

21a  
CAMPANYA  
GASTRONÒMICA  
2019

# PEIX DE ROCA BEGUR



---

DEL 27 D'ABRIL AL 2 DE JUNY DE 2019

---



Aquest any hem reunit els cuiners protagonistes de la campanya Peix de Roca a un lloc idíl·lic, un espai que amb el pas dels anys s'ha convertit en un dels emblemes de Begur: el seu Castell.

Declarat bé cultural d'interès nacional, el Castell, ha viscut innumbrables reconversions. Inicialment era, però el més important, encara és ara, una joia immortal per la nostra vila.

El 2019 és una data especial. Fa mil anys de la primera referència escrita que va esmentar el Castell de Begur en un pergamí. Mil anys que aquesta fortalesa fou bastida damunt la roca formant un conjunt evocador, amb grans vistes al mar i a les roques de la nostra Costa Brava.

Per aquest motiu la campanya Peix de Roca també se suma als actes del Mil·lenari de la Primera Referència Escrita del Castell de Begur, i és que tan el Castell com la nostra campanya gastronòmica formen part de la història de Begur, amb passat, present i futur.

# CAL BANDARRA

PEIX DE ROCA BEGUR 2019

*Leche de tigre amb chicharrón de calamar*

---

Amanida de garines, espàrrec verd, tomata, alvocat, brots tendres i cireres

---

Musclos de roca al vapor com Déu mana amb fonoll marí

---

Croquetes d'alga nori amb gingebre i sèsam torrat

---

Pesca de roca del dia al forn flamejada amb *hucatay*, coriandre i romesco

---

Roques de xocolata de Begur en textures

---

Preu per persona: 40€ (taules completes)

---

**Plaça Pella i Forgas, 4 / Tel. 972 622 423**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur amb barca per a dues persones.

# CARBÓ RESTAURANT

PEIX DE ROCA BEGUR 2019

Pop a la brasa amb oli de pebre vermell fumat

---

Amanida de pernil d'ànec amb vinagreta de mostassa

---

Musclos de roca a la brasa

---

Peix de roca salvatge segons mercat

o

Arròs de Pals amb penegal

---

Recuit amb mel negra

o

Croquetes de poma i canyella

---

Preu per persona: 42€ (taules completes)

---

**C. Ventura Sabater, 1 / Tel. 872 265 363**  
**[www.carbobegur.com](http://www.carbobegur.com)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur amb barca per a dues persones.

# CASA JUANITA

PEIX DE ROCA BEGUR 2019

Aperitiu de benvinguda amb copa de cava Perelada

---

Amanida de l'àvia Juanita

---

Pop a la brasa amb bouquet d'escarola i el seu romesco

---

Peix de roca al forn de llenya segons mercat (molla negra, sard, morruda, penegal...)

---

Postres de la casa

---

Preu per persona: 48€ (taules completes)

---

**C. Pi i Ralló, 7 / Tel. 972 622 013**  
**[www.casajuanita.cat](http://www.casajuanita.cat)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada (1 ampolla per a 2 menús) i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur amb barca per a dues persones.

# DIFERENT

PEIX DE ROCA BEGUR 2019

Musclos thai amb citronel·la i coco

---

Ceviche *vuelveme la vida* de pop i gambes

---

Filet de roger amb el seu suc i all negre

---

Arròs negre de xipirons

---

Suquet d'escrita amb parmentier i allioli

---

Maduixes, xocolata blanca, alfàbrega i balsàmic

---

Textures de xocolata, oli d'oliva i avellana

---

Preu per persona: 77€ (taules completes)

---

**Plaça de l'Església, 4 / Tel. 972 622 872**  
**[www.diferentrestaurant.es](http://www.diferentrestaurant.es)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur amb barca per a dues persones.

# GALENA - MAS COMANGAU

PEIX DE ROCA BEGUR 2019

Aperitiu de la masia

---

Caneló de garoina i verdures de l'hort

---

Suquet de peix de roca amb patates i allioli negat

---

Crema de vainilla de Madagascar caramel·litzada  
amb fruites

---

Preu per persona: 45€ (taules completes)

---

**C. Ramon Llull, 1 (Urb. Residencial Begur)**  
**Tel. 972 623 210 / [www.mascomangau.com](http://www.mascomangau.com)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur amb barca per a dues persones.

