

“MES DEL SUQUET DE PESCADO”
Del 1 al 31 de octubre

ARROSSERIA LAS SALINAS

Abierto todos los días al mediodía

Pl. de Catalunya, 18 Tel. 972 331 264 Chef: Isabel Alves y Bladimir Gori

Menú:

Entrantes: coca de mar y montaña (escalivada de verduras de la huerta de Blanes y anchoas), croquetas de rape y gambas y sopa de pescado de la Lonja de Blanes

Digestivo: espuma de maracuyá

Plato principal: suquet de pescado al estilo tradicional de sa Palomera de Blanes

Postres de la casa

Agua, vino blanco de Vela de cal Correu o cava Laviret Brut reserva y café

46,00 €, IVA incluido

EL RACÓ BLAU

Martes y noches cerrado

Pº. Pau Casals, 48 Tel. 659545744 Chef: Elias Soultani

Menú:

Pica-pica: ensalada, calamares andaluza y mejillones marinera

Suquet de pescado del Racó Blau

Postres de la casa

Agua, sangría de cava, y café

39,00 €, IVA incluido

CAN BORRELL

Miércoles cerrado

C. Provenza, 14 Tel. 972 348 012 Chef: Manel Vegas

Menú:

Tostadita con salmón, tostadita con escalivada y anchoa, croquetas, calamares

Xatonada

Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes con pescado de la Lonja al estilo de Can Borrell (con rape, merluza, cigalas, gambas, sepia y mejillones)

Mousse de requesón con miel del Marimurtra

Agua, vino Blanc Pescador y café

39,00 €, IVA incluido

CELLER SANT ANTONI

Martes cerrado

Pº. de Pau Casals, 61 Tel. 972 351 438 Chef: Giovanni

Menú:

Almejas al cava ses Vernes

Nuestro suquet de rape

Sorbete de limón y mango al perfume de cava Laviret

43,00 € IVA incluido

DECLER

Lunes noche y martes cerrado

C. Theolongo Bacchio, 24 Tel. 872 21 81 37 Chef: El equipo Decler

Menú:

Escudella marinera con pelota de caballa y arroz

Cazuelita de moluscos con pilpil de chacolí, ajos y bicho

El gran Suquet de Blanes

Fresas con chantillí y praliné

Agua, vino blanco Clos Pimate, DO Catalunya y café

30,00 €, IVA incluido

KIKU

Abierto cada día

Pº. de Pau Casals, 42 Tel. 972 332 727 Chef: Kiku

Menú:

Escalivada de verduras de la huerta de Blanes

Suquet de pescado marinero de la Lonja de Blanes

Mousse de limón

Agua, vino Canals y Nubiola o Cava Laviret (suplemento de 6 €) y café

38,00 €, IVA incluido

LA BALMA

Cerrado los lunes y las noches de domingo a jueves

C. de la Esperanza, 11 Tel. 972 338 748 Chef. Toni Marín

Menú:

Carpaccio de calabacín con marinado de setas, frutos secos, parmesano y rúcula

Suquet de rape

Postres de la casa

Agua, vino de la casa y café

30,00 €, IVA incluido

L'HIVERNACLE

Abierto de jueves a domingo de 11.30 a 02.30 h

Explanada del Puerto, 28 Tel. 972 354 432 Chef: Ewdys Luna

Plato:

Suquet de salmonetes y sepia 18,00 € IVA incluido

SA MALICA – CAN TON

Abierto cada mediodía, y viernes y sábado noche

C. Sant Andreu de sa Palomera, 2 Tel. 972 355 093 Chef: Josep Porcel

Menú:

Entrantes: Erizos rellenos de marisco y mejillones a la brasa

Suquet de pescado del sa Malica

Sorbete de limeta

Agua, vino Iacobi DO Rías Baixas y café

45,00 €, IVA incluido

LOUNGE & RESTAURANT CLUB DE VELA BLANES

Abierto cada día

Explanada del Puerto (Club de Vela) Tel. 972 336 329

Chef: Òscar Vilà y Guillem Gallego

Para compartir:

Espárragos verdes a la brasa con corazones de vieira y salsa romesco

Mejillones, almejas y berberechos salteados con bicho, ajo y perejil y sepia de Blanes con su tinta y Parmentier.

Suquet de pescado y marisco

Postres de la casa

Agua, vino blanco o negro de la casa

49,00 €, IVA incluido

EL PORT PESQUER

Cerrado los martes y noches de domingo a jueves

Esplanada del Port, s/n • Tel. 972 355 639

Chef: Equipo del Port Pesquer

Menú :

Ensalada de gambas y aguacate

Suquet de merluza

Flan o helado, pan, vino y agua

25,00 € IVA incluido



Algunos platos pueden variar según la disponibilidad de la Lonja de Blanes

Se recomienda reserva previa