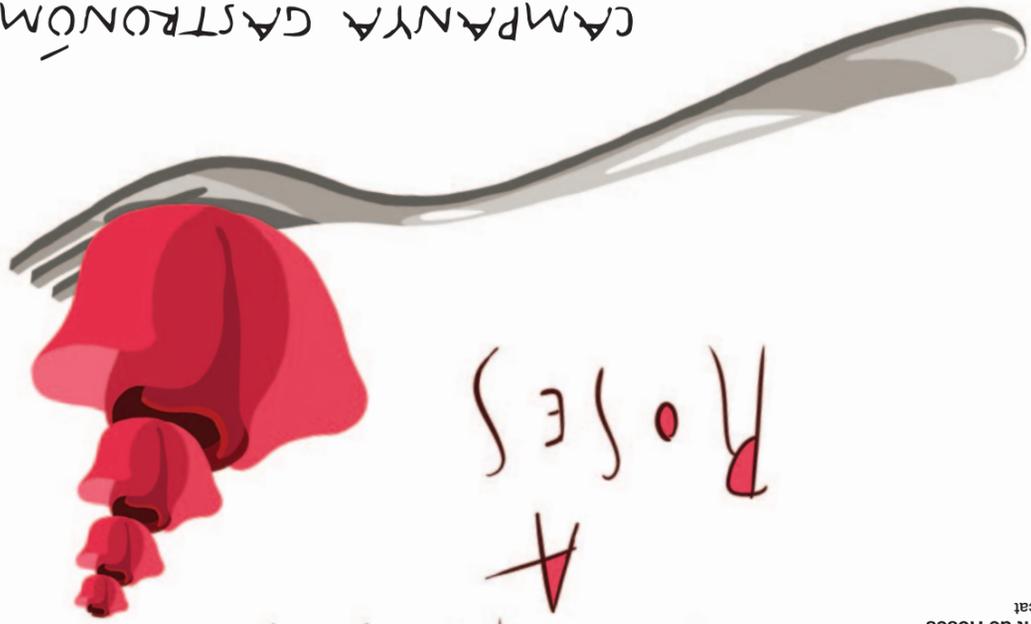


CAMPANYA GASTRONÒMICA
DEL 25 DE MAIG AL 9 DE JUNY DE 2019
RESTAURANTS I MENUS



M!l R.oses
R.oses



FIRADELAROSA.CAT

firadelarosaderoses
#firarosa2019

Més informació: Oficina de Turisme de Roses.
Tel. 902 103 636 | www.visitroses.cat | www.firadelarosa.cat