# HOSTAL SA RASCASSA

PEIX DE ROCA BEGUR 2019

Menú amb maridatge de vins:

---

Sossos fregits  
Cava Privat Brut Reserva 2016

---

Amanida d'avocats, gambes i vinagreta de llima  
Perelada Collection 2018

---

Peix de costa del dia (peça gran per a compartir)  
Perelada Finca La Garriga 2018

---

Pedres de xocolata  
Garnatxa Roja Solera (Celler d'Espolla, Empordà)

---

Preu per persona: 65€ (taules completes)

---

**Cala d'Aiguafreda, 3 / Tel. 972 622 845**  
**[www.hostalsarascassa.com](http://www.hostalsarascassa.com)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur amb barca per a dues persones.

# HOSTAL SA TUNA

PEIX DE ROCA BEGUR 2019

Amanida escabetxada de peix de roca i musclos

---

All i pebre de llagostins

---

Arròs cremós de peix de roca

---

Sorbet de mojito

---

Preu per persona: 55€ (taules completes)

---

**Passeig de l'Àncora, 6 - Platja de Sa Tuna**  
**Tel. 972 622 198 / [www.hostalsatuna.com](http://www.hostalsatuna.com)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur amb barca per a dues persones.

# HOTEL AIGUA BLAVA

PEIX DE ROCA BEGUR 2019

Entreteniment fred i calent amb copa de cava Perelada

---

Gambes de Palamós en tempura i maionesa de nyores picant

---

Raviolis farcits d'escamarlans amb salsa del seu corall

---

Suprema de llobarro salvatge amb patates al forn a la catalana

---

Semifred de recuit de Fonteta amb gelat de mel i pinyons

---

Llaminadures

---

Preu per persona: 68€ (taules completes)

---

**Platja de Fornells, s/n / Tel. 972 622 058**  
**[www.hotelaiguablava.com](http://www.hotelaiguablava.com)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur amb barca per a dues persones.

# HOTEL SA PUNTA

PEIX DE ROCA BEGUR 2019

2 tapes d'aperitiu amb copa de cava Perelada

---

Amanida de carxofes del Montgrí amb fruits de mar del Cap de Begur i brots verds

---

Suprema de peix de roca sobre un llit d'arròs de Pals

---

Textures de xocolata blanca i negra

---

*Petit fours*

---

Preu per persona: 60€ (taules completes)

---

**C. des Fornes, 21 (Urb. Sa Punta)**  
**Tel. 972 667 376 - 972 636 410 / [www.hotelsapunta.com](http://www.hotelsapunta.com)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur amb barca per a dues persones.

# LA CUINA...

PEIX DE ROCA BEGUR 2019

Per compartir:

Amanida de musclos en escabetx amb vinagreta de pebre rosa i blat de moro liofilitzat

---

Broqueta de llagostí i espàrrec en tempura amb maionesa de mar

---

Espaguetis de calamar en la seva tinta terra d'ibèric i pebrot verd escalivat

---

Arròs de llamàntol amb sipionetes i trompetes de la mort  
o  
Suquet d'anxova amb anemone i allioli d'all negre

---

Pastís de formatge amb *crumble* i préssec confitat amb vainilla

---

Preu per persona: 37,5€ (taules completes)

---

**C. Pi i Ralló, 3 / Tel. 972 622 010**  
**[www.hotelclassicbegur.com](http://www.hotelclassicbegur.com)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur amb barca per a dues persones.

# TAVERNA SON MOLAS

PEIX DE ROCA BEGUR 2019

Ceviche de musclos

---

Cruixent de pop i alga *wakame*

---

Caneló de cranc

---

Suquet de peix de roca

---

Mousse de llimona

---

Preu per persona: 48€ (taules completes)

---

**Camí del Mar, 16 / Tel. 618 779 832**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur amb barca per a dues persones.

# TOC AL MAR

PEIX DE ROCA BEGUR 2019

Croquetes de gamba vermella

---

Peix de roca en tàrtar & brioix tomba i tomba i maionesa picant

---

Arròs sec de peix de roca i albergínia & allioli d'all negre

---

Xocolata & gelat de maduixes amb nata

---

Preu per persona: 45€ (taules completes)

---

**Platja d'Aiguablava, 8 / Tel. 972 113 232 - 674 020 273**  
**[www.tocalmar.cat](http://www.tocalmar.cat)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur amb barca per a dues persones.



