

23a CAMPANYA  
GASTRONÒMICA

PEIX DE  
ROCA  
BEGUR



Il·lustració original de Sol Anglada

DEL 30 D'ABRIL  
AL 5 DE JUNY 2022



**23a**  
CAMPANYA  
GASTRONÒMICA  
2022

# PEIX DE ROCA BEGUR

*Fa més de 100 anys, el poeta català Ferran Agulló i Vidal es va emocionar tant pels escarpats penya-segats revestits de pins que s'enfonsen a cales de sorra desertes i aigües turqueses, que va somiar el nom de Costa Brava. Després d'aquest bateig poètic per Ferran Agulló l'any 1908, la nostra costa segueix servint-nos, any rere any, el peix més gustós i salvatge: **el nostre peix de roca.***



PARTICIPACIÓ  
RESTAURANTS  
PEIX DE ROCA

# CAP SA SAL

PEIX DE ROCA BEGUR 2022

Xatonada

Escamarlans saltejats

Calamars andalusa amb llima

Musclos al vapor

---

Suquet de peix de roca de Begur

---

Postres a escollir

---

Preu per persona: 47 € (taules completes)

---

**Carretera d'Aiguafreda, s/n**

**Tel. 972 624 375 / 972 623 958 / [www.capsasalhotel.com](http://www.capsasalhotel.com)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca, per a dues persones.

# CARBÓ

PEIX DE ROCA BEGUR 2022

Croquetes de cabrales amb confitura de figues

---

Gambeta de Palamós saltejada amb farigola

---

Amanida de vieires amb vinagreta de taronja

---

Pop al carbó amb parmentier de patata violeta

---

Arròs sec amb panegal i gambeta de Palamós  
o  
Peix de la costa al carbó

---

Recuit de Ca la Nuri amb mel  
o  
Tiramisú casolà  
o  
Coulant de xocolata blanca

---

Preu per persona: 48,50 € (taules completes)

---

**C. Ventura Sabater, 1 / Tel. 872 265 363**  
**[www.carbobegur.com](http://www.carbobegur.com)**

# CASA JUANITA

PEIX DE ROCA BEGUR 2022

Aperitiu de benvinguda amb copa de cava Perelada

---

Musclos a la planxa amb oli argudell

---

Amanida de l'àvia Juanita

---

Pop a la brasa d'alzina amb oli de paprika i el seu romesco

---

Peix de roca al forn de llenya segons captures (molla negra, sard, cantarà, panegal...)

---

Postres de la casa

---

Preu per persona: 52 € (taules completes)

---

**C. Pi i Ralló, 7 / Tel. 972 622 013**  
**[www.casajuanita.cat](http://www.casajuanita.cat)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca, per a dues persones.

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada (1 ampolla per a 2 menús) i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca, per a dues persones.

# COSTA BRAVA

PEIX DE ROCA BEGUR 2022

Aperitiu de la casa i copa de cava Perelada

---

Ceviche de lluernà

---

Arròs caldós amb musclos, mero i fumet de peix de roca

---

Catalanet (gelat artesà de nous amb ratafia)

---

Preu per persona: 45 € (taules completes)

---

**Platja de Sa Riera, s/n / Tel. 972 622 093**  
**[www.restaurantcostabrava.cat](http://www.restaurantcostabrava.cat)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca, per a dues persones.

# DIFERENT

PEIX DE ROCA BEGUR 2022

Gaspatxet d'avellanes amb tàrtar de gamba blanca de Palamós i gelat de tomata

---

Llobarro flamejat, avellana torrada, cítrics i bolets

---

Tàrtar d'escamarlà, el seu suquet i nyoquis de patata

---

Sípia amb pèsols

---

Pop a la brasa, kimchi de col, parmentier de patates i migas amb pebre vermell de la Vera

---

Arròs sec de peix de roca fregit al moment i all i oli d'algues

---

Suquet tradicional de panegal

---

Prepostre del dia

---

Cuba libre

---

Preu per persona: 83 € (taules completes)

---

**C. Pi i Ralló, 10 / Tel. 972 62 23 91**  
**[www.diferentrestaurant.es](http://www.diferentrestaurant.es)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada (1/2 ampolla de vi o cava per persona) i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca, per a dues persones.

