

# PROPOSTES GASTRONÒMIQUES

## TAVERNES

**1 LA NOTARIA**  
Carrer Notaries, 20, local 3 - 972 319 382  
Cassoleta de pop de mar i muntanya + copa de vi.  
Preu: 6,00€

**2 LA BARBERIA**  
Av. Onze de Setembre, 89 - 650 540 446  
Botifarra dolça amb poma + copa de sidra empordanesa.  
Preu: 4,00€

**3 CAN NICANOR**  
Carrer de la Roda, 14 - 616 719 808  
Brandada de bacallà + copa de vi o canya.  
Preu: 5,00€

**4 LA GAVINA MÉS QUE CAFE**  
Carrer Notaries, 16 - 972 316 105  
Mar i Terra: Albergínia, burrata, tomàquet confitat i anxova + copa de vi o canya.  
Preu: 5,00€

**5 L'ANTIC IBÈRIC**  
Carrer de la Roda, 22 - 625 540 819  
Presa de porc amb salsa de foie i arròs salvatge + copa de vi de la casa o canya.  
Preu: 5'50€

**6 LA TAVERNA DE L'IBÈRIC**  
Plaça Murada 1 - 972 601 011  
Ous estrellats amb parmentier + sangria d'hivern.  
Preu: 7,95 € (5,50€ sense beguda)

**7 EL CASINO**  
Plaça Murada, 5 - 972 315 035  
Tires de tall que es pela amb verdures, puré de poma i salsa de rave + copa de vi o canya.  
Preu: 5,00€

**8 ARRELS TAVERNA**  
Carrer Nou, 9 - 639 016 091  
Llauneta mar i muntanya amb cintes de canana, rossinyols i papada a baixa temperatura amb all i oli negre + copa de vi.  
Preu: 6,00€

**9 MACABEU**  
Av. Onze de Setembre, 91 - 972 314 559  
Pop "Al Ferro" amb parmentier i ametlles + copa de vi o canya.  
Preu: 5,00€

## RESTAURANTS

**10 LA PARRILA**  
Carrer Orient, 12  
Canelons de ceps amb crema de xampinyons.  
Preu: 4,90€

**11 VINTAGE TERRASSA DEL MAR**  
Pl. Catifa, s/n - 608 651 610  
Rotllet de rap amb cansalada, rossinyols i crema d'escalònies.  
Preu: 24,00€

**12 L'ARCADA**  
Carrer Pagès Ortiz 49 - 972 317 215  
Calamarcets amb saltejat de bolets.  
Preu: 19,00€

**13 CA LA PEPA CANEJA**  
Plaça de Sant Pere, 14 - 972 602 394  
Tall rodó de pollastre a la catalana amb rossinyols.  
Preu: 6,00€

**14 CA L'AMADEU**  
Port Marina, 1 - 972 313 743  
Cananes de Palamós amb ceba.  
Preu: 11,40€

**15 MAS DELS ARCS**  
C-31 de Palamós a Palafrugell, sortida 328 - 972 315 135  
Peus de porc sense feina amb escamarlans de la llotja de Palamós i bolets de temporada.  
Preu: 21,50€

**16 CALETA BLAVA**  
Port Marina s/n - 972 316 165  
Ravioli de gamba farcits de ceps.  
Preu: 14,00€

**17 LA CALETA**  
Carrer Indústria, 3 - 872 200 208  
Ceviche de llagostí.  
Preu: 12,00€

**18 MOSS SUSHI PALAMÓS**  
Carrer Mauri i Vilar, 9 - 972 318 177  
Yakisoba amb vegetals de temporada.  
Preu: 8,20€

**19 LA SALINERA**  
Av. Onze de Setembre, 93 - 972 316 474  
Amanida de bolets amb vieires i encenalls de foie.  
Preu: 15,00€

**20 HOTEL TRIAS**  
Passeig del Mar s/n - 972 601 800  
Pollastre amb escamarlans.  
Preu: 12,95€

**21 MAR BONIC**  
Passeig del Mar, 3 - 972 315 166  
Broqueta de rap amb gambes.  
Preu: 19,95€

**22 MARIA DE CADAQUÉS**  
Carrer Tauler i Servià, 6 - 972 314 009  
Olla de pescadors (mínim 2 persones).  
Preu: 25€ (per pax.)

