

Més informació

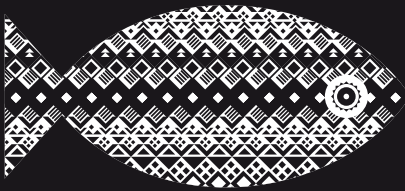


suquet
DE PEIX DE SA
palomera
DE BLANES

VIII JORNADES GASTRONÒMIQUES
DE L'1 AL 30 DE JUNY



Blanes*



* Tots els preus inclouen IVA - Es recomana reserva prèvia

LaBalma

Dia de descans: Dilluns

Toni Marí Martín

- A** Aperitiu de benvinguda
- 1** Aperitiu cruixent de dàtil, pernil i foie
- 2** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES AMB LLUERNA I GAMBES DE BLANES"
- P** Pastís Tatin
- B** Pa, vi, aigua, cafè

35€

CanBorrell

Dia de descans: Dimecres

Manel Vegas

- A** Entreteniments de la casa: torradeta amb salmó, torradeta amb escalivada i anxova, gambeta de Blanes, croquetes, calamars a la romana
- 1** Xatonada
- 2** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES AMB RAP, LLUÇ, ESCAMARLANS, GAMBES, SÈPIA, MUSCLOS I CLOÏSSES DE LA LLOTJA DE BLANES A L'ESTIL CAN BORRELL"
- P** Mousse de mató amb mel del Marimurtra
- B** Vi Babalà blanc D.O. Espolla, aigua, cafè i licor

30€

CanBruno

Dia de descans: Dimarts no festius

Imma Travesa

- 1** Verdurettes de l'hort amb fesols del ganxet D.O. Blanes
- 2** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES A L'ESTIL DE CAN BRUNO"
- P** Vi de la bóta del racó amb maduixes de l'hort
- B** Copa de cava Mont-Ferrant. Pa artesà de Blanes de Can Gironès, vi de la casa collita pròpia, aigua, cafè

30€

CanFlores

Dia de descans: Dimecres

Pere Povill

- A** Pastís de peix
- 1** Musclos a la marinera
- 2** Morralla o sonsos
- 3** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES AMB PEIX DE LA LLOTJA"
- P** Postres
- B** Blanenca (sangria de cava Mont-Ferrant 0.5l), cafè

46€

Kiku

Kiku

- 1** Esqueixada de bacallà
- 2** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES AMB PEIX DE LA LLOTJA A L'ESTIL DEL XEF KIKU"
- P** Sorbet de llimona
- B** Vi Canals & Nubiola, pa

30€

Laia

Dia de descans: Dilluns (22 i 29 juny obert)

Rafael Domènech

- 1** Entreteniments: anxoves de Blanes, petxines variades, calamars a la romana
- 2** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES A L'ESTIL DE L'ÀVIA"
- P** Crema catalana amb maduixes, Tatin o sorbet de llimona
- B** Vi de Rueda, Penedès o Cava Mont-Ferrant o Laviret, Aigua, Cafè

39⁹⁵€

LaLlotjadeBlanes

Dia de descans: Dimecres

David Simón

- A** Copa de cava rosat Ses Vernes, seitons arrebossats, cassoleta de brandada de bacallà
- 1** Gambetes i escamarlans saltejats
- 2** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES"
- P** Bescuit amb maduixots
- B** Vi blanc Blanc de Vela-Cal Correu i ampolla de Cava Laviret Brut Nature, Aigua, cafè

38€

SaMalica

José Porcel

- 1** Amanida de faves amb pernil ibèric
- 2** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES AMB PEIX DE LA LLOTJA A L'ESTIL SA MALICA"
- P** Sorbet de mandarina
- B** Vi Vallet D.O. Empordà, aigua, cafè

40€

ElMiradordelPort

Jessy

- A** Amanida verda
- 1** Entreteniments de la casa
- 2** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES AMB RAP DE LA LLOTJA DE BLANES, LLAGOSTINS I ESCAMARLANS"
- P** Postres a escollir
- B** Vi Verdejo, aigua

