

Restaurants col·laboradors

wine bar
café &
restaurant
Va de CATAS

*Restaurant
Can Borrell*

Can Flores
RESTAURANT

RESTAURANT CELLER
Sant Antoni

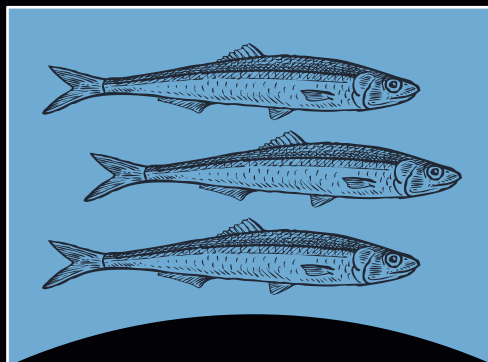
la Balma
Restaurant

PAELLERIA · MARISQUERIA
RESTAURANT

KIKU



JORNADES GASTRONÒMIQUES de BLANES



Mes del Peix Blau

- De l'1 al 30 d'abril -



Mes del Suquet de peix

- De l'1 al 31 d'octubre -

- LES RECEPTES -

CUINER: Toni Múrcia Torroella

Gamba mitjana amb cava de Blanes

Ingredients:

½ Kg de gamba de Blanes, 1 ampolla de cava brut de Blanes i glaçons.

Posem el cava de Blanes en una olla al foc. Quan comenci a bullir, hi tirem la gamba de Blanes. Esperem que torni a arrencar el bull.

Escorrem la gamba i seguidament la posem en un bol amb els glaçons i una mica d'aigua, que passarà de 100°C a 0°C.

I ja la podem servir, juntament amb una copa de cava de Blanes.

Gambes de Blanes de la mare, picantetes

Ingredients per a 4 persones:

½ Kg de gamba de Blanes, 4 grans d'all, 1 bitxo, 4 cullerades de salsa de tomàquet natural, ½ copa de brandi, oli d'oliva i sal.

Posem una paella al foc amb l'oli d'oliva i hi tirem els alls tallats a làmines i el bitxo. Hi afegim les gambes i les salem.

Quan estiguin saltejades, les flamegem amb el brandi. A continuació, hi afegim les 4 cullerades de tomàquet natural i ho deixem coure durant 3 minuts.

Recomanem acompanyar-les amb pa ben cruixent.

Organitza



Blanes

Col·laboren



Costa Brava
www.costabrava.org



Enogastronomia
Costa Brava
Pirineu de Girona



JORNADES GASTRONÒMIQUES de BLANES



Mes de la Gamba

- De l'1 al 31 de maig -



Blanes

CA LA LUCI

Dimecres tancat

Pl. de Catalunya, 12 • Tel. 872 507 006 • Xef: Alicia Alonso

Aperitiu per a dues persones:

Gambes a la planxa + 2 vermut **14,00€ iva incl.**

CAN BORRELL

Dimecres tancat

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

Menú:

Primer: amanida tropical amb enciam, salmó, blat de moro, gambetes i caviar.

Segon: graellada de peix amb gambes de Blanes.

Postres: pastís de formatge casolà amb salsa de fruites del bosc.

Aigua, vi Blanc Pescador..

Cafè. **37,00€ iva incl.**

CAN FLORES

Dimecres tancat

Esplanada del Port • Tel. 972 330 007 • Xef: Pere Povill Girò

Menú:

Gambeta de morralla

Suquet de rap amb gambes i mongeta del ganxet de Blanes.

Coca de pa “Can Mies” torrat.

Postres: pastisseria Marina.

