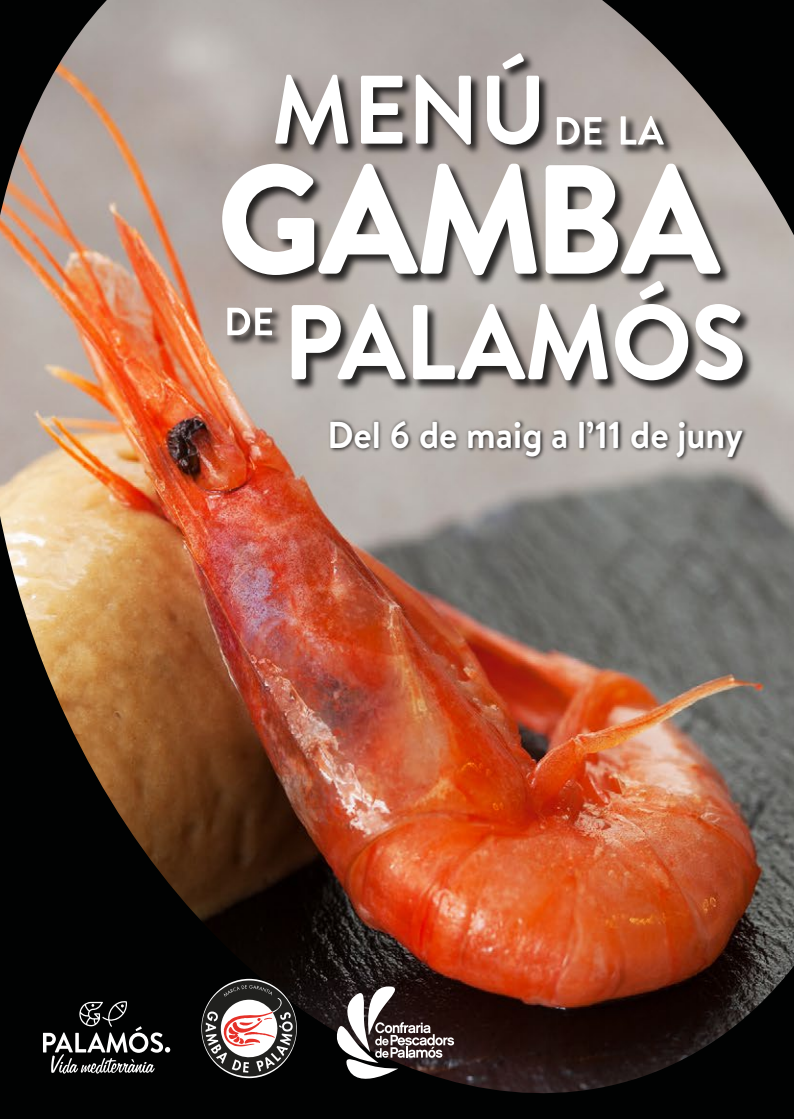




MENÚ DE LA GAMBA DE PALAMÓS

Del 6 de maig a l'11 de juny


PALAMÓS.
Vida mediterrània





PERQUÈ ÉS ESPECIAL LA GAMBA DE PALAMÓS?

La gamba de Palamós és un producte de prestigi reconegut arreu del món. Per això, l'Ajuntament de Palamós i la Confraria de Pescadors impulsen des de 2007 la **Marca de Garantia Gamba de Palamós** amb l'objectiu d'**assegurar la traçabilitat del producte, augmentar la confiança del consumidor, incrementar el valor de la gamba i protegir el recurs.**

Les mesures recollides al reglament de la marca de garantia asseguruen **la màxima qualitat del producte en termes de sabor, aroma, aspecte i frescor al llarg de tota la cadena productiva i comercial.** A la llotja de Palamós s'examina rigorosament cada partida de gamba desembarcada abans d'atorgar-li l'etiqueta de producte certificat.





PERQUÈ AQUEST MENÚ ESPECIAL DE LA GAMBA DE PALAMÓS?

Des de fa anys, els pescadors de Palamós han pres **consciència de la importància de mantenir els estocs de pesca en un bon estat de conservació**. Per això treballen amb els científics i amb l'Administració per implementar mesures que assegurin el futur del recurs pesquer mitjançant **una explotació responsable del mar per part de tot el sector**.





Des de 2013, d'acord amb les directrius europees, s'aplica a Palamós **un pla de gestió de la pesquera de gamba vermella pioner a la Mediterrània occidental**. Un pla de gestió pesquera és un acord entre tots els agents implicats pel qual es determinen uns objectius de sostenibilitat i unes especificacions per assolir-los: què es pesca, com es pesca, qui pesca, on es pesca, quan es pesca.

Amb aquest menú, **els restaurants certificats amb la Marca de Garantia Gamba de Palamós**, no només volen **fer gaudir els vostres sentits a través de la seva gastronomia**, si no que volen **reconèixer la feina del sector pesquer palamosí** oferint-vos el producte més preuat d'aquesta flota pesquera.