# ACTIVITATS

## PEIX DE ROCA BEGUR 2019

---

### DISSABTE 27 D'ABRIL

---

#### **Presentació de la 21a Campanya Gastronòmica del Peix de Roca**

**Hora:** 12 h

**Lloc:** Plaça Esteva i Cruañas

Presentarà l'acte Helena Garcia Melero amb la intervenció de Florian Pi, pescador de Begur i pintor de peixos de roca.

Seguidament, degustació de tastets de peix de roca acompanyats d'una copa de cava Perelada, a càrrec dels restaurants participants en la campanya gastronòmica.

El públic assistent podrà adquirir tiquets per degustar els tastets.

### 26, 27 i 28 D'ABRIL

---

#### **Begur en Flor**

Durant el cap de setmana trobareu el poble guarnit, els carrers engalanats, música, concursos,... a Begur, és temps de flors!!!

**Organitza:** Associació de Comerç i Turisme de Begur

### DIVENDRES 3 DE MAIG

---

#### **Sessió de cinema gastronòmic**

Projecció de la pel·lícula de temàtica gastronòmica "Una buena receta". A continuació, debat temàtic.

**Hora:** 22 h

**Lloc:** Cinema Casino

**Preu:** Gratuït

### DIVENDRES 11 DE MAIG

---

#### **Taller infantil Peix de Roca**

**Hora:** a partir de les 17 h

**Lloc:** Centre del poble

**Organitza:** Xiks

### DISSABTE 18 DE MAIG

---

#### **12è Concurs de Cuina Popular Peix de Roca**

Amb Marc Ribas, presentador de Cuines i de Joc de cartes, de TV3

**Hora:** 12 h

**Lloc:** Plaça Esteva i Cruañas

#### **Lliurament de premis del XI Concurs d'Aparadors Peix de Roca**

**Hora:** 13,30 h

**Lloc:** Plaça Esteva i Cruañas

### DIUMENGE 19 DE MAIG

---

#### **Excursió per conèixer les plantes de la ratafia i arrossada popular de peix de roca**

**Hora:** 11 h

**Lloc excursió:** Camp de Futbol

**Lloc dinar i xocolatada:** Arbreda

**Preu:** 12€

**Venda de tiquets:** Oficina de Turisme de Begur

**DIVENDRES 31 DE MAIG** \_\_\_\_\_

**Inauguració de l'exposició "La pesca a Begur"**

**Hora:** 18,30 h

**Lloc:** Sala d'Exposicions Municipal – Escoles Velles

**1 i 2 DE JUNY** \_\_\_\_\_

**Begur Sotaigua**

Activitats subaquàtiques i aquàtiques, cinema, xerrades, col·loquis, batejos de submarinisme, ...

**Organitza:** Associació de Comerç i Turisme de Begur

**DIUMENGE 9 DE JUNY** \_\_\_\_\_

**Passejada en barca pel litoral de Begur**

Adreçada als guanyadors del sorteig dels participants de la campanya gastronòmica.





Il·lustració original de Mireia Vila



Maquetació: [www.agenciatsccom.com](http://www.agenciatsccom.com)



Ajuntament de Begur · Promoció Econòmica i Turisme

Av. Onze de setembre 5, 17255 Begur (+34 972 62 45 20) · [turisme@begur.cat](mailto:turisme@begur.cat)  
[www.visitbegur.cat](http://www.visitbegur.cat) · [www.begur.cat](http://www.begur.cat) · #peixderoca · #Beguresautentic



Los menús incluyen agua, vino y/o cava Perelada y café. Precios con IVA incluido.

**CAL BANDARRA**

Plaça Pella i Forgas, 4 / 972 622 423

- Leche de tigre con *chicharrón* de calamar
- Ensalada de erizos de mar, esparrago verde, tomate, agucate, brotes tiernos y cerezas
- Mejillones de roca al vapor como Dios manda con hinojo marino
- Croquetas de alga nori con jengibre y sésamo tostado
- Pesca de roca del día al horno flameada con *hucatay*, cilantro y remesco
- Rocas de chocolate de Begur en texturas

**Precio por persona:** 40€ (Mesas completas)

**CASA JUANITA**

c. Pi i Ralló, 7 / 972 622 013

- Aperitivo de bienvenida con copa de cava Perelada
- Ensalada de la abuela Juanita
- Pulpo a la brasa con bouquet de escarola y su romesco
- Pescado de roca al horno según mercado (brótola de roca, sargo, sargo picudo, gallineta roja...)
- Postre de la casa

**Precio por persona:** 48€ (Mesas completas)

**CARBÓ RESTAURANT**

c. Ventura Sabater, 1 / 872 265 363

- Pulpo a la brasa con aceite de pimentón ahumado
- Ensalada de jamón de pato con vinagreta de mostaza
- Mejillones de roca a la brasa
- Pescado de roca salvaje según mercado o Arroz de Pals con penegal
- Requesón con miel negra o Croquetas de manzada y canela

**Precio por persona:** 42€ (Mesas completas)

**DIFERENT**

Plaça de l'Església, 4 / Tel. 972 622 872

- Mejillones thai con citronela y coco
- Ceviche *vuelveme la vida* de pulpo y gambas
- Filete de salmonete con su jugo y ago negro
- Arroz negro de chipirones
- Suquet de raya con parmentier y alioli
- Fresas, chocolate blanco, albahaca y balsámico
- Texturas de chocolate, aceite de oliva y avellana

**Precio por persona:** 77€ (Mesas completas)

**GALENA-MAS COMANGAU**

c. Ramon Llull, 1 (Urb. Residencial Begur) / 972 623 210

- Aperitivo de la masía
- Canelón de erizo de mar y verduritas de la huerta
- Suquet de pescado de roca con patatas y alioli *negata* (alioli sin ligar)
- Crema de vainilla de Madagascar caramelizada con frutas

**Precio por persona:** 45€ (Mesas completas)

**HOSTAL SA RASCASSA**

Cala d'Aiguafreda, 3 / 972 622 845

Menú con maridaje de vinos:

- Fritura de sonsos  
Copa de cava Privat Brut Reserva 2016
- Ensalada de aguacates, gambas y vinagreta de lima  
Perelada Collection 2018
- Pescado salvaje del día (pieza grande para compartir)  
Perelada La Finca 2018
- Piedras de chocolate  
Garnacha Roja Solera (Celler d'Espolla, Empordà)

**Precio por persona:** 65€ (Mesas completas)

**HOSTAL SA TUNA**

Passeig de l'Àncora, 6 - Platja de Sa Tuna - 972 622 198

- Ensalada escabechada de pescado de roca y mejillones
- Ajo y pimienta de langostinos
- Arroz cremoso de pescado de roca
- Sorbete de mojito

**Precio por persona:** 55€ (Mesas completas)

**HOTEL AIGUA BLAVA**

Platja de Fornells, s/n / 972 622 058

- Entretenimiento frío y caliente con copa de cava Perelada
- Gambas de Palamós en tempura y mayonesa de ñoras picante
- Raviolis rellenos de cigalas con salsa de su coral
- Suprema de lubina salvaje con patatas al horno a la catalana
- Semifrío de requesón de Fonteta con helado de miel y piñones
- Golosinas

**Precio por persona:** 68€ (Mesas completas)

## TAVERNA SON MOLAS

Camí del Mar, 16 / 618 779 832

- Ceviche de mejillones
- Crujiente de pulpo con alga *wakame*
- Canelón de cangrejo
- Suquet de pescado de roca
- Mousse de limón

**Precio por persona:** 48€ (Mesas completas)

## HOTEL SA PUNTA

c. Des Fornes, 21 (Urb. Sa Punta) / 972 667 376

- 2 tapas de aperitivo con copa de cava Perelada
- Ensalada de alcachofas de Montgrí con Frutos de mar del Cabo de Begur y brotes verdes
- Suprema de pescado de roca sobre lechp de arroz de Pals
- Texturas de chocolate blanco y negro
- *Petit fours*

**Precio por persona:** 60€ (Mesas completas)

## LA CUINA...

c. Pi i Ralló, 3 / 972 622 010

Para compartir:

- Ensalada de mejillones en escabeche con vinagreta de pimiento rosa y maíz liofilizado
- Brocheta de langostino y espárrago en tempura con mayonesa de mar
- Espaguetis de calamar en su tinta tierra de ibérico y pimiento verde asado
- Arroz caldoso de bogavante con sepionets y trompetas de la muerte o Suquet de anchoa con anemone y alioli de ajo negro
- Pastel de queso con *crumble* y melocotón confitado con vainilla

**Precio por persona:** 48,5€ (Mesas completas)

## TOC AL MAR

Platja d'Aiguablava, 8 / 972 113 232 – 674 020 273

- Croquetas de gamba roja
- Pescado de roca en tartar & brioche vuelta y vuelta, y mayonesa picante
- Arroz seco de pescado de roca y berenjena & alioli de ajo negro
- Chocolate & helado de fresas con nata