Aigua, Sangria de cava Mont-Ferrant

o vi Monistrol

.Cafè. **35,00€ iva incl.**

CELLER SANT ANTONI

Dimarts tancat

Pg. Pau Casals, 61 • Tel. 972 351 438 • Xef: Giovanni Ferrara

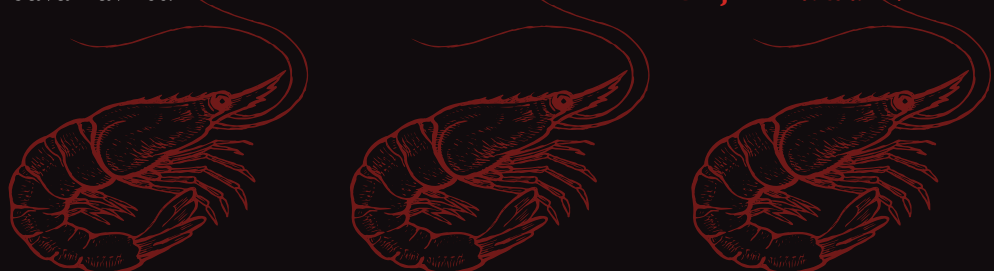
Menú:

Primer: tartàr de gamba vermella de Blanes sobre fons marí.

Segon: rap de senyoret amb gambes i cloïsses.

Postres: els nostres moments dolços.

Cava Laviret. **50,00€ iva incl.**



JUANMA

Dimecres no festius tancat

C. Mas Marot, 3 • Tel. 972 330 809 • Xef: Equip del restaurant Juanma

Menú:

Pica-Pica: cabdells amb tonyina.

Seitons en vinagre.

Salmó marinat.

Gambeta de Blanes saltejada amb all i julivert.

Pop a la gallega.

Segon a escollir: Entrecot de vedella amb reducció de vi negre o

bacallà amb cava “Ses Vernes“ i escamarlanet de Blanes.

Postres: recomanació del dia.

Cafè. **28,00€ iva incl.**

KIKU

Obert cada dia

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

Menú per a dues persones:

Primer: tapa de gambes de la Llotja de Blanes amb all i julivert.

Segon: arròs caldós amb gambes de la Llotja de Blanes a la marinera.

Postres: crema catalana o gelats variats.

Aigua, Vi Canals & Nubiola.

Cafè.

Suplement de **6€** amb Cava Laviret o Ses Vernes. **60,00€ iva incl.**

LA BALMA

Dilluns tancat

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

Menú:

Entrant: aperitiu de gamba cruixent amb vermut i cava Laviret.

Primer: Carpaccio de carbassó amb xampinyons marinats, encenalls de pernil,

favetes i foie.

Segon: Gambes de Blanes a la planxa.

Postres: Pastís Tatin o gelat de casa.

Aigua, vi de la casa.

Cafè. **50,00€ iva incl.**

LA GAVIOTA

Obert cada dia

Esplanada del Port, 13 • Tel. 972 335 370 • Xef: Pedro Cabrera Pérez

Safata de gamba de Blanes a la planxa **Preu S.M.**

SA NANSA

Dimarts tancat. Cal reserva prèvia.

Av.Els Pavos, 13 • Tel. 972 337 080 • Xef: José Martínez

Menú per a dues persones:

mariscada Sa Nansa amb gamba de Blanes, aigua i vi. **130,00€ iva incl.**

Menú per a dues persones especial cap de setmana

amb gamba de Blanes, aigua i vi tèrbol. **70,00€ iva incl.**

SENTITS

Dilluns tancat

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

Menú degustació (Taula completa):

Entrants:

Pa de xapata de Ca l’Orench amb tomàquet.

Ensalada russa amb ou, tonyina i gambeta vermella.

Croquetes de gamba.

Com un ceviche de gamba amb crema de blat de moro.

Ou ferrat i rovell curat, amb gamba “al ajillo”.

El millor de la gamba!

A escollir: gambes de Blanes estil Thai amb llet de coco, curri vermell i

citronel·la o gamba mitjana de Blanes a la planxa amb força sal.

Postres: cubik de tres xocolates o sopa de fruits vermells i vainilla amb sorbet

de llimona i menta.

Begudes a part. **40,00€ iva incl. (p.p.)**

VA DE CATAS

Dimarts tancat.

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

Platets d’avui:

Carpaccio de gamba de Blanes amb tàrtar de tomàquet **15,00€ iva incl.**

Risotto verd amb gamba de Blanes **19,50€ iva incl.**

Gamba de Blanes a la planxa **22,00€ iva incl.**



Millor trucar abans per reservar

Més informació a visitblanes.net/gambadeblanes