EN RECUERDO DE TONI MÚRCIA

RECETA:

Gamba mediana con cava de Blanes

Ingredientes:

½ kg de gamba de Blanes, 1 botella de cava brut de Blanes y cubitos de hielo.

Ponemos el cava de Blanes en una olla al fuego.

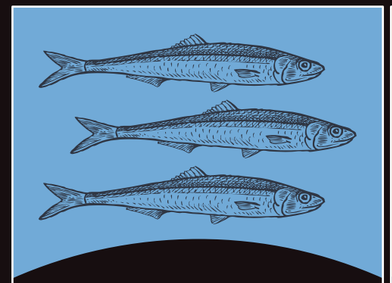
Cuando empiece a hervir, tiramos la gamba de Blanes.

Esperamos que vuelva a arrancar a hervir.

Escurrimos la gamba y seguidamente la ponemos en un bol con los cubitos y un poco de agua, que pasará de 100°C a 0°C.

Y ya la podemos servir, juntamente con una copa de cava de Blanes.

JORNADAS GASTRONÓMICAS de BLANES



Mes del Pescado azul

- Del 1 al 30 de abril -

Mes del Suquet de peix

- Del 1 al 31 de octubre-

Organiza

AJUNTAMENT DE BLANES

Blanes

Colaboran

Costa Brava
www.costabrava.org

Enogastronomia
Costa Brava
Pirineu de Girona

. JORNADAS GASTRONÓMICAS .
de BLANES

Mes de la Gamba

- Del 1 al 31 de mayo -

AJUNTAMENT DE BLANES | Blanes

JORNADAS GASTRONÓMICAS de BLANES
-Mes de la Gamba-

ARROSSERIA LAS SALINAS Descanso: jueves *
Pl. de Catalunya, 18 Tel. 972 331 264 Chef: Isabel Alves
Entrante: Crema de marisco de la Lonja de Blanes
Primero: Gambitas de Blanes a la plancha
Segundo: Arroz marinero de gambitas y calamar
Postres caseros, sangría de cava y agua 35,00 € IVA incl.

CAN BORRELL Descanso: miércoles *
C. Provença, 14 Tel. 972 348 012 Chef: Equipo de cocina de Can Borrell
Primero: Ensalada tropical (lechuga, salmón, maiz, gambitas y caviar)
Segundo: Graellada de pescado con gambas de Blanes
Postres: Pastel de queso con salsa de frutos del bosque
Agua, vino blanco Pescador y café 39,00 € IVA incl.

CAN FLORES Descanso: mércoles *
Esplanada del Port, s/n Tel. 972 330 007 Chef: Pere Povill
Primero: Gamba de morralla
Segundo: Suquete de rape con gambas y judías del ganchillo DO Blanes
Pan de coca de Can Mies
Postres: De la pastelería Marina,
Agua, sangría de cava Mont-Ferrant ½ litro o Marqués de Monistrol y café 56,00 € IVA incl.

CELLER SANT ANTONI Descanso: martes *
Pg. Pau Casals, 61 Tel. 972 351 438 Chef: Giovanni Ferrara
Entrante: Crema de nécora con caramelo de gamba
Primero: Tambor de gambas con coral
Segundo: Risotto de gamba roja y plácton
Postres: Sorbete de limón y mango al perfume de cava Laviret 35,00 € IVA incl.

KIKU Abierto cada día *
Pg. Pau Casals, 42 Tel. 972 332 727 Chef: Kiku
Primero: Tapa de gambas de la Lonja de Blanes con ajo y perejil
Segundo: Arroz caldoso con gambas de la Lonja de Blanes a la marinera
Postres: Crema catalana o helados variados
Agua, vino Canals & Nubiola y café 60,00 € IVA incl.
(Menú para 2 personas) Suplemento de 6,00 € con Cava Laviret o Ses Vernes.

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
Canelones de gambas rojas de Blanes y rodaballo en salsa de ostras 16,00 € IVA incl.
Risotto de gambas rojas de Blanes en costra de queso parmesano €18,00 € IVA incl.
Gambas rojas grandes plancha 19,00 € IVA Incl.

LA BALMA Lunes cerrado *
C. Esperança, 11 • Tel. 972 338 748 • Chef: Toni Marín
Aperitivo: patata brava con mayonesa de gamba
Primero: "arrossejat" de gambas
Segundo: gambas de Blanes a la planxa (12 unidades)
Postres: de la casa
Agua, vino de la casa y café 50,00€ iva incl.

LOUNGE & RESTAURANT SENTITS Abierto cada día *
CLUB DE VELA Tel. 972 336 329 Chef: Òscar Vilà
Menú degustación p.p.
Copa de cava de bienvenida
"Nigiri" de gamba a la llama, romesco y caviar de fruta
Cebiche de pescado blanco y gamba roja
Lo mejor de la gamba, con Kimchi y Harry's bar
Gambas rojas a la brasa con carbón de olivas
Zarzuela del señorito con gambas
Postres hechos en casa
No incluye bebidas 42,00 € IVA incl.

SA NANSA Descanso: martes y noches de lunes y domingos *
Av. Els Pavos, 13 Tel. 972 33 70 80 Chef: Equipo del restaurante
Menú para dos personas:
Mariscada Sa Nansa con gamba de Blanes, agua y vino.
135,00€ IVA incl.
Menú para dos personas especial fin de semana
con gamba de Blanes, agua y vino turbio. 75,00€ IVA incl.

T3 Descanso: lunes *
C. Alberes, 62 Tel. 872 215 281 Chef: Alberto Mora Márquez
Gambas de Blanes a la planxa 22,00 € IVA incl.
Risotto verde con gamba de Blanes 19,50 € IVA incl.

VA DE CATAS Abierto de miércoles a domingo *
Pg. Pau Casals, 43Tel. 972 348 172 Xef: Jacob Gutiérrez
Platitos del mes de la gamba:
Arroz cremoso con carpaccio de gamba de Blanes 19,00 € IVA incl.
Gambas de Blanes a la brasa S/M
Gamba y "katsoubushi" 16,00 € IVA incl.

* Se recomienda reserva previa en todos los restaurantes