# GALENA - MAS COMANGAU

PEIX DE ROCA BEGUR 2022

Aperitiu de la masia

---

Pebrots del piquillo farcits de rascassa i gambes

---

Suquet de Peix

---

Crema de vainilla caramel·litzada amb fruita natural

---

Preu per persona: 40 € (mínim dues persones)

---

**C. Ramon Llull, 1 (Urb. Residencial Begur)**  
**Tel. 972 623 210 / [www.mascomangau.com](http://www.mascomangau.com)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca, per a dues persones.

# HOSTAL SES NEGRES

PEIX DE ROCA BEGUR 2022

Crema de carbassó amb raviolis de gamba blanca

---

Musclos de roca en escabetx fresc cítric

---

Arròs de galeres

---

Peix de roca a la brasa

---

Ganache de xocolata amb crumble d'ametlles i gelat

---

Preu per persona: 56 € (taules completes)

---

**C. del Mar, 8 Platja de Sa Riera / Tel. 649 715 171**  
**[www.hostalsesnegres.com](http://www.hostalsesnegres.com)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca, per a dues persones.

# HOTEL AIGUA BLAVA

PEIX DE ROCA BEGUR 2022

Entreteniment fred i calent amb copa de cava Perelada

---

Gambes de Palamós a la *Diabola*

---

Pèsols ofegats amb escamarlans

---

Suprema de llobarro salvatge amb patates al forn a la catalana

---

Caneló de fruits vermells amb recuit de Fonteta i gelat de mel i pinyons

---

Llaminadures

---

Preu per persona: 70 € (taules completes)

---

**Platja de Fornells, s/n / Tel. 972 622 058**  
**[www.hotelaiguablava.com](http://www.hotelaiguablava.com)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca, per a dues persones.

# PARADOR D'AIGUABLAVA

PEIX DE ROCA BEGUR 2022

Pop de roca a la planxa amb escuma calenta de patates a l'all cremat

---

Crema freda de galeres i fesolets blancs al vermut amb perles d'oli d'oliva verge extra

---

Suquet de peix de roca amb gambes de costa, cloïsses i patates guisades

---

Taps de Begur flamejats amb rom, cafè i canyella

---

Preu per persona: 60 € (taules completes)

---

**Platja d'Aiguablava / Tel. 972 622 162**  
**[www.parador.es](http://www.parador.es)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca, per a dues persones.

# TAVERNA SON MOLAS

PEIX DE ROCA BEGUR 2022

Aperitius de benvinguda amb copa de cava Perelada

---

Rogers marinats amb escabetx cítrics

---

Arròs melós d'amone i cranc blau

---

Peix roquer amb salsa d'algues i aire marí

---

Postres del dia

---

Preu per persona: 52 € (taules completes)

---

**Camí del Mar, 16 / Tel. 618 779 832**  
**[www.tavernasonmolas.com](http://www.tavernasonmolas.com)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca, per a dues persones.

# TOC AL MAR

PEIX DE ROCA BEGUR 2022

Croquetes de gamba vermella de Palamós

---

Tàrtar de peix de roca

---

Arròs sec de peix de roca

---

Pastís de formatge amb gelat de te verd

---

Preu per persona: 57 € (taules completes)

---

**Platja d'Aiguablava, 8 / Tel. 972 113 232**  
**[www.tocalmar.cat](http://www.tocalmar.cat)**

El menú inclou aigua, vi i/o cava Castell de Perelada i cafè. Preu amb IVA inclòs.

Les persones que degustin un menú de peix de roca participaran en un sorteig d'una visita guiada pel litoral de Begur en barca, per a dues persones.