36€

LaNou

Dia de descans: Diumenge. Del 21 al 28 tancat

Juan Carlos Guerrero

- A** Carpaccio de vedella amb foie i pinyons
- 1** Bacallà amb textures d'all fermentat i escuma de fum
- 2** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES AMB PEIX DE LA LLOTJA A L'ESTIL DEL XEF"
- P** Mousse de taronja sanguina amb xocolata blanca i pols de carquinyolis artesans de la Nou
- B** Vi blanc Castell de Peralada, aigua, cafè i xarrup

39€

ElsPins

Dia de descans: Dimecres

Gabriel Peralta

- A** Croquetes de bacallà de la casa
- 1** Torradeta amb anxoves, Gambeta de Blanes saltejada
- 2** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES"
- P** Crocant Bridge
- B** Albariño Marqués de Vizhoja, aigua, cafè

36€

LasSalinas

Isabel Alves

- A** Aperitiu de benvinguda
- 1** Sopa de peix
- 2** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES AMB PEIX DE LA LLOTJA: RAP, LLUÇ, CALAMAR, GAMBES, ESCAMARLANS, CLOÏSSES I MUSCLOS"
- P** Bescuit amb xocolata desfeta o sorbet de llimona
- B** Cava Laviret, aigua, cafè

40€

Sentits LoungeRestaurant

Òscar Vilà

- A** Crispy fish de bacallà amb allioli i tocs de cacauet
- 1** Cubalibre de foie de Collverd amb Havana Club i Coca-Cola
- Gambes de Blanes estil Thai, amb llet de coco, curri vermell i citronel·la
- 2** "SUQUET DEL SENYORET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES AMB PEIX DE LA LLOTJA"
- P** El nostre tiramisú en test
- B** Damm Inèdit 33cl, vi blanc o negre Sentits V.T. Tierras de Castilla, aigua mineral Veri

35€

Síbaris

Dia de descans: Dilluns i Dimarts al migdia

Miquel Diamant

- A** Carpaccio de bacallà amb vinagreta de tomàquet, olivada i faves
- 1** Petxines variades gratinades amb mussolina d'all
- 2** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES"
- P** Arròs amb llet, gelat de cafè i daus de mango
- B** Perro Verde, aigua, cafè

38⁷⁰€

CavaNit

Dia de descans: dijous i migdies

Mònica Alemany

- 1** Musclos a la marinera
- 2** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES AMB RAP, LLAGOSTINS I ROSSELLONES"
- P** Trufes amb nata
- B** 1 ampolla Cava Laviret Brut Nature per a 2 persones, cafè

30€

CanTon

Rafaela Gallardo

- 1** Pastís d'escòrpora
- 2** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES A L'ESTIL DE CAN TON AMB PEIX DE LA LLOTJA"
- P** Sorbet de llimona dolça
- B** Vi Vallet D.O. Empordà, aigua i cafè

40€

ElVentall

Dia de descans: Diumenge vespre

Francesc Valiente

- A** Aperitiu de benvinguda
- 1** Esqueixada de bacallà amb mongetes del ganxet D.O. de Blanes i esferes de tomàquet
- 2** Calamars farcits de peus de porc i botifarra negra amb reducció del seu rostit i crudités de tirabecs
- 3** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES AMB MANDONGUILLES DE PEIX I PATATES"
- P** Lingot de llimona amb cor de cirera, gelatina de llimona i mel del Jardí Botànic Marimurtra
- B** Cava Laviret Brut Nature, aigua, cafè

