

MENÚ

**D
E
L
A**

**2
0
2
4**

**GAMBA
D'E PALAMÓS**

4 MAIG – 8 JUNY



PALAMÓS.
Vida mediterrània

MENÚ
DE **2**
L **0**
A **2**
4
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

ALTAMAR

Plaça de la Murada, 5, Palamós
Tel. 972 60 02 99

€ 48 Per persona
i IVA inclòs

*Menú de la Gamba
de Palamós*
(per a 2 persones)

Per començar...
Croquetes de gamba

Continuem amb...
Gambes de Palamós
a la planxa

Acabarem amb...
Arròs sec de Gamba de Palamós

Les postres...
Recuit de cabra
amb prunes

Per beure...
(a part)

Servei d'aigües
minerals i pa inclòs



2

BELL PORT

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

€ 52 Per persona
i IVA inclòs

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

Les postres...

Postres a escollir



Cafè i xarrup



Per beure...

Una ampolla
de vi per parella



3

CAN BLAU

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

€ 62 Per persona
i IVA inclòs

Per començar...

Amanida de pop roquer
amb un toc de cítrics i menta



Continuem amb...

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



Acabarem amb...

Arròs a la cassola de Can Blau,
amb el sofregit de ceba de Figueres
de llarguíssima cocció

Les postres...

Coulant
de xocolata

o

Copa Danesa



Per beure...

Vi

o

Cava

o

Cervesa

o

Altres



4

CAN QUEI

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

€ 45 Per persona
i IVA inclòs

Per començar...

Torrada amb anxova
feta a casa



Continuem amb...

Ració de 8 gambes
mitjana de Palamós



Acabarem amb...

Arròs de Gamba de Palamós

Les postres...

Bescuit amb xocolata
calenta i carquinyoli



Per beure...

Vi blanc Encís
o negre Treta



5

CASAMAR

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

Crackers de benvinguda

Xarxa cruixent
amb essència de gamba
Cassoleta de romesco
amb porro escalivat i all negre

Croqueta de gamba
amb emulsió d'algues

Comencem

“kru” de Gamba de Palamós
amb la seva caldereta
i nyoqui de patata
Gamba del rec del far de Sant Sebastià,
acariciada per una salsa clàssica de caldereta

Gamba de Palamós cuita
amb la propia sorra de platja
i salsa del seu coral

La sorra de platja crea aquesta papillote
que farà dependre tot l'aroma de la Gamba

€ 85 Per persona
i IVA inclòs

Arròs socarrat
de Gamba de Palamós
amb salsitxa
i costella de porc
Cuinem tradició

El Casamar més dolç
“kha khao” xocolata,
caramel i flor de sal

Diferents textures
de xocolata 80%
crema de caramel

Petit fours

Per beure...
(a part)



EL NÀUTIC DE PALAMÓS

Port Vell de Palamós
Tel. 686 72 35 54

€ 45 Per persona
i IVA inclòs

Per començar...

Torrada amb anxova
feta a casa



Continuem amb...

Ració de 8 gambes
mitjana de Palamós



Acabarem amb...

Arròs de gamba
de Palamós

Les postres...

Bescuit amb xocolata
calenta i carquinyoli



Per beure...

Vi blanc Encís
o negre Treta



7

ES PORTIÓ DE L'HOSTALILLO

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

€ 49 Per persona
i IVA inclòs

Per començar...

Pa de coca amb tomàquet
i anxoves de l'Escala



Continuem amb...

200 gr de Gamba de Palamós
a la planxa



Acabarem amb...

Fideuà de peix
al nostre estil

Les postres...

Cremós de recuit
amb mermelada
de figues



Per beure...

Vi blanc Perelada
Obsequi de l'Empordà
i aigua

Servei de pa inclòs



8

HOTEL TRIAS

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

€ 49,50 Per persona
i IVA inclòs

Per començar...

Xarrup de consomé
de Gamba de Palamós
Croqueta
de Gamba de Palamós

Continuem amb...

Gambes de Palamós
a la planxa (200 gr)

Acabarem amb...

Arròs caldós
de gambes de Palamós

Les postres... (a escollir)

Crema catalana de la casa
Carpaccio de pinya
natural amb gelat
de vainilla i coulis
de caramel

Coulant d'avellanes
amb gelat de xocolata
i salsa de xocolata

Per beure...

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

Cafè



9

L'ARCADA

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

€ 50 Per persona
i IVA inclòs

Per començar...

Còctel de gambes amb pinya,
alvocat i salsa rosa



Continuem amb...

Gamba mitjana de Palamós
a la planxa amb sorra de gambes



Acabarem amb... (a escollir)

Arròs de pescador
amb Gamba de Palamós



Suquet de peix de costa
amb Gamba de Palamós

Les postres...

Pastís de la casa
(assortit de pastissos
per escollir)



Per beure...

(a part)



10

LA SALA DE L'ISAAC

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

€ 65 Per persona
i IVA inclòs

Per començar...

Carpaccio de Gamba vermella
de la Llotja de Palamós



Continuem amb...

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



Acabarem amb...

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



Per beure...

(a part)



11

SANT GRILLAT

Av. Onze de Setembre, 97, Palamós
Tel. 621 211 307

€ 48 Per persona
i IVA inclòs

Per començar...

Escalivada de pebrot, albergínia
i ceba de Figueres acompanyada
de sardina fumada

Continuem amb...

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

Acabarem amb...

Filet de vaca madurada
coronat amb mantega
estil Cafè de París

Les postres...

Crema catalana
o
Mousse
de xocolata 70%

—◆—
Cafès

Per beure...

—◆—
Vi
o
Cava
o
Cervesa
o
Altres



9^a fira *de la* gamba *de* Palamós

8 de juny 2024

12—22h. Llotja del port pesquer



 **PALAMÓS.**
Vida mediterrània

10

Llofriu

- 1 ALTAMAR
- 2 BELL PORT
- 3 CAN BLAU
- 4 CAN QUEL
- 5 CASAMAR
- 6 EL NÀUTIC DE PALAMÓS
- 7 ES PORTIÓ DE L'HOSTALILLO
- 8 HOTEL TRIAS
- 9 L'ARCADA
- 10 LA SALA DE L'ISAAC
- 11 SANT GRILLAT

B A I X E M P

Palamós

- 4
- 8
- 2
- 1
- 9
- 3
- 11
- 6

Palafrugell

Tamarit

7

5

O R D À

Llafranc

C O S T A B R A V A

MENÚ
D E L A 2024
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/quees/>

Quins menús he tastat?

MENÚ

DE
LA

2
0
2
4

GAMBA DE PALAMÓS

4 MAIG – 8 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