadito frito, chipirones a la andaluza y gambita salteada. **Plato principal a escoger:** Fideos a la cazuela a la marinera o Fideuada (paella de fideos) con bogavante o Fideos al carbón (a la brasa). **Postres** a escoger de la carta. Vino Jardins DO Empordà, agua y pan.
- 9 VÍCTOR - Precio: 30,50 €**
Pica-pica con mousse de salmonetes y buñuelos de bacalao. **Plato principal a escoger:** Fideos con alcachofas y chipirones o Fideos a la cazuela con cabra de mar (Mínimo 2 personas). **Postres** de la casa. Vino DO Empordà, agua, pan y café.
- 10 VICTÒRIA - Precio: 31,00 €**
Primeros a escoger: Tartar de salmón con aguacate o Pastel de cabracho. **Plato principal:** Fideos a la cazuela con chopitos y cigalas. **Postres:** Pastel de queso. Vino, agua y pan.

 All the prices are per person with the VAT included.

- 1 BAHIA - Price: 41.00 €** Minimum 2 persons
Hors d'oeuvres with: 2 oysters per person. **First course to choose:** Tossa style anchovies, preserved in salt, on toasted flatbread with tomato or Freshly caught squid with onion and artichokes or Clams fisherman style. **Main course to choose:** Fisherman noodles Tossa style or Noodles with cod Tossa style. **Dessert to choose:** Viennese custard or "Mató de monja" (almond curd cheese) or Homemade ice cream with raisins in Armagnac. Tramuntanart DO Empordà wine (white, rosé or red), water and bread.
- 2 CAN CARLUS - Price: 35.00 €** Minimum 2 persons
Hors d'oeuvres with: fish and shellfish croquettes, fried small anchovies, salt cod fritters, sautéed shrimps and Dublin bay prawns. **Main course to choose:** Noodles with squid, cuttlefish and broth or Black noodles with cuttlefish and clams or Casseroled noodles with pork and cuttlefish. **Dessert to choose:** Catalan custard cream or Homemade cake or Sherbets or Cream puffs or Ice cream. DO Empordà Calònia wine (white, red or rosé) or Cava brut nature Lacrima Baccus, water and bread.
- 3 CAN PINI - Price: 40.50 €** Minimum 2 persons
House appetizer. First course: Tuna in pickle with roasted tomatoes. **Main course:** Casseroled noodles with lobster. **Dessert:** White almond Tossa style crème caramel with orange jam. DO Empordà Jardins de Perelada white wine, water and bread.
- 4 EL PETIT DE CAN CARLUS - Price: 35.00 €** Min. 2 pers.
Starters to choose: "Empedrat" (white bean salad with cod) or Shrimp carpaccio or Steamed seashell with a citrus flavour. **Main course to choose:** Casseroled noodles with cuttlefish, sausages and broth or Dry noodles with squid and a crustacean allioli. **Dessert:** Homemade desserts. DO Empordà Celler Mas Llunes (white, red or rosé wine) or Cava brut nature Lacrima Baccus, water and bread.
- 5 L'AJUSTADA - Price: 30.00 €**
First course: Gourmet salad. **Main course:** Casseroled noodles with lobster and clams with seafood cream. **Dessert to choose** from the menu. DO Empordà wine, water and bread.
- 6 MARINA - Price: 27.00 €** Minimum 2 persons
Hors d'oeuvres with mussels, batter fried squid and small squid. **Main course to choose:** Noodles with shellfish and prawns or Sea and mountain casseroled noodles. **Dessert to choose:** Catalan custard cream or Caramel custard or Pudding or Red wine poached pears or Ice cream or Baked apple. Gorgorito white wine (verdejo), water and bread.
- 7 MESTRE D'AIXA - Price: 28.00 €**
First course to choose: Fish soup or Shellfish canelloni. **Main course to choose:** Noodles with squid and artichokes or Black noodles with small squid and prawns. **Dessert:** Homemade desserts. Wine, water and bread.
- 8 SA MURALLA - Price: 31.00 €**
Hors d'oeuvres with mussels in vinaigrette, small fried fish, small squid Andalusian style and small sautéed prawns. **Main course to choose:** Casseroled noodles à la marinière or Noodle paella with lobster or Charcoal broiled noodles. **Dessert** to choose from the menu. DO Empordà Jardins wine, water and bread.
- 9 VÍCTOR - Price: 30.50 €**
Hors d'oeuvres with red mullet mousse and salt cod fritters. **Main course to choose:** Noodles with artichokes and small squid or Casseroled noodles with spider crab (minimum 2 persons). **Dessert:** Homemade desserts. DO Empordà wine, bread and coffee.
- 10 VICTORIA - Price: 31.00 €**
First course to choose: Salmon tartare with avocado or Scorpion fish mousse. **Main course:** Casseroled noodles with small cuttlefish and Dublin bay prawns. **Dessert:** Cheese cake. Wine, water and bread.