# PARTICIPACIÓ BARS - TAPES PEIX DE ROCA

## BAR DE PLAÇA

Plaça de la Vila, 5 / Tel. 972 62 21 77

Mandonguilles de peix de roca i gamba amb pèsols

---

## CAL BANDARRA

Plaça Pella i Forgas, 4 / Tel. 972 622 423

Croquetes de garoina i peix de roca

---

## CAN CLIMENT PLATILLOS

C. Pi i Ralló, 8 / Tel. 672 134 870

Peix de roca amb calçots amb romesco coreà i *mojo* de coriandre

---

## LA MOTXA

Plaça de l'Església, 4 / Tel. 972 622 872

Cruixents de morena

---

## SA BARRA

C. Sant Pere, 5 / Tel. 972 744 863

Bomba de pop

---

# ACTIVITATS

## PEIX DE ROCA BEGUR 2022



### DISSABTE 30 D'ABRIL

---

#### Inauguració de la 23a Campanya Gastronòmica del Peix de Roca

**Hora:** 12h

**Lloc:** Plaça Esteva i Cruañas

Presentarà l'acte Marc Ribas (cuines TV3). Seguidament, degustació de tastets de peix de roca acompanyats d'una copa de cava Perelada, a càrrec dels restaurants participants en la campanya gastronòmica.

L'acte està amenitzat musicalment per Marina Villegas i Gerard. El públic assistent podrà adquirir tiquets per degustar els tastets.

### DIUMENGE 8 DE MAIG

---

#### Taller infantil: Pintem pedres del Peix de Roca

**Hora:** d'11h a 13h

**Lloc:** Platja de Sa Riera

**Organitza:** Esplai Autèntic Begur

### 13, 14 i 15 DE MAIG

---

#### Cap de setmana de cinema

Projecció d'una pel·lícula de temàtica relacionada amb la campanya gastronòmica del Peix de Roca

**Hora:** Al llarg de tot el cap de setmana

**Horaris:** Divendres 13/05: 22h

Dissabte 14/05: 17h i 20h

Diumenge 15/05: 18h

**Lloc:** Cinema Casino

**Entrada general:** 7 €

**Entrada reduïda:** 5 € (Pensionistes, jubilats, majors de 65 anys i nens d'entre 2 i 17 anys)

### DIUMENGE 15 DE MAIG

---

#### Taller en família: Galetes de Peix de Roca

**Hora:** d'11h a 12h i de 12h a 13h

**Lloc:** Plaça de l'Església

**Inscripcions prèvies (aforament limitat):** Oficina de Turisme  
turisme@begur.at / Tel. 972 624 520

### DIUMENGE 22 DE MAIG

---

#### 1a Caminada Peix de Roca Begur

Activitat gratuïta

**Hora sortida:** 8h

**Lloc sortida:** Plaça de la Vila

**Organitza:** Club Excursionista Els Perduts de Begur

### 27, 28 i 29 DE MAIG

---

#### VIII Begur en Flor

Durant el cap de setmana trobareu el poble guarnit amb exposicions florals a places, carrers i a racons del municipi, tallers per a totes les edats, música en directe, concursos, activitats infantils...

**Organitza:** ACIT - Associació de Comerç i Turisme de Begur



SOL

Il·lustració original de Sol Anglada

Maquetació: www.agenciatscc.com



Barris i Viles Marineres



Generalitat de Catalunya



Diputació de Girona



Costa Brava

PERELADA

Ajuntament de Begur · Promoció Econòmica i Turisme

Av. Onze de setembre 5, 17255 Begur (+34 972 62 45 20) · turisme@begur.cat

www.visitbegur.cat · www.begur.cat · #peixderoca · #Beguresautentic



Los menús incluyen agua, vino y/o cava Perelada y café. Precios con IVA incluido.

**CAP SA SAL**

Carretera d'Aiguafreda, s/n / 972 624 375 / 972 623 958

- Xatonada  
Cigalas salteadas  
Calamares andaluza con lima  
Mejillones al vapor
- Suquet (guiso) de pescado de roca de Begur
- Postres a escoger

**Precio por persona:** 47 € (Mesas completas)

**CARBÓ**

c. Ventura Sabater, 1 / 872 265 363

- Croquetas de cabrales con confitura de higos
- Gambita de Palamós salteada con tomillo
- Ensalada de vieiras con vinagreta de naranja
- Pulpo al carbón con parmentier de patata violeta
- Arroz seco con gallineta roja y gambita de Palamós
- Pescado de la Costa al carbón
- Requesón de Ca la Nuri con miel o Tiramisú casero o coulant de chocolate blanco

**Precio por persona:** 48, 5 € (Mesas completas)

**CASA JUANITA**

c. Pi i Ralló, 7 / 972 622 013

- Aperitivo de bienvenida con copa de cava Perelada  
Mejillones a la plancha con aceite argudell
- Ensalada de la abuela Juanita
- Pulpo a la brasa de encina con aceite de paprika y su romesco
- Pescado de roca al horno según capturas (brótola de roca, sargo, sargo picudo, gallineta roja...)
- Postre de la casa

**Precio por persona:** 52 € (Mesas completas)

**COSTA BRAVA**

Platja de Sa Riera, s/n / 972 622 093

- Aperitivo de la casa y copa de cava Perelada
- Ceviche de rubio
- Arroz caldoso con mejillones, mero y caldo de pescado de roca
- Catalanet (helado artesano de nueces con ratafía)

**Precio por persona:** 45 € (Mesas completas)

**DIFERENT**

c. Pi i Ralló, 10 / Tel. 972 622 391

- Gazpachito de avellanas con tartar de gamba blanca de Palamós y helado de tomate
- Lubina flambeada, avellana tostada, cítricos y setas
- Tartar de cigalas con su suquet y ñoquis de patata
- Sepia con guisantes
- Pulpo a la brasa, kimchi de col, parmentier de patatas y migas con pimentón de la Vera
- Arroz seco de pescado de roca frito al momento con alioli de algas
- Suquet tradicional de gallineta
- Prepostre del día
- Cuba libre

**Precio por persona:** 83 € (Mesas completas)

**GALENA-MAS COMANGAU**

c. Ramon Llull, 1 (Urb. Residencial Begur) / 972 623 210

- Aperitivo de la masía
- Pimientos del Piquillo rellenos de cabracho y gambas
- Suquet de pescado
- Crema de vainilla caramelizada con fruta natural

**Precio por persona:** 40 € (Mínimo dos personas)

**HOTEL SES NEGRES**

C. del Mar, 8 / 649 715 171

- Crema de calabacín con raviolis de gamba blanca
- Mejillones de roca en escabeche fresco cítrico
- Arroz de galeras
- Pescado de roca a la brasa
- Ganache de chocolate con crumble de almendras y helado

**Precio por persona:** 56 € (Mesas completas)

**HOTEL AIGUA BLAVA**

Platja de Fornells, s/n / 972 622 058

- Entretenimiento frío y caliente con copa de cava Perelada
- Gambas de Palamós a la Diabola
- Guisantes rehogados con cigalas
- Suprema de lubina salvaje con patatas al horno a la catalana
- Canelon de frutos rojos con recuit de Fonteta y Helado de miel y piñones
- Golosinas

**Precio por persona:** 70 € (Mesas completas)

## PARADOR D'AIGUABLAVA

Platja d'Aiguablava / 972 622 162

- Pulpo de roca a la plancha con espuma caliente de patata al ajo quemado
- Crema fría de galeras y alubias blancas al vermú con perlas de aceite de oliva virgen
- Suquet de pescado de roca con gambas de costa, almejas y patatas guisadas
- Taps de Begur con ron, café y canela

**Precio por persona:** 60 € (Mesas completas)

## TAVERNA SON MOLAS

Camí de Mar, 16 / 618 779 832

- Aperitivos de bienvenida con copa de cava Perelada
- Salmonetes marinados con escabeche cítrico
- Arroz meloso de anemona y cangrejo azul
- Pescado de roca con salsa de algas y aire marino
- Postres del día

**Precio por persona:** 52 € (Mesas completas)

## TOC AL MAR

Platja d'Aiguablava, 8 / 972 113 232

- Croquetas de gamba roja de Palamós
- Tartar de pescado de roca
- Arroz seco de pescado de roca
- Tarta de queso con helado de té verde

**Precio por persona:** 57 € (Mesas completas)

# ACTIVIDADES



**SÁBADO 30 de ABRIL**

**Inauguración de la 23ª Campaña Gastronómica del Pescado de Roca** Time: 12h. Place: Plaza Esteva i Cruañas. Presentará el acto Marc Ribas (Cuines TV3). Habrá degustación de tapas de los restaurantes participantes con música en directo a cargo de Marina Villegas y Gerard Carrasquilla (se podrán adquirir tiques para degustar las tapas).



**8 de MAYO**

**Taller infantil: Pintemos piedras del Pescado de Roca** Hora: de 11h a 13h. Lugar: Playa de Sa Riera. Organiza: Esplai Autèntic Begur



**15 de MAYO**

**Taller familiar: Galletas de Pescado de Roca.** Hora: de 11 a 12 h y de 12 a 13 h. Lugar: Plaza de la Iglesia. Inscripciones a [turisme@begur.cat](mailto:turisme@begur.cat) / 972624520



**13, 14 y 15 MAYO**

**Fin de semana de cine gastronómico "El cocinero de los últimos deseos"** Hora: 13/05 a las 22h, 14/05 a las 17h y 20h, 15/05 a las 18h. Lugar: Cine Casino Tickets: general 7€ / reducido 5€ (pensionistas, jubilados, mayores de 65 años y niños entre 2 y 18 años).



**22 MAYO**

**1ª CAMINATA PESCADO DE ROCA BEGUR.** Lugar: Plaza de la Vila. Organiza: Grupo Excursionista Els Perduts. Hora: 8h.



**27, 28 y 29 MAYO**

**VIII Begur en flor.** Lugar: Centro del pueblo. Organiza: Associació de Comerç i Turisme de Begur.

Más información: **AJUNTAMENT DE BEGUR - ÀREA DE PROMOCIÓ ECONÒMICA I TURISME**  
Av. Onze de setembre, 5 Begur (GIRONA) | (0034) 972 624 520 [turisme@begur.cat](mailto:turisme@begur.cat) [www.visitbegur.cat](http://www.visitbegur.cat) [www.begur.cat](http://www.begur.cat)  
#peixderoca #beguresautentic



Menus include water, Castell Perelada wine and/or cava, plus coffee. Prices include VAT.

### CAP SA SAL

Carretera d'Aiguafreda, s/n / 972 624 375 / 972 623 958

- *Xatonada*  
Langoustines sautées  
Calamars à l'andalouse avec lime  
Moules à la vapeur
- Suquet (ragoût) de poisson de roche de Begur
- Desserts à choisir

**Prix par personne:** 47 € (Tables complètes)

### CARBÓ

c. Ventura Sabater, 1 / 872 265 363

- Croquettes au fromage Cabrales avec confiture de figes
- Crevette de Palamós sautée avec thym
- Salade aux coquilles Saint-Jaques avec vinaigrette d'orange
- Poulpe au charbon avec parmentier de pomme de terre violette
- Riz sec avec rascasse de fond et crevettes de Palamós
- Poisson de côte au charbon
- Fromage blanc de Ca la Nuri au miel ou Tiramisu maison ou coulant de chocolat blanc

**Prix par personne:** 48, 5 € (Tables complètes)

### CASA JUANITA

c. Pi i Ralló, 7 / 972 622 013

- Apéritif de bienvenue avec coupe de cava Perelada  
Moules grillées avec huile *argudell*
- Salade de la grand-mère Juanita
- Poulpe grillé au chêne avec huile de paprika et romesco
- Poisson de roche au four selon captures (moustella mostelle, sar, sar à museau pointu, rascasse de fond...)
- Dessert maison