ROSES

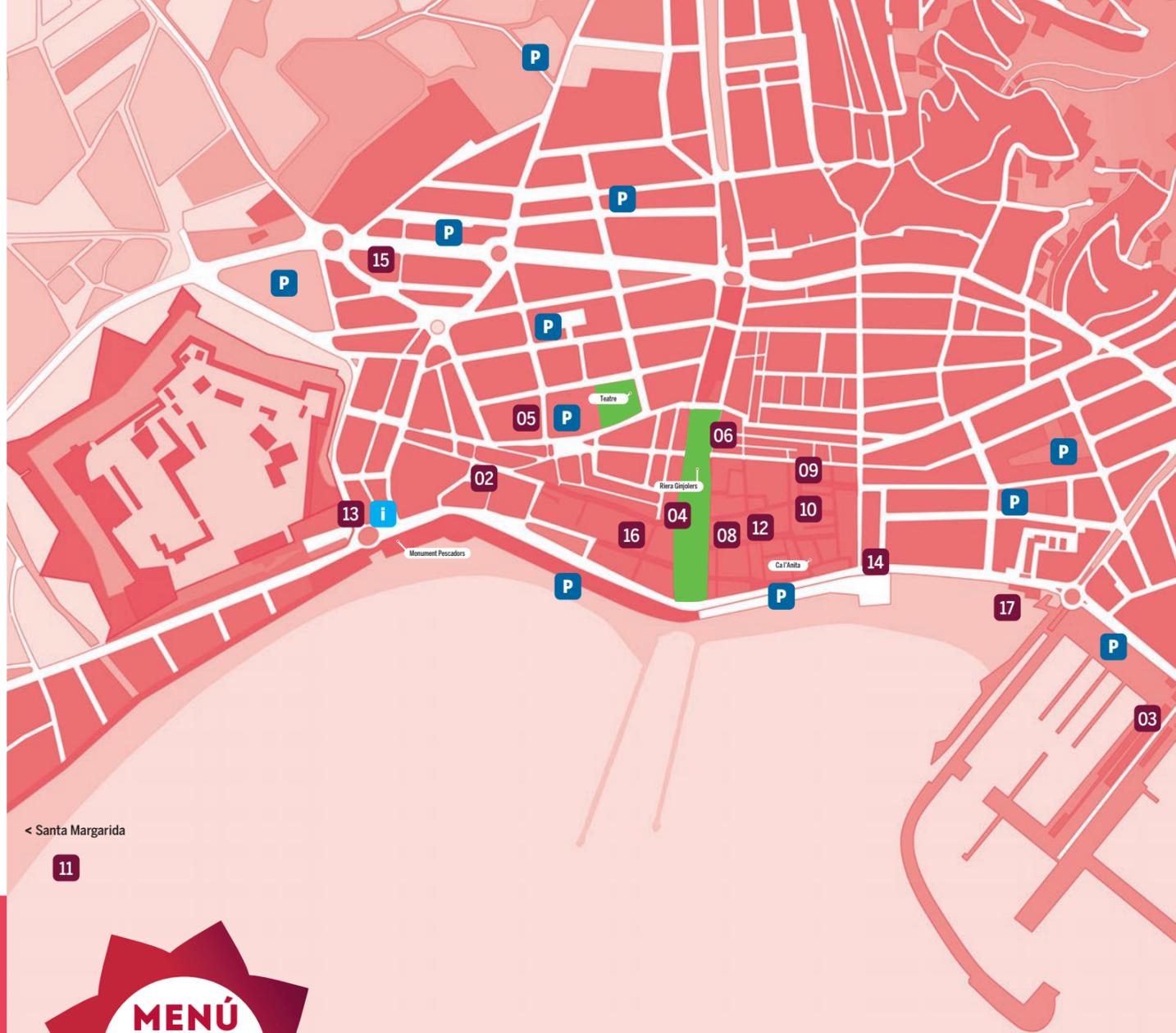


Generalitat de Catalunya

SOC / Servei d'Ocupació de Catalunya



Ajuntament de Roses, Comissió d'Organització i Promoció 2019



< Santa Margarida

11



RESTAURANTS

- 01 Amare - Hotel Vistabella
- 02 Bar Antonio
- 03 Bitàkora
- 04 Bodega La Gallega
- 05 Ca la Valeria
- 06 Can Cervera by La Croqueta
- 07 El Mirador de l'Almadrava
- 08 El Trull
- 09 La Cala
- 10 La Estancia
- 11 La Locanda
- 12 Rocamar
- 13 Roc Fort
- 14 Sí Tapas Lounge
- 15 L'Olivar
- 16 Salmarina
- 17 Tramonti Platja

Canyelles Petites >

01

L'Almadrava >>

07

MÉS INFORMACIÓ A
www.firadelarosa.cat

- ZONA DE FIRA
- P APARCAMENT
- R RESTAURANT

Més informació:
Oficina de Turisme de Roses
Tel. 902 103 636
www.firadelarosa.cat

1. AMARE - HOTEL VISTABELLA

Bruschetta classica.

Risotto de rap amb gambetes i safrà.
Spaghetti vongole.

Llobarro rostit al forn amb verdures.
Tagliata de vedella amb ruca i parmesà.

Tiramisú.
Cannoli amb ricotta i taronja.

Aigua, vi i cafè inclòs.

Av. Díaz Pacheco, 26
Reserves: 972 256 200
info@hotelvistabella.com
Preu menú acompanyants: 49,60 €

2. BAR ANTONIO

Amanida de salmó.
Espàrrecs a la planxa amb pernil.
Anxoves de Roses.

Llobarro a la sal.
Bacallà amb tomata.
Cuetes de rap a la planxa.

Coulant de xocolata.
Pinya amb crema catalana.
Sorbet de llimona.

Beguda inclosa.

C. Figueres, 16
Reserves: 972 254 988
Preu menú acompanyants: 19,50 €

3. BITÀKORA

Amanida d'alvocat i mozzarella amb vinagreta de figues.
Cruixents de llagostí amb salsa romesco.
Salmó marinat a l'estil Gravlax amb amanida mesclum i brioix amb mantega de safrà.

Petit entrecot de vedella amb lasanya de patata, bacó, espàrrecs i foie al Porto.
Llom de bacallà confitat amb espàrrecs saltats i salsa romesco.
Llom de tonyina amb samfaina, crema lleugera de patata i cruixent de porro.

Tatin de poma amb gelat de llet merengada.
Sopa de maduixes amb gelat de iogurt i fruits del bosc.
Pastís de xocolata amb crema de xocolata blanca.

Beguda no inclosa

Port Esportiu
Reserves: 972 458 050
bitakora@bitakora.com
Preu menú acompanyants: 28,75 €

4. BODEGA LA GALLEGA

Gambes a l'allet.
Calamars a l'andalusa.
Lacón a la gallega.

Arròs melós de marisc.
Entrecot a la brasa amb pebrots del Padrón i patates.
Rap a la planxa amb verdures.

Pinya amb crema a la nostra manera.
Flam d'ou fet a cada.
Sorbet de llimonada.

Aigua, cafè o infusió inclosa.

C. Trinitat, 101
Reserves: 617 412 691
Preu menú acompanyants: 20 €

5. CA LA VALERIA

Antipasti.
Caneló a la velouté.
Sopa de verdures i gambes.

Suquet de peix.
Fideuà.
Rap al forn.

Tiramisú.
Flam d'ou.
Fruita.

Beguda inclosa.

C. Marià Benlliure, 9
Reserves: 972 255 194
Preu menú acompanyants: 17,90 €

6. CAN CERVERA

Pèsols amb cansalada curada i botifarra amb ou poché.
Timbal de salmó marinat.
Lasanya de verdures.

Arròs gastronòmic de muntanya amb trompetes de la mort.
Suquet de peix estil Costa Brava (mínim 2 p.)
Lingot de carn de l'Empordà amb bolets.

Carro de postres casolans variats.

Beguda no inclosa.

C. Mairó, 56
Reserves: 972 151 250
restaurantcervera@gmail.com
Preu menú acompanyants: 22,50 €

7. EL MIRADOR DE L'ALMADRAVA

Salmorejo amb ceviche de gambetes, mango i alvocat, amb oli (AOVE) de Pau.
Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i sal marina.
Calamars a l'andalusa.

Secret ibèric amb gratinat de patates i salsa de bolets.
Orada a la catalana.
Pollastre amb escamarlans.

Mató amb nous caramel·litzades.
Pannacotta amb coulis de fruits vermells.

Beguda no inclosa.

C. Rembrandt, 17
Reserves: 972 256 476
elmirador@elmiradordelalmadrava.com
Preu menú acompanyants: 28 €

8. EL TRULL

Torrada amb brie, pebrot del piquillo o gotes de mel.
Amanida caprese amb toc d'orenga.
Calamars a la romana amb salsa tàrtara.

Pollastre al curri amb arròs basmati.
Tàrtar de tonyina amb alvocat al perfum de coriandre.
Sipia a la planxa amb all i julivert i verdures.

Crema catalana.
Sopa de iogurt amb fruits vermells.
Mousse de xocolata.

Copa de vi inclosa.

C. Sant Sebastià, 12
Reserves: 972 256 261
Preu menú acompanyants: 16,50 €

9. LA CALA

Gambeta de Roses saltejada.
Musclos a la vinagreta.

Fideuà.
Calamars a la planxa.

Sorbets variats.
Pastís de la casa.

Beguda inclosa.

C. Sant Sebastià, 61
Reserves: Presencialment / 972 256 171
info@lacalaroses.com
Preu menú acompanyants: 20 €

10. LA ESTANCIA

Tàrtar de tonyina amb salsa japonesa i reducció de mango.
Amanida de formatge de cabra.
Mousse de foie amb poma caramel·litzada.

Entranya de vedella.
Salmó a la brasa.
Graellada de verdures.

Assortiment de postres.

Beguda inclosa.

C. Sant Sebastià, 50
Reserves: Presencialment / 612 291 105
laestanciaroses@gmail.com
Preu menú acompanyants: 17,50 €

11. LA LOCANDA

Focaccia amb burrata.
Sorrisi farcits de figues amb salsa de formatge de cabra.
Tiramisú.

Cafè i beguda inclosa.

Passeig Marítim, 29
Reserves: 872 222 222
lalocanda2008@live.com
Preu menú acompanyants: 15 €

12. ROCAMAR

Amanida Rocamar.
Mongetes amb cloïsses.
Freginada de peixets.

Paella amb llamàntol .
Suquet mariner de rap.
Entrecot al pebre verd.

Profiteroles amb xocolata.
Crema catalana.

Beguda inclosa.

C. Sant Sebastià, 18
Reserves: 972 256 189
Preu menú acompanyants: 15 €

13. ROC-FORT

Meló amb pernil.
Faves catalana.
Escalivada.

Fideuada.
Galta de porc.
Espaguetis de marisc.

Crema catalana.
Mousse.
Flam.

Beguda no inclosa.

Rda. Miquel Oliva Prat, 4
Reserves: 972 257 374
Preu menú acompanyants: 15 €

14. SÍ TAPAS

Còctel de benvinguda.

Amanida Cèsar.
Anxoves de Roses amb pa de coca.
Carpaccio de gambes amb aroma de rosa.

Turbot a la planxa.
Entrecot salsa trufada.
Paella marinera sense entrebancs (mínim 2 p.)

Coulant d'avellana.
Crema catalana de la casa.
Coulant de xocolata.

Beguda inclosa.

Av. de Rhode, 199
Reserves: 972 150 093
info@sitapaslounge.com
Preu menú acompanyants: 25 €

15. L'OLIVAR

Amanida tèbia amb formatge de cabra.
Canelons Rossini.
Còctel de gambes.

Paella mixta.
Filet de porc amb salsa de Porto.
Llobarro a la planxa.

Crema catalana.
Pastís de poma.
Sorbet de limonada.

Beguda inclosa.

Gran via Pau Casals, 247
Reserves: 972 459 330
Preu menú acompanyants: 15,90 €

16. SALMARINA

Mollete de cua de bou al vi negre.
Amanida de tomata, pa esmicolat amb ou i sardines.

Magret d'ànec amb peres al vi negre.
Bacallà a l'allet amb espinacs.

Espuma de crema catalana amb gelat de toffee salat.
Pastís de llimona amb galeta Maria i merengue.

Beguda inclosa.

C. Aragó, 11
Reserves: 972 255 774
Preu menú acompanyants: 40 €

17. TRAMONTI PLATJA

Amanida de mango amb formatge cremós gallaret amb vinagreta de pètals de rosa.
Espàrrecs blancs amb maionesa d'anxoves i llima.

Corball a la brasa amb guarnició.
Caneló de pollastre amb salsa de tòfona.

Cucuruto amb fruita natural i iogurt.
Pastoret de mousse de formatge amb gelatina de nabius.

Beguda no inclosa.

Platja de la Perola
Reserves: 972 150 599
Preu menú acompanyants: 20 €

SI ET DIUS ROSA, EN QUALSEVOL IDIOMA, O ROSER, ROSÓ, ETC... EL DINAR O SOPAR ET SURT GRATUÏT!

Reserva el teu val invitació del 22 de maig al 9 de juny de 2019, fins a exhaurir els 1.000 vals disponibles, a través dels canals següents:

Via web:
www.firadelarosa.cat/inscripcions1000roses

Per telèfon:
618 545 874

Personalment:
A l'Oficina de Turisme de Roses, fins al 9 de juny abans de les 13 h (av. Rhode, 77-79)

Correu electrònic:
1000rosesaroses@roses.cat

Recollida del val invitació a partir del 22 de maig de 2019 a l'Oficina de Turisme de Roses (de dilluns a dissabte, de 9 a 18 h , i diumenges, de 10 a 13 h).

Més informació:
www.firadelarosa.cat

Oficina de Turisme de Roses
Tel. 902 103 636
www.visitroses.cat

CAL TRUCAR PRÈVIAMENT ALS RESTAURANTS PER FER LA RESERVA