 Tous les prix sont par personne avec la TVA comprise.

- 1 BAHIA - Prix: 41,00 €** Minimum 2 personnes
Hors d'œuvres avec 2 huîtres par personne. **Entrée au choix :** Anchois confites à la façon de Tossa avec tourte de pain grillée à la tomate ou Calmars à l'oignon et aux artichauts ou Clovisses à la marinière. **Plat principal au choix :** Nouilles marinières à la façon de Tossa ou Nouilles à la morue, à la façon de Tossa. **Dessert au choix :** Crème Viennoise ou "Mató de monja" (fromage blanc d'amandes) ou Glace maison avec des raisins à l'Armagnac. Vin Tramuntanart blanc, rosé ou noir DO Empordà, de l'eau et du pain.
- 2 CAN CARLUS - Prix: 35,00 €** Minimum 2 personnes
Hors d'œuvres avec croquettes au poisson et aux fruits de mer, petites anchois frites, beignets de morue, et petites crevettes et langoustines sautés. **Plat principal au choix :** Nouilles au bouillon aux calmars et seiches ou Nouilles à l'encre aux seiches et clovisses ou Nouilles à la casserole avec du porc et seiches. **Dessert au choix :** Crème brûlée ou Gâteau maison ou Profiteroles ou Sorbets ou Glaces. Vin Calònia blanc, rosé ou noir DO Empordà ou Cava brut nature Lacrima Baccus, de l'eau et du pain.
- 3 CAN PINI - Prix: 40,50 €** Minimum 2 personnes
Apéritif maison. Entrée : Thon en escabèche avec des tomates rôties. **Plat principal :** Nouilles à la casserole au homard. **Dessert :** Flan blanche d'amande à la façon de Tossa avec confiture à l'orange. Vin blanc Jardins de Perelada DO Empordà, de l'eau et du pain.
- 4 EL PETIT DE CAN CARLUS - Prix: 35,00 €** Min. 2 pers.
Entrée au choix : "Empedrat" (salade de légumes secs à la morue) ou Carpaccio de crevettes ou Coquilles à la vapeur au goût citrique. **Plat principal au choix :** Nouilles au bouillon aux seiches et saucisses ou Nouilles sèches aux calmars et de l'ailloli aux crustacés. **Dessert :** desserts maison. Vin Celler Mas Llunes blanc, rosé ou noir DO Empordà ou Cava brut nature Lacrima Baccus, de l'eau et du pain.
- 5 L'AJUSTADA - Prix: 30,00 €**
Entrée : Salade Gourmet. **Plat principal :** Nouilles à la casserole avec homard et coques à la crème de fruits de mer. **Dessert :** au choix de la carte. Vin DO Empordà, de l'eau et du pain.
- 6 MARINA - Prix: 27,00 €** Minimum 2 personnes
Hors d'œuvres avec moules, petits calmars et calmars en beignets. **Plat principal au choix :** Nouilles aux fruits de mer et aux crevettes ou Nouilles mer et montagne à la casserole. **Dessert au choix :** Crème brûlée ou Flan ou Pudding ou Poire au vin rouge ou Glace ou Pomme au four. Vin blanc Gorgorito (verdejo), de l'eau et du pain.
- 7 MESTRE D'AIXA - Prix: 28,00 €**
Entrée au choix : Soupe de poisson ou Cannellonis aux fruits de mer. **Plat principal au choix :** Nouilles aux calmars et aux artichauts ou Nouilles noires aux petits calmars et aux crevettes. **Dessert :** desserts maison. Vin, de l'eau et du pain.
- 8 SA MURALLA - Prix: 31,00 €**
Hors d'œuvres avec moules à la vinaigrette, petits poissons frits, petits calmars à l'andalouse et aux petites crevettes sautées. **Plat principal au choix :** Nouilles marinière à la casserole ou Nouilles sèches au homard ou Nouilles au charbon. **Dessert :** au choix de la carte. Vin Jardins DO Empordà, de l'eau et du pain.
- 9 VÍCTOR - Prix: 30,50 €**
Hors d'œuvres avec mousse de rougets et beignets de morue. **Plat principal au choix :** Nouilles aux artichauts et aux petits calmars ou Nouilles à la casserole à l'araignée de mer (minimum 2 personnes). **Dessert :** desserts maison. Vin DO Empordà, de l'eau, du pain et café.
- 10 VICTORIA - Prix: 31,00 €**
Entrées au choix : Tartare de saumon à l'avocat ou Pain de rascasse. **Plat principal :** Nouilles à la casserole aux petites seiches et langoustines. **Dessert :** Gâteau au fromage. Vin, de l'eau et du pain.



