

MENÚ

D
E
L
A

2
0
2
3

GAMBA
DE PALAMÓS

13 MAIG – 11 JUNY



PALAMÓS.
Vida mediterrània

MENÚ
DE **2**
L **0**
A **2**
3
GAMBA
DE PALAMÓS





**Durant un mes,
la Gamba de Palamós certificada
amb Marca de Garantia s'eleva
al seu màxim nivell per gaudir-ne
de mil maneres diferents.**

**Tots els restaurants que participen
d'aquest *Menú de la Gamba*
s'han certificat amb la Marca
de Garantia Gamba de Palamós
per oferir la màxima qualitat
i treballar per la sostenibilitat.**



Amb aquest menú,
els restaurants certificats
amb la Marca de Garantia
Gamba de Palamós,
no només volen fer gaudir
els vostres sentits a través
de la seva gastronomia,
si no que volen reconèixer
la feina del sector pesquer
palamosí oferint-vos
el producte més preuat
d'aquesta flota pesquera.





1

BELL PORT

Passeig del Mar, 1, Palamós
Tel. 972 31 57 72

€ 49,90

Per començar!!!

Anxoves de Palamós
amb unes torradetes
amb tomàquet



Continuem amb...

La nostra Gamba
de Palamós mitjana
a la planxa (200 g/pers.)



Acabarem amb...

Els clàssics fideus arrossejats
amb sípia i Gamba de Palamós

Per beure...

Una ampolla
de vi per parella



Les postres

Postres a escollir



Cafè i xarrup



2

CAN BLAU

Carer Vapor, 3, Palamós
Tels. 657 86 13 29 - 972 31 61 13

€ 59

Anxoves “salades a Palamós”
amb pa amb tomàquet

◆
Gamba de Palamós (200 g)
capturades al rec del Rostoll
o al red de Sant Sebastià,
a unes 2 milles de la costa

◆
Cassola marinera de fideus
amb xispa o sense, inspirada
en la recepta dels vells
pescadors

Coulant
de xocolata
o Copa danesa

◆
Vi o cava
o cervesa o altres

◆
Cafès



3

CAN QUEI

Passeig de Mar, 42, Palamós
Tel. 686 72 35 54

€ 48

Entrant

Carpaccio
de Gamba de Palamós



Primer plat

Gamba mitjana de Palamós



Plat principal

Arròs caldós mariner

Les postres

Tiramisú casolà



Vi blanc

Empordà Encís



4

CASAMAR

Carrer del Nero, 3, Llafranc
Tel. 972 30 01 04

€ 90

Crackers de benvinguda

Flor cruixent amb formatge
la Balda i codony

Mini quiche de blat de moro
amb humus de pastanaga
al comí

Bao de pollastre de pagès
amb maionesa suau de romaní

Tàrtar de Gamba de Palamós
amb safrà, fonoll marí
i la seva caldereta

Crema fina de patata i porro
amb Gamba de Palamós,
esferes de patata i salsa jurvert

Carxofes saltades amb
Gamba de Palamós,
cansalada i veoluté
de botifarra blanca

Arròs melós de Gamba
de Palamós amb salsitxa
i costella de porc

El món dolç

Brownie de xocolata
amb plàtan, caramel i
gelat de xocolata especiat

Petit fours



EL NÀUTIC DE PALAMÓS

Port Vell de Palamós
Tel. 686 72 35 54

€ 48

Entrant

Carpaccio
de Gamba de Palamós



Primer plat

Gamba mitjana de Palamós



Plat principal

Arròs caldós mariner

Les postres

Tiramisú casolà



Vi blanc

Empordà Encís



6

ES PORTIÓ DE L'HOSTALILLO

Carrer de Bellavista, 22, Tamariu
Tel. 972 62 02 28

€ 65

Entrants

Croquetes de
Gamba de Palamós
10 unitats de Gamba
de Palamós a la planxa

Segon

Turbot de la nostra costa
al tall a la brasa

Les postres

Sorbet de mango



Servei de pa
i aigua mineral



Vi blanc Perelada
Obsequi de l'Empordà
o
Vi negre Perelada
Amfitrió de l'Empordà



7

HOSTAL LA FOSCA

Passeig de la Fosca, 24, Palamós
Tel. 972 60 10 71

€ 52

Aperitiu de Benvinguda "B"



Amanida de l'hort
amb formatge d'ovella "B"



Fideuà amb gambes
i cloïsses



Gamba de Palamós (200 g)

Recuit

amb confitura "B"



Pa, aigua i vi "B"



8

HOTEL TRIAS

Passeig del Mar, s/n, Palamós
Tel. 972 60 18 00

€ 49,50
A terrasses
suplement 10%

Entrant

Croquetes de Gamba
de Palamós



Primer plat

Gamba de Palamós
a la planxa (200 g)



Segon plat

Fideuà del Trias
amb allioli de gambes
o
Calamars a la planxa lacats
amb salsa teriyaki
i carbassons marinats

Les postres

Crema catalana
cremada "Hotel Trias"

Carpaccio de pinya
natural amb gelat
de vainilla i coulis
de caramel



Celler

Aigües minerals
Vi selecció Hotel Trias
(1 ampolla de vi 3 pax)
Cafè



9

KAOS

Plaça de Sant Pere, 14, Palamós
Tel. 872 01 99 39

€ 45

Per Compartir i Xalar

Croquetes de Gamba vermella
de Palamós amb maionesa
de llima

Carpaccio de Gamba vermella
de Palamós, advocat i pinyons
Espàrrec "Gilda" amb Gamba
blanca de Palamós,
oliva verda i encurtits

◆
Peus de porc
amb Gamba vermella
o arròs de Gamba vermella

El kaos més dolç per compartir

Pastís de formatge
Mas Farró

◆
Aigües, refrescs,
cerveses, aperitius,
vi, licors i copes
(no inclòs)



10

L'ARCADA

Carrer Pagès Ortiz, 49, Palamós
Tel. 972 31 72 15

€ 45

Entrants

Pastís de peix de roca
de la llotja amb salsa
cocktail de gambes
Croqueta de gambes



Primer plat

Gamba mitjana fresca
de Palamós a la planxa
amb sorra de gambes



Plat principal

Arròs sec a la llauna
amb gamba i all i oli

Les postres

Pastís de la casa
(assortit de pastissos
per escollir)



11

LA CALA TAVERNA

Carrer de les Notaries, 20, Palamós
Tel. 601 90 11 90

€ 60

Per fer boca

*Pa amb tomàquet en textures
i anxova marinada de Palamós
amb gelat d'oli d'oliva



*Bunyols de Gamba blanca
de Palamós



Carpaccio de Gamba
de Palamós amb esfèrics de
plàncton i focaccia d'algues



Coulant de gambes amb
carbonara dels seus caps

Escumós de suquet
de gamba i cranc
blau amb aire de mar



Arròs de gamba
amb gamba i gamba



Postre de xocolata
amb almívar de caps
de gamba i gelat
de sucre salat



Inclou vi D.O. Empordà
Obsequi blanc o
Amfitrió negre,
pa amb tomàquet i aigua



12

LA JOVITA

Carretera de la Bisbal, 46, Calonge
Tel. 972 65 12 16

€ 48

Torrades
amb tomata
i anxoves



Gamba mitjana
fresca de Palamós
(250 g)



Fideus rossejats
amb all i oli

El nostre
bescuit gelat
al tall



Vi inspirador
Cafè



13

LA SALA DE L'ISAAC

Carrer Barceloneta, 44, Llofriu
Tels. 972 30 16 38 - 620 37 00 03

€ 65

Entrants

Carpaccio de Gamba
vermella de la Llotja
de Palamós

Gamba vermella certificada
de la Llotja de Palamós
a la brasa d'olivera



Plat principal

Arròs carnaroli de l'Estany
de Pals de Gamba vermella
certificada de la Llotja
de Palamós amb espàrrecs
de marge a la cassola

Les postres

Maduixes de Sant Pol
de Mar macerades
amb espuma
de crema catalana



(Beguda apart)



8^a fira *de la* gamba *de* Palamós



10 de juny 2023

12—22 h. Llotja del port pesquer



 **PALAMÓS.**
Vida mediterrània

13

Llofriu

- 1 BELL PORT
- 2 CAN BLAU
- 3 CAN QUEL
- 4 CASAMAR
- 5 EL NÀUTIC DE PALAMÓS
- 6 ES PORTIÓ DE L'HOSTALILLO
- 7 HOSTAL LA FOSCA
- 8 HOTEL TRIAS
- 9 KAOS
- 10 L'ARCADA
- 11 LA CALA TAVERNA
- 12 LA JOVITA
- 13 LA SALA DE L'ISAAC

B A I X E M P

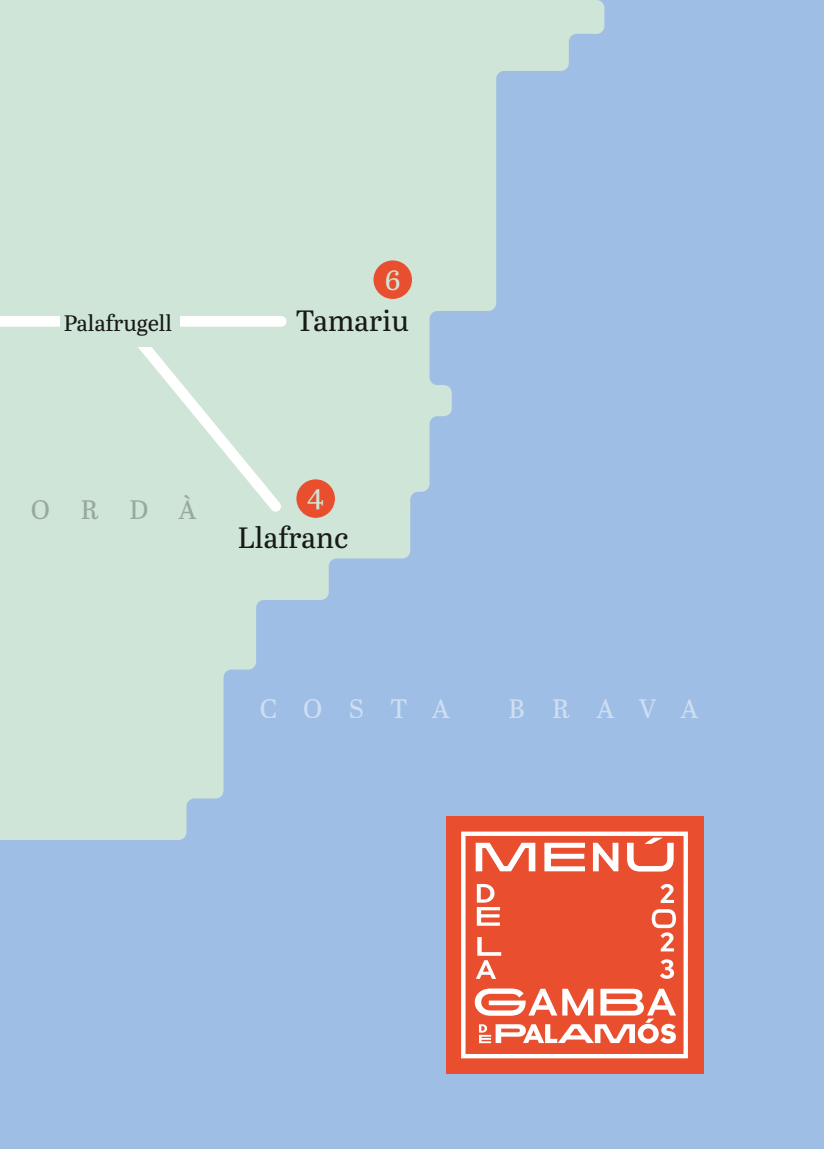
12

Calonge

7

Palamós

3 8 1 11 10
2 9
5



Palafrugell

Tamariu

O R D À

Llafranc

C O S T A B R A V A

MENÚ
D E L A 2023
GAMBA
D E PALAMÓS



Per què aquest menú especial de la Gamba de Palamós?

Des de fa anys, els pescadors de Palamós han pres consciència de la importància de mantenir els estocs de pesca en un bon estat de conservació.

Per això treballen amb els científics i amb l'Administració per implementar mesures que assegurin el futur del recurs pesquer mitjançant una explotació responsable del mar per part de tot el sector.

Des de 2013, d'acord amb les directrius europees, s'aplica a Palamós un pla de gestió de la pesquera de gamba vermella pioner a la Mediterrània occidental.

Un pla de gestió pesquera és un acord entre tots els agents implicats pel qual es determinen uns objectius de sostenibilitat i unes especificacions per assolir-los: què es pesca, com es pesca, qui pesca, on es pesca, quan es pesca.

La Marca de Garantia Gamba de Palamós.

Una marca de qualitat registrada i protegida.

L'Ajuntament de Palamós i la Confraria de Pescadors de Palamós impulsen des de 2007 la Marca de Garantia Gamba de Palamós amb l'objectiu d'assegurar la traçabilitat del producte, augmentar la confiança dels consumidors, incrementar el valor de la gamba i protegir el recurs.

La Marca de qualitat Gamba de Palamós té per a objecte diferenciar, promoure i protegir a través d'un Pla de Control el correcte compliment dels requisits establerts en les fases d'explotació, captura, primera venda en la llotja de Palamós, comercialització, manipulació i venda del producte.

Totes les empreses que formen part de la marca passen per un procés d'auditoria, formalitzen tràmits administratius i pagament de la quota establerta en el Reglament de la Marca.



Podeu trobar-ne més informació a:
<https://confraria.cat/ques/>

MENÚ

DE
LA

2023

GAMBA DE PALAMÓS

13 MAIG – 11 JUNY



PALAMÓS.
Vida mediterrània



Confraria
de Pescadors
de Palamós



Palamós peix



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Unió Europea
Fons Europeu
Marítim i de la Pesca