**Prix par personne:** 52 € (Tables complètes)

### COSTA BRAVA

Platja de Sa Riera, s/n / 972 622 093

- Apéritif maison et verre de cava Perelada
- Ceviche de grondin
- Riz au bouillon avec moules, mérrou et fumet de poisson de roche
- *Catalanet* (glacée maison de noix avec ratafia)

**Prix par personne:** 45 € (Tables complètes)

### DIFERENT

c. Pi i Ralló, 10 / 972 622 391

- Petit gaspacho de noisettes avec tartare de crevettes blanches de Palamós et glace à la tomate
- Bar flambé, noisettes grillées, agrumes et champignons
- Tartare de langoustines, son "suquet" et gnocchis de pomme de terre
- Seiche aux petit pois
- Poulpe grillée, kimchi de chou, parmentier de pommes de terre et *migas* au poivre rouge de la Vera
- Riz sec de poisson de roche frit à l'instant avec ailoli aux algues
- Suquet (ragoût) de rascasse de fond
- Pré dessert du jour
- Cuba libre

**Prix par personne:** 83 € (Tables complètes)

### GALENA-MAS COMANGAU

c. Ramon Llull, 1 (Urb. Residencial Begur) / 972 623 210

- Apéritif maison
- Poivrons du piquillo farcis de rascasse rouge et crevettes
- Suquet (ragoût) de poisson
- Crème de vanille caramélisée aux fruits naturels

**Prix par personne:** 40 € (Minimum deux personnes)

### HOTEL SES NEGRES

c. del Mar, 8 Platja de Sa Riera / 649 715 171

- Crème de courgette et raviolis de crevettes blanches
- Moules de roche marinées aux agrumes frais
- Riz aux cigales de mer
- Poisson de roche grillée
- Ganache de chocolat avec crumble aux amandes et glacée

**Prix par personne:** 56 € (Tables complètes)

### HOTEL AIGUA BLAVA

Platja de Fornells, s/n / 972 622 058

- Snacks chauds et froids avec coupe de cava Perelada
- Crevettes de Palamós à la diabola
- Petit pois mijotés avec langoustines
- Suprême de bar sauvage avec pommes de terre au four à la Catalane
- Cannelloni aux fruits rouges avec fromage blanc de Fonteta et glacé de miel et pignons
- Gourmandise

**Prix par personne:** 70 € (Tables complètes)

## PARADOR D'AIGUABLAVA

Platja d'Aiguablava / 972 622 162

- Poulpe de roche grillé avec écume chaud de pommes de terre à l'ail brûlé
- Crème froide de cigales de mer et haricots blancs au vermouth avec perles d'huile d'olive verge
- *Suquet* (ragoût) de poisson de Roche avec crevettes de côte, palourdes et pommes de terre cuisinées
- *Bouchon* de Begur flambée aux rom, café et cannelle

**Prix par personne : 60 €** (Tables complètes)

## TOC AL MAR

Platja d'Aiguablava, 8 / 972 113 232

- Croquettes de crevette rouge de Palamós
- Tartare de poisson de roche
- Riz sec de poisson de roche
- Gâteau de fromage avec glacée de thé vert

**Prix par personne: 57 €** (Tables complètes)

## TAVERNA SON MOLAS

Camí de Mar, 16 / 618 779 832

- Apéritif de bienvenue avec coupe de cava Perelada
- Rouget mariné avec pickle aux agrumes
- Riz crémeux aux anémones et crabe bleu
- Poisson de roche avec sauce d'algues et brise marine
- Dessert du jour

**Prix par personne: 52 €** (Tables complètes)

# ACTIVITÉS



### SAMEDI 30 AVRIL

**Présentation de la 23ème Campagne Gastronomique du Poisson de Roche** Heure: 12h. Lieu: Plaça Esteva i Cruañas. Présentée par Marc Ribas (Cuines TV3), il y aura tapas des restaurants qui participent cet année (le publique pourra acheter tickets pour déguster), avec musique en directe par Marina Villegas et Gerard Casquilla.



### DIMANCHE 8 MAI

**Atelier pour les enfants: peint le caillou du poisson de roche.** Organisée par: Esplai Autèntic Begur Heure: de 11h à 13h. Lieu: Plage de Sa Riera



### DIMANCHE 15 MAI

**Atelier pour la famille: biscuits du poisson de roche.** Heure: de 11h à 12h et 12h à 13h. Lieu: Place de l'Església. Inscriptions à [turisme@begur.cat](mailto:turisme@begur.cat) ou 972624520.



### 13, 14 et 15 MAI

**Weekend de cinéma gastronomique.** Heure: 13/05 à 22h, 14/05 à 17h et 20h, 15/05 à 18h.. Lieu: Cine Casino Tickets: général 7€ / réduit: 5€ (retraitées, gent + 65 ans et enfants entre 2 and 18 ans).



### DIMANCHE 22 MAI

**1ÈRE MARCHÉ POISSON DE ROCHE.** Lieu: Place de la Vila. Organisée par: Groupe Excursionniste Els Perduts. Heure: 8h.



### 27, 28 et 29 MAI

**VIII Begur en flor.** Lieu: Centre-ville. Organisée par: Associació de Comerç i turisme de Begur.

Más informació: **AJUNTAMENT DE BEGUR - ÀREA DE PROMOCIÓ ECONÒMICA I TURISME**

Av. Onze de setembre, 5 Begur (GIRONA) | (0034) 972 624 520 [turisme@begur.cat](mailto:turisme@begur.cat) [www.visitbegur.cat](http://www.visitbegur.cat) [www.begur.cat](http://www.begur.cat)

#peixderoca #beguresautentic



Menus include water, Castell Perelada wine and/or cava, plus coffee. Prices include VAT.

### CAP SA SAL

Carretera d'Aiguafreda, s/n / 972 624 375 / 972 623 958

- *Xatonada*  
Sautéed langoustines  
Squids Andalusian style with lime  
Steamed rock mussels
- Begur rockfish Suquet (stew)
- Deserts to choose

**Price per person:** 47 € (Full tables)

### CARBÓ

c. Ventura Sabater, 1 / 872 265 363

- Cabrales cheese croquettes with fig jam
- Palamós prawn sautéed with thyme
- Scallop salad with orange vinaigrette
- Charcoal-grilled octopus with violet potato parmentier
- Dry rice with blackbelly rosefish and Palamós prawn
- Charcoal-grilled fish from our coast
- Cottage cheese from Ca La Nuri with honey or homemade Tiramisu or white chocolate coulant

**Price per person:** 48, 5 € (Full tables)

### CASA JUANITA

c. Pi i Ralló, 7 / 972 622 013

- Welcome appetizer with glass of cava Perelada  
Grilled mussels with *argudell* oil
- Grandmother Juanita's salad
- Oak-grilled octopus with paprika oil and romesco sauce
- Baked rock fish according to catch (forkbeard, White Seabream, sharpsnout seabream, black belly rosefish...)
- Home desert

**Price per person:** 52 € (Full tables)

### COSTA BRAVA

Platja de Sa Riera, s/n / 972 622 093

- Homemade aperitif and glass of cava Perelada
- Gurnard ceviche
- Rice broth with mussels, grouper and rockfish-stock
- *Catalanet* (homemade walnuts and ratafia ice cream)

**Price per person:** 45 € (Full tables)

### DIFERENT

c. Pi i Ralló, 10 / Tel. 972 622 391

- Small gazpacho of hazelnuts, white prawn tartar from Palamós and tomato ice cream
- Flambéed sea bass, toasted hazelnuts, citrus fruit and mushrooms
- Norway lobster tartare, served with its own stew sauce and potato gnocchi
- Cuttlefish with peas
- Grilled octopus, cabbage kimchi, mashed potatoes and *migas* [a breadcrumb-based dish] with La Vera red pepper
- Rice paella, rockfish fried at the moment with seaweed allioli (garlic mayonnaise)
- Blackbelly rosefish Suquet (stew)
- Pre dessert of the day
- Cuba libre

