



S'Auguer

RESTAURANT

35€

- 1 Carpaccio de peixos variats de Blanes amb cervesa Marina
- 2 Calamarçons de la platja de Santa Anna fregits a la graella amb favetes saltejades
- 3 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes de peix de roca"
- P Peres confitades amb vi ranci
- B Blanc de Blanc Marquès de Monistrol, aigua, cafè, una ampolla de cava Mont-Ferrant per parella

CanBorrell

RESTAURANT

35€

- A Cervesa Marina i entreteniments de la casa
- 1 Amanida Tropical
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes a l'estil de Can Borrell"
- P Pastís de la casa de crema catalana
- B Aigua, cafè i una copa de Mont-Ferrant Gran Couvé

Can Bruno

RESTAURANT

35 €

- 1 Verduretes de l'hort amb entrebancs de sa Palomera
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes a l'estil de Can Bruno"
- P Crep de biscuit amb xocolata calenta
- B Vi de collita pròpia, aigua, cafè, una copa de cava de Mont-Ferrant, cervesa Marina

El Capitell

RESTAURANT

35 €

- 1 Amanida de musclos escabetsats amb espàrrecs verds i vinagreta de safrà
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes a l'estil del Capitell"
- P A escollir
- B Mont-Ferrant Blanes Nature, aigua, cafè, cervesa Marina

El CellerdelaPuntaire

RESTAURANT

35 €

- 1 Amanida de verduretes de temporada amb pernil d'ànec de Colomers i vinagreta de fruita seca
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes amb peix de roca del pòsit a l'estil de la Puntaire"
- P Crema Mascarpone al gust
- B Cava Mont-Ferrant Blanes Nature o vi Sumarroca, aigua i cafè de "Comerç Just"

* TOTS ELS PREUS INCLOUEN IVA

El Celler de Blanes

RESTAURANT

30 €

- A** Copa de Benvinguda "Cava Mont-Ferrant"
- 1** Petit entreteniment
- 2** Arròs cremós amb bacallà i espàrrecs del Montseny"
- 3** "Suquet de peix de Sa Palomera de Blanes de peixos, rap, lluç de palangre, gamba, escamarlà, cloïsses i musclos de roca"
- P** Mousse digestiu de llima a l'aroma del gelat de llimoneta
- B** Vi blanc Torres Viña Sol, cava Mont-Ferrant, aigua, cafè, cervesa Marina

Laia

RESTAURANT

39⁰⁵ €

- A** Cervesa Marina
- 1** Entreteniments: anxoves de Blanes, mini vieires, calamars a la romana
- 2** "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes a l'estil de l'àvia"
- P** Crema Catalana amb maduixes o sorbet de llimona
- B** Vi de Rueda, Penedès o cava Mont-Ferrant, aigua i cafè

La Nou

RESTAURANT

35 €

- A** Cervesa Marina de benvinguda
- 1** Entreteniments de marisc
- 2** "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes"
- P** Sorbet de llimona al cava
- B** Cresta Azul Peralada, aigua, cafè, una copa de cava Mont-Ferrant

Sold'Or

RESTAURANT

29€

- 1 Entretienment: Musclos a la marinera, navalles planxa, cloïsses amb salsa verda, amanida variada i calamars romana
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes a l'all cremat"
- P Pastís de mousse de llimona
- B Cava Mont-Ferrant Brut Nature, blanc Pescador, aigua, refrescos i sucs, cafè, infusions i gotes, una copa de cava brut Mont-Ferrant, cervesa Marina

CanTon

RESTAURANT

45€

- A Cervesa Marina
- 1 Amanida de gamba amb vinagreta de mel
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes a l'estil Can Ton"
- P Crep de gelat de Xixona amb xocolata desfeta
- B Sonatina de Mont-Ferrant, aigua, una copa de Cava Mont-Ferrant i cafè

ElVentall

RESTAURANT

38€

- A Cervesa Marina i aperitiu de benvinguda
- 1 Tortel·linis de tonyina marinada amb soja i gingebre farcits d'escalivada amb vinagreta d'arbequines
- 2 Canelons farcits de mar i muntanya gratinats amb salsa de marisc
- 3 "Suquet de peix de sa Palomera amb mongetes i cebetes tendres"
- P Farcellet de mango amb Chantilly de mango i sorbet de mandarina
- B Aigua, Mont-Ferrant Blanes&Blanes i cafè