DL: GI 523-2021

Costa Brava
www.costabrava.org

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA



Barris i Viles Marineres



TOSSA DE MAR
Oficina Municipal de Turisme
Avinguda del Pelegrí, 25 · Edifici La Nau
17320 TOSSA DE MAR (Costa Brava - Girona) Spain
Tel. +34 972 340 108
info@infotossa.com · www.infotossa.com



fideus a la cassola
mil i una maneres de fer-los a Tossa
DE L'1 AL 30 DE JUNY 2021 A TOSSA DE MAR

FIDEOS A LA CAZUELA
Mil y una maneras de prepararlos en Tossa
CASSEROLED NOODLES
A thousand and one way to cook them in Tossa
NOUILLES À LA CASSEROLE
Mille et une façons de les cuisiner à Tossa



restaurants
restaurantes

1 BAHIA
Passeig del Mar, 19 i Socors, 4
Tel. 972 340 322
bahitossa@hotmail.com
www.restaurantbahiatossa.com

2 CAN CARLUS
Portal, 20
Tel. 972 340 804
info@cancarlustossa.es
www.cancarlustossa.es

3 CAN PINI
Portal, 12
Tel. 972 340 297
hola@canpini.com
www.canpini.com

4 EL PETIT DE CAN CARLUS
Portal, 18
Tel. 622 725 043
elpetitrestaurant@gmail.com

5 L'AJUSTADA
Nou, 13
Tels. 972 340 548 - 630 126 755
moratielmarias@hotmail.com

6 MARINA
Tarull, 6
Tel. 972 340 757
www.restaurantmarina.es

7 MESTRE D'AIXA
La Guàrdia, 23
Tel. 972 340 068
pizzeria@mestredaixa.net
www.mestredaixa.net

8 SA MURALLA
Portal, 16
Tel. 972 341 128
samurallatossa@hotmail.com
www.samuralla.com

9 VÍCTOR
Av. de la Palma, 17
Tel. 972 342 431 - 677 215 332
restaurantvictor@hotmail.com
www.restaurantvictor.net

10 VICTÒRIA
Passeig de Mar, 23
Tel. 972 340 166
info@hrvictoriatossa.com
www.hrvictoriatossa.com