**Price per person:** 83 € (Full tables)

### GALENA-MAS COMANGAU

c. Ramon Llull, 1 (Urb. Residencial Begur) / 972 623 210

- Home appetizer
- Piquillo peppers stuffed with blackbelly rosefish and shrimps
- Fish Suquet (stew)
- Caramelised vanilla cream with natural fruit

**Price per person:** 40 € (Minimum two people)

### HOTEL SES NEGRES

c. del Mar, 8 Platja de Sa Riera / 649 715 171

- Courgette cream with white prawn ravioli
- Fresh pickled rock mussels
- Mantis shrimps rice
- Charcoal grilled rockfish
- Chocolate ganache with almond crumble and ice cream

**Price per person:** 56 € (Full tables)

### HOTEL AIGUA BLAVA

Platja de Fornells, s/n / 972 622 058

- Entertainments with a glass of cava Perelada
- Palamós shrimps diabola style
- Lightly-fried peas with langoustines
- Wild sea bass supreme with baked potatoes Catalan style
- Red fruit cannelloni with Fonteta cottage cheese with honey and pine nut ice cream
- Sweets

**Price per person:** 70 € (Full tables)



## PARADOR D'AIGUABLAVA

Platja d'Aiguablava / 972 622 162

- Grilled rock octopus with hot foam of potatoes and burnt garlic
- Mantis shrimps cold cream and haricot beans with vermouth and olive oil pearls
- Rockfish *suquet* (stew) with coast prawns, clams and grilled potatoes
- Begur *cap* flambéed with rum, coffee and cinnamon

**Price per person:** 60 € (Full tables)

---

## TAVERNA SON MOLAS

Camí de Mar, 16 / 618 779 832

- Welcome appetizer with a glass of cava Perelada
- Red mullet marinated with citrus pickle
- Creamy anemone rice and blue crab
- Rockfish with seaweed sauce and sea air
- Desert of the day

**Price per person:** 52 € (Full tables)

---

## TOC AL MAR

Platja d'Aiguablava, 8 / 972 113 232

- Palamós red prawns croquettes
- Rockfish tartar
- Dry rockfish rice
- Cheesecake with green tea ice cream

**Price per person:** 57 € (Full tables)

# ACTIVITIES



## SATURDAY 30<sup>TH</sup> APRIL

**23rd Rockfish Campaign presentation** Time: 12h. Place: Plaça Esteva i Cruañas. It will be presented by Marc Ribas (Cuines TV3), and live music by Marina Villegas and Gerard Carrasquilla. There will be tapas from all the restaurants participating to the campaign (tickets for food and drinks will be sold the same day).



## SUNDAY 8<sup>TH</sup> MAY

**Children workshop: paint the rockfish stones** Organized by: Espai Autèntic Begur Time: from 11 to 13 h Place: Sa Riera beach.



## SUNDAY 15<sup>TH</sup> MAY

**Family workshop: Rockfish cookies** Time: from 11to 12h, and 12 to 13 h .Place: Plaça de l'Església. Inscriptions at [turisme@begur.cat](mailto:turisme@begur.cat) / 972624520.



## 13<sup>TH</sup>, 14<sup>TH</sup> and 15<sup>TH</sup> MAY

**Gastronomic cinema weekend.** Time: 13/05 at 22h, 14/05 at 17h and 20h, 15/05 at 18h. Place: Cine Casino Tickets: general ticket 7€ / reduced Price: 5€ (retired people, pensioners, people over 65 years old and children between 2 and 18 years old).



## SUNDAY 22<sup>TH</sup> MAY

**1<sup>st</sup> WALK "PEIX DE ROCA"** Place: Plaça de la Vila Organized by: Grup Excursionista Els Perduts. Time: 8h



## 27, 28 & 29 TH MAY

**VIII Begur en flor.** Place: Centre of the village. Organized by: Associació de Comerç I Turisme de Begur.