S'Auguer

RESTAURANT

35€

- 1 Carpaccio de pescados variados de Blanes con cerveza Marina
- 2 Calamarcitos de la playa de Santa Anna fritos a la parrilla con habitas salteadas
- 3 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes de pescado de roca”
- P Peras confitadas con vino rancio
- B Blanc de Blanc Marquès de Monistrol, agua, café, una botella de cava Mont-Ferrant por pareja

Can Borrell

RESTAURANT

35€

- A Cerveza Marina y pica-pica Can Borrell
- 1 Ensalada tropical
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes al estilo de Can Borrell”
- P Pastel de la casa de crema catalana
- B Agua, café y una copa de Mont-Ferrant Gran Couvé

Can Bruno

RESTAURANT

35€

- 1 Verduritas del huerto con tropezones de sa Palomera
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes al estilo de Can Bruno”
- P Crep de biscuit con chocolate caliente
- B Vino de cosecha propia, agua, café, una copa de cava de Mont-Ferrant, cerveza Marina

El Capitell

RESTAURANT

35€

- 1 Ensalada de mejillones escabechados con espárragos verdes y vinagreta de azafrán
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes al estilo del Capitell”
- P A escoger
- B Mont-Ferrant Blanes Nature, agua y café, cerveza Marina

El Celler de la Puntaire

RESTAURANT

35€

- 1 Ensalada de verduritas del tiempo con Jamón de pato de Colomers y vinagreta de frutos secos
- 2 “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes con pez de roca de la lonja al estilo de la Puntaire”
- P Crema Mascarpone al gusto
- B Cava Mont-Ferrant Blanes Nature o vino Sumarroca, agua y café de “Comercio justo”

El Celler de Blanes

RESTAURANT

30 €

- A** Copa de bienvenida “Cava Mont-Ferrant”
- 1** Pequeño pica-pica
- 2** Arroz cremoso con bacalao y espárragos del Montseny
- 3** “Suquet de peix de Sa Palomera de Blanes de peixos, rape, merluza, gamba, cigala, almejas y mejillones de roca”
- P** Mousse digestivo de lima al aroma del helado de limón
- B** Vino blanco Torres Viña Sol, cava Mont-Ferrant, agua y café, cerveza Marina

39⁹⁵ €

Laia

RESTAURANT

- A** Cerveza Marina
- 1** Pica-pica: anchoas de Blanes, mini vieiras, calamares a la romana
- 2** “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes al estilo de la abuela”
- P** Crema Catalana con fresas o sorbete de limón
- B** Vino de Rueda, Penedés o cava Mont-Ferrant, agua y café

LaNou

RESTAURANT

35 €

- A** Cerveza Marina de bienvenida
- 1** Pica-pica de marisco
- 2** “Suquet de peix de sa Palomera de Blanes”
- P** Sorbete de limón al cava
- B** Cresta Azul Peralada, agua, café, una copa de cava Mont-Ferrant

Sold'Or

RESTAURANT

29€

- 1 Pica-pica: Mejillones a la marinera, navajas plancha, almejas en salsa verde, ensalada variada, calamares a la romana
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes al "all cremat"
- P Pastel de mousse de limón
- B Cava Mont-Ferrant Brut Nature, blanc Pescador, agua, refrescos y zumos, café, infusiones y gotas, una copa de cava brut Mont-Ferrant, cerveza Marina

CanTon

RESTAURANT

45€

- A Cerveza Marina
- 1 Ensalada de gamba con vinagreta de miel
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes al estilo Can Ton"
- P Crep de helado de Xixona con chocolate caliente
- B Sonatina de Mont-Ferrant, agua, una copa de Cava Mont-Ferrant y café

ElVentall

RESTAURANT

38€

- A Cerveza Marina y aperitivo de bienvenida
- 1 Tortellinis de atún marinado con soja y jengibre rellenos de escalibada con vinagreta de arbequinas
- 2 Canelones rellenos de carne y pescado gratinados con salsa de marisco
- 3 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes con judías y cebollitas tiernas"
- P Saquito de mango con Chantilly de mango y sorbete de mandarina
- B Agua, Mont-Ferrant Blanes&Blanes y café



