



2011

XVI

**JORNADES**

GASTRONÒMIQUES

— DE LA —

**CLOVA**

**TASTETS DE MAR**

L'ESTARTIT I TORROELLA DE MONTGRÍ



TETS



TETS



2011

XVI

JORNADES

GASTRONÒMIQUES

DE LA

CLOVA

TASTETS DE MAR

L'ESTARTIT I TORROELLA DE MONTGRÍ

## De l'1 al 30 de juny

Inspirats en el concepte de degustació tradicional dels Tastets de Mar, i amb el tema central de la clova, que protagonitza aquesta setzena edició de les jornades gastronòmiques, us oferim els menús que els restauradors de l'Estartit i Torroella de Montgrí han preparat per l'ocasió.

Un primer plat basat en una selecció d'espècies de clova: escopinyes, cloïsses, cargols, tellerines, etc... tan típiques de la nostra costa, i amb un sabor tan vinculat al mar, i un segon amb peixos locals al forn o a la brasa, buscant mantenir al màxim els valors intrínsecs de cada producte.

Productes de primera qualitat acompanyats dels millors vins de Castell de Peralada i un paisatge que emmarca idealment una escapada gastronòmica.

Pel fet de treballar només amb peix fresc, les espècies incloses als diferents menús, poden variar en funció de la disponibilitat del mercat.

Els establiments participants compleixen amb la normativa de prevenció de l'anisakinosi.

### A TORROELLA

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Catamaràn (Hotel Clipper) 972 76 29 00	Picasso 972 75 75 72	Portal del Mar 972 76 13 89	La Gaviota 972 75 20 19	Fèlix 972 75 06 19	Medes II 972 75 08 80	Santa Anna 972 75 13 26	Mont-Pla 972 75 10 02	Can Falet 972 75 06 05	Les Corones 972 75 00 99

### A L'ESTARTIT

# Restaurants

## Participants

1

TORROELLA DE MONTGRÍ

Restaurant  
**Catamaran**  
Hotel \*\*\*\*  
**Clipper & Vilas**

Ctra. de Torroella a Pals  
Mas Pinell  
Torroella de Montgrí  
Tel. 972 76 29 00

Aperitiu:  
Calamar a la planxa farcit de botifarra de perol  
sobre niu de patata confitada a l'oli de curri

Entrants:  
Gambes enfilades amb  
mini-amanida de formatge fresc  
Cloïsses al cava  
Vieires a la crema d'escabetch de verdures

Suprema de turbó amb saltat de favetes  
i calamarsons a la menta acompanyats  
de les seves verdures de temporada tornejades

Sopa d'ametlles amb gelat de xocolata  
i el seu cruixent

Aigua  
Vi Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Mínim 2 persones

Preu: **40 euros/persona** (IVA inclòs)

[www.clipperhotel.com](http://www.clipperhotel.com)

4

2

TORROELLA DE MONTGRÍ

Restaurant  
**Picasso**

Platja de la Gola del Ter  
Torroella de Montgrí  
Tel. 972 75 75 72

Aperitiu

Entrants:  
Ostres al natural  
Nècores al vapor  
Escamarlans gratinats  
Vieires amb foie d'ànec

Llobregant, turbot i cloïsses amb salsa de crancs

Crep a la grand-marnier amb melmelada de taronja  
o  
Sorbet de gin-tònic amb tocs de menta

Aigua  
Vi celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Mínim 2 persones

Preu: **39 euros/persona** (IVA inclòs)

[www.hotelpicasso.net](http://www.hotelpicasso.net)



3

TORROELLA DE MONTGRÍ

## Restaurant Portal del Mar

Fàtima, 2  
Torroella de Montgrí  
Tel. 972 76 13 89

[www.restaurantportaldemar.com](http://www.restaurantportaldemar.com)

Degustació de plats de clova sense feina:  
Sopa freda de gambes de Palamòs a l'estil "gaspaxo" andalús amb entrebancs.  
Carpaccio de vieires amb amanida de germinats i vinagreta de tomaquet secs amb oli de pau.  
Tàrtar de llobregant i salmò fresc amb verduretes, mostassa a l'antiga i caviar de cranc.  
Platillo de mini fabetes, cargols de mar i pop amb pernil de Terol.

