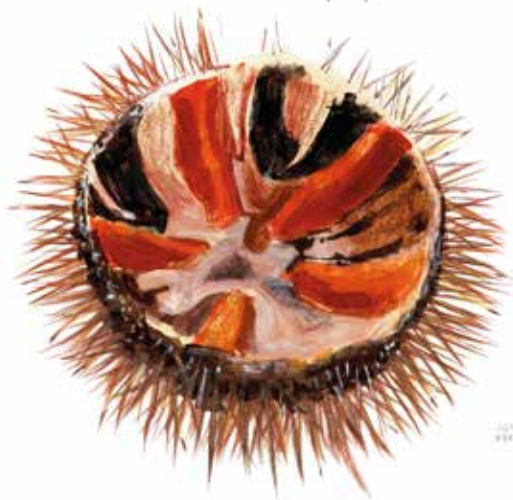


la garoinada

del 14 de gener al 27 de març de 2022

#GARAINADA2022



2022
ESTC



**la
garoinada**
la cuina de Palafrugell

MENÚ: Aperitiu

Garoines (1 dotzena)

Platillo de l'Empordanet*
o plat alternatiu*

Postres de grana de capellà**

Aigua, vi Espelt i cafè

Restaurant l'Arc

C. del Consell, 13-15
Palafrugell - 972 30 34 19

Tancat el dimarts tot el dia i les nits de
dilluns, dimecres i dijous

48€ *Platillo empordanès de melós de vedella de
Girona amb sèpia, barreja de bolets, escamarlans
oberts a la planxa i fregit de carxofes

- o -

*Arròs de garoines amb sèpia, botifarra negra i
carxofes

**Milfulls de sucre amb postres de músic farcit
de mousse de moscatell, gelat de mel de
romaní, galeta d'espècies i avellana

Restaurant Centre Fraternal

Plaça Nova, 4
Palafrugell - 972 30 00 03
www.centrefraternal.com

Obert cada dia

35€ *Platillo de mandonguilles de vedella de Girona i
porc Duroc, calamar de potera, gambes i pèsols

- o -

*Fideuà de sèpia i carxofes

**Recuit de drap de Fonteta amb grana de
capellà

Restaurant La Xicra 47€

C. de Sant Antoni, 17 (C. Estret)
Palafrugell - 972 30 56 30
www.restaurantlaxicra.com

Tancat les nits de diumenge, dimarts i
dimecres tot el dia

*Platillo de calamar amb cigrons i mandonguilles

- o -

*Suquet de rap amb patates

**Gelat de ratafia amb fruita seca

Restaurant Xadó

Av. de les Corts Catalanes, 12
Palafrugell - 972 30 44 28
www.restaurantxado.com

Tancat el dimecres i a les nits

45€ *Platillo de mar i muntanya de gambes i
calamarssets amb mandonguilles i carxofes

- o -

*Arròs negre de sofregit de ceba amb marisc i
sèpia

**Bescuit de figues amb salsa de nous

Restaurant El Balcó de Calella 45€

Pl. de l'Atlàntic, 2
Calella de Palafrugell
972 61 42 50
www.santroc.com

Obert a partir de l'17 de febrer
Tancat de dilluns a dimecres

*Platillo de rap i carxofes, botifarra de bolets i
calamarssets

- o -

*Arròs rostit de rovellons i rossinyols amb jarret
de vedella al vi negre

**Tartaleta "músic" de fruita seca, gominols de
moscatell i *nougatine* d'avellanes

Restaurant El Càntir Hotel Alga

Av. de Joan Pericot i Garcia, 55
Calella de Palafrugell
972 61 70 80
Obert cada dia

45€ *Platillo de pollastre de pagès ecològic i llamàntol

- o -

*Arròs de garoines, botifarra negra i carxofes

**Coca de grana de capellà, garnatxa i gelat d'avellanes

Restaurant Les Voltes de Calella by Es Portal

C. Les Voltes, 7
Calella de Palafrugell - 972 61 55 48
www.lesvoltesdecalella.com

Tancat dimecres i les nits de diumenge a dijous

45€ *Mar i muntanya de mandonguilles de sèpia i cuixa de pollastre empordanès sense feina, fesols de l'ull ros i gambes de Palamós