**Precio por persona:** 45€ (Mesas completas)

# ACTIVIDADES



## SÁBADO 27 DE ABRIL

**Presentación de la 21a Campaña Gastronómica del Pescado de Roca** Hora: 12 h Lugar: Plaça Esteva i Cruañas. Presentación a cargo de Helena Garcia Melero con la intervención de Florià Pi, pescador de Begur. Acto seguido, degustación de tapitas de pescado de roca acompañadas de una copa de cava Perelada a cargo de los restaurantes participantes en la campaña. El público asistente podrá adquirir tiquets para degustar las tapas



## 26, 27 Y 28 DE ABRIL

**Begur en Flor:** Durante el fin de semana encontrarán el pueblo decorado, las calles engalanadas, música, concursos,...A Begur, es tiempo de flores!  
Organiza: Associació de Comerç i Turisme de Begur



## VIERNES 3 DE MAYO

**Sesión de cine gastronómico.** Proyección de una película "Una buena receta". A continuación, debate temático Hora: 22 h Lugar: Cine Casino. Gratis.



## VIERNES 11 DE MAYO

**Taller infantil Pescado de Roca.** Hora: 17 h Lugar: Centro del pueblo Organiza: XIKS



## SÁBADO 12 DE MAYO

**12o Concurso de Cocina Popular Pescado de Roca** con Marc Ribas, presentador de Cuines i Joc de Cartes de TV3. Hora: 12 h Lugar: Plaça Esteva i Cruañas  
**Entrega de premios del XI concurso de escaparates Pescado de Roca** Hora: 13.30 h Lugar: Plaça Esteva i Cruañas



## DOMINGO 19 DE MAYO

**Excursión para conocer todas las plantas de la ratafia y a continuación *arrossada* popular de pescado de roca** Hora: 11h Lugar: Campo de futbol  
Entradas: Oficina de Turismo Precio: 12 € Lugar de la comida y chocolatada: Arbreda



## DIVENDRES 31 DE MAIG

**Inauguració de l'exposició "La Pesca de Begur"** Hora: 18.30 h Lugar: Sala de Exposiciones Municipal – Escoles Velles



## 1 y 2 DE JUNIO

**Begur Sotaigua** Actividades subacuáticas i acuáticas, cine, charlas, coloquios, bautizos de submarinismo,... Organiza: Associació de Comerç i Turisme de Begur



## DOMINGO 9 DE JUNIO

**Paseo en barca por el litoral de Begur.** Dirigida a los ganadores del sorteo entre los participantes de la campaña gastronómica.



Menus include water, Castell Perelada wine and/or cava, plus coffee. Prices include VAT.

## CAL BANDARRA

Plaça Pella i Forgas, 4 / 972 622 423

- Leche de tigre with squid *chicharrón*
- Sea urchin salad, green asparagus, tomato, avocado, sprouts and cherries
- Properly steamed rock mussels with sea fennel
- Nori seaweed croquettes with ginger and toasted sesame
- Baked rock fishing of the day flambéed with *hucatay*, coriander and romesco sauce
- Begur rocks in textures

**Price per person:** 40€ (Full tables)

## CASA JUANITA

c. Pi i Ralló, 7 / 972 622 013

- Welcome appetizer with glass of cava Perelada
- Grandmother Juanita's salad
- Charcoal-grilled octopus with escarole bouquet and his *romesco*
- Baked rock fish according to market (forkbeard, White Seabream, sharpnout seabream, blackbelly rosefish...)
- Home desserts

**Price per person:** 48€ (Full tables)

## CARBÓ RESTAURANT

c. Ventura Sabater, 1 / 872 265 363

- Charcoal-grilled octopus with smoked red paprika oil
- Duck ham salad with mustard vinaigrette
- Charcoal-grilled rock mussels
- Rockfish according to market or Rice from Pals with black belly rosefish
- Cottage cheese with black honey or Apple and cinnamon croquettes

**Price per person:** 42€ (Full tables)

## DIFERENT

Plaça de l'Església, 4 / Tel. 972 622 872

- Thai mussels with citronella and coconut
- Octopus and shrimps ceviche *vuelveme la vida*
- Red mullet fillet with his kuice and black garlic
- Baby cuttlefish black rice
- Ray fish Suquet (stew) with parmentier and aioli
- Strawberries, white chocolate, basil and balsamic
- Chocolate textures, olive oil and hazelnut