L'ARCADA

ENTRANTS

Salmorejo de gamba blanca de Palamós amb
sardina marinada i oli d'arbecuina

Pastís de peix de roca de la llotja amb salsa cocktail de gambes

Croquetes de gambes

PRIMER PLAT

Gamba mitjana fresca de Palamós (200 grs.)
a la planxa amb sorra de gambes

PLAT PRINCIPAL

Arròs sec a la llauna amb gamba blanca de Palamós i all i oli
o

Suquet de peix del dia amb gamba de Palamós a l'estil dels pescadors

POSTRES

Pastís de la casa (*assortiment de pastissos per escollir*)

Pa, aigua mineral, vi de l'Empordà

60€

C/ Pagés Ortiz 49, Palamós · 972 31 72 15

www.larcadapalamos.es

Instagram: [larcadapalamos](#) · larcada@larcadapalamos.es



BELL-PORT

ENTRANT

Anxoves amb torradetes

PRIMER PLAT

Gamba mitjana fresca de Palamós (200 grs.)

PLAT PRINCIPAL

Fideuà

POSTRES

Postres de la casa a escollir

Una ampolla de vi blanc per dues persones
Cafè i xarrup

49€

Passeig del mar 1, Palamós · 972 31 57 72

Instagram: restaurantbellport



LA CALA TAVERNA

PER COMENÇAR

Anxova marinada de Palamós amb vinagreta de maduixa i mató.

Xarrup de pa amb tomàquet amb gelat d'oli d'oliva
i gamba blanca confitada amb romaní.

Brioix de canana a la cervesa negra amb tàrtara de caps de gamba.

PER CONTINUAR XALANT AMB UN XIC MÉS DE GAMBA

Gamba vermella en estat pur dins el seu entorn amb el seu consomé.

Escuma de suquet de cranc blau amb gambeta
vermella de Palamós i aire de mar.

ANEM PER FEINA

Espagueti XXL amb gamba mitjana, llobarro del delta,
alfàbrega, bitxo i festuc.

Premsat mar i muntanya de pollastre de pagès amb gambes,
blat de moro i caldo de galeres.

Arròs melós de ceps amb laminat de gamba blanca.

PART DOLÇA

Llima, llimona, xocolata blanca i granissat d'api.

Inclou pa i aigua **60€** · Amb vi de l'Empordà i cava **75€**

C/ Notaries 20, Palamós · 872 20 46 48 / 601 90 11 90

www.lacalataverna.com

Instagram: [lacalataverna](https://www.instagram.com/lacalataverna) · reserves@lacalataverna.com



CAN BLAU

ENTRANT

Anxoves "salades a Palamós" amb torradetes amb tomàquet

PRIMER PLAT

Gamba de Palamós (200 gr), capturades al rec del Rostoll o al rec de Sant Sebastià, a unes 2 milles de la costa

PLAT PRINCIPAL

Cassola marinera de fideus inspirada en la recepta dels vells pescadors

POSTRES

Coulant de xocolata o Copa Danesa

Cafès. Vi o Cava o Cervesa o altres

52€ p.p IVA INCLÒS

C/ Vapor 3 baixos, Palamós · 657 86 13 29 / 972 31 61 13

www.canblau.cat

Instagram: [canblaupalamos](https://www.instagram.com/canblaupalamos) · hola@canblau.cat



CAN QUEL

ENTRANT

Sardina de Palamós en escabetx

PRIMER PLAT

Gamba mitjana de Palamós

PLAT PRINCIPAL

Arròs caldós mariner

POSTRES

Tiramisú casolà

Vi blanc Empordà Encís

45€

Passeig del mar 42, Palamós · 686 72 35 54

www.canquelpalamos.com

Instagram: [canquel.palamos](https://www.instagram.com/canquel.palamos) · canquel.palamos@gmail.com



CASAMAR

CRACKERS DE BENVINGUDA

Pizza cruixent de pipes de carbassa
"La raspa" de garroines i all negre

ENTRANTS

Mini brandada amb espinacs
Croqueta de ceps

PLATS PRINCIPALS

Tàrtar de Gamba de Palamós amb la seva caldareta
Ravioli cruixent de gamba amb romesco
Arròs socarrat de Gamba de Palamós i all i oli d'algues

EL CASAMAR MÉS DOLÇ

L'Origen del Nuaset
Petit fours

80€ (*no inclou begudes ni cafè*)

C/ del Nero 3, Llafranc · 972 30 01 04
www.hotelcasamar.net/ca/restaurant-llafranc-costa-brava
Instagram: [casamarllafranc](#) · info@hotelcasamar.net



EL NAUTIC DE PALAMÓS

ENTRANT

Tàrtar de gamba blanca i gamba vermella de Palamós amb alvocat, ceba morada, oli dels caps de la Gamba de Palamós, un toc de llima i torradetes de gamba i boques de Gamba de Palamós fregides