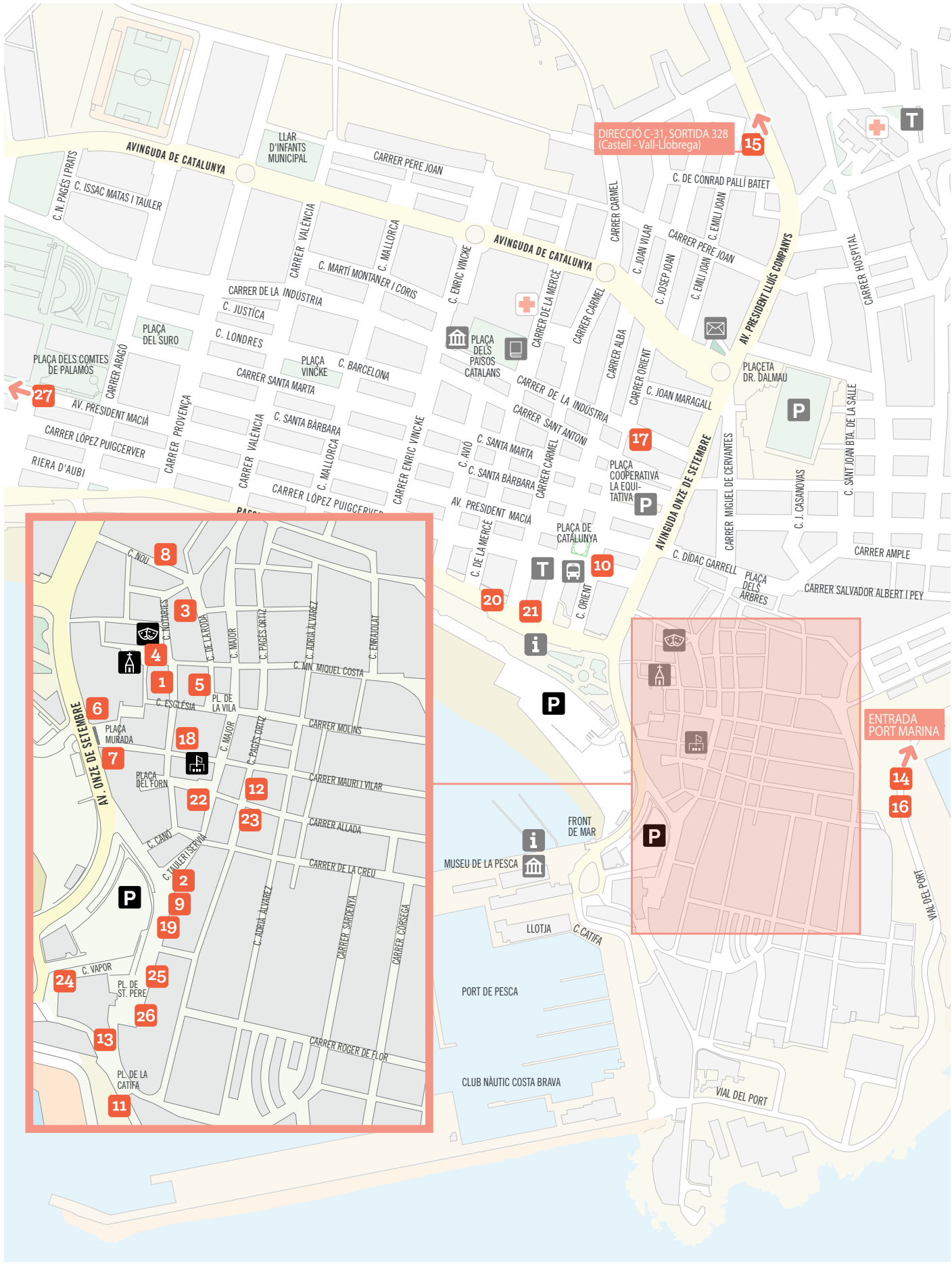
**23 EL MOLL**  
Carrer Pagès i Ortiz, 53 - 609 532 867  
Cargols a la llauna farcits de botifarra i acompanyats d'all i oli.  
Preu: 18,00€