- o -

*Arròs Nembo de l'estany de Pals amb trompetes de la mort, calamars de mida a la planxa i emulsió de pebre vermell de la Vera

**Pastís tebi de xocolata amb nous i panses, crumble d'ametlles, cruixent d'avellanes amb gelat de moscatell i figues

Hotel Restaurant El Far

Muntanya de Sant Sebastià s/n
Llafranc - 972 30 16 39
www.hotelelfar.com

Tancat el dimarts

45€ *Mandonguilles amb carxofes i escamarlanets de Palamós

- o -

*Torradet d'arròs negre amb pop i ceps

**Coca de xocolata amb grana de capellà i gelat de ratafia

Hostal La Llagosta

C. de Francesc de Blanques, 24
Llafranc - 972 30 01 15
www.hostallallagosta.com

Tancat el dimecres i a les nits

45€ *Calamars farcits de picada i ceps amb gamba vermella

- o -

*Arròs sec de peix amb llagosta

**Eclair de crema de cafè amb gelat de grana de capellà

Restaurant Llafranc

Pg. de Cípsela, 16
Llafranc - 609 32 90 63
www.restaurantllafranc.com

Tancat de dimarts a dijous i les nits de diumenge i dilluns

45€ *Platillo de bacallà amb cloïsses gallegues i bolets de temporada

- o -

*Peix de llotja de Palamós a la planxa

**Pastís de grana de capellà amb xarrup de moscatell

Restaurant Terrassa Terramar

Pg. de Cípsela, 1 - Llafranc
650 12 88 93 i 972 30 02 00
www.hterramar.com

Tancat de dilluns a dimecres

45€ *Calamar amb carxofes i pilotilles mar i muntanya

- o -

*Arròs d'hivern amb sèpia, salsitxes i trompetes de la mort

**Pastís de grana de capellà

#garoinada2022

Els hotels:

Can Liret (de Palafrugell), Alga i Sant Roc (de Calella), El Far i Llafranc (de Llafranc).

Us proposen:

FÓRMULA CAP DE SETMANA PREMIUM:

Hotel amb l'esmorzar + menú Garoinada + activitat a escollir entre sortida en vaixell clàssic o ruta de senderisme o tast de vins* + entrades instal·lacions culturals + obsequi + val de descompte Vins i Licors Grau

Preu per persona 120€* (IVA inclòs)

FÓRMULA CAP DE SETMANA:

Hotel amb l'esmorzar + menú Garoinada + entrades instal·lacions culturals + val de descompte Vins i Licors Grau

Preu per persona 90€* (IVA inclòs)

FÓRMULA ENTRE SETMANA:

(Nits de diumenge a dijous)

Hotel amb l'esmorzar + menú Garoinada + entrades instal·lacions culturals + val de descompte Vins i Licors Grau

Preu per persona 80€* (IVA inclòs)

FÓRMULA GAROINADA

+ sortida en vaixell o ruta de senderisme o tast de vins*:

Menú Garoinada + excursió en vaixell clàssic o ruta de senderisme o tast de vins*

Preu per persona 67€* (IVA inclòs)

* Consulteu la possibilitat de nits extres, estades amb nens i en habitacions individuals. Consulteu preus per Hotel El Far. Oferta limitada a la disponibilitat dels hotels i del 14 de gener al 27 de març de 2022. La sortida en vaixell o la ruta de senderisme es poden veure modificades segons les condicions meteorològiques. Reserves amb 48 hores d'antel·lació. No es podrà canviar l'activitat un cop confirmada la reserva. Tast de vins, sessió única el 25/02/2022

INFORMACIÓ:

+00 34 972 300 228

www.garoinada.cat



Organitza



Patrocina



Escull una de les activitats que t'ofereix el paquet Premium i viu intensament la Garoinada! Informació detallada de les activitats a www.garoinada.cat