

Restaurants colaboradores



Can Tarranc
Masia - Restaurant

CAVA NIT



PAELLERIA · MARISQUERIA
RESTAURANT

KIKU



la Balma
Restaurant



Magora

Melangies



wine bar
café &
restaurant
VA de CATAS

LA RECETA DE TONI MURCIA CABALLA CON FIDEOS

Ingredientes :

6 caballas
500 g de fideos gruesos
4 cebollas tipo figueras
6 tomates maduros rallados
Agua
Sal y aceite de oliva

Para la picada :

Azafrán
15 almendras tostadas
2 pimientos de romesco
2 trozos de pan de barra frito
6 ajos fritos

Ponemos una cazuela de barro en el fuego con aceite de oliva en la cual añadimos las caballas a rodajas. Las freímos y apartamos. Picamos cebolla muy fina y la añadimos a la cazuela. Cuando esté medio dorada, le echamos el tomate. A continuación le ponemos los fideos y los dejamos dorar unos dos minutos a fuego lento. No dejaremos de moverlos. Después le añadimos el agua y la sal. En un mortero le ponemos todos los ingredientes de la picada y la mezclamos. Dejamos cocer durante unos 10 minutos los fideos y añadimos las caballas y la picada para que vaya cocinando durante unos 7 minutos más.

Se recomienda dejarlo reposar un rato.
Bon appétit !

JORNADAS GASTRONÓMICAS de BLANES



Mes de la
Gamba

-Del 1 al 31 de mayo-



Mois du
Suquet

-Del 1 al 31 de octubre-

COMER PESCADO AZUL TIENE PREMIO

Entre todos los participantes en las jornadas de pescado azul sorteaemos 5 lotes de productos para celíacos valorados en 50€ cada uno. Detrás de la cuenta que te traiga el restaurante indica tus datos (nombre y apellidos, teléfono y e-mail) y ponla la hurna del proyecto Blanes Gluten Free que encontrarás en el restaurante. Al final de las jornadas se darán a conocer a los 5 ganadores.



Diputació de Girona

Blanes
PROJECTE GLUTEN FREE A

Organiza:



Blanes

Colaboran:



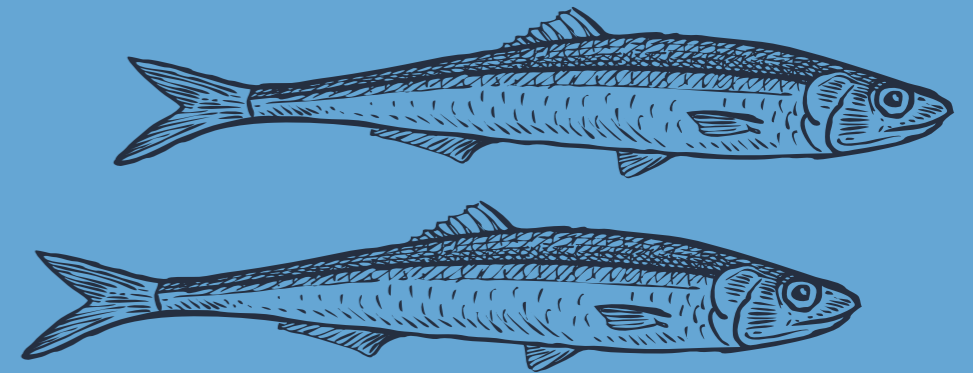
Costa Brava
www.costabrava.org



Enogastronomia
Costa Brava
Pirineu de Girona



JORNADAS GASTRONÓMICAS de BLANES



Mes del Pescado Azul

- Del 1 al 30 de abril -



Blanes

RESTAURANTS

(Se recomienda reserva previa. El tipo de pescado azul de los menús puede variar según disponibilidad)

BAR CASAL LA COOPERATIVA

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

Primero: ensalada de sardinas en escabeche de la casa.

Segundo: albóndigas de bonito con cigalas.

Postres: “*carboneres*” de casa Orench.

Agua, vino blanco “Poesia” DO Cataluña y café.

17,00 € IVA incluido

CA LA LUCI

Plaça de Catalunya, 12 • Tel. 618 389 968 (Reservas via whatsapp) • Chef: Encarna Jimeno

Entrante: ensalada de salmon y boquerones.

Segundos a escoger: cazón adobado al estilo de la Luci, salmón a la papillota, pies de cerdo rellenos de setas o zarzuela de pescado azul.

Postres: caseros a escoger.

Agua, vino “Mas del nen” y café.

25,00 € IVA incluido

CAN TARRANC

Quartier de Sant Daniel, 136 • Tél. : (+34) 93 764 20 37 • Chef: Carles Guitart

Entrantes : pan de coca artesano de la panadería Marina de Blanes tostado con tomate, pincho de patata de la Delta de la Tordera al estilo Can Tarranc y cucharilla de mousse de escalivada con crema de guisantes.

Primero: corona de pasta de brick con jamón ibérico, rúcula, pipas, vinagreta de remolacha y parmesano.

Segundo: supremas de verdel de la lonja de Blanes a la provenzal con verduritas de la huerta de Blanes y aceite de azafrán.

Postres: fresas del Maresme con pimienta y pomo de helado de vainilla.

Agua, vino de la casa, café o infusiones.

29,00 € IVA incluido

Con cava Ses Vernes (suplemento de 6 euros)

35,00 € IVA incluido

CAVA NIT

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

Entrante: buñuelos de bacalao.

Primero: ensalada de tomate con queso de cabra.

