

2017

DE LA

SÈPIA

DE L'1 AL 15 DE JUNY

L'ESCALA

Ensèpia't!



JORNADES
GASTRONÒMIQUES

JORNADES
GASTRONÒMIQUES

DE LA SÈPIA

Ens sumem al projecte sèpia, un projecte que té per objectius la reproducció de les sèpies per recuperar les seves poblacions, ajudar als pescadors artesanals a recuperar una pesquera tradicional i sostenible.

Amb aquestes jornades i des dels fogons dels restaurants escalencs ens sumem a la creació d'un nou producte turístic diferenciat, de qualitat i de km 0. Aportant un valor afegit al producte a través de la pesca tradicional i sostenible .

Un producte gastronòmic pescat, cuinat i elaborat a l'Escola.

01

CAN MIQUEL

Entrant

Cinc anxoves, cinc sabors

Principal

Sèpia a la planxa, ceba confitada,
puré de patata i salsa d'arròs negre

Postres

Pastís de formatge amb fruits vermells

Preu
40 €

Aigua inclosa

Celler

Garoina blanc
No té nom Negre

Platja Montgó
Tel. 972 77 14 52
restaurant@canmiquel.com
www.canmiquel.com

02

EL ROSER 2

Entrants

Carpaccio de mero amb anxoves de l'Escala i plàcton

Crema de pèsols amb llamantol,
tripa de bacallà i botifarra negra

Esperdenyes amb orella de porc,
ametlles i infusió de pinyons

Principal

Arròs de sèpia i salsitxes

Postres

El nostre cheescake amb pinya i cumkuat

Crema de xocolata amb gerds,
roques de cacao i regalèsia

Preu
55 €

Aigua, vi i cafè
no inclòs

Passeig Lluís Albert, 1
Tel. 972 77 11 02
restaurant@elroser2.com
www.elroser2.com

03

HOSTAL EL ROSER

Entrants

Torrada amb anxoves de l'Escala

Tàrtar de tomata, síndria, anxova i alfàbrega

Raviolis de mató fumat,
anxoves de l'Escala i arbequina

Principal

Arròs negre de sèpia i anxova

Postres

Cremós de xocolata amb mango

Preu
33 €

Aigua i vi de
l'Empordà inclòs

C/ Església, 7
Tel. 972 77 02 19
restaurant@elroserhostal.com

www.elroserhostal.com

04

HOSTAL EMPÚRIES

Entrants

Snack

Aperitiu

Croqueta de gamba

Tàrtar de bonítol

Amanida tèbia de sèpia

Principal

Peix del dia

Postres

Prepostre refrescant

Postre de xocolata

Preu
55 €

Begudes i cafès
no inclòs

Platja del Portixol
Tel. 972 77 59 32

info@hostalempuries.com

www.hostalempuries.com

05

LA BARRA DEL PORT

Entrant

Timbal d'albergínia amb
formatge Brie i anxoves de l'Escala

Principal

Pèsols i sèpia guisats
amb alfàbrega i menta

Postres

Pomes ofegades amb
canyella i gelat de vainilla

Preu
28 €

Aigua, vi blanc i negre
(DO Empordà) inclòs

C/ Port de la Clota
Tel. 972 77 06 74
info@labarradelport.com
www.labarradelport.com