S'Auguer

RESTAURANT

35 €

- 1 Carpaccio of assorted fish from Blanes with Marina beer
- 2 Baby squid from Santa Anna Beach fried on the griddle with sautéed baby broad beans
- 3 "Fish Suquet from Sa Palomera de Blanes, with rockfish"
- P Peras confitadas con vino rancio
- B Blanc de Blanc Marquès de Monistrol, water, coffee, a bottle of Mont-Ferrant cava per couple

CanBorrell

RESTAURANT

35 €

- A Marina beer and house hors d'oeuvre
- 1 Tropical salad
- 2 "Fish Suquet from Sa Palomera de Blanes, Can Borrell-Style"
- P Homemade Catalan custard cake
- B Water, coffee and glass of Mont-Ferrant Gran Couvè cava

Can Bruno

RESTAURANT

35 €

- 1 Fresh vegetables with seafood from Sa Palomera
- 2 "Fish Suquet from Sa Palomera de Blanes, Can Bruno-Style"
- P "Bescuit" crêpe with hot chocolate sauce
- B Home-made wine, water, coffee, glass of Mont-Ferrant cava, Marina beer

El Capitell

RESTAURANT

35 €

- 1 Pickled mussel salad with green asparagus and saffron vinaigrette
- 2 "Fish Suquet from Sa Palomera de Blanes, El Capitell-Style"
- P To choose
- B Mont-Ferrant Blanes Nature, water and coffee, Marina beer

El CellerdelaPuntaire

RESTAURANT

35 €

- 1 Fresh vegetable salad with duck ham from Colomers and dried fruit vinaigrette
- 2 "Fish Suquet from Sa Palomera de Blanes, with rockfish from the fish market, La Puntaire-Style"
- P Mascarpone cream to taste
- B Mont-Ferrant Blanes Nature cava or vino Sumarroca wine, water and "Fair trade" coffee

El Celler de Blanes

RESTAURANT

30 €

- A** Welcoming glass of Mont-Ferrant Cava
- 1** Small hors d'oeuvre
- 2** Creamy cod rice with asparagus from the Montseny
- 3** "Fish Suquet from Sa Palomera de Blanes with monkfish, hake, prawn, langoustine, clams and rock mussels"
- P** Digestive lime mousse with aroma of lemon liqueur ice cream
- B** Torres Viña Sol white wine, Mont-Ferrant cava, water and coffee, Marina beer

39⁹⁵ €

Laia

RESTAURANT

- A** Marina beer
- 1** Hors d'oeuvre: anchovies from Blanes, mini scallops, squid rings in batter
- 2** "Fish Suquet from Sa Palomera de Blanes, Grandmother's-Style"
- P** Catalan custard with strawberries or lemon sorbet
- B** Wine from Rueda or Penedés or Mont-Ferrant cava, water and coffee

LaNou

RESTAURANT

35 €

- A** Welcoming glass of Marina beer
- 1** Seafood hors d'oeuvre
- 2** "Fish Suquet from Sa Palomera de Blanes"
- P** Lemon and cava sorbet
- B** Cresta Azul Peralada, water, coffee, glass of Mont-Ferrant cava

Sold'Or

RESTAURANT

29€

- 1 Hors d'oeuvre: Fisherman's-style mussels, grilled razor clams, clams with green sauce, mixed salad and squid rings in batter
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes, with fried garlic"
- P Lemon mousse cake
- B Mont-Ferrant Brut Nature cava, blanc Pescador, Water, soft drinks and fruit juices, coffee, herbal teas and a shot of liqueur, glass of Mont-Ferrant brut cava, Marina beer

CanTon

RESTAURANT

45€

- A Marina beer
- 1 Prawn salad with honey vinaigrette
- 2 "Suquet de peix de sa Palomera de Blanes, Can Ton-Style"
- P Jijona ice cream crêpe with hot chocolate sauce
- B Sonatina de Mont-Ferrant, water, glass of Mont-Ferrant Cava and coffee