42⁵⁰€

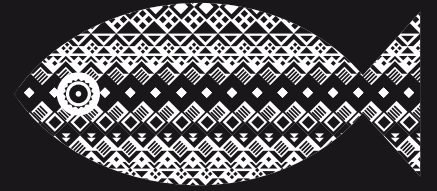
Inèdit Lounge&Restaurant

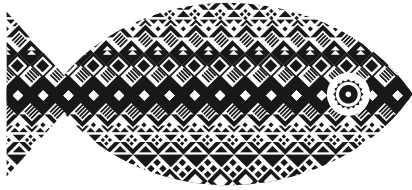
Dia de descans: Dimecres

Francisco Díaz

- A** Llàgrimes negres
- 1** Calamar amb tempura japonesa de tinta
- 2** "SUQUET DE PEIX DE SA PALOMERA DE BLANES AMB ESCENIFICACIÓ DE SA PALOMERA, CREMA DE SUQUET DE PEIX ACOMPANYADA D'ESFERES D'ESCÒRPORA, RAP I LLUÇ SEGUIT DE ROQUES DE MAR I CLOSQUES"
- P** Crema catalana amb "cremat" de rom anyenc
- B** Vi Inèdit de Blanes

32€





* Todos los precios incluyen IVA · Se recomienda reserva previa

LaBalma

Día de descanso: lunes

35€

Toni Mari Martín

- A** Aperitivo de bienvenida
- 1** Raviolis crujientes de dátil, jamón y foie
- 2** "SUQUET DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES CON RUBIO I GAMBAS DE BLANES"
- P** Tarta Tatin
- B** Pan, vino, agua, café

CanBorrell

Manel Vegas

30€

- A** Pica-pica de la casa: tostadita con salmón, tostadita con escalivada y anchoa, gambita de Blanes, croquetas y calamares a la romana
- 1** Xatonada
- 2** "SUQUET DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES CON RAPE, MERLUZA, CIGALAS, SEPIA, MEJILLONES Y ALMEJAS DE LA LONJA DE BLANES, AL ESTILO DE CAN BORRELL"
- P** Mousse de requesón con miel del Marimurtra
- B** Vino blanco Babalà D.O. Espolla, agua, café y licor

CanBruno

Día de descanso: martes no festivos

30€

Imma Travesa

- 1** Verduritas del huerto con judías de gancho D.O. Blanes
- 2** "SUQUET DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES AL ESTILO DE CAN BRUNO"
- P** Vino de la "Bóta del racó" con fresas del huerto
- B** Una copa de cava de Mont-Ferrant, pan artesano de Blanes de Can Gironès, vino de la casa de cosecha propia, agua, café

CanFlores

Día de descanso: miércoles

46€

Pere Povill

- A** Pastel de pescado
- 1** Mejillones a la marinera
- 2** Morralla o sonsos
- 3** "SUQUET DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES CON PESCADO DE LA LONJA"
- P** Postre
- B** Blaneca (Sangría de cava Mont-Ferrant 0.5 l), café

Kiku

30€

Kiku

- 1** Esqueixada de bacalao
- 2** "SUQUET DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES CON PESCADO DE LA LONJA AL ESTILO DEL CHEF KIKU"
- P** Sorbete de limón
- B** Vino Canals & Nubiola, pan

Laia

Día de descanso: Lunes (22 y 29 junio abierto)

39⁹⁵€

Rafael Domènech

- 1** Pica-pica: anchoas de Blanes, zamburiñas, calamares a la romana
- 2** "SUQUET DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES AL ESTILO DE LA ABUELA"
- P** Crema catalana con fresas, Tatin o sorbete de limón
- B** Vino de Rueda, Penedés o Cava Mont-Ferrant, agua, café

LaLlotjadeBlanes

Día de descanso: miércoles

38€

David Simón

- A** Aperitivo: copa de cava rosado Ses Vernes, boquerón rebozado, cazuelita de brandada de bacalao
- 1** Gambitas y cigalas salteadas
- 2** "SUQUET DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES"
- P** Bizcocho con fresones
- B** Vino blanco de Vela-Cal Correu y botella de Cava Laviret Brut Nature, agua, café

SaMalica

Día de descanso: martes

40€

José Porcel

- 1** Ensalada de habas con jamón ibérico
- 2** "SUQUET DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES CON PESCADO DE LA LONJA AL ESTILO SA MALICA"
- P** Sorbete de mandarina
- B** Vino Vailet D.O. Empordà, agua y café

