



* Todos los precios incluyen IVA - Se recomienda reserva previa

LaBalma

RESTAURANT

40€

Toni Mari Martí

- 1 Ensalada de habitas, tomate cherry, queso de cabra y mejillones con vinagreta de mostaza
- 2 "Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes con bogavante"
- P Los postres de La Balma
- B Pan, vino, agua y café

CanBorrell

RESTAURANT

30€

Manolo Vegas

- A Pica-pica de la casa
- 1 Xatonada
- 2 "Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes con cigalas al estilo de Can Borrell"
- P Pastes caseros o sorbete de limón
- B Vino blanco de l'Empordà, agua y café

CanBruno

RESTAURANT

35€

Imma Travesa

- 1 Ensalada de salmón marinado
- 2 "Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes al estilo de Can Bruno"
- P Crêpes de la casa con chocolate caliente
- B Vino de la casa, agua, una copa de cava Mont-Ferrant y café

CanFlores

RESTAURANT

45€

Pere Povill

- A Ensalada verde variada
- 1 Salmón marinado
- 2 Morralla o sonsos
- 3 "Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes con pescado de la lorja"
- P Pastelería variada casera
- B Blanqueta (Sangría de cava Mont-Ferrant 0,5 l.) y café

Kiku

RESTAURANT

39€

Kiku

- 1 Surtido de embutidos de payés con tostada de pan de payés con anchoas
- 2 "Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes al estilo del chef Kiku"
- P Macedonia de frutas del tiempo o crema catalana
- B Vino o cava Canals i Nubiola, agua y café

Laia

RESTAURANT

39⁹⁵€

Rafael Domènech

- 1 Pica-pica: Anchoas de Blanes, mini vieiras y calamares a la romana
- 2 "Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes al estilo de la abuela"
- P Crema catalana con fresas, "Tatín" o Sorbete de limón
- B Vino de Rueda, Penedès o cava Mont-Ferrant, agua y café

LlotjadesBlanes

RESTAURANT

40€

David Simón

- A Copa de cava rosado Ses Vernes
- 1 Carpaccio de pulpo a la vinagreta de pimentón y gambas de Blanes a la parrilla
- 2 "Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes"
- P Fresón de la Selva Marítima con crema de naranja
- B Vino blanco Viña Rubicán D.O. Navarra y botella de cava Lavret, agua y café

SaMalica

RESTAURANT

40€

Josep Porcel

- 1 Ensalada de habas con jamón ibérico
- 2 "Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes a l'estilo de sa Malica"
- P Sorbete de mandarina
- B Vino Vailet D.O. Empordà, agua y café

ElMiradordelPort

RESTAURANT

30€

Jessy

- A Ensalada verde o zumo de frutas
- 1 Pica-pica marinero
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes con rape, gambas y cigalas"
- P Postres a elegir
- B Vino de la casa y agua

LaNou

RESTAURANT

Cerrado del 15 al 24 de junio

39€

José María Romero

- 1 Pincho de vieira con mango y reducción de Oporto. Tartar de salmón con mostaza y cítricos
- 2 "Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes con bogavante al estilo del chef"
- P Mousse de Oreo con virutas de chocolate blanco
- B Vino blanco Castell de Peralada, botella de cava Mont-Ferrant Tradición Reserva brut, agua, café y chupito

ElsPins

RESTAURANT

30€

Gabriel Peralta

- 1 Gambeta de Blanes, chipirones salteados y mejillones a la marinera
- 2 "Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes"
- P Comtessa o sorbete de limón helado
- B Vino Blanc de Blancs de Peralada, agua y café

LasSalinas

RESTAURANT

40€

Isabel Alves

- A Aperitivo de bienvenida
- 1 Sopa de pescado
- 2 "Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes al estilo de Las Salinas"
- P Sorbete de limón con baño de cava o biscuit con chocolate caliente
- B Vino Blanc Pescador o Cava Mont-Ferrant, agua y café

Sentits

RESTAURANT

40€

Miquel Ordoñez i Òscar Vilà

- A Aperitivo de la casa
- 1 Salmón marinado con mousse de aguacate y polvo de aceitunas negras
- 2 "Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes con ñoqui de patata"
- P Leche frita con helado de ron con pasas y crema de cítrico
- B Vino Viña Chy, agua y café

Síbaris

RESTAURANT

43€

Miquel Diamant

- A Copa de cava de bienvenida
- 1 Bogavante con ensalada de romesco sobre carpaccio de setas
- 2 "Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes en cazuela al estilo marinero"
- P Lionesas de nata y chocolate caliente
- B Vino blanco Bolo (Godello) y agua