ElVentall

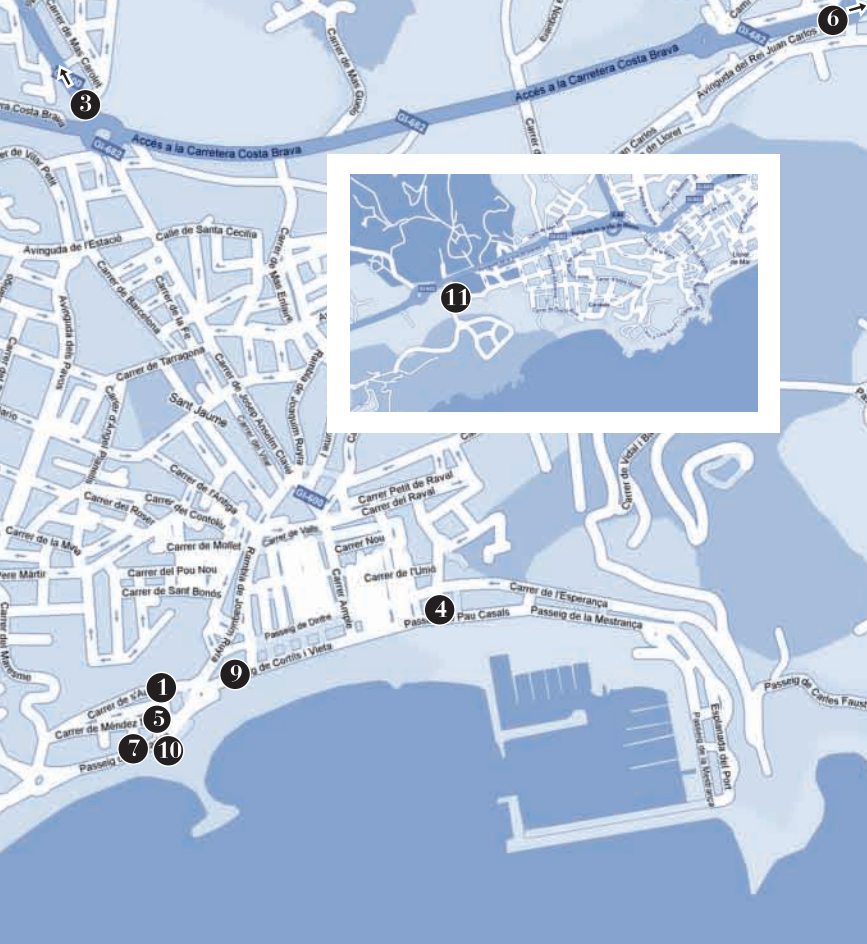
RESTAURANT

38€

- A Marina beer and a welcoming appetiser
- 1 Tortellini made with tuna fish marinated with soya and ginger and stuffed with baked vegetables and Arbequina olive oil vinaigrette
- 2 Cannelloni stuffed with meat and fish au gratin with seafood sauce
- 3 "Fish Suquet from Sa Palomera de Blanes, with haricot beans and tender baby onions"
- P Mango fagottino with mango Chantilly cream and mandarin sorbet
- B Water, Mont-Ferrant Blanes&Blanes and coffee

- 1 **S'Auguer**
S'auguer, 2
Tel. 972 351 405
- 2 **CanBorrell**
Provença, 14
Tel. 972 348 012
- 3 **CanBruno**
Cami Vell del Vilar, 100
Tel. 972 330 586
- 4 **ElCapitell**
Pau Casals, 48
Tel. 972 331 023
- 5 **ElCellerdelapuntaire**
Mirador de S'auguer, 17
Tel. 972 359 097
- 6 **ElCellerdeBlanes**
Ctra. Accés Costa Brava, km7
Tel. 972 337 300
- 7 **Laia**
Passeig de la Marina, 16
Tel. 972 333 224
- 8 **LaNou**
Avda Europa, 43
Tel. 972 338 018
- 9 **Sold'Or**
Passeig Cortils i Vieta, 6
Tel. 972 335 303
- 10 **CanTon**
St Andreu de la Palomera, 4
Tel. 972 334 938
- 11 **ElVentall**
Carretera de Blanes a Lloret, s/n
Tel. 972 332 981





3

6

11

4

1

9

5

7

10



suquet
DE PEIX DE SA
palomera
DE BLANES

Organitzen:



Blanes



Costa Brava
www.costabrava.org

Col·laboren:

celobert

ACTUAL

Diari de Girona

Blanes

Marina
Consorci municipal de Blanes

MONT-FERRANT
En la intimitat des del 1865



**TOP
TENRADIO**

**ONDARAMBLA
PUNTO • RADIO**
GIRONA 89.9 fm
COSTA BRAVA 90.1 fm



**CONFRARIA
DE PESCADORS
DE BLANES**



suquet
DE PEIX DE SA
palomera
DE BLANES

DEL 10 DE JUNY AL 10 JULIOL
QUARTES JORNADES GASTRONÒMIQUES