06

LA CALA

Entrant

Tàrtar de tomàquet
amb anxova de l'Escala

Principal

Guisat mariner de sèpia
de l'Escala amb patates

Postres

Copa de gelat de crema catalana

Preu
30 €

Pa, aigua i vi de l'Empordà
(blanc o negre) inclòs

*El menú es servirà mínim
per a dues persones*

Josep Maria Isern, 2

Tel. 972 77 26 79

info@restaurant-lacala.com

www.lacala-restaurant.com

07

LA CARAVEL·LA

Snacks

Cruixents d'arròs amb sèpia

Aperitiu

Coca d'estiu amb albergínia, fonoll, fetge de rap i sèpia

Entrant

Arròs melós negre de sèpia

Principal

Sèpia amb pèsols i el seu suquet amb tocs d'ibèric

Postres

Brioix de Santa Teresa amb gelat de formatge de cabra

Preu
35 €

Aigües minerals
i cafè inclòs

Celler
Vallmajor blanc

La Platja, s/n
Tel. 972 77 40 43

08

LA CLOTA

Entrant

Anxoves i pa amb tomàquet

Principal

Arròs amb sèpia

Postres

Macedonia exòtica

Preu
27,50 €

Agua, vi, pa
i cafè inclòs

C/ Racó del Port
Tel. 972 77 08 27
johncule@hotmail.com

09

LA GRUTA

Aperitiu

Aperitiu per obrir boca

Entrant

Panisse cruixent, trinxat d'alvocat
amb llima i filet d'anxova de l'Escala

Principal

Arròs cremós de sèpia
i espàrrecs verds, emulsió de tinta

Postres

Tub cruixent d'escuma
de crema catalana, nugatina

Preu
30 €

Aigua mineral
i pa inclòs

Port d'en Perris, 5
Tel. 972 77 62 11
restaurantlagruta@gmail.com
www.restaurantlagruta.com

10

LA LLAR DELS PESCADORS

Entrant

Amanida tèbia de sèpia i favetes amb ibèric

Principal

Sèpia amb mandonguilles

Postres

Crema catalana amb pinya

Preu
30 €

Cafè
i vi blanc inclòs

Port de la Clota
Tel. 972 77 42 61

info@lallardels pescadors.net
www.lallardels pescadors.net

11

LA TERRASSA D'EMPÚRIES

Snacks

Cruixents d'arròs amb sèpia

Aperitiu

Coca d'estiu amb albergínia, fonoll, fetge de rap i sèpia

Entrants

Arròs melós negre de sèpia

Principal

Sèpia amb pèsols i el seu suquet amb tocs d'ibèric

Postres

Brioix de Santa Teresa amb gelat de formatge de cabra

Preu
35 €

Aigües minerals
i cafè inclòs

Celler
Vallmajor blanc

Plaça Major, 6
Sant Martí d'Empúries
Tel. 972 77 32 04

12

MIRYAM

Aperitius

Anxoves de l'Escala amb coca de Viladamat

Pica-pica

Cargols de vera

Sardines en escabetx

Musclos de roca

Brunyols de bacallà i tallarines

Escamarlans de murralla

Principal

Sèpia de l'Escala amb pèsols

Postres

Postres fets a casa

Preu

40 €

Beguda i cafè
no inclòs

*El menú es servirà mínim
per a dues persones*

C/ Ronda del Pedró, 4

Tel. 972 77 02 87

purimiryam@gmail.com

www.restaurantmiryam.com

13

MOLÍ DE L'ESCALA

Joc d'anxoves

Oliva gordal amb anxova de l'Escala
Savarín amb tomàquet i anxoves de l'Escala
Anxoves de l'Escala amb tomàquet i vinagre

Primer plat

Coca de foie caramel·litzada amb poma de Girona

Segon Plat

Arròs de gambes amb tallarines de sèpia

Tercer plat

Mandonguilles amb sèpia com uns raviolis

Postres

Boletes de la passió i xocolata blanca i coco

Preu
37,50 €

Beguda no inclosa

Camí de les Corts, s/n
Tel. 972 77 47 27
info@molideslescala.com
www.molidelescala.com

Aperitiu

Torrades amb anxoves de l'Escala
 Pebrot vermell, olives de Kalamata i anxova
 Bunyols de sèpia amb maionesa de safrà

Maridatge: Vermuth Obre Boques (Empordà)

Preu
73 €

Entrants

Carpaccio de sèpia amb patata, all torrat i tomata
 Carabassó, sèpia i *ajoblanco*

Maridatge: Gramona Gessamí (DO Penedés)

Preu sense
 maridatge
62 €

Pa i aigua inclòs

Principal

Arròs melós de sèpia i gambes

Maridatge: Espelt 15 Roures (DO Empordà)

*El 10% de la recaptació
 en els menús de les jornades de la
 Sèpia serà donat al Projecte Sèpia*

Postres

Pecat de xocolata

Maridatge: Moscatell Espelt (DO Empordà)

C/ Romeu de Corbera, 1
 Tel. 972 77 12 01
 restaurantnavili@gmail.com
www.restaurantnavili.com

15

OREIG

La tapa

La joia del Mediterrani

Primer plat

Gaspatxo amb gambes i granissat de síndria

Principal

Sèpia amb pèsols i