Llom de rap brasejat i escamarlans de la badia de Roses amb emulsió de pesols

Gelatina de mel de flors amb gelat de recuit, granissat de figues de can Bech a l'armagnach i sorra de xocolata

Aigua  
Vi Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Mínim 2 persones

Preu: **39,5 euros/persona** (IVA inclòs)



4

L'ESTARTIT

## Restaurant La Gaviota

Passeig Marítim, 92  
l'Estartit  
Tel. 972 75 20 19

Aperitiu

Entrants:

Navalles a la planxa  
Cargols de mar a la marinera  
Escopinyes  
Gambeta saltejada  
Brotxeta d'espardenya i ceps

Suquet de peix de platja amb cloïsses i escamarlans

Tocinet de cel amb gelat de nata i pinyons  
o  
Recuit amb figues

Aigua  
Vi Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Mínim 2 persones

Preu: **40 euros/persona** (IVA inclòs)



5



5

## Restaurant Fèlix

Passeig Marítim, 28  
l'Estartit  
Tel. 972 75 06 19

### L'ESTARTIT

#### Aperitiu

Assortit de clova:  
Navalles  
Escopinyes  
Cargols de mar  
Musclos

Cloïsses a la marinera

Graellada de peix de l'Estartit  
amb gambes i escamarlans

Pastís de poma a l'antiga

o  
Sorbet de llimona

Aigua  
Vi Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Mínim 2 persones

Preu: **38,50 euros/persona** (IVA inclòs)



6



6

## Hotel Restaurant Medes II

Guillem de Montgrí, 38  
l'Estartit  
Tel. 972 75 08 80

### L'ESTARTIT

#### Aperitiu

Entrants:  
Tastet de musclo amb vinagreta i gelatina d'alga  
Ravioli de mango, escopinyes i pols de crispetes  
Guacamole amb cloïsses i escuma de curri  
Escamarlans especiats grillé

Bouquet de llenguado i verduretes  
amb salsa de Grand Marnier

I de postres... «Una tònica diferent»  
(Sorbet de llimona amb xocolata,  
piruleta infusionada sota un núvol de tònica)

Aigua  
Vi Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Mínim 2 persones

Preu: **38 euros/persona** (IVA inclòs)



[www.hotelmades.com](http://www.hotelmades.com)

7

## Hotel Restaurant **Santa Anna**

C/ Santa Anna, 31  
l'Estartit  
Tel. 972 751 326

[www.hotelsantaanna.com](http://www.hotelsantaanna.com)

### L'ESTARTIT

Aperitiu:  
Crema de meló amb escuma de menta

Entrants:  
Delícies de mar: musclos, escopinyes, cargols de mar punxents, cloïsses, navalles, gambes, llagostins i escamarlans. Salsa vinagreta

Suquet de peix (segons mercat) amb carxofes  
o  
Rap a la carbonara

Composició de mandarina amb dues textures  
o  
Tatin de poma i pastís de cabell d'àngel amb gelat de canyella

Aigua  
Vi Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Mínim 2 persones

Preu: **39,90 euros/persona** (IVA inclòs)



8

## Restaurant **Mont-Pla**

Ctra. Torroella, km 4,9  
l'Estartit  
Tel. 972 75 10 02

### L'ESTARTIT

Aperitiu:  
Vieira amb fonoll, julivert i salsa périgordina

Entrants:  
Navalles a la graella amb vinagreta de llima  
Musclos a les herbes i vi blanc  
Escopinyes al vapor amb cilantre i ceba  
Suquet de cloïsses amb picada de gambes i negat

Rap allagostat i vieira sobre carpaccio de gamba amb vinagreta de coral

Soufflé –coulant d' avellana amb gelat d' espècies

Aigua  
Vi Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Mínim 2 persones

Preu: **37,80 euros/persona** (IVA inclòs)



7

9

## Restaurant Can Falet

Carrer Illes, 33  
l'Estartit  
Tel. 972 75 06 05

### L'ESTARTIT

Entrants per compartir:  
Carpaccio de vieires amb caviar d'anxoves i algues  
Navalles i cloïsses a la planxa amb oli d'all i julivert  
Musclos de «roca» al vapor  
Gambetes de Palamòs saltades amb all i julivert

Llenguado a la planxa o al forn  
amb patates panadera, pebrot i ceba a l'estil antic

Brownie de xocolata i nous amb gelat de vainilla

Aigua  
Vi Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

Mínim 2 persones

Preu: 36,50 euros/persona (IVA inclòs)

[www.canfalet.com](http://www.canfalet.com)



8

10

## Restaurant Les Corones

Avgda. de Roma, 50  
l'Estartit  
Tel. 972 75 00 99

### L'ESTARTIT

Escopinyes al natural  
Enfilat de llagostí amb foie i sal Maldon  
Musclo tapat amb gust de mar  
Carpaccio de calamar de la costa  
Cloïsses saltejades

