

- LA RECETA -  
EN RECUERDO DE TONI MÚRCIA

## SERVIOLA CON PATATAS

Para 4 personas

**Ingredientes:**

1 ½ kg de serviola  
1 kg de patatas  
2 cebollas  
3 tomates  
10 dientes de ajo

100 gr. de almendras  
1 vaso de vin blanco  
2 rodajas de pan frito  
Azafrán al gusto  
Aceite de oliva  
Sal

En una cazuela se sofríe con el aceite de oliva la cebolla y los ajos cortados muy finos.

Cuando estén sofritos, se añade el tomate y se deja cocer durante 5 minutos.

Después se añadirá el vaso de vino hasta que se evapore.

Cubriremos con agua y, cuando rompa a hervir, se le añadirán las patatas en rodajas y seguidamente el pescado y se sazonará al gusto.

Por otro lado, en un mortero se preparará la picada con ajos, almendras, azafrán y los picatostes.

Se añadirán a la cazuela y se dejará cocer 5 minutos y se puede servir.

Buen Provecho!

## JORNADAS GASTRONOMICAS de BLANES



Mes de la  
**Gamba**  
- Del 1 al 31 de mayo -



Mes del  
**Suquet  
de pescado**  
- Del 1 al 31 de octubre -

Organiza



*Blanes*

Col·laboren

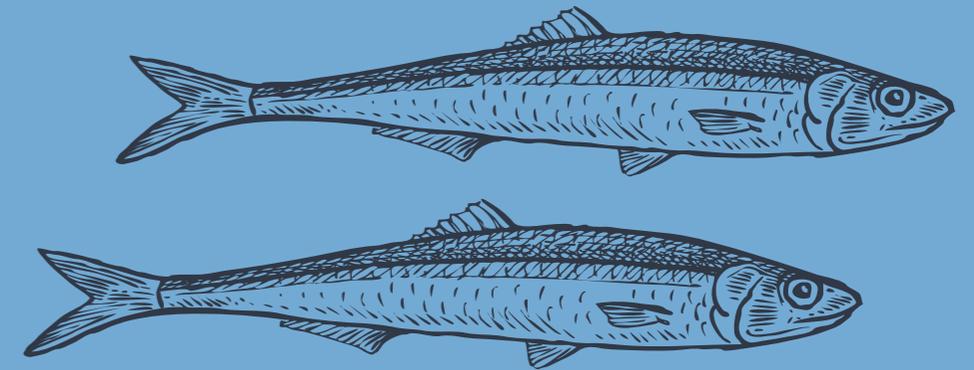


Costa Brava  
www.costabrava.org



Enogastronomia  
Costa Brava  
Pirineu de Girona

## JORNADAS GASTRONOMICAS. de BLANES



Mes del  
**Pescado Azul**  
- Del 1 al 30 d'abril -



*Blanes*

# RESTAURANTS

## BAR CASAL LA COOPERATIVA

Abierto cada día  
C. Muralla, 28 - Tel. 972 961 682 • Chef: Gemma Vega Sorroche

**Primero:** Ensalada de escalibada con sardinas en escabeche de la casa.

**Segundo:** Bonito con crema de “samfaina” (pisto)

**Postre:** Pastel de manzana con caramelo

**Porrón de vino del Priorat dulce**

**18,50 € IVA incluido**

## CAVA NIT

Abierto de lunes a sábado por la noche  
C. del Forn, 3 • Tel. 972 353 422 • Chef: Mònica Alemany

**Entrante:** Buñuelos de bacalao

**Primero:** Ensalada de tomate con queso de cabra

**Segundo:** Pescaíto frito (anchoas y sardinas) con pan tostado.

**Postres:** a escoger

**Agua, cava Laviret y café**

**23,00 € IVA incluido**

## CELLER SANT ANTONI

Abierto de miércoles a viernes  
Ps. Pau Casals, 61 • Tel. 972 351 438 • Chef: Giovanni

**Entrante:** Cebiche de caballa a la vinagreta de cítricos y un toque picante.

**Primero:** “Xató” de Blanes: escarola, boquerones fritos, geleé de tomate,

pimiento escalibado y vinagreta de romesco.

