

Restaurants col·laboradors

CA LA LUCI
CAN BORRELL

CAVA NIÏ

DAMAJUANA

PAELLERIA · MARISQUERIA
RESTAURANT

KIKU

 l'hivernacle
Restaurant i Copes

la Balma
Restaurant

MELANGIES
RACÓ DE
SA PALOMERA
SENTITS

wine bar
café &
restaurant
VA de CATAS

LA RECEPTA

CUINER: Toni Múrcia Torroella

Ingredients per a 4 persones:

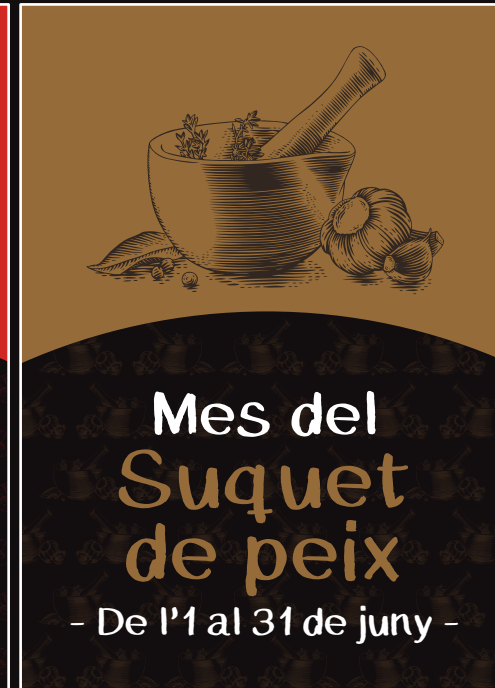
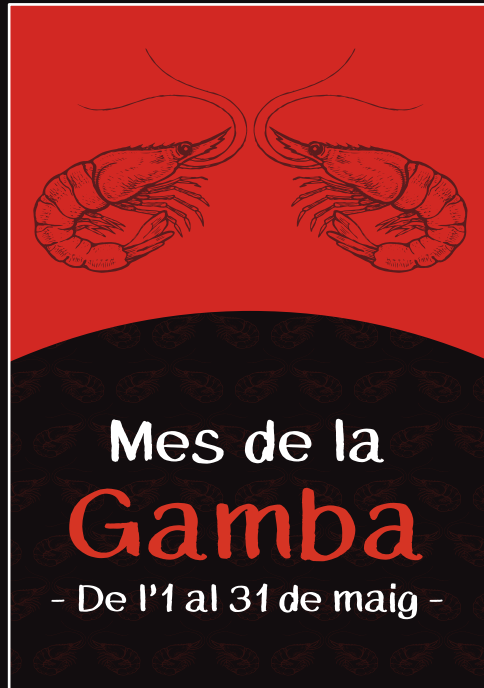
1 ½ kg serviola
1 kg patates
2 cebes
3 tomàquets
10 grans d'all
100 gr. d'ametlles
1 got de vi blanc
2 llesques pa fregit
Safrà al gust
Oli d'oliva
Sal

SERVIOLA AMB PATATES

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 evapori. Tot seguit ho cobrirem amb aigua i, quan bulli, hi afegirem les patates a rodones 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



Organitza:



Blanes

Amb el suport de:



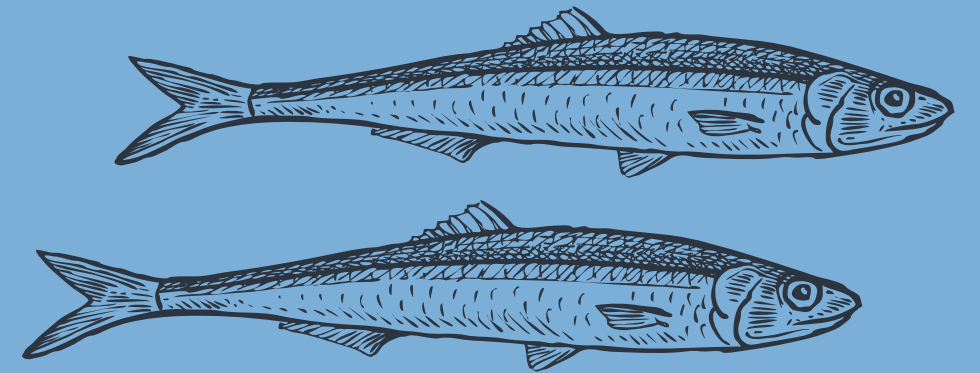
Col·laboren:



CAVA
sesvernes



JORNADES GASTRONÒMIQUES . de BLANES



Mes del Peix Blau

- De l'1 al 30 d'abril -

CA LA LUCI Descans: dimecres
Pl. de Catalunya, 12 • Tel. 872 507 006 • Xef: Alicia Alonso
Vermut x 2: 2 vermut + 1 de seitons en vinagre. **7,50 € iva inclòs**
Primer: Carpaccio de mango amb cruixent de pernil + Sardines a la planxa.
Segons a escollir: Caçó adobat al estil de la Luci, Salmó a la Papillota, Suquet de Peix Blau o Pollastre al forn amb salsa de xampinyons.
Postres: Assortiment de postres casolans a escollir.
Aigua, vi Mas del Nen i cafè. **18,00 € iva inclòs**