PRIMER PLAT

3 Gambes mitjanes de Palamós a la brasa

PLAT PRINCIPAL

Arròs melós de Gamba de Palamós

POSTRES

Cheesecake

Vi, aigua i pa

48€

Port Vell de Palamós s/n · 972 31 40 48

<https://el-nautic-de-palamos.business.site>

Instagram: nauticpalamos



HOSTAL LA FOSCA

Aperitiu Brugarol

ENTRANT

Amanida de tomàquet B amb formatge fresc B i anxoves

PRIMER PLAT

Trio de gambes a la planxa

PLAT PRINCIPAL

Arròs mar i muntanya

POSTRES

Mousse de xocolata blanca o gelats Brugarol

Aigua, copa de vi B, cafè

45€

Passeig de la Fosca 24, Palamós · 972 60 10 71

www.hostallafosca.com

Instagram: [brugarol](#) · [lafosca@brugarol.com](#)



HOTEL I RESTAURANT TRIAS

ENTRANT

Croquetes de Gambes de Palamós

PRIMER PLAT

Gamba de Palamós a la planxa

PLAT PRINCIPAL

Fideuà del Trias amb allioli de gambes

POSTRES

Crema cremada catalana "Hotel Trias" o Carpaccio de pinya natural amb gelat de vainilla i coulis de caramel

Aigua mineral i cafè

Vi selecció Hotel Trias *(una ampolla per cada 3 persones)*

49,50€

Passeig del mar s/n, Palamós · 972 60 18 00

www.hoteltrias.com

Instagram: [hoteltrias](https://www.instagram.com/hoteltrias) · infotrias@hoteltrias.com



LA PALMERA

ENTRANT

Anxoves "salades a Palamós" amb torradetes amb tomàquet

PRIMER PLAT

Gamba de Palamós (200 gr), capturades al rec del Rostoll o al rec de Sant Sebastià, a unes 2 milles de la costa

PLAT PRINCIPAL

Cassola marinera de fideus inspirada en la recepta dels vells pescadors

POSTRES

Coulant de xocolata o Copa Danesa

Cafès. Vi o Cava o Cervesa o altres

52€ p.p IVA INCLÒS

Avda. Sant Pol 133, S'Agaró · 972 32 10 51

www.lapalmerasagaro.cat

Instagram: [lapalmerasagaro](https://www.instagram.com/lapalmerasagaro) · hola@palmerasagaro.cat



LA JOVITA PER L'ESTEVE GV

ENTRANTS

Royale de Gambes de Palamós
Croqueta de Gambes de Palamós

PRIMER PLAT

Fabes eco estofades amb marisc de Palamós

PLAT PRINCIPAL

Arròs melós de Gambes de Palamós

POSTRES

El nostre bescuit gelat centenari
Pa i aigua inclòs. Begudes apart

49€

Ctra. de la Bisbal 46, Calonge · 972 65 12 16

www.lajovita.com

Instagram: [lajovita_estevegv](https://www.instagram.com/lajovita_estevegv)



LA SALA DE L'ISAAC

ENTRANTS

Carpaccio de gamba vermella de la Llotja de Palamós
Mar i muntanya de peus de porc, tàrtar de gamba blanca
de la Llotja de Palamós i wasabi fresc del Montseny

Musclos de roca a la brasa d'olivera

PLAT PRINCIPAL

Arròs carnaroli de l'Estany de Pals de gamba vermella
certificada de la Llotja de Palamós i espàrrecs de marge

POSTRES

Maduixes Charlotte de Sant Pol de Mar
amb espuma de crema catalana

Celler Clos Primat i aigua mineral.

60€

C/ Barceloneta 44, Llofriu · 972 30 16 38 / 620 37 00 03

www.salagran.com/salaisaac

Instagram: [saladelisaacsalagran](#)



MARIA DE CADAQUÉS

ENTRANTS

Croquetes de Gambes de Palamós

PRIMER PLAT

Gamba de Palamós a la planxa

PLAT PRINCIPAL

Fideus cassola amb gambes

POSTRES

Postres casolanes

Vi DO Empordà
Cafè

50€ (*mínim dues persones*)

C/ Tauler i Servià 6, Palamós · 972 31 40 09

Instagram: mariadecadaques



FIRA DE LA GAMBA

11 de juny de 11 a 21 hores al Port de Palamós

La fira de a gamba serà l'acte que donarà fi a aquesta campanya. L'objectiu de la fira, igual que aquest menú, és difondre el potencial culinari i gastronòmic de la gamba i, sobretot, posar en valor la seva qualitat extraordinària, certificada amb el segell de qualitat **Marca de Garantia Gamba de Palamós**.





Visita el moll pesquer de Palamós i degusta les variades propostes gastronòmiques protagonitzades per la Gamba de Palamós. A més a més, podràs descobrir i tastar productes del territori, comprar peix a la llotja i participar en les activitats de descoberta de la pesca i la cuina del peix.

**T'esperem el proper
dissabte 11 de juny!**

VOLS SABER COM S'HA PESCAT LA GAMBA DE PALAMÓS?



Escaneja aquest codi i descobreix-ho!



www.visitpalamos.cat