

- LA RECEPTA -
EN RECORD D'EN TONI MÚRCIA TORROELLA

SUQUET D'ANXOVES

Per a 4 persones

1 Kg d'anxova grossa
2 cebes de Figueres
½ cabeça d'all
1 manat de julivert
½ got de vi blanc
2 cullerades de tomàquet fregit

Farina
Sal
Pebre segons el gust
½ l d'aigua
Oli d'oliva

Piqueu la ceba molt finament i sofregiu-la amb l'oli en una cassola de fang.

Afegiu-hi l'all i el julivert també ben picat i el tomàquet fregit.

Poseu 2 cullerades de farina i rostiu-la una mica amb el sofregit.

Aboqueu-hi el vi blanc i a continuació l'aigua.

Rectifiqueu-ho de sal.

Afegiu-hi tota l'anxova, que ha de ser fresca per poder desespinar a l'hora de menjar i ben neta de cap i tripes.

Coeu-la durant 5 minuts i deixeu-la reposar.

Bon profit!

JORNADES GASTRONÒMIQUES de BLANES



AJUNTAMENT DE
BLANES

Blanes

Organitza



Costa Brava
www.costabrava.org



Enogastronomia
Costa Brava
Pirineu de Girona

Col·laboren



CONFRARIA
DE PESCADORS
DE BLANES

JORNADES GASTRONÒMIQUES . de BLANES



Mes del Suquet de peix

- De l'1 al 31 d'octubre -



AJUNTAMENT DE
BLANES

Blanes

ARROSSERIA LAS SALINAS Obert cada dia al migdia
Pl. de Catalunya, 18 • Tel. 972 331 264 • Xef: Isabel Alves i Bladimir Gori
Taula completa.
Menú:
Entrants: coca de mar i muntanya (escalivada de verdures de l’horta de Blanes i anxoves), croquetes de rap i gambes i sopa de peix de la Llotja de Blanes
Digestiu: escuma de maracujà
Plat principal: suquet de peix a l’estil tradicional de sa Palomera de Blanes
Postres de la casa
Aigua, vi Blanc de Vela de Cal Correu o cava
Laviret Brut reserva i cafè

46,00€ iva incl.

EL RACÓ BLAU Dimarts i nits tancat
Pg. Pau Casals, 48 • Tel. 659545744 • Xef: Elías Soutani
Menú:
Pica-pica: amanida, calamars a l’aandalusa i musclos a la marinera
Suquet de peix del Racó Blau
Postres de la casa
Aigua, sangria de cava i cafè

39,00€ iva incl.

CAN BORRELL Dimecres tancat
C. Provença, 14 • Tel. 972 348 012 • Xef: Manel Vegas
Menú:
Torradeta amb salmó, torradeta amb escalivada i anxova, croquetes i calamars
Xatonada
Suquet de peix de sa Palomera de Blanes amb peix de la Llotja a l’estil de Can Borrell amb rap, lluç, escamarlans, gambes, sípia i musclos
Mousse de mató amb mel del Marimurtra
Aigua, vi Blanc Pescador i cafè

39,00€ iva incl.

CELLER SANT ANTONI Dimarts tancat
Pg. de Pau Casals, 61 • Tel. 972 351 438 • Xef: Giovanni
Menú:
Cloïsses amb cava ses Vernes
El nostre suquet de rap
Sorbet de llimona i mango al perfum de cava Laviret

43,00€ iva incl.

DECLER Dilluns nit i dimarts tancat
C. de Theolongo Bacchio, 24 • Tel. 872 218 137 • Xef: l'equip
Menú:
Escudella marinera amb pilota de verat i arròs
Cassoleta de closques amb pil-pil de xacolí, alls i bitxo
El gran Suquet de Blanes
Maduixes amb xantillí i praliné
Aigua, vi blanc Clos primat, DO Catalunya i cafè

30,00€ iva incl.

KIKU Obert cada dia
Pg. de Pau Casals, 42 • Tel. 972 332 727 • Xef: Kiku
Menú:
Escalivada de verdures de l'horta de Blanes
Suquet de peix mariner de la Llotja de Blanes
Mousse de llimona
Aigua, vi Canals i Nubiola o Cava Laviret (suplement de 6 €) i cafè

38,00€ iva incl.

LA BALMA Tancat dilluns i vespres de diumenge a dijous
C. de l'Esperança, 11 • Tel. 972 338 748 • Xef: Toni Marín
Menú:
Carpaccio de carbassó amb marinat de bolets, fruits secs, parmesà i ruca
Suquet de rap
Postres de la casa
Aigua, vi de la casa i cafè

30,00€ iva incl.

L'HIVERNACLE Obert de dijous a diumenge d’11.30 a 02.30 h
Esplanada del Port, 28 • Tel. 972 354 432 • Xef: Ewdys Luna
Plat: Suquet de rogers i sípia

18,00€ iva incl.

SA MALICA – CAN TON Obert al migdia i divendres i dissabte a la nit
C. Sant Andreu de sa Palomera, 2 • Tel. 972 355 093 • Xef: Josep Porcel
Menú:
Entrants: garotes farcides de marisc i musclos a la brasa
Suquet de peix del sa Malica
Sorbet de llimeta
Aigua, vi Iacobi DO Rías Baixas i cafè

45,00€ iva incl.

LOUNGE & RESTAURANT CLUB DE VELA BLANES Obert cada dia
Esplanada del Port (Club Vela Blanes) • Tel. 972 336 329 • Xefs: Òscar Vilà i Guillem Gallego
Taula completa:
Per compartir: espàrrecs verds a la brasa amb cors de vieira i crema de romesco
Musclos, cloïsses i escopinyes saltejades amb bitxo, all i julivert i sepionetes de Blanes amb la seva tinta i parmentier
Suquet de peix i marisc
Postres de la casa
Aigua, vi blanc o negre de la casa

49,00€ iva incl.

EL PORT PESQUER Tancat els dimarts i vespres de diumenge a dijous
Esplanada del Port, s/n • Tel. 972 355 639 • Xef: Equip del Port Pesquer
Menú:
Amanida de gambes i alvocat
Suquet de lluç
Flam o gelat, pa, vi i aigua

25,00 € iva inclòs

No dubtis a comprar peix fresc



a les peixateries de Blanes!

Es recomana reserva prèvia

•

Alguns plats poden variar segons la disponibilitat de la llotja de Blanes

•

Més informació a www.blanescostabrava.cat/suquet/