CAN BORRELL Descans: Dimecres
C. Provença, 14• Tel. 972 348 012 • Xef: Manel Vegas
Entrant: Pica, pica. Primer: Xatonada.
Segon: Verat planxa amb panses i vinagreta de Mòdena.
Postre: Mus de mató amb mel de Marimurtra.
Aigua, vi i cava Laviret i cafè. **25,00 € iva inclòs**

CAVA NIT Obert: de dilluns a dissabte a partir de les 18 h
C. Forn, 3 • Tel. 972 353 422 • Xef: Mònica Alemany
Menú: Amanida de tomàquet amb formatge de cabra, Bunyols de bacallà, Peixet fregit (sardines, seitons, sonsos) amb pa amb tomàquet.
Postres: a escollir.
Aigua, cava Laviret Brut Nature i cafè. **23,00 € iva inclòs**

DAMAJUANA Descans: Dilluns
C. Camadasa, 1 Bx • Tel. 972 905 627 • Xef: Rodrigo López
Aperitiu: Ous farcits de tonyina.
Primer: Amanida de seitons, pebrots i mojo.
Segon: Salmó al cava Ses Vernes i mel.
Postre de la Pastisseria Orech.
Aigua, vi Blanc de Vela i Cafè. **23,00 € iva inclòs**

JUANMA Descans: dimecres no festius
C. 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
Cogollos de Tudela amb seitons en vinagre
Pop a la gallega.
Segons a escollir: Entrecot de “vedella de Girona” al cafè de París
Lloms de tonyina amb ceba caramel·litzada.
Postre casolà del dia i cafè. **26,00 € iva inclòs**

KIKU Obert cada dia
Pg. 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.
Postre: Mató amb mel de 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
Entrant: Ceviche de llampuga i llagostins.
Segon: Mandonguilles de sardines i calamarsets.
Copa de vi Entreflores D.O. Rueda i aigua. **15,00 € iva inclòs**

LA BALMA Descans: dilluns
C. Esperança, 11 • Tel. 972 338 748 • Xef: Toni Marin
Primer: Coca de Full amb escalivada i marinat de Sardines.
Segon: Suquet de verat.
Postre: Tarta Tatin o gelat de casa.
Aigua i vi de la casa. **22,00 € iva inclòs**

LA TAVERNA DE N’ESTEVE Obert dijous, div. i diss. a les 19 h
C. Hospital, 7 • Tel. 972 350 026 • Xef: Esteve Burcet
Plats: ‘Oros i Bastos’: anxoves amb llit de pomes del Mas Llorens de Blanes, Sardines en escabetx com ho feia l’oncle Esteve,
Filets de Sardines fumades. **Cada plat 6,10 € iva inclòs**

MAR I CEL Descans: Dimarts
C. Mendez Núñez, 3 • Tel. 686 022 574 • Xef: Acacia Caballero
Els nostres vermut de 12 a 14 h.
2 vermut Laviret + seitons adobats fregits. **8,75 € iva inclòs**
2 vermut Laviret + sonsos. **9,75 € iva inclòs**

MELANGIES Obert tots els dies
C. Hospital, 20 • 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 a l’aroma del cava Laviret,
Marmitako de tonyina, etc.
Aigua, vi (1 consumició per persona) **13,00 € iva inclòs**

RACÓ DE SA PALOMERA Descans: dimarts
C. Mirador de S'Auguer, 17 • Tel. 872 508 104 • Xef: Inés Pascual
Primer: Milfulles de tomàquet i patata amb verat en escabetx de la llotja de Blanes.
Segon: Cassola de fideus amb seitons del nostre port.
Tercer: Salmó salvatge a la crema de cava de Ses Vernes.
Postre: Mató de drap amb mel dels jardins de Marimurtra.
Aigua, vi verdejo D.O. Tierra de Castilla **27,00 € iva inclòs**

SENTITS Descans: dilluns
C. Mercè Rodoreda, 1 • Tel. 872 211 693 • Xefs: Òscar Vilà i Guillem Gallego
Menú degustació del Peix Blau. Taula completa.
Aperitiu per compartir a mig de taula: Anxoves de l’Escala amb formatge el Marí de Mas Mercé (formatge curat amb aigua de mar). Pa de xapata amb tomàquet. Albergínia, pebrot i sardina fumada sobre pa sard. Falsa paella d’arròs “grenyal” amb carxofes, verat i allioli suau (puntalette)
A escollir: Suquet d’anxoves a la Marinesca (com va esmentar en Joaquim Ruyra) o Turbot amb parmentier de plàncton marí, toc de vinagre merlot i refregit d’all i bitxo.
Postre: La nostra Paulova amb maduixes i nata o Sopa de fruits vermells i vainilla amb sorbet de llimona i menta **25,00 € iva inclòs (p.p.)**

VA DE CATAS Descans: dimarts
Pg. Pau Casals, 43 • Tel. 972 348 172 • Xef: Alberto Mora Márquez
Platets d’avui
Amanida de verat escabetxat **9,00€**
Coca amb verdures de la Conca de la Tordera amb sardina fumada **10,50€**
Seitons al estil de Coria **8,00 €**
Arròs de sardines i olives negres **12,00 €**
Pastis Sara de Ca l’Orench **5,00 €**