**Price per person:** 77€ (Full tables)

## GALENA-MAS COMANGAU

c. Ramon Llull, 1 (Urb. Residencial Begur) / 972 623 210

- Home appetizer
- Sea urchin cannelloni and garden vegetables
- Rockfish Suquet (stew) with potatoes and aioli negat (unbound garlic mayonnaise)
- Madagascar vanilla cream caramelized with fruits

**Price per person:** 45€ (Full tables)

## HOSTAL SA RASCASSA

Cala d'Aiguafreda, 3 / 972 622 845

Menu with wine pairing:

- *Sonsos* (white bait)  
Cava Privat Brut Reserva 2016
- Avocado-and-shrimp salad with lime vinaigrette  
Perelada Collection 2018
- Wild fish of the day (large piece to share)  
Perelada Finca La Garriga 2018
- Chocolate stones  
"Solera" Red Grenache (Celler d'Espolla, Empordà)

**Price per person:** 65€ (Full tables)

## HOSTAL SA TUNA

Passeig de l'Àncora, 6 - Platja de Sa Tuna - 972 622 198

- Pickled rockfish and mussels' salad
- Garlic and pepper of prawns
- Rockfish creamy rice
- Mojito sorbet

**Price per person:** 55€ (Full tables)

## HOTEL AIGUA BLAVA

Platja de Fornells, s/n / 972 622 058

- Entertainments with a glass of cava Perelada
- Palamós shrimps tempura and chilli mayonnaise
- Norway lobster-stuffed ravioli with the sauce of his coral
- Wild sea bass supreme with baked potatoes  
Catalan style
- Fonteta cottage cheese with honey and pine nut ice cream
- Sweets

**Price per person:** 68€ (Full tables)

## TAVERNA SON MOLAS

Camí de Mar, 16 / 618 779 832

- Mussels' ceviche
- Crispy octopus and wakame seaweed
- Crab cannelloni
- Rockfish Suquet (stew)
- Lemon mousse

**Price per person:** 48€ (Full tables)

---

## HOTEL SA PUNTA

c. Des Fornes, 21 (Urb. Sa Punta) / 972 667 376

- Appetizer of 2 tapas with glass of cava Perelada
- Montgrí artichokes salad with sea fruits from Cap de Begur and green sprouts
- Rockfish supreme on a bed of Pals rice
- White and black chocolate textures
- *Petit fours*

**Price per person:** 60€ (Full tables)

## LA CUINA...

c. Pi i Ralló, 3 / 972 622 010

To share:

- Mussels in pickle salad with vinaigrette of rose pepper and freeze-dried corn
- Langoustine and asparagus brochette tempura with sea mayonnaise
- Squid on his ink spaghetti groud of Iberian and roast green pepper
- Lobster rice with small cuttlefish and horn of plenty mushrooms or Anchovies and anemone Suquet and black garlic aioli
- Cheesecake with crumble and cadied peach with vanilla

**Price per person:** 37, 5€ (Full tables)

---

## TOC AL MAR

Platja d'Aiguablava, 8 / 972 113 232 – 674 020 273

- Red prawns croquettes
- Rockfish tartar & brioche and spicy mayonnaise
- Dry rockfish rice and aubergine & black garlic aioli
- Chocolate & strawberries with cream ice-cream

**Price per person:** 45€ (Full tables)

# ACTIVITIES



## SÁBADO 27 DE ABRIL

**21st Rockfish Campaign presentation** by Helena Garcia Melero and Florià Pi, fisherman of Begur Time: 12h. Place: Plaça Esteva i Cruañas. Rockfish tapas tasting with a glass of cava Perelada or a glass of Inedit beer, by all the restaurants participating in the campaign.