Siroco

RESTAURANT

35€

Inés Pascual

- A Aperitivo de bienvenida y copa de cava Lavret o cerveza Popaire de Blanes
- 1 Vieiras con lecho de puerros y espuma de naranja
- 2 "Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes"
- P Pastelería casera a elegir
- B Vino Rueda Verdejo, Cava Lavret de Blanes y café

CanTon

RESTAURANT

40€

Rafaela Gallardo

- 1 Pastel de cabracho
- 2 "Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes al estilo de Can Ton"
- P Sorbete de lima
- B Vino Vailet D.O. Empordà, agua y café

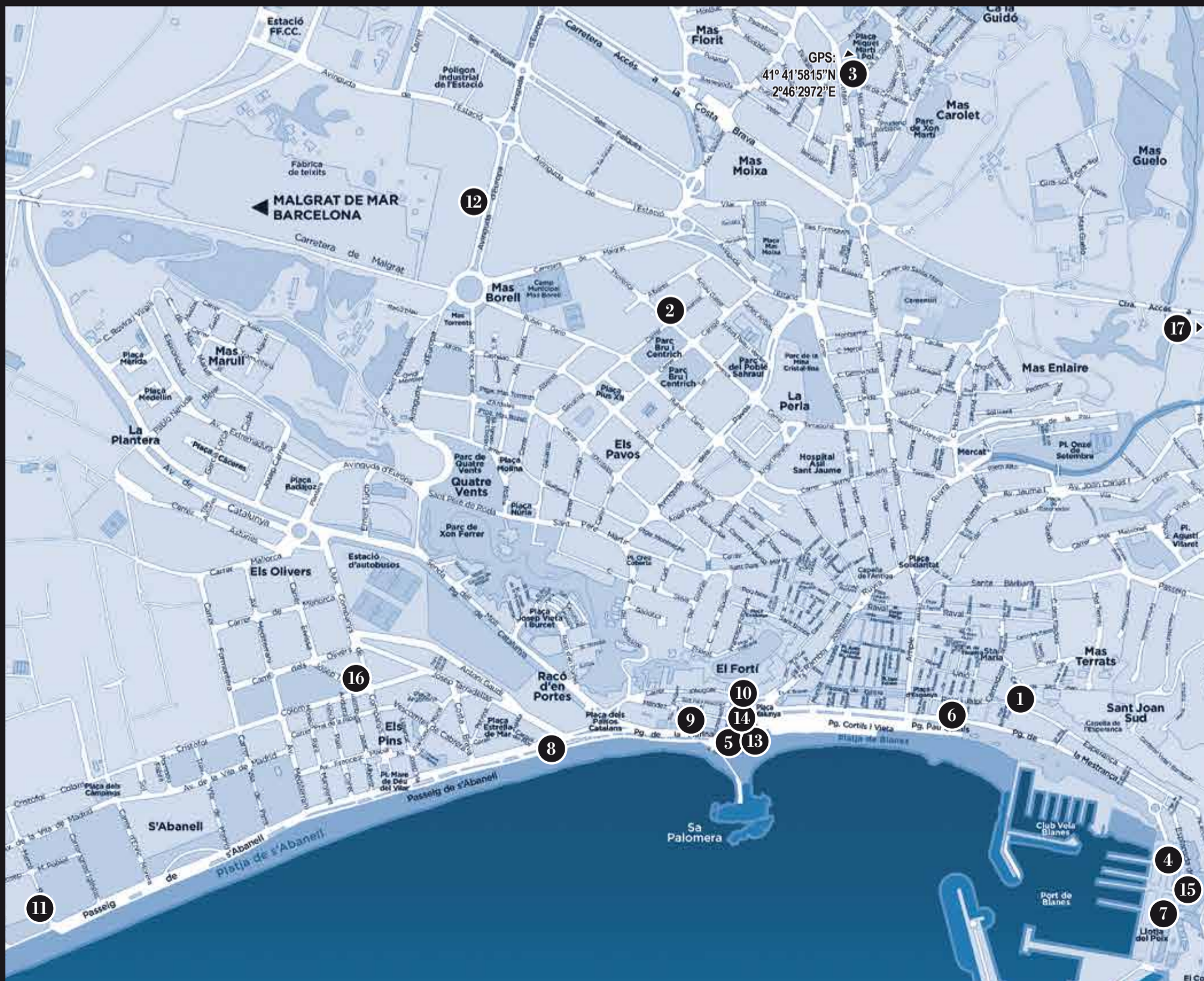
ElVentall

RESTAURANT

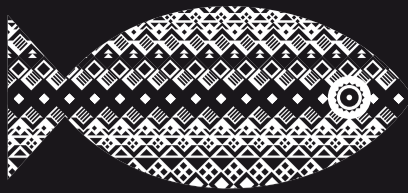
39⁵⁰€

Josep Llinrés

- A Aperitivo de bienvenida
- 1 Cebiche de corvina con naranja sanguina, lima, chalota y tomate de cereza.
- 2 Crêpes rellenos de verduras y gambitas de Blanes con bechamel de marisco
- 3 "Suquet de pescado de sa Palomera de Blanes albóndigas de rape y perlas de patata nueva"
- P Cremoso de mascarpone y fresas con jalea de menta y crema de bergamota
- B Cava Lavret Brut Nature, agua mineral y natural y café



- 1 La Balma
Esperança, 11
Tel. 972 338 748
- 2 Can Borrell
Provença, 14
Tel. 972 348 012
- 3 Can Bruno
Camí vell del Vilar, 100
Tel. 972 330 586
- 4 Can Flores
Espanlada del Port, s/n
Tel. 972 330 007
- 5 Can Ton
St. Andreu de la Palomera, 4
Tel. 972 334 938
- 6 Kiku
Pg. Pau Casals, 42
Tel. 972 332 727
- 7 Mirador del Port
Espanlada del Port, s/n
Tel. 673 344 794
- 8 Els Pins
Pg. de s'Abanell, bloc 4
Tel. 972 335 707
- 9 Laia
Pg. Marina, 16
Tel. 972 333 224
- 10 La Llotja de Blanes
Pl. Catalunya, 13
Tel. 972 352 925
- 11 Sentits
Mercè Rodoreda, 1
Tel. 872 211 693
- 12 La Nou
Avda. d'Europa, 43, nau 2
Tel. 972 338 018
- 13 Sa Malica
St. Andreu de la Palomera, 2
Tel. 972 355 093
- 14 Las Salinas
Pl. Catalunya, 18
Tel. 972 331 264
- 15 Síbaris
Espanlada del port, 11
Tel. 972 332 948
- 16 Siroco
Lluís Companys, 15
Tel. 972 354 522
- 17 El Ventall
Ctra. Accés C. Brava
Tel. 972 332 981



* Tots els preus inclouen IVA - Es recomana reserva prèvia

LaBalma

RESTAURANT
Toni Mari Martín

- 1 Amanida de faves, tomàquet cherry, formatge de cabra i musclos amb vinagreta de mostassa
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes amb llamàntol"
- 3 Les postres de La Balma
- 4 Pa, vi, aigua i cafè

40€

CanBorrell

RESTAURANT
Manolo Vegas

- 1 Entreteniments de la casa
- 2 Xatonada
- 3 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes amb escamarlans a l'estil de Can Borrell"
- 4 Pastissos casolans o sorbet de llimona
- 5 Vi blanc de l'Empordà, aigua i cafè

30€

CanBruno

RESTAURANT
Imma Travesa

- 1 Amanida de salmó marinat
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes a l'estil de Can Bruno"
- 3 Creps de la casa amb xocolata calenta
- 4 Vi de la casa, aigua, una copa de cava Mont-Ferrant i cafè

35€

CanFlores

RESTAURANT
Pere Povill

- 1 Amanida verda variada
- 2 Salmó marinat
- 3 Morralla o sonsos
- 4 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes amb peix de la llotja"
- 5 Pastisseria variada artesanal
- 6 Blanesca (Sangria de cava Mont-Ferrant 0,5 l) i cafè

45€

Kiku

RESTAURANT
Kiku

- 1 Assortiment d'embotits de pagès amb torradeta de pa de pagès amb anxoves
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes a l'estil del xef Kiku"
- 3 Macedònia de fruites del temps o crema catalana
- 4 Vi o cava Canals i Nubiola, aigua i cafè

39€

Laia

RESTAURANT
Rafael Domènech

- 1 Entreteniments: anxoves de Blanes, mini vieires i calamars a la romana
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes a l'estil de l'àvia"
- 3 Crema catalana amb maduixes, "Tatin" o sorbet de llimona
- 4 Vi de Rueda, Penedès o cava Mont-Ferrant, aigua i cafè

39,95€

LlotjadesBlanes

RESTAURANT
David Simón

- 1 Copa de cava rosat Ses Vernes
- 2 Carpaccio de pop a la vinagreta de pebre i gambes de Blanes a la graella
- 3 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes"
- 4 Maduixot de la Selva Marítima amb crema de taronja
- 5 Vi blanc Viña Rubicán D.O. Navarra i ampolla de cava Lavret, aigua i cafè

40€

SaMalica

RESTAURANT
Josep Porcel

- 1 Amanida de faves amb pernil ibèric
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes a l'estil sa Malica"
- 3 Sorbet de mandarina
- 4 Vi Vallet D.O. Empordà, aigua, cafè

40€

ElMiradordelPort

RESTAURANT
Jessy

- 1 Amanida verda o suc de fruites
- 2 Entretenment mariner
- 3 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes amb rap, gambes i escamarlans"
- 4 Postres a escollir
- 5 Vi de la casa i aigua

30€

LaNou

RESTAURANT
José María Romero

- 1 Broqueta de vieira amb mango i reducció de porto i tàrtar de salmó amb mostassa i cítrics
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes amb llamàntol a l'estil del xef"
- 3 Mousse d'Oreo amb encenalls de xocolata blanca
- 4 Vi blanc Castell de Peralada, ampolla cava Mont-Ferrant Tradició Reserva brut, aigua, cafè i xarrup

39€

ElsPins

RESTAURANT
Gabriel Peralta

- 1 Gambeta de Blanes, calamarsets saltejats i musclos a la marinera
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes"
- 3 Comtessa o sorbet de llimona gelada
- 4 Vi Blanc de Blancs de Peralada, aigua i cafè

30€

LasSalinas

RESTAURANT
Isabel Alves

- 1 Aperitiu de benvinguda
- 2 Sopa de peix
- 3 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes a l'estil de Las Salinas"
- 4 Sorbet de llimona amb bany de cava o bescuit amb xocolata desfeta
- 5 Vi Blanc Pescador o cava Mont-Ferrant, aigua i cafè

40€

Sentits

RESTAURANT
Miquel Ordóñez i Òscar Vilà

- 1 Aperitiu de la casa
- 2 Salmó marinat amb mousse d'alvocat i pols d'olives negres
- 3 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes amb nycoqui de patata"
- 4 Llet fregida amb gelat de rom amb panses i crema de cítric
- 5 Vi Viña Chy, aigua i cafè

40€

Síbaris

RESTAURANT
Miquel Diamant

- 1 Copa de cava de benvinguda
- 2 Llamàntol amb amanida i romesco sobre carpaccio de ceps
- 3 "Suquet de peix sa Palomera de Blanes en cassola a l'estil mariner"
- 4 Lioneses de nata i xocolata calenta
- 5 Vi blanc Bolo (Godello) i aigua

43€

Siroco

RESTAURANT
Inés Pascual

- 1 Aperitiu de benvinguda i copa de cava Lavret o cervesa Popaire de Blanes
- 2 Vieires amb llet de porros i escuma de taronja
- 3 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes"
- 4 Pastisseria casolana a escollir
- 5 Vi Rueda Verdejo, cava Lavret de Blanes i cafè

35€

CanTon

RESTAURANT
Rafaela Gallardo

- 1 Pastís d'escòrpora
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes a l'estil de Can Ton"
- 3 Sorbet de llimona dolça
- 4 Vi Vallet D.O. Empordà, aigua i cafè

40€

ElVentall

RESTAURANT
Josep Llirinós

- 1 Aperitiu de benvinguda
- 2 Cebiche de corball amb taronja sanguina, llima, escalunya i tomàquet de cirera.
- 3 Creps farcits de verdurettes i gambetes de Blanes amb beixamel de marisc
- 4 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes amb mandonguilles de rap i perles de patata nova"
- 5 Cremós de mascarpone i maduixes amb gelea de menta i crema de bergamota
- 6 Cava Lavret Brut Nature, aigua mineral i natural i cafè

39,90€



Suquet d'anxoves

- 1 kg d'anxova grossa
- 2 cebes de Figueres
- 1/2 cabeça d'all
- 1 manat de julivert
- 1/2 got de vi blanc
- 2 cullerades de tomàquet fregit
- Farina
- Sal
- Pebre al gust
- 1/2 l d'aigua
- Oli d'oliva

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

Cuiner: **Toni Múrcia Torroella**

Suquet de anchoas

- 1 kg de anchoa grande
- 2 cebollas de Figueres
- 1/2 cabeça de ajos
- 1 manajo de perejil
- 1/2 vaso de vino blanco
- 2 cucharadas de tomate frito
- Harina
- Sal
- Pimienta al gusto
- 1/2 l de agua
- Aceite de oliva

Picar la cebolla muy fina y sofreírla con el aceite en una cazuela de barro. Añadir el ajo y el perejil también muy picado y el tomate frito. Poner 2 cucharadas de harina y cocerla un poco con el sofrito. Verter el vino blanco y a continuación el agua. Rectificar de sal. Añadir las anchoas, que deben ser frescas para poder desespinarlas a la hora de comer y muy limpias de cabeza y tripas. Cocer durante 5 minutos, dejar reposar y buen provecho!

Cocinero: **Toni Múrcia Torroella**



suquet DE PEIX DE SA palomera DE BLANES

VII JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'1 AL 30 DE JUNY



Patrocinadors:



Col·laboradors:



Amb el suport de:

