



suquet
DE PEIX DE SA
palomera
DE BLANES

DEL 10 DE JUNY AL 15 JULIOL

· V JORNADES GASTRONÒMIQUES ·

1834

RESTAURANT

38⁵⁰ €

- ① Carpaccio de tomàquet amb timbal d'esqueixada de bacallà
- ② Popets de costa guisats a la nostra manera
- ③ "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes" de rap amb mandonguilles de pop
- P Delirium de xocolata
- B Copa de cava de benvinguda Mont-Ferrant i vi blanc DO Empordà

S'Auguer

RESTAURANT

36 €

- ① Carpaccio d'escamarlans amb salsa d'olivada acompanyat de cervesa Marina
- ② Favetes estofades amb gambetes
- ③ "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes"
- P Copa de tiramisú
- B Optimus (Verdejo de Rueda), cava Mont-Ferrant, aigua i cafè

LaBalma

RESTAURANT

45 €

- ① Carpaccio de carabassó i xampinyons amb vinagreta tàrtara de gambes
- ② "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes" amb escòrpora i llamàntol
- P Tatin o la copa blanca
- B Blanc etiquetat per la Balma, cava Mont-Ferrant o cervesa Marina, aigua i cafè

CanBorrell

RESTAURANT

35 €

- A Entreniments Can Borrell
- 1 Amanida tropical
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” amb escamarlans
- P Sorbet de llimona, crep de bescuit amb xocolata o pastissos de la casa
- B Ampolla de cava Mont-Ferrant Gran Couvé per parella, aigua, cafè i copa

CanBruno

RESTAURANT

35 €

- 1 Pebrot amb escabetx de fruits de sa roca de sa Palomera
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” a l'estil de Can Bruno
- P Bescuit amb xocolata calenta
- B Vi de collita pròpia, aigua, cafè, cervesa Marina i cava Mont-Ferrant

LaCafeteria

RESTAURANT

36 €

- 1 Amanida de llamàntol amb vinagreta trufada
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes”
- P Tatin de pomes caramel·litzades amb sorbet de mango i escuma de litxi
- B Absum Varietales '08 (blanc o negre) DO Somontano o cava Mont-Ferrant, aigua i cafè

* TOTS ELS PREUS INCLOUEN IVA · ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA

Celler Sant Antoni

RESTAURANT

40 €

- ① Vieires a la planxa amb reducció de cervesa Marina
- ② “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” de rap a l'estil del Sant Antoni
- Ⓟ Brownie amb gelat de vainilla
- ⓑ Pinord Sa Nansa blanc, aigua, cafè i una copa de cava Mont-Ferrant

El CellerdelaPuntaire

RESTAURANT

35 €

- Ⓐ Aperitiu
- ① Vieires gratinades amb ceps
- ② “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” a l'estil de La Puntaire
- Ⓟ Postres casolans del dia
- ⓑ Cava Mont-Ferrant Blanes Nature, vi Sumarroca o cervesa Marina, aigua Sant Aniol, cafè i pa

Club de Vela

RESTAURANT

35 €

- ① Còctel de pinya amb gambes
- ② “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” a l'estil del Club de Vela
- Ⓟ Mazzini amb fruits del bosc
- ⓑ Terra Alta Val Mallor o cava Mont-Ferrant, aigua i cafè

Kiku

RESTAURANT

35 €

- 1 Torrada d'escalivada i anxoves
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes"
- P Copa Trapess de iogurt i mores
- B Albariño Gundian (Rias Baixas), cervesa Marina o cava Mont-Ferrant, aigua i cafè

Laia

RESTAURANT

39⁹⁵ €

- 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
- P Crema catalana amb maduixes o sorbet de llimona
- B Cervesa Marina, vi de Rueda, Penedés o cava Mont-Ferrant, aigua i cafè

LaNou

(tancat del 17 al 24 de juny)

RESTAURANT

35 €

- 1 Entreteniments de marisc
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes"
- P Sorbet de llimona al cava
- B Cervesa Marina de benvinguda, Cresta Azul Peralada, aigua, cafè i una copa o ampolla de cava Mont-Ferrant

Las Salinas

RESTAURANT

35 €

- A Aperitiu de benvinguda
- 1 Sopa de peix
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” a l'estil de Las Salinas
- P Sorbet de llimona o bescuit amb xocolata calenta
- B Cava de la casa o Mont-Ferrant, aigua i cafè

Síbaris

RESTAURANT

37 €

- 1 Saltejat de marisc amb verdures de temporada i romesco
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes”
- P Tatin de poma sobre crema anglesa
- B Vi blanc Gramona Moustillant o Fenomenal (Verdejo DO Rueda)
o cava Mont-Ferrant, aigua i cafè

Siroco

RESTAURANT

38 €

- A Tallarines i gambes de Blanes amb copa de Mont-Ferrant o cervesa Marina
- 1 Carpaccio de meló amb pernil d'ànec i pebrots Cherry farcits de Ricotta
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” amb cloïsses i escamarlans
- P Rebosteria casolana o amanida de fruites selectes amb fondant de xocolata
i cava Mont-Ferrant
- B Vi Blanc Pescador DO Perelada o Chardonnay Sumarroca DO Penedès,
aigua i cafè

Sold'Or

RESTAURANT

35 €

- 1 Mar i mar de carpaccio de bacallà i salmó marinat amb crudités i vinagreta de Mòdena
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” a l'all cremat amb marisc
- P Crema catalana o mousse de llimona
- B Copa de benvinguda Mont-Ferrant brut, Blanc de Blancs Pescador, Ribera de Duero negre o cervesa Marina, aigua, cafè, gotes i copa de cava Mont-Ferrant

CanTon

RESTAURANT

40 €

- 1 Pastís d'escòrpora
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” a l'estil de Can Ton
- P Sorbet de Limetta
- B Sonatina de Mas Ferrant DO Penedès o cava Mont-Ferrant, aigua i cafè

ElVentall

RESTAURANT

39⁵⁰ €

- A Aperitiu de benvinguda amb cervesa Marina
- 1 Llescat de pop de roca sobre tàrtar d'escalivada i oli de fum
- 2 Caneló de txangurro de bou de mar gratinat amb crema de garotes
- 3 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” amb escamarlans i anelles de calamar
- P Tortel·linis de pinya farcits de mousse de mango amb sorbet de litxi
- B Mont-Ferrant Blanes&Blanes, aigua i cafè

1834

RESTAURANT

38⁵⁰ €

- 1 Carpaccio de tomate con timbal de esqueixada de bacalao
 - 2 Pulpitos de costa guisados a nuestra manera
 - 3 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” de rape con albóndigas de pulpo
- P Delirium de chocolate
- B Copa de cava de bienvenida Mont-Ferrant y vino blanco D.O. Empordà

S'Auguer

RESTAURANT

36 €

- 1 Carpaccio de cigalas con salsa de “olivada” acompañado de cerveza Marina
 - 2 Habitas estofadas con gambitas
 - 3 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes”
- P Copa de tiramisú
- B Optimus (Verdejo de Rueda), cava Mont-Ferrant, agua y café

LaBalma

RESTAURANT

45 €

- 1 Carpaccio de calabacín y champiñones con vinagreta tártara de gambas
 - 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” con cabracho y bogavante
- P Tatin o la copa blanca
- B Blanco etiquetado por la Balma, cava Mont-Ferrant o cerveza Marina, agua y café

CanBorrell

RESTAURANT

35 €

- A Pica-pica Can Borrell
- 1 Ensalada tropical
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” con cigalas
- P Sorbete de limón, crep de bizcocho con chocolate o pastelitos de la casa
- B Botella de cava Mont-Ferrant Gran Couvé por pareja, agua, café y copa

CanBruno

RESTAURANT

35 €

- 1 Pimiento con escabeche de frutos de la roca de sa Palomera
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” al estilo de Can Bruno
- P Biscuit helado con chocolate caliente
- B Vino de cosecha propia, agua, café, cerveza Marina y cava Mont-Ferrant

LaCafeteria

RESTAURANT

36 €

- 1 Ensalada de bogavante con vinagreta trufada
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes”
- P Tatin de manzanas caramelizadas con sorbete de mango y espuma de lichi
- B Absum Varietales '08 (blanco o negro) D.O. Somontano o cava Mont-Ferrant, agua y café

* TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA · SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

Celler Sant Antoni

RESTAURANT

40 €

- 1 Vieiras a la plancha con reducción de cerveza Marina
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” de rape al estilo del Sant Antoni
- P Brownie con helado de vainilla
- B Pinord Sa Nansa blanco, agua, café y una copa de cava Mont-Ferrant

El CellerdelaPuntaire

RESTAURANT

35 €

- A Aperitivo
- 1 Vieiras gratinadas con setas
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” al estilo de La Puntaire
- P Postres caseros del día
- B Cava Mont-Ferrant Blanes Nature, vino Sumarroca o cerveza Marina, agua Sant Aniol, café y pan

Club de Vela

RESTAURANT

35 €

- 1 Cóctel de piña con gambas
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” al estilo del Club de Vela
- P Mazzini con frutas del bosque
- B Terra Alta Val Mallor o cava Mont-Ferrant, agua y café

Kiku

RESTAURANT

35 €

- 1 Tostada de escalivada y anchoas
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes”
- P Copa Trapess de yogur y moras
- B Albariño Gundian (Rias Baixas), cerveza Marina o cava Mont-Ferrant, agua y café

Laia

RESTAURANT

39⁹⁵ €

- 1 Pica-pica: anchoas de Blanes, mini vieiras y calamares a la romana
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” al estilo de la abuela
- P Crema catalana con fresas o sorbete de limón
- B Cerveza Marina, vino de Rueda, Penedés o cava Mont-Ferrant, agua y café

LaNou

RESTAURANT (cerrado del 17 al 24 de junio)

35 €

- 1 Pica-pica de marisco
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes”
- P Sorbete de limón al cava
- B Cerveza Marina de bienvenida, Cresta Azul Peralada, agua, café y una copa o botella de cava Mont-Ferrant

Las Salinas

RESTAURANT

35 €

- A Aperitivo de bienvenida
- 1 Sopa de pescado
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” al estilo de Las Salinas
- P Sorbete de limón o biscuit helado con chocolate caliente
- B Cava de la casa o Mont-Ferrant, agua y café

Síbaris

RESTAURANT

37 €

- 1 Salteado de marisco con verduras de temporada y romesco
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes”
- P Tatin de manzana sobre crema inglesa
- B Vino blanco Gramona Moustillant o Fenomenal (Verdejo D.O. Rueda)
o cava Mont-Ferrant, agua y café

Siroco

RESTAURANT

38 €

- A Coquinas y gambas de Blanes con copa de Mont-Ferrant o cerveza Marina
- 1 Carpaccio de melón con jamón de pato y pimientos cherry rellenos de Ricotta
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” con almejas y cigalas
- P Repostería casera o ensalada de frutas selectas con fondant de chocolate
y cava Mont-Ferrant
- B Vino Blanc Pescador D.O. Perelada o Chardonnay Sumarroca D.O. Penedès,
agua y café

Sold'Or

RESTAURANT

35 €

- 1 Mar y mar de carpaccio de bacalao y salmón marinado con crudités y vinagreta de Módena
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” al ajo quemado con marisco
- P Crema catalana o mousse de limón
- B Copa de bienvenida Mont-Ferrant brut, Blanc de Blancs Pescador, Ribera de Duero tinto o cerveza Marina, agua, café, chupitos y copa de cava Mont-Ferrant

CanTon

RESTAURANT

40 €

- 1 Pastel de cabracho
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” al estilo de Can Ton
- P Sorbete de Limetta
- B Sonatina de Mas Ferrant D.O. Penedès o cava Mont-Ferrant, agua y café

ElVentall

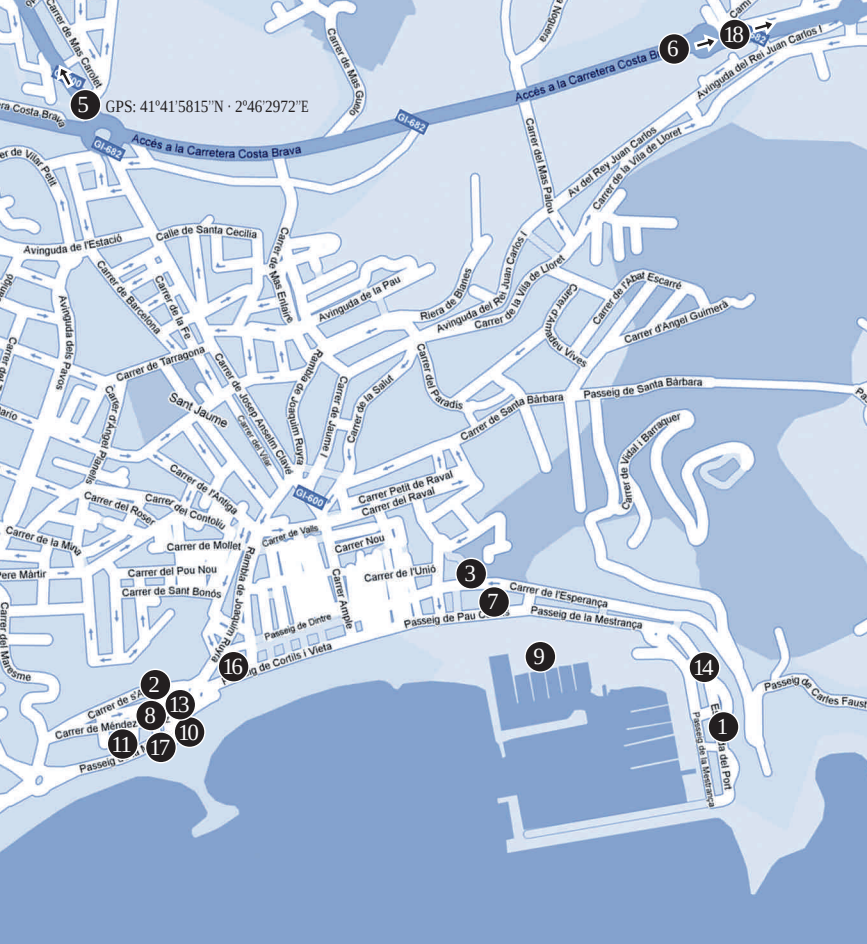
RESTAURANT

39⁵⁰ €

- A Aperitivo de bienvenida con cerveza Marina
- 1 Laminado de pulpo de roca sobre tartar de escalivada y aceite de humo
- 2 Canelón de changurro de buey de mar gratinado con crema de erizos
- 3 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes” con cigalas y aros de calamar
- P Tortellinis de piña rellenos de mousse de mango con sorbete de lichi
- B Mont-Ferrant Blanes&Blanes, agua y café

- 1 **1834**
Esplanada del Port, 17 · Tel. 972 333 243
- 2 **S'Auguer**
S'Auguer, 2 · Tel. 972 351 405
- 3 **LaBalma**
Esperança, 11 · Tel. 972 338 748
- 4 **CanBorrell**
Provença, 14 · Tel. 972 348 012
- 5 **CanBruno**
Ctra. Tordera-Blanes, km 3.300 · Tel. 972 330 586
- 6 **LaCafeteria**
Ctra. Accés Costa Brava, km 6,7 · Tel. 972 108 501
- 7 **CellerSantAntoni**
Passeig Pau Casals, 61 · Tel. 972 351 438
- 8 **ElCellerdelaPuntaire**
Mirador de s'Auguer, 17 · Tel. 972 359 097
- 9 **ClubdeVela**
Esplanada del Port, s/n · Tel. 972 103 619
- 10 **Kiku**
St. Andreu de la Palomera, 2 · Tel. 972 332 727
- 11 **Laia**
Passeig de la Marina, 16 · Tel. 972 333 224
- 12 **LaNou**
Avda. Europa, 43 nau 2 · Tel. 972 338 018
- 13 **LasSalinas**
Plaça de Catalunya, 18 · Tel. 972 331 264
- 14 **Síbaris**
Esplanada del Port, 11 · Tel. 972 332 948
- 15 **Siroco**
Lluís Companys, 15 · Tel. 972 354 522
- 16 **Sold'Or**
Psg. Cortils i Vieta, 6 · Tel. 972 335 303
- 17 **CanTon**
St. Andreu de la Palomera, 4 · Tel. 972 334 938
- 18 **ElVentall**
Ctra. de Blanes a Lloret, s/n · Tel. 972 332 981





5 GPS: 41°41'5815"N · 2°46'2972"E

Accés a la Carretera Costa Brava

Accés a la Carretera Costa B

Avinguda de l'Estació

Carrer de Tarragona

Carrer de la Pau

Carrer de la Fe

Carrer de Josep Anselm Clavés

Carrer de la Vilella

Carrer de l'Antiga

Carrer del Contollet

Carrer de la Mola

Carrer del Pou Nou

Carrer de Sant Bonifaci

Passeig de Dintre

Passeig de Cortils i Vieta

Carrer de Sant

Carrer de Méndez

Passeig de

Avinguda de la Pau

Riera de Blanes

Avinguda del Rei Joan Carles I

Carrer de la Salut

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Avinguda del Rei Joan Carles I

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella

Carrer de la Vilella



suquet
DE PEIX DE SA
palomera
DE BLANES

Organitzen:



AJUNTAMENT DE
BLANES
Oficina de Turisme de Blanes

Blanes



Costa Brava
www.costabrava.org

Col·laboren:



CONFRARIA
DE PESCADORS
DE BLANES



MONT-FERRANT
En la intimitat des del 1863

Marina
Cervesa artesana
de Blanes



marimurtra
JARDI BOTÀNIC



**PINYA
DE ROSA**
Jardí Botànic Tropical



2x1 en l'entrada
2x1 en la entrada



**PINYA
DE ROSA**
Jardí Botànic Tropical

2x1 en l'entrada
2x1 en la entrada

Oferta vàlida fins al desembre de 2012. Cal el segell del restaurant.
Oferta válida hasta diciembre de 2012. Es necesario el sello del restaurante.