Segundo: pescado frito (anchoa, sardina, bolo).

Postres: a escoger.

Agua, cava Laviret y café.

25,00 € IVA incluido

JUANMA

Día de descanso: miércoles no festivos

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

Primeros a escoger: anchoa de Blanes sobre tostada de pan, atún con hierbas y especias, cogollos de Tudela con boquerones en vinagre o pulpo a la gallega.

Segundos a escoger: entrecot de ternera de Girona con café de Paris o lomos de atún con cebolla caramelizada

Postres caseras del día o café

26,00 € IVA incluido

KIKU

Abierto todos los días

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

Primero: fritura de tres variedades de pescado azul de la lonja de Blanes.

Segundo: paella de verduras de la huerta de Blanes.

Postres: queso fresco con miel del Marimurtra.

Agua, vino ‘Canals & Nubiola’ y café.

25,00 € IVA incluido

L’HIVERNACLE

Abierto: de jueves a domingo a partir de las 11h30

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

Primero: ensalada de sardinas ahumadas, peras y aguacate.

Segundo: hamburguesa de verdel con curry de cebolla.

Bebida no incluida.

15,00 € IVA incluido

LA BALMA

Día de descanso: lunes

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

Primero: coca de hojaldre con sardina marinada y escalivada.

Segundo: tártar de atún con aguacate.

Postres: tarta Tatin.

Agua, vino de la casa y café.

23,00 € IVA incluido

LA TAVERNA DE N’ESTEVE

Abierto: jueves, viernes y sábado -18h30

C. de l’Hospital, 7 • Tel: 620 979 304 • Chef: Esteve Burcet i Moran

Anchoas de Blanes sobre un lecho de manzana del Mas Llorens

8,10 € IVA incluido

Tostadas con filetes de sardinas con aceite

8,10 € IVA incluido

Tártar de atún con guacamole

8,90 € IVA incluido

Tostadas con anchoas

8,10 € IVA incluido

Boquerones con pimientos escalivados

5,50 € IVA incluido

LOUNGE RESTAURANT SENTITS

Abierto cada día

Esplanada del port s/n (Club de vela Blanes) • Tel: 972 336 329 • Chefs: Òscar Vilà i Alberto

Sánchez

Entrantes: la oliva esferificada con gustos de anchoa y vermut, ensalada ahumada al momento con anguila, naranja, tomates secos y pistachos.

Primero: pan sardo con sardinas de la lonja de Blanes a la brasa, berenjena escalivada y setas.

Segundo: bacalao al pil-pil con habitas y jamón ibérico.

Postres: nuestra crema catalana con crumble y manzana verde.

No incluye bebidas.

26,00 € IVA incluido

MAGORA

Día de descanso: lunes

C. del Canigó, 73 • Tel: 972 091 655 • Chef: Bladimir Gori

Entrante: filete de boqueron con aroma de humo.

Primero: *ceriche* de jurel.

Segundo: tataki de atún “By Bladimir Gori”.

Postres: espumna de frutas de la pasión.

Aguau, vino “Alenyà” y café.

25,00 € IVA incluido

MAR I CEL

Día de descanso: martes

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

Nuestros vermuts de 12h00 à 14h00

2 vermuts Laviret + boquerones en adobo fritas.

8,75 € IVA incluido

2 vermuts Laviret + ración de sardinas a la plancha con tostada.

8,75 € IVA incluido

MELANGIES

Abierto cada día

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

El pescado azul, protagonista de nuestra cocina.

Menú diario con platos como:

ensalada de salmón y frutas de la huerta de Blanes, filetes de verdel con aroma de cava Laviret, marmitako de atún, etc...

Agua, vino (1 consumición por persona)

14,00 € IVA incluido

RACÓ SA PALOMERA

Descanso: martes

C. del Mirador de S’Auguer, 17 • Tel: 872508104 • Chef: Maria Inés Pascual

Entrante: tambor de escalivada de el delta de la Tordera con sardinas escabechadas del Racó.

Primero: *marmitako* de verdel del puerto de Blanes.

Segundo: atún del mediterráneo con crujiente de sésamo y salsa yakitori de nuestro chef.

Postres: canelones de membrillo y cuajada con cobertura de mango.

Agua, vino Verdejo D.O. Tierra de Castilla y café.

36,50 € IVA incluido

T3

Abierto cada día

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

“Montserratina” de escalivada y sardina ahumada

7,60 € IVA incluido

Boquerones en adobo y mayonesa de “Kimche”

8,00 € IVA incluido

VA DE CATAS

Abierto de miércoles a domingo

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

Entrante: tártar de tomate con sardina ahumada, boquerones al estilo de Coria.

Primero: tambor de pasta trufada con verduras de la cuenca de la Tordera.

Segundo: caballa con “yaquisoba” y soja.

Postres: Borrachuelo de ron de Can Mies.

Agua, cerveza “Marina” Vinya Hop Syrah

25,00 € IVA incluido (Per persona/mín. 2 pers.)

AULA GASTRONÒMICA EL GRENYAL
TALLER DE COCINA ESPECIAL DEL PESCADO AZUL
C. del Forn, 16 Bxs. • Tel: 972 355 851 • www.grenyal.com
Sábados 14 y 21 de abril. 13h00 – 16h00 Explicación y elaboración del pescado azul: comeremos lo que hemos elaborado, todo marinado con vino de Blanes. Incluye por pesona: agua, pan y ½ botella de vino blanco
Duración de la actividad: 3h Capacidad: 24 personas (10 personas mínimo)
Precio: 35,00 €/persona