**24 CAN BLAU**  
Carrer Vapor, 3 - 657 861 329  
Escamarlà de Palamós.  
Preu: 12,00€

**25 SANT GRILLAT**  
Av. Onze de setembre, 97 - 621 211 307  
A escollir: Sardines a la brasa / o / Els grillats de botifarra del perol o de botifarra de sal i pebre o botifarra negra o xuia.  
Preu: 5,00€

**26 LA GAMBA**  
Plaça Sant Pere, 1 - 972 314 633  
Bacallà amb bolets.  
Preu: 19,95€

**27 EL MAR VERD**  
Av. President macià, 124 - 972 601 675  
Galtes amb gambes.  
Preu: 12,80€



TAPES I PLATS AMB PRODUCTES DE TEMPORADA, TASTS DE VINS I MARIDATGES, TALLERS DE CUINA I SALAÓ D'ANXOVES, SHOW-COOKINGS PER DEGUSTAR PEIX DE LA LLOTJA, VISITES A LA BARQUES DE PESCA I A LA SUBHASTA DEL PEIX ... I MOLTES MÉS ACTIVITATS!

palamosgastronomic.cat  
visitpalamos.cat



PALAMÓS GASTRONÒMIC  
del 5 al 28 d'octubre de 2018



A Palamós ja ho tenim tot a punt per celebrar la setena edició del Palamós Gastronòmic! Enguany carregada de **sorpreses i noves experiències** per a donar a conèixer tots els secrets de la gastronomia local!

**Del 5 al 28 d'Octubre Palamós fa bullir l'olla** per fer arribar als seus visitants els millors productes de la terra i el mar a través de **plats i tapes especials de temporada**. Una vintena de restaurants de la vila oferiran **plats especials amb productes de kilòmetre 0 i de temporada**, i una desena de tavernes prepararan originals **tapes acompanyades amb una bona copa de vi**.

Però no només us convidem a gaudir de la nostra gastronomia a través del paladar! Enguany hem dissenyat un complet **programa d'activitats** perquè pugueu aprendre de primera mà la millor manera de gaudir dels productes locals! Participeu en un taller per aprendre a **salar anxoves de Palamós** i emporteu-vos a casa el resultat de la vostra feina, apreneu a **cuinar amb el millor sofregit** de productes locals. També podreu participar de show-cookings per **degustar el peix de la llotja de Palamós i aprendre a cuinar-lo, visitar la subhasta del peix** a la llotja en directe, **visitar els cellers locals i degustar els seus vins**, o posar a prova el vostre paladar participant en un **maridatge de vins i formatges!**

I és que durant tot el mes d'Octubre productors i restauradors obren casa seva perquè gaudiu del bo i millor de l'oferta gastronòmica de la nostra vila!

No ho penseu més i aquesta tardor **veniu a degustar i gaudir del Palamós més gastronòmic!**

# PROGRAMA D'ACTIVITATS

**Dijous 4 i 11, de 15.15h. a 16.45h.**

**Tallers de divulgació del peix fresc desembarcat al port de Palamós per a un consum i una pesca responsables**  
**Taller del projecte Palamós Peix.**  
Gratuit. Places limitades, cal inscripció prèvia al tel. 972 600 424.  
*Organitza: Museu de la Pesca.*  
*Col·laboren: GALP Costa Brava, Generalitat de Catalunya Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i Fons Europeu Marítim i de la Pesca.*

**Dissabte 6, a les 12h.**

**Visita guiada al Claustre del Mas del Vent amb tast de productes de la Finca Brugarol**  
Preu: 20€. Menors de 16 anys 10€. Places limitades. Venda de tiquets: Museu de la Pesca, Moll Pesquer s/n., tel. 972 600 424.  
*Organitza: Focus Engelhorn*  
*Col·laboren: Ajuntament de Palamós i Museu de la Pesca.*

**Divendres 5, 19 i 26**  
**Hores: 16.30h., 17 h. i 17.30h.**

**Visita guiada a la subhasta del peix de Palamós**  
Preu: 1,50€. Places limitades. Informació i venda de tiquets al Museu de la Pesca, tel. 972 600 424.  
*Organitza: Museu de la Pesca*  
*Col·labora: Confraria de Pescadors de Palamós.*