## 26, 27 and 28 MAY

**Begur en Flor** Organized by: Associació de Comerç i Turisme de Begur



## FRIDAY 3<sup>rd</sup> MAY

**Gastronomic cinema sesión** (film projection), after that it will be a thematic conference Time: 12 h. Place: Cine Casino



## FRIDAY 11<sup>th</sup> MAY

**Children workshop Rockfish.** Time: 17 h. Place: Centre of the village Organized by: XIKS



## SATURDAY 12<sup>th</sup> MAY

**12th Popular cooking Contest** with Marc Ribas Hora: 12 h Lugar: Plaça Esteva i Cruañas **Entrega de premios del XI concurso de escaparates Pescado de Roca** Hora: 13.30 h Lugar: Plaça Esteva i Cruañas



## SUNDAY 19<sup>th</sup> MAY

**Excursion to know all the plants of the ratafia and then rockfish arrossada popular** Time: 11h Place: Football pitch Tickets: Tourism Office Price: 12€ Place for the lunch and the popular chocolate: Arbreda



## FRIDAY 31st MAY

**Inauguració de l'exposició "La Pesca de Begur"** Hora: 18.30 h Lugar: Sala de Exposiciones Municipal – Escoles Velles



## 1 and 2 DE JUNE

**Begur Sotaigua** Organized by: Associació de Comerç i Turisme de Begur



## SUNDAY 9th JUNE

**Guided visit by oat through Begur coast** for all the winners of the draw of the rockfish campaign.



# PEIX DE ROCA BEGUR

Les menus comprennent eaux, vins et/ou cava Castell de Perelada et café. Les prix indiqués sont TTC.

## CAL BANDARRA

Plaça Pella i Forgas, 4 / 972 622 423

- *Leche de tigre* avec *chicharrón* de calamar
- Salade d'oursins, asperges verts, tomate, avocat, jeunes pousses et cerises
- Moules de roche à la vapeur comme il se doit avec fenouil de mer
- Croquettes d'algue nori avec gingembre et sésame grillé
- Pêche de roche du jour au four flambé avec *hucatay*, coriandre et *romesco* sauce
- Roches de chocolat de Begur en textures

**Prix par personne:** 40€ (Tables complètes)

## CASA JUANITA

c. Pi i Ralló, 7 / 972 622 013

- Apéritif de bienvenue avec coupe de cava Perelada
- Salade de la grand-mère Juanita
- Poulpe grillé sur la braise avec bouquet de scarole et son *romesco*
- Poisson de roche au four selon marché (moustella mostelle, sar, sar à museau pointu, rascasse de fond...)
- Dessert maison

**Prix par personne:** 48€ (Tables complètes)

## CARBÓ RESTAURANT

c. Ventura Sabater, 1 / 872 265 363

- Poulpe grillé sur la braise avec huile de poivron rouge fumé
- Salade de jambon de canard avec vinaigrette de moutard
- Moules de roche cuites à la braise
- Poisson de roche sauvage selon marché ou Riz de Pals avec rascasse de fond
- Recuit avec miel noir ou Croquettes de pomme et cannelle

**Prix par personne:** 42€ (Tables complètes)

## DIFERENT

Plaça de l'Església, 4 / Tel. 972 622 872

- Thai moules avec citronnelle et noix de coco
- Ceviche *vuelveme la vida* de poulpe et crevettes
- Filet de rouget avec son jus et ail noir
- Riz noir de chipirons
- Suquet (ragôut) de raie avec parmentier et ailoli
- Fraises, chocolat blanc, basilic et balsamique
- Textures de chocolat, huile d'olive et noisette

**Prix par personne:** 77€ (Tables complètes)

## GALENA-MAS COMANGAU

c. Ramon Llull, 1 (Urb. Residencial Begur) / 972 623 210

- Apéritif maison
- Cannelloni d'oursin et légumes du potager
- Suquet (ragôut) de poisson de roche avec pommes de terre et ailoli *negat* (ailoli délié)
- Crème de vanille de Madagascar caramélisée avec fruits

**Prix par personne:** 45€ (Tables complètes)

## HOSTAL SA RASCASSA

Cala d'Aiguafreda, 3 / 972 622 845

Menu avec accord mets et vins:

- Sonsos (petit friture)  
Cava Privat Brut Reserva 2016
- Salade d'avocats, crevettes et vinaigrette au citron vert  
Perelada Collection 2018
- Poisson sauvage du jour (poisson grand à partager)  
Perelada La Finca 2018
- Pierres au chocolat  
Grenache Rouge 'Solera' (Celler d'Espolla, Empordà)

**Prix par personne:** 65€ (Tables complètes)

## HOSTAL SA TUNA

Passeig de l'Àncora, 6 - Platja de Sa Tuna - 972 622 198

- Salade en escabèche de poisson de roche et moules
- Ail et poivre de crevettes
- Riz crémeux de poisson de roche
- Sorbet de mojito

**Prix par personne:** 55€ (Tables complètes)

## HOTEL AIGUA BLAVA

Platja de Fornells, s/n / 972 622 058

- Snacks chauds et froids avec coupe de cava Perelada
- Tempura de crevettes de Palamós avec mayonnaise de piment rouge piquant
- Raviolis farcis de langoustines avec la sauce de son corail
- Suprême de bar sauvage avec pommes de terre au four à la Catalane
- Fromage caillé de Fonteta avec glacé de miel et pignons
- Gourmandise

**Prix par personne:** 68€ (Tables complètes)



## TAVERNA SON MOLAS

Camí del Mar, 16 / 618 779 832

- Ceviche de moules
- Croustillant de poulpe avec algue *wakame*
- Cannelloni de crabe
- Suquet (ragôut) de poisson de roche
- Mousse de citron

**Prix par personne:** 48€ (Tables complètes)

---

## HOTEL SA PUNTA

c. des Fornes, 21 / 972 667 376 – 972 636 410

- 2 tapas d'apéritif avec coupe de cava Perelada
- Salade d'artichauts du Montgrí avec fruits de mer du Cap de Begur et pousses verts
- Suprême de poisson de roche sur lit de riz de Pals
- Textures de chocolat blanc et noir
- *Petit fours*

**Prix par personne:** 60€ (Tables complètes)

## LA CUINA...

c. Pi i Ralló, 3 / 972 622 010

À Partager :

- Salade de moules en escabèche avec vinaigrette de poivron rose et maïs lyophilisé
- Brochette de langoustine et asparagus en tempura avec mayonnaise de mar
- Spaghettis de calamar en sa teinte terre d'ibérique et poivron vert rôti
- Ris d'homard avec petites seiches et trompettes de la mort ou Suquet (ragôut) d'anchois avec anémone et ailloli d'ail noir
- Gâteau de fromage avec *crumble* et pêche confit avec vanille

**Prix par personne:** 37,5€ (Tables complètes)

---

## TOC AL MAR

Platja d'Aiguablava, 8 / 972 113 232 – 674 020 273

- Croquettes de crevette rouge
- Poisson de roche en tartare & brioche et mayonnaise piquant
- Riz sec de poisson de roche et aubergine & ailloli d'ail noir
- Chocolat & glacée de fraises à la crème

**Prix par personne:** 45€ (Tables complètes)

# ACTIVITÉS



### SAMEDI 27 AVRIL

**Présentation de la XX Campagne Gastronomique du Poisson de Roche** par Helena Garcia Melero avec l'intervention de Florià Pi, pêcheur de Begur  
Heure: 12h Lieu: Plaça Esteva i Cruañas. Dégustation des tapas de poisson de roche accompagnées d'un verre de cava Perelada et un verre de bière Inedit, par les restaurants participants à la campagne gastronomique. Le public pourra acheter des billets pour déguster les tapas



### 26, 27 ET 28 AVRIL

**Begur en Flor** Organisé par: Associació de Comerç i Turisme de Begur



### VENDREDI 3 MAI

**Séance de cinéma gastronomique** (projection d'un film), après de la conférence thématique  
Heure: 22h Lieu: Cine Casino



### VENDREDI 11 MAI

**Atelier pour les enfants Poisson de Roche**  
Heure: 17 h Lieu: Centre du village Organisé par: XIKS



### SAMEDI 12 MAI

**12ème concours de cuisine populaire** avec Marc Ribas, Heure: Lieu: Plaça Esteva i Cruañas  
**Remise des prix du XIème concours de vitrines du Poisson de Roche**  
Heure: 13.30h Lieu: Plaça Esteva i Cruañas



### DIMANCHE 19 MAI

**Excursion pour connaître toutes les plantes du ratafia puis arrossada de poisson de roche populaire**  
Heure: 11h Lieu: Terrain de football Billets: Office de Tourisme Prix: 12 € Lieu pour le riz populaire et le chocolat : Arbreda



### VENDREDI 31 MAI

**Inauguration de l'exposition "La Pesca de Begur"**  
Heure: 18.30 h Lieu: Sala d'Expositions Municipal – Escoles Velles



### 1 y 2 JUIN

**Begur Sotaigua** Activités aquatiques, cinéma, conférences, expositions... Organisé par: Associació de Comerç i Turisme de Begur



### DIMANCHE 9 JUIN

**Visite guidée en bateau sur la côte de Begur** Pour les gagnants du dessin de la campagne du Poisson de Roche