ElMiradordelPort

36€

Jessy

- A** Ensalada verde
- 1** Pica-pica marinero
- 2** "SUQUET DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES CON RAPE DE LA LONJA DE BLANES, LANGOSTINOS Y CIGALAS"
- P** Postres a elegir
- B** Vino Verdejo, agua

LaNou

Día de descanso: domingo (Del 21 al 28 cerrado)

39€

Juan Carlos Guerrero

- 1** Carpaccio de ternera con foie y piñones
- Bacalao con texturas de ajo fermentado y espuma de humo
- 2** "SUQUET DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES CON PESCADO DE LA LONJA AL ESTILO DEL CHEF"
- P** Mousse de naranja sanguina con chocolate blanco y polvo de carquiñoles artesanos de la Nou
- B** Vino blanco Castell de Peralada, agua, café

ElsPins

Día de descanso: miércoles

36€

Gabriel Peralta

- A** Croquetas de bacalao de la casa
- 1** Tostada con anchoas
- Gambeta de salmones salteada
- 2** "SUQUET DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES"
- P** Crocant Bridge
- B** Albariño Marqués de Vizhoja, agua, café

LasSalinas

40€

Isabel Alves

- A** Aperitivo de bienvenida
- 1** Sopa de pescado
- 2** "SUQUET DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES CON PESCADO DE LA LONJA: RAPE, MERLUZA, CALAMAR, GAMBAS, CIGALAS, ALMEJAS Y MEJILLONES"
- P** Bizcocho con chocolate deshecho o sorbete de limón
- B** Cava Laviret, agua, café

Sentits Lounge Restaurant

35€

Òscar Vilà

- A** Crispy fish de bacalao con allioli y toques de cacahuete
- Cubalibre de foie de Collverd con Havana Club y Coca-Cola
- 1** Gambas de Blanes al estilo Thai, con leche de coco, curry rojo y citronela
- 2** "SUQUET DE SEÑORITO DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES CON PESCADO DE LA LONJA DE BLANES"
- P** Nuestro tiramisú en tiesto
- B** Damm Inèdit 33cl, vino blanco o negro Sentits V.T. Tierras de Castilla, agua mineral de Veri

Síbaris

Día de descanso: lunes y el martes al mediodía

38⁷⁰€

Miquel Diamant

- A** Carpaccio de bacalao a la vinagreta de tomate, olivada y habitas confitadas
- 1** Zamburiñas gratinadas a la muselina de ajo
- 2** "SUQUET DE PESCADO DE LA LONJA DE BLANES DE SA PALOMERA DE BLANES"
- P** Arroz con leche, helado de café i mango
- B** Perro Verde, agua, café

CavaNit

Día de descanso: jueves y mediodías

30€

Mònica Alemany

- 1** Mejillones a la marinera
- 2** "SUQUET DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES CON RAPE, LANGOSTINOS Y CHIRLAS"
- P** Trufas con nata
- B** 1 botella de Cava Laviret Brut Nature para 2 personas, café

CanTon

40€

Rafaela Gallardo

- 1** Pastel de cabracho
- 2** "SUQUET DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES AL ESTILO CAN TON CON PESCADO DE LA LONJA"
- P** Sorbete de lima
- B** Vino Vailet D.O. Empordà, agua, café

ElVentall

Día de descanso: domingo noche

42⁵⁰€

Francesc Valiente

- A** Aperitivo de bienvenida
- 1** Esqueixada de bacalao con judías de gancho D.O. de Blanes y vinagreta de tomate
- Calamares rellenos de pies de cerdo y butifarra negra con reducción de su jugo y crudités de tirabeques
- 2** "SUQUET DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES CON ALBÓNDIGAS DE PESCADO Y PATATAS"
- P** Lingote de limón con corazón de cereza, gelatina de limón y miel del Jardín Botánico Marimurtra
- B** Cava Laviret Brut Nature, cafés, agua

Inèdit Lounge&Restaurant

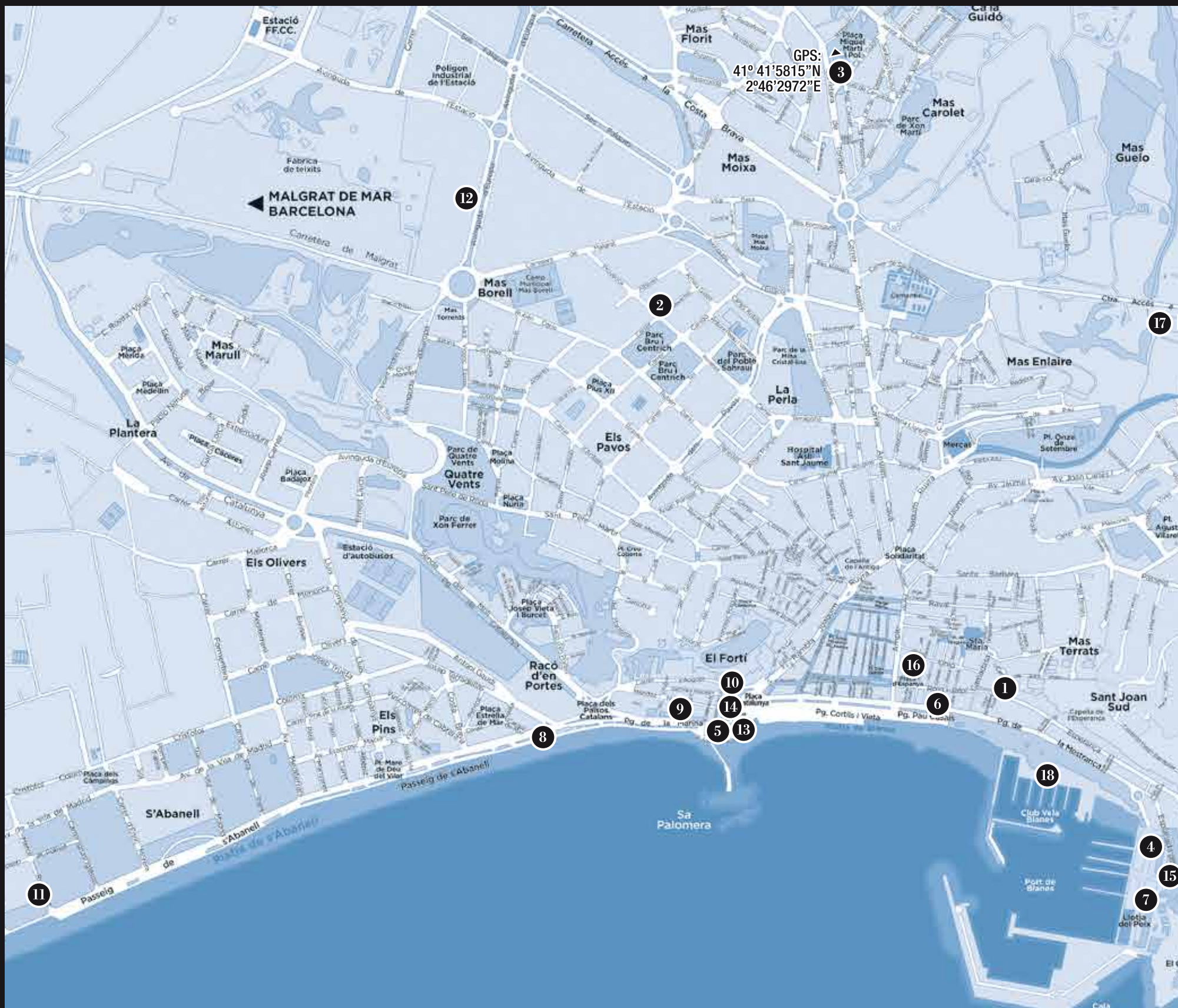
Día de descanso: miércoles

32€

Francisco Díaz

- A** Lágrimas negras
- 1** Calamar con tempura japonesa de tinta
- 2** "SUQUET DE PESCADO DE SA PALOMERA DE BLANES CON ESCENIFICACIÓN DE LA PALOMERA, CREMA DE SUQUET DE PESCADO ACOMPAÑADO DE ESFERAS DE ESCÓRPORA, RAPE Y MERLUZA SEGUIDO DE ROCAS DE MAR Y CONCHAS"
- P** Crema catalana con "cremat" de ron Añejo
- B** Vino Inèdit de Blanes





- 1 La Balma
Esperança, 11
Tel. 972 338 748
- 2 Can Borrell
Provença, 14
Tel. 972 348 012
- 3 Can Bruno
Camí vell del Vilar, 100
Tel. 972 330 586
- 4 Can Flores
Esplanada del Port, s/n
Tel. 972 330 007
- 5 Can Ton
St. Andreu de la Palomera, 4
Tel. 972 334 938
- 6 Kiku
Pg. Pau Casals, 42
Tel. 972 332 727
- 7 Mirador del Port
Esplanada del Port, s/n
Tel. 673 344 794
- 8 Els Pins
Pg. de s'Abanell, bloc 4
Tel. 972 335 707
- 9 Laia
Pg. Marina, 16
Tel. 972 333 224
- 10 La Llotja de Blanes
Pl. Catalunya, 13
Tel. 972 352 925
- 11 Sentits
Lounge Restaurant
Mercè Rodoreda, 1
Tel. 872 211 693
- 12 La Nou
Avda. d'Europa, 43, nau 2
Tel. 972 338 018
- 13 Sa Malica
St. Andreu de la Palomera, 2
Tel. 972 355 093
- 14 Las Salinas
Pl. Catalunya, 18
Tel. 972 331 264
- 15 Síbaris
Esplanada del port, 11
Tel. 972 332 948
- 16 Cava Nit
Forn, 3
Tel. 972 353 422
- 17 El Ventall
Ctra. Accés C, Brava
Tel. 972 350 781
- 18 Inèdit
Lounge & Restaurant
Esplanada del port, s/n (Club de Vela)
Tel. 972 115 644

Suquet de congre amb pèsols

Ingredients per a 4 persones:

8 rodelles de congre
500 gr de pèsols cuits
2 cebes de Figueres mitjanes
4 tomàquets madurs
4 grans d'all
2 ous durs
70 gr de pinyons
½ got de vi blanc
Julivert, Sal, Pebre, Farina, Oli, Aigua

Un cop netes les rodelles de congre, salpebreu-les i enfarineu-les. Poseu oli en una cassola de fang i fregiu-hi el congre. Quan estigui daurat el retirem. En el mateix oli feu-hi un sofregit amb la ceba i el tomàquet. Quan estigui fet el sofregit, afegiu-hi el congre, el vi blanc i l'aigua (que no arribi a cobrir), i els pèsols prèviament bullits. Deixeu-ho bullir uns 10 minuts. Afegiu-hi la picada amb els pinyons, els alls i el julivert, i els ous durs tallats per la meitat. Rectifiqueu-ho de sal i... bon profit.

Cuiner: Toni Múrcia Torroella

Aquest plat era un dels preferits del nostre gran escriptor Josep Pla.

Suquet de congrio con guisantes

Ingredientes para 4 personas:

8 rodajas de congrio
500 gr de guisantes cocidos
2 cebollas de Figueres medianas
4 tomates maduros
4 dientes de ajos
2 huevos duros
70 gr de piñones
½ vaso de vino blanco
Perejil, Sal, Pimienta, Harina, Aceite, Agua

Una vez limpias las rodajas de congrio, las sazonzaremos con sal y pimienta, y las enharinaremos. Ponemos el aceite en una cazuela de barro y freímos el congrio. Cuando esté dorado lo retiramos. En el mismo aceite sofreímos la cebolla y el tomate. Cuando esté hecho el sofrito, añadimos el congrio, el vino blanco y el agua (que no llegue a cubrir) y los guisantes previamente hervidos. Dejamos hervir unos 10 minutos. Añadimos la picada con los piñones, los ajos y el perejil, y los huevos duros cortados por la mitad. Rectificar de sal y... buen provecho.

Cocinero: Toni Múrcia Torroella

Este plato era uno de los preferidos de nuestro gran escritor Josep Pla.



Blanes

Patrocinadors:



Col·laboren:



Amb el suport de:

