

Restaurants col·laboradors



Can Tarranc
Masia - Restaurant

CAVA NIÏ



PAELLERIA · MARISQUERIA
RESTAURANT

KIKU



la Balma
Restaurant



Magora

Melangies



wine bar
café &
restaurant
VA de CATAS

LA RECEPTE D'EN TONI MÚRCIA VERATS AMB FIDEUS

Ingredients:

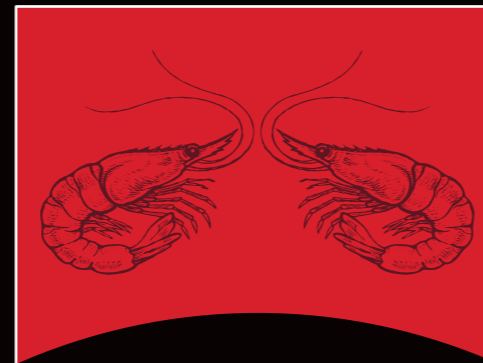
6 verats
500 g. de fideus gruixuts
4 cebes tipus Figueres
6 tomàquets madurs ratllats
Aigua
Sal i oli d'Oliva

Per la picada:

Safrà
15 ametlles torrades
2 pebrots de romesco
2 trossos de pa de barra fregit
6 alls fregits

Posarem una cassola de fang al foc amb oli d'oliva, on hi afegirem els verats a rodanxes. Els fregirem i els reservarem. Picarem la ceba ben fina i l'afegirem a la cassola. Quan estigui mig dauradeta, hi posarem el tomàquet. Seguidament hi posarem els fideus i els deixarem rossejar uns 2 minuts a foc lent. No deixarem de moure'ls. Tot seguit, hi afegim l'aigua i la sal. En un morter, hi posarem tots els ingredients de la picada i la lligarem. Deixarem coure durant 10 minuts els fideus i hi afegirem els verats i la picada perquè vagin coent durant uns 7 minuts més. Es recomana deixar-ho reposar una estoneta. Bon Profit!

JORNADES GASTRONÒMIQUES de BLANES



Mes de la
Gamba

- De l'1 al 31 de maig -



Mes del
**Suquet
de peix**

- De l'1 al 31 d'octubre -

MENJAR PEIX BLAU, TÉ PREMI!!!

Entre tots els participants en les jornades del Peix Blau sortejarem 5 lots de productes per a celíacs valorats en 50 € cadascun. Darrere del compte que et porti el restaurant indica-hi les teves dades (nom i cognom, telèfon i e-mail) i posa'l a l'urna del projecte Blanes Gluten Free que trobaràs al restaurant. Al final de les jornades donarem a conèixer els 5 guanyadors.



Diputació de Girona

PROJECTE GLUTEN FREE A
Blanes

Organitza



Blanes

Col·laboren



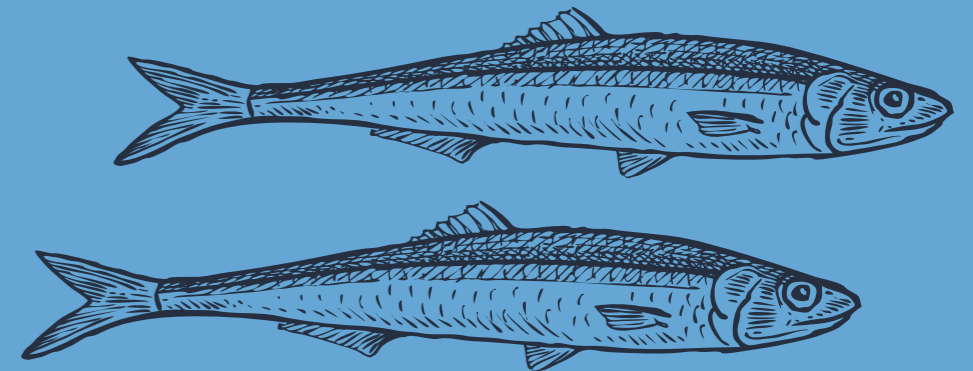
Costa Brava
www.costabrava.org



Enogastronomia
Costa Brava
Pirineu de Girona



JORNADES GASTRONÒMIQUES. de BLANES



Mes del
Peix Blau

- De l'1 al 30 d'abril -



Blanes

RESTAURANTS

(Es recomana reserva prèvia. El tipus de peix blau dels menús pot variar segons disponibilitat a la llotja del peix)

BAR CASAL LA COOPERATIVA Obert cada dia

C. Muralla, 28 - Tel. 972 961682 • Xef: Gemma Vega Soroche

Primer: amanida de sardines amb escabetx de la casa.

Segon: mandonguilles de bonítol amb gambes.

Postres: carboneres de ca l’Orench.

Aigua, vi blanc ‘Poesia’ DO Catalunya i cafè.

17,00 € iva inclòs

CA LA LUCI Descans: dimecres

Pl. de Catalunya, 12 • Tel. 618 389 968 (Reserves per whatsapp) • Xef: Encarna Jimeno

Entrant: amanida de salmó i seitons.

Segons a escollir: caçó adobat a l’estil de la Luci, salmó a la papillota,

peus de porc farcits de bolets o suquet de peix blau.

Postres: assortiment de postres casolans a escollir.

Aigua, vi ‘Mas del Nen’ i cafè.

25,00 € iva inclòs

CAN TARRANC Descans: dilluns

Veïnat de Sant Daniel, 136 • Tel. 93 764 20 37 • Xef: Carles Guitart

Entrant: pa de coca artesà de la Marina de Blanes torrat amb tomàquet, pinxo de patata de la conca del Tordera a l’estil Tarranc i cullereta de mousse d’escalivada amb crema de pèsols.

Primer: corona de pasta “brick” amb pernil ibèric, ruca, pipes, vinagreta de remolatxa i parmesà.

Segon: supremes de verat de la llotja de Blanes a la provençal amb verduretes

de l’horta de Blanes i oli de safrà.

Postres: maduixes del maresme al pebre i pom de gelat de vainilla.

Aigua, vi de la casa, cafè o infusions.

29,00 € iva inclòs

Amb cava ‘Ses Vernes’.

35,00 € iva inclòs

CAVA NIT Obert: de dilluns a dissabte als vespres

C. del Forn, 3 • Tel. 972 353 422 • Xef: Mònica Alemany

Entrant: bunyols de bacallà.

Primer: amanida de tomàquet amb formatge de cabra.

Segon: peixet fregit (anxovetes, sardines, sonsos).

Postres: a escollir.

Aigua, cava ‘Laviret’ i cafè.

25,00 € iva inclòs

JUANMA Descans: dimecres no festius

C. de Mas Marot, 3 • Tel. 972 330 809 • Xef: Juan Manuel Martínez

Primers a escollir: anxova de blanes sobre torradeta de pa, tonyina marinada amb herbes i espècies, cabdells de Tudela amb seitons en vinagre o pop a la gallega.

Segons a escollir: entrecot de ‘vedella de Girona’ amb cafè de París o lloms de tonyina amb ceba caramel·litzada.

Postres casolanes del dia i cafè.

26,00 € iva inclòs

KIKU Obert cada dia

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

Primer: fritada de tres varietats de peix blau de la llotja de Blanes.

Segon: paella de verdures de l’Horta de Blanes.

Postres: mató amb mel del Marimurtra.

Aigua, vi ‘Canals & Nubiola’ i cafè.

25,00 € iva inclòs

Suplement de **6 €** amb Cava ‘Laviret’ o ‘Ses Vernes’.

L’HIVERNACLE Obert: de dijous a diumenge a partir de les 11.30 h

Esplanada del Port, 28 - Tel. 972 354 432 • Xef: Eudys Gregorio Luna

Entrant: amanida de sardines fumades, peres i alvocat.

Segon: hamburguesa de verat al curri de ceba.

Beguda no inclosa.

15,00 € iva inclòs

LA BALMA Descans: dilluns

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

Primer: coca de full amb sardina marinada i escalivada.

Segon: tàrtar de tonyina amb guacamole.

Postres: pastís Tatin.

Aigua, vi de la casa i cafè.

23,00 € iva inclòs

LA TAVERNA DE N’ESTEVE Obert dijous, div. i diss. a les 18.30 h

C. de l’Hospital, 7 • Tel. 972 350 026 • Xef: Esteve Burcet i Moran

‘Oros i Bastos’: anxoves sobre un llit de poma del Mas Llorens de Blanes **8,10 € iva incl.**

Torrades amb filets de sardines en oli **8,10 € iva incl.**

Tàrtar de tonyina amb guacamole **8,90 € iva incl.**

Torrades amb anxoves **8,10 € iva incl.**

Seitons amb pebrots escalivats **5,50 € iva incl.**

LOUNGE RESTAURANT SENTITS Obert cada dia

Espl. del port, sn (Club Vela Blanes) • Tel. 972 336 329 • Xefs: Òscar Vilà i Alberto Sánchez

Entrants: l’oliva esferificada amb gust d’anxova i vermut, amanida fumada al moment amb anguila, taronja, tomàquets secs i festucs.

Primer: pà sard amb sardines de la llotja de Blanes a la brasa, albergínia escalivada i ceps.

Segon: bacallà al pil-pil amb favetes i pernil ibèric.

Postres: la nostra crema catalana amb crumble i poma verda.

No inclou begudes.

26,00 € iva inclòs

MAGORA Descans: dilluns

C. del Canigó, 73 • Tel. 972 091655 • Xef: Bladimir Gori

Entrant: filet de seitó amb aroma a fum.

Primer: Cebiche de sorell.

Segon: tataki de tonyina ‘By Bladimir Gori’.

Postres: escuma de fruites de la passió.

Aigua, vi ‘Alenyà’ i cafè.

25,00 € iva inclòs

MAR I CEL Descans: Dimarts

C. de Méndez Núñez, 3 • Tel. 686 022 574 • Xef: Acacia Caballero Castillejo

Els nostres vermuts de 12.00 a 14.00 h.

2 vermuts ‘Laviret’ + seitons adobats fregits.

8,75 € iva inclòs

2 vermuts ‘Laviret’ + sardines a la planxa amb torrada.

8,75 € iva inclòs

MELANGIES Obert cada dia

C. de l’Hospital, 20-22 • Tel. 972 357 215 • Xef: Manel de Clascà

El peix blau protagonista de la nostre cuina.

Menú diari amb plats com:

amanida amb salmó i fruites de l’horta de Blanes, filets de verat

amb aroma de cava ‘Laviret’, marmitako de tonyina, etc.

Aigua, vi (1 consumició per persona)

14,00 € iva inclòs

RACÓ SA PALOMERA Descans: dimarts

C. del Mirador de S’Auguer, 17 • Tel. 872 508 104 • Xef: Maria Inés Pascual

Entrant: timbal d’escalibada de la conca de la Tordera amb sardines

escabetxades del Racó.

Primer: marmitako de verats del Port de Blanes.

Segon: tonyina del Mediterrani amb cruixent de sèsam i salsa Yakitori del nostre xef.

Postres: canelons de codony i recuit amb cobertura de mango.

Aigua, vi verdejo D.O.Tierra de Castilla i cafè

36,50 € iva inclòs

T3 Obert cada dia

C. de les Alberes, 62 • Tel. 872 215 281 • Xef: Alberto Mora Márquez

Montserratina d’escalivada amb sardina fumada

7,60 €

Seitons en adob i maionesa de ‘Kinche’

8,00 €

VA DE CATAS Obert de dimecres a diumenge

Pg. de Pau Casals, 43 • Tel. 972 348 172 • Xef: Jacob Gutiérrez

Entrant: tàrtar de tomàquet amb sardina fumada, seitons a l’estil de de Coria.

Primer: timbal de pasta trufada amb verdures de la Conca de la Tordera.

Segon: verat amb ‘yaquisoba’ i soja.

Postres: Borrachuelo de rom de Can Mies.

Aigua, cervesa ‘Marina’ Vinya Hop Syrah

25,00 € iva inclòs (Per persona/mín. 2 pers.)

AULA GASTRONÒMICA EL GRENYAL
TALLER DE CUINA ESPECIAL DEL PEIX BLAU
C. del Forn, 16 Bxs. • Tel. 972 355 851 • www.grenyal.com
Els dissabtes 14 i 21 d’abril de 13.00 - 16.00 Explicació i elaboració del peix blau: menjarem el que haurem elaborat, tot maridat amb vi de Blanes.
Durada de l’activitat: 3 h. Inclou per persona: aigua, pa i ½ ampolla de vi blanc.
Aforament: 24 persones (mínim per fer l’activitat 10 persones) 35,00 € per persona