**Dissabte 6, a les 19h.**

**Tast i presentació dels vins del Celler d'en Guilla de Rabós d'Empordà**  
**Filosofia, producció i tast guiat pel seu enòleg.**  
Preu: 5€. S'agraeix reserva prèvia per telèfon al 650 540 446 - 616 975 976, o al mail taverna@tavernacalbarber.cat  
*Organitzador i lloc: La Barberia, taverna típica empordanesa.*

**Divendres 5, 19 i 26, a les 20h.**  
**Dissabte 6, 13, 20 i 27, a les 20h.**

**Show cooking de cuina marinera amb peix de la Confraria de Pescadors de Palamós**  
**Degustació dels plats acompanyats de vi D.O. Empordà i cervesa Inèdit Damm.**  
Preu: 20€. Places limitades. Cal reserva prèvia al Museu de la Pesca, tel. 972 600 424.  
*Organitza: Museu de la Pesca i Espai del Peix.*

**Divendres 12 i 19, a les 19h.**

**Tast de vins “Relíquies amb queixalada”**  
Places limitades (15 persones). Preu 20€. Cal reserva prèvia a: macabeupalamos@gmail.com o al tel. 972 314 559.  
*Organitzador i lloc: Restaurant Macabeu.*

**Dissabte 13, a les 17h.**

**Visita guiada al Museu de la Pesca**  
Preu: visita guiada gratuïta + tarifa d'entrada. Places limitades. Informació i reserves al tel. 972 600 424.  
*Organitza: Museu de la Pesca.*

**Dissabte 13, a les 20h.**

**Vi de lletres suculent. Tast de formatges, tast de vins i lectura de textos gastronòmics.**  
Lloc: Capella del Carme. Preu 23€. Informació i reserves a l'Oficina de Turisme (Pg. del Mar s/n – 972 600 550). Caldrà pagament en efectiu abans del dia de l'activitat. Aforament màxim 40 pax. Es necessitarà un mínim de 15 inscrits per realitzar l'activitat.  
*Organitza: Àrea de Turisme i Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Palamós.*  
*Col·laboren: La gastrònomic, Carnisseria Arnall, Formatges Montbrú, Brugarol, Can Sais, Celler d'en Marc i Àrea de Cultura de l'ajuntament de Palamós.*

**Dissabte 13, a les 20h.**

**Presentació i tast dels productes Mooma de Torroella de Montgrí**  
**Filosofia i procés d'elaboració dels sucres, sidres i licors de poma.**  
Preu: 5€. S'agraeix reserva prèvia per telèfon al 650 540 446 - 616 975 976, o al mail taverna@tavernacalbarber.cat  
*Organitzador i lloc: La Barberia, taverna típica empordanesa.*

**Diumenge 14, a les 12h.**

**Visita guiada a les barques del peix**  
Lloc: Museu de la Pesca. Preu: gratuït. Aforament limitat. Informació i reserves al tel. 972 600 424.  
*Organitza: Museu de la Pesca.*

**Diumenge 14, a les 12h.**

**Vermut entre vinyes al Celler d'en Marc**  
**Aperitiu-vermut amb tast del vins del Celler**  
Lloc: Celler de Can Marc (Punt de trobada: 11.45h. davant la fàbrica Hutchinsonson). Preu: 15€/adult – 5€/nens. Informació i reserves a l'Oficina de Turisme (Pg. del Mar s/n – 972 600 550). Caldrà pagament en efectiu abans del dia de l'activitat. Es necessitarà un mínim de 25 inscrits per realitzar l'activitat.  
*Organitza: La gastrònomic i Celler d'en Marc.*  
*Col·laboren: Àrea de Turisme i Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Palamós.*

**Divendres 19, a les 19h.**

**Imatges que fan parlar: La historia dels nostres “xiringuitos”**  
Lloc: Museu de la Pesca. Preu: gratuït, aforament limitat.  
*Organitza: Museu de la Pesca.*

**Dissabte 20, a les 10.30h.**  
**Divendres 26, a les 18h.**

**Taller de salar anxoves**  
**A càrrec de Conserves Els Bomba.**  
Lloc: Espai del Peix. Places limitades (25 pax). Preu: 10€. Informació i reserves a l'Oficina de Turisme (Pg. del Mar s/n – 972 600 550). Caldrà pagament en efectiu abans del dia de l'activitat. Caldrà un mínim de 10 inscrits per realitzar l'activitat.  
*Organitza: Peixos Bomba.*  
*Col·laboren: Àrea de Turisme i Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Palamós i Museu de la Pesca – Espai del Peix.*

**Dissabte 20, de 17h. a 18.30h.**

**Taller de cuina “Cuina amb sofregits”**  
**De la mà d'en Toni Izquierdo del Restaurant Mas dels Arcs.**  
Lloc: Espai del Peix. Preu: 10€. Places limitades (50 pax). Informació i reserves a l'Oficina de Turisme (Pg. del Mar s/n – 972 600 550). Caldrà pagament en efectiu abans del dia de l'activitat.  
*Organitza: Restaurant Mas dels Arcs.*  
*Col·laboren: Àrea de Turisme i Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Palamós i Museu de la Pesca – Espai del Peix.*

**Dissabte 20, a les 19h.**

**Vi i música**  
**Tast i presentació dels vins d'en RIM. Vins naturals, ecològics i biodinàmics. Mentre tastem els seus vins i escoltem les explicacions de l'enòleg i elaborador es gaudirà de música en directe.**  
Preu: 9€. S'agraeix reserva prèvia per telèfon al 650 540 446 - 616 975 976, o al mail taverna@tavernacalbarber.cat  
*Organitzador i lloc: La Barberia, taverna típica empordanesa.*

**Diumenge 21, a les 11h.**

**Visita guiada al Celler de Can Sais amb presentació de nous vins**  
Lloc: Celler Can Sais. Durada aprox. 1,5 – 2h. Preu: 10€. Informació i reserves al tel. 972 318 033 (Celler Can Sais).  
*Organitza: Celler Can Sais.*

**Diumenge 21, a les 11h.**

**Degustació de vins de la finca Bell-lloc - Brugarol**  
**Amb maridatge amb formatges de cabra de la marca Brugarol.**  
Lloc: Finca Bell-lloc. Preu: 15€. Informació i reserves: Finca Bell-lloc, tel. 972 316 203. Cal reserva prèvia. Aforament màxim 25 pax.  
*Organitza: Finca Bell-lloc – Brugarol.*

**Divendres 26, a les 15h.**

**Mestres dels Fogons: Intercanvi de cuines marineres del Golf de Lleó (França) i la Costa Brava**  
Lloc: Espai del Peix. Gratuït.  
*Organitza: Museu de la Pesca.*  
*Col·labora: Parc Natural Marí del Golf de Lleó.*

**Dissabte 27, a les 12h.**

**Taller de cuina de peix per a famílies**  
**Apreneu a fer un plat de peix des del principi! Reconèixer l'espècie, netejar-la, afegir-hi els ingredients i cuinar-la**  
Preu: 10€. Preu d'un menor acompanyat d'un adult: 2,5€. Gratuït amb el carnet del Club Súper 3 per als Súpers (han de venir amb un acompanyant adult). Places limitades. Cal reserva prèvia al Museu de la Pesca, tel. 972 600 424.  
*Organitza: Museu de la Pesca – Espai del Peix.*

**Dissabte 27, a les 19h.**

**Vi i màgia**  
**Presentació i tast del celler Arché Pagès combinat amb el mag Daniel's. Vins que apareixen i desapareixen**  
Preu: 9€. S'agraeix reserva prèvia per telèfon al 650 540 446 - 616 975 976, o al mail taverna@tavernacalbarber.cat  
*Organitzador i lloc: La Barberia, taverna típica empordanesa.*



PALAMÓS GASTRONÒMIC

Trobareu tota la informació de les jornades a:  
**www.palamosgastronic.cat**

Oficina de Turisme de Palamós (Pg. del Mar s/n)  
T. 972 600 550 | [www.visitpalamos.cat](http://www.visitpalamos.cat)

[turisme.palamos](https://www.facebook.com/turisme.palamos) [visitpalamos](https://www.instagram.com/visitpalamos) [@visitpalamos](https://twitter.com/visitpalamos)