

2019

DE LA

SÈPIA

DE L'1 AL 15 DE JUNY · L'ESCALA

JORNADES
GASTRONÒMIQUES

9

RESTAURANTS
PARTICIPANTS

Ensenpia't!



DE LA

JORNADES
GASTRONÒMIQUES

SÈPIA

Des dels fogons dels restaurants, l'Escala us ofereix un any més unes jornades gastronòmiques, amb un producte de qualitat procedent del mar d'Empúries.

Un producte gastronòmic diferenciat, de Km 0, vinculat a la pesca sostenible d'un paratge natural, que pretén deleitar el paladar de tots els nostres visitants i ciutadans.

Us animem a gaudir-ne!!



RESTAURANTS >

01

CAN MIQUEL

Entrants

Croqueta de bacallà amb tinta de sèpia

Tartar de tomata amb tallarines
de sèpia i vinagreta d'alfàbrega

Principal

Caldereta de sèpia i llagosta amb xocolata

Postres

Versió de mojito

Preu
30 €

Aigua i vi inclòs

Celler
Floresta Blanc
Floresta Negre

Passeig Platja Montgó, s/n
Tel. 972 77 10 02

www.canmiquel.com

Entrants

La nostra anxova de l'Escala, fresca i salada

La croqueta de sèpia

Tastet de sèpia amb mandonguilles

La tradicional sepieta a la planxa amb all i julivert

Principal

Fideuà negre de sèpia fresca

Postres

Tarta tatin de poma caramel·litzada

Preu
25 €

Plaça Ajuntament, 1
Tel. 972 77 12 95

03

EL MOLÍ DE L'ESCALA

Aperitiu

«Apicius»

Primer

El Riu - «Crema de crancs de riu»

Segon

El Mar - «Sèpia amb mandonguilles»

Tercer

El Bosc - «Vedella dels aiguamolls»

Postre

La Terra

Menú resum de la nostra trajectòria

Preu

48 €

No inclou begudes

Preu

64€

Amb maridatge de vins

Camí de les Corts, s/n

Tel. 972 77 47 27

www.molidelescala.com

04

EL ROSER

Entrants

Torrades amb anxoves de l'Escala

Ravioli de mató fumat amb anxoves de l'Escala, vinagreta d'ou i arbequina

Bunyols de bacallà amb romesco

Petits tournedós de peus de porc amb sèpia i garnatxa

Principal

Arròs de sèpia i costelló

Postres

Cremòs de xocolata i estofat de fruits vermells

Preu
35 €

Aigua i ½ litre
de vi Empordà

C/ Església, 7
Tel. 972 77 02 19

05

EL ROSER 2

Entrants

Tàrtar d'albergínia amb axoves de l'Escala i romesco

Crema de pèsols amb llagostins, tripa de bacallà,
botifarra negra i esponja d'alfàbrega

Principal

Arròs de sèpia amb escamarlans

Postres

Xuxo amb gelat de canyella i terra de cacau

Preu
45 €

Vins, aigües i cafès
no inclosos

Passeig Lluís Albert, 1
Tel. 972 77 11 02

www.elroser2.com

06

HOSTAL EMPÚRIES

Primer plat

Tallarines de sèpia amb pesto d'algues

Segon plat

Estofat de sèpia amb pèsols ecològics

Postres

Raviolis de sèpia y mango

Preu
40 €

Vins, aigües i cafès
no inclosos

Platja Portitxol, s/n
Tel. 972 77 02 07

07

LA CLOTA

Entrants

Aperitiu de la casa amb anxoves de l'Escala
i copa de cava de benvinguda

Amanida de sèpia amb vinagreta de tomàquet

Principal

Arròs amb sèpia i aire de marisc

Postres

Cono de nata caramel·litzat

Preu
32,50 €

Pa, aigua i vi inclòs

Celler
Espiadimonis

C/ Racó del Port, s/n
Tel. 972 77 08 27

08

MIRYAM

Entrants

Anxoves de l'Escala amb coca

Cargols de Vera

Cloïsses petites saltejades

Musclos

Navalles en escabetx

Principal

Sèpia de l'Escala amb pèsols

Rossejat de fideus amb sèpia de l'Escala

Postres

Postres fets a casa

Preu
42 €

Beguda i cafè
no inclòs

*El menú es servirà mínim
per a dues persones*

C/ Ronda del Pedró, 4
Tel. 972 77 02 87

www.restaurantmiryam.com

09

ORÍGENS

Entrants

Pa de vidre amb anxoves de l'Escala

Crema de carbassa amb vieira i cruixent de tinta

Sepietes, ou a baixa temperatura i pernil d'aglà

Principal

Arròs de sèpia i gamba de Palamós

Postres

Sorbet digestiu

Pasta de full amb fruita

Preu
38 €

Begudes
no incloses

Avda. Ave Maria, 1
Tel. 972 77 02 45
www.rallyehotel.es

10

BOONÍSSIM CUINA MEDITERRÀNIA

MENJAR PER EMPORTAR

Tapetes

Croquetes de sèpia amb tinta
"Salpicón" de sèpia i musclos amb escabetx
Enfilall de sèpia i carxofa
Nyoquis de sèpia a la marinera

Principal

Arrossejat de fideus amb escamarlanets i sèpia amb tinta

Postres

Mousse de mascarpone
amb albercoc



Preu
23 €

Dipòsit per a paella 20 €

Per emportar. Mínim 2 persones

Només dissabtes
i diumenges
fins les 15.30 h
Previ encàrrec!

C/ Closa d'en Llop, 64 · Nau 3

Tel. 972 04 05 91

www.boonissim.com

Vine a l'Escala i

Ensenya't!

www.visitlescala.cat

www.visitlescala.cat