Rap amb vinagreta tèbia d'all i cireret  
o  
Lluç amb el seu fumet

Maduixes amb coulis i crema freda

Aigua  
Vi Celler Castell de Peralada D.O. Empordà

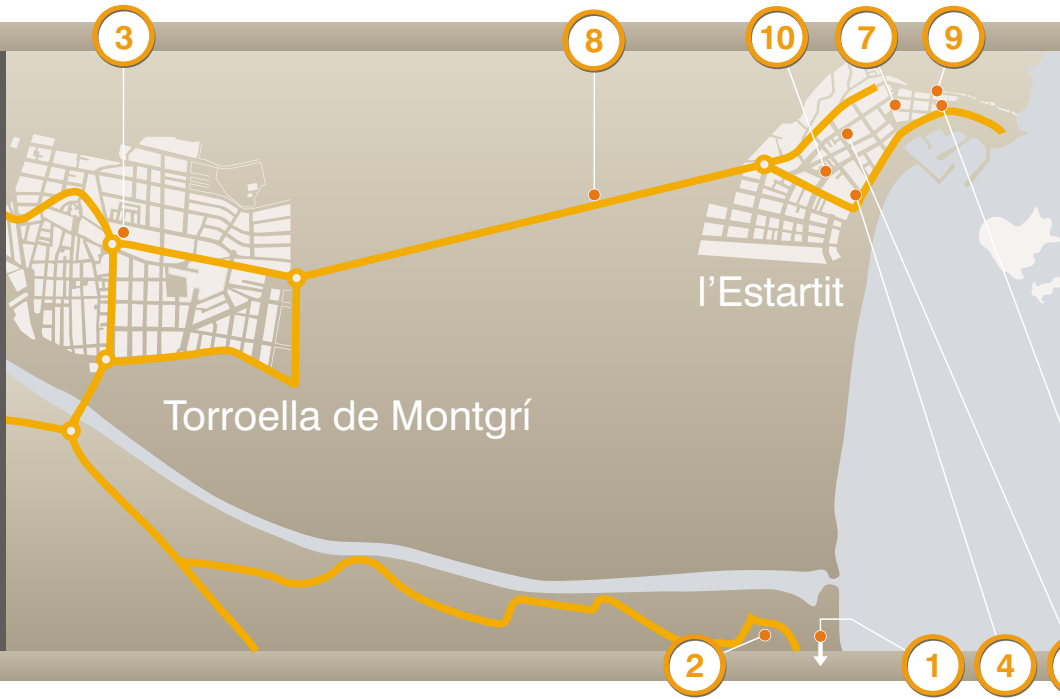
Mínim 2 persones

Preu: 44 euros/persona (IVA inclòs)

Menú disponible divendres,  
dissabte i diumenge (migdia)  
Taula completa

[www.lescorones.com](http://www.lescorones.com)





## RESTAURANTS

### A TORROELLA DE MONTGRÍ

- Catamaràn (Hotel Clipper) 1
- Picasso 2
- Portal del Mar 3

### A L'ESTARTIT

- La Gaviota 4
- Fèlix 5
- Medes II 6
- Santa Anna 7
- Mont-Pla 8
- Can Falet 9
- Les Corones 10

# Activitats

de les

## JORNADES

GASTRONÒMIQUES

A

TORROELLA DE MONTGRÍ  
I L'ESTARTIT

10

1

Activitats

## Degustació i concurs de musclos

a la plaça Llevantina (l'Estartit)



Dissabte 4 de juny de 2011  
A les 12 h

Degustació de musclos cuinats de  
10 maneres diferents

Amb la col·laboració dels restauradors  
participants a les Jornades Gastronòmiques  
i el celler Castell de Peralada

2

Activitats

## Xerrada i degustació de clova

al Museu de la Mediterrània (Torroella)



Dijous 9 de juny de 2011  
A les 19 h

«**Les Arts de Pesca de la Clova**»

A càrrec de **Pere Estradera**,  
President de la Cofradia de pescadors  
de l'Estartit.

Amb la col·laboració dels restauradors participants  
a les Jornades Gastronòmiques, el celler Castell  
de Peralada i el Museu de la Mediterrània.

3

Activitats

## Maridatge de vins celler Peralada amb clova

a la bodega Can Falet (l'Estartit)



Dijous 16 de juny de 2011  
A les 19 h

A càrrec de **Diego González**,  
Sommelier de Bodegues Peralada.  
Places limitades (Cal confirmar assistència  
a l'Estació Nàutica: 972 75 06 99)

Amb la col·laboració dels restauradors  
participants a les Jornades Gastronòmiques  
i el celler Castell de Peralada

TETS

## Per a més informació

Tel. 972 75 06 99 · [info@enestartit.com](mailto:info@enestartit.com)  
[www.enestartit.com](http://www.enestartit.com) · [www.visitestartit.com](http://www.visitestartit.com)

Organitza:



L'ESTARTIT - ILLES MEDES  
Estació Nàutica

Col·laboren:



Ajuntament de  
Torroella de Montgri



Consell Municipal de l'Estartit

CCAM

Consorci de Comerç,  
Artesania i Moda  
de Catalunya



Generalitat  
de Catalunya

CASTELL  
PERALADA  
VINS & CAVES



Costa Brava  
[www.costabrava.org](http://www.costabrava.org)

ONDARAMBLA  
PUNTO RADIO  
GIRONA 89.9 fm