**Segundo:** Anchoas de Blanes con tostaditas.

**Tercero:** Pan de Pita con requesón, sardina ahumada, miel y piñones.

**Postres:** Sorbete de limón y mango con cava Ses Vernes.

**Agua, vino Marvellans y café**

**32,00 € IVA incluido**

## EL PORT PESQUER

Cerrado los lunes.  
Esplanada del Port, s/n • Tel. 972 355 639 • Chef: Equip del Port Pesquer

**Entrante:** salmón marinado a la vinagreta.

**Primero:** ensalada de gambas y aguacate.

**Segundo:** Suquet de caballas.

**Postres de la casa, vino y agua**

**25,00 € IVA incluido**

## KIKU

Abierto cada día  
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:** miel del Marimurtra con queso fresco

**Agua, vino Canals & Nubiola y café**

**Suplemento de 6 € con cava Laviret o Ses Vernes**

**25,00 € IVA incluido**

## L’HIVERNACLE

Abierto: de jueves a domingo a partir de las 11.30 h  
Esplanada del Port, 28 - Tel. 972 354 432 • Chef: Ewdys Luna

**Coca de sardinas y aguacate en pan de cristal**

**9,00 € iva incl.**

**Caballa marinada en lima y aceite de sésamo**

**10,00 € iva incl.**

## LA TAVERNA DE N’ESTEVE

Abierto: jueves, viernes y sábados des de las 19.00 h  
C. de l’Hospital, 7 • Tel. 620 979 304 • Chef: Esteve Burcet i Moran

**“Oros y bastos”:**

**Anchoas de Blanes sobre un lecho de manzana del Mas Llorens**

**8,90 € IVA incl.**

**Filetes de sardina ahumados**

**8,90 € IVA incl.**

**Carpaccio de bacalao con tomate natural y aceite de oliva**

**9,90 € IVA incl.**

**Tartar de atún con guacamole**

**8,90 € IVA incl.**

## RESTAURANT&LOUNGE CLUB VELA BLANES

Abierto cada día  
Espl. del port, sn (Club Vela Blanes) • Tel. 972 336 329 • Chef: Òscar Vilà

**Menú Degustación**

**“Nigiri” de sardina ahumada con llama**

**Caballa de la Costa marinada con caldo de bichos y avinagrados.**

**Tarrina de escalibada con anchoas**

**Mejillones a la brasa con copos de bonito seco y mahonesa de ponzu**

**Huevo a 63º con Parmentier de bacalao, manzana y sobrasada de Mallorca**

**Rodaballo a la brasa con refrito de ajos, guindilla y toque de vinagreta de manzana.**

**Postres:** Bavaroise de fresas naturales

**No incluye bebidas**

**39,90 € IVA incluido**

## TARANNÀ

Cerrado los martes  
C. Camadasa, 1 local • Tel. 972 357 215 • Chef: Manel de Clascà

**El pescado azul, protagonista de nuestra cocina.**

**Menú diario con platos como ensalada de frutos de la huerta de Blanes,**

**Filetes de Caballa al aroma de cava Laviret, Marmitako de atún, etc.**

**Agua, vino (1 consumición por persona)**

**14,00 € IVA incluido**

## VA DE CATAS

Abierto de miércoles a domingo  
Pg. de Pau Casals, 43 • Tel. 972 348 172 • Chef: Jacob Gutiérrez López

**Sashimi de caballa con ajoblanco**

**9,50 € IVA incl.**

**Sardina ahumada con patata aliñada**

**11,00 € IVA incl.**

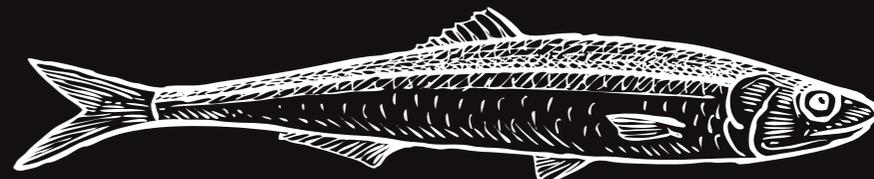
**Boquerones fritos en casa**

**7,50 € IVA incl.**

SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

EL TIPO DE PESCADO AZUL DE LOS MENÚS PUEDE VARIAR SEGÚN DISPONIBILIDAD DE LA LONJA DEL PESCADO

NO DUDES EN COMPRAR PESCADO AZUL



EN LAS PESCADERÍAS DE BLANES!