

- LA RECEPTA -
EN RECORD D'EN TONI MÚRCIA

SERVIOLA AMB PATATES

Per a 4 persones

Ingredients:

1 ½ kg de serviola
1 kg de patates
2 cebes
3 tomàquets
10 grans d'all

100 gr. d'ametlles
1 got de vi blanc
2 llesques de pa fregit
Safrà segons el gust
Oli d'oliva
Sal

En una cassola posarem l'oli d'oliva i sofregirem la ceba i els alls tallats ben fins.

Quan estigui sofregit, hi afegirem el tomàquet i el deixarem coure durant 5 minuts.
Després hi tirarem el got de vi fins que s'evapori.

Tot seguit, ho cobrirem amb aigua i, quan bulli, hi afegirem les patates a rodelles i seguidament el peix i hi tirarem sal.

Per altra banda, en un morter farem una picada d'alls, ametlles, safrà i el pa fregit.

Ho afegirem a la cassola, ho deixarem bullir 5 minuts i ja ho podem servir .

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-

Organitza



Blanes

Col·laboren

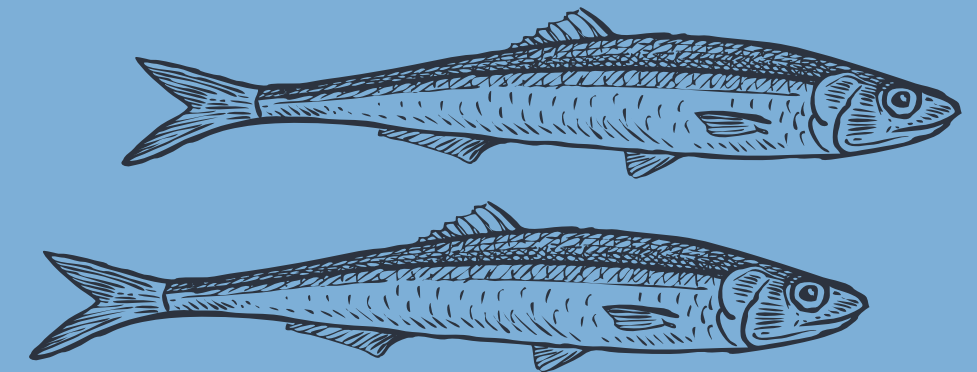


Costa Brava
www.costabrava.org



Enogastronomia
Costa Brava
Pirineu de Girona

JORNADES GASTRONÒMIQUES . de BLANES



Mes del **Peix Blau**

- De l'1 al 30 d'abril -



AJUNTAMENT DE
BLANES

Blanes

RESTAURANTS

BAR CASAL LA COOPERATIVA Obert cada dia

C. Muralla, 28 • Tel. 972 961 682 • Xef: Gemma Vega Sorroche
Primer: Amanida d'escalivada amb sardines en escabetx de la casa.
Segon: Bonítol amb crema de samfaina.
Postres: Pastís tebi de poma amb caramel.
Porró de vi dolç del Priorat. **18,50 € iva inclòs**

CAVA NIT Obert: els vespres de dimarts a dissabte

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 i sardines) amb pa torrat.
Postres: A escollir.
Aigua, cava ‘Laviret’ i cafè. **23,00 € iva inclòs**

CELLER SANT ANTONI Obert de dimecres a divendres

Ps. Pau Casals, 61 • Tel. 972 351 438 • Xef: Giovanni
Entrant: Cebiche de verat amb vinagreta de cítrics i un toc picant.
Primer: Xató de Blanes: Escarola, seitons fregits, *geleé* de tomàquet, pebrot escalivat i vinagreta de romesco.
Segon: Anxoves de Blanes amb torradetes.
Tercer: Pa de pita amb mató, sardina fumada, mel i pinyons.
Postres: Sorbet de llimona i mango amb cava Ses Vernes.
Aigua, vi Marvellans i cafè. **32,00 € iva inclòs**

EL PORT PESQUER Tancat els dilluns

Esplanada del Port, s/n • Tel. 972 355 639 • Xef: Equip del Port Pesquer
Entrant: Salmó marinat amb vinagreta.
Primer: Amanida amb gambes i alvocat.
Segon: Suquet de verats.
Postres: De la casa.
Aigua i vi. **25,00 € 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: Ewdys Luna
Coca de sardines i alvocat en pa de vidre **9,00 € iva incl.**
Verat marinat en llima i oli de sèsam **10,00 € iva incl.**

LA TAVERNA DE N’ESTEVE Obert dijous, divendres i diss. de 19 a 23 h

C. de l’Hospital, 7 • Tel. 620 979 304 • Xef: Esteve Burcet i Moran
‘Oros i Bastos’: anxoves sobre un llit de poma del Mas Llorens de Blanes **8,90 € iva incl.**
Filets de sardina fumats **8,90 € iva incl.**
Carpaccio de bacallà amb tomàquet natural i oli d’oliva **9,90 € iva incl.**
Tàrtar de tonyina amb guacamole **8,90 € iva incl.**

RESTAURANT&LOUNGE CLUB VELA BLANES Obert cada dia

Espl. del port, sn (Club Vela Blanes) • Tel. 972 336 329 • Xefs: Òscar Vilà
Menú degustació:
“Nigiri” de sardina fumada amb flama.
Verat de les nostres costes marinat amb suc de piparres i encurtits.
Terrina d’escalivada amb anxoves.
Musclos a la brasa amb flocs de bonítol secs i maionesa de *ponzu*.
Ou a 63º amb Parmentier de bacallà, poma i sobrassada de Mallorca.
Turbó a la brasa amb refregits d’all, bitxo i toc de vinagre de poma.
Postres: Bavaroise de maduixes naturals.
Beguda no inclosa. **39,90 € iva inclòs**

TARANNÀ Tancat els dimarts

C. Camadasa, 1 local • Tel. 972 357 215 • Xef: Manel de Clascà
El peix blau, protagonista de la nostra cuina.
Menú diari amb plats com:
Amanida amb 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**

VA DE CATAS Obert de dimecres a diumenge

Pg. de Pau Casals, 43 • Tel. 972 348 172 • Xef: Jacob Gutiérrez López
Sashimi de verat amb ajoblanco **9,50 € iva incl.**
Sardina fumada amb patata amanida **11,00 € iva incl.**
Seitons fets a casa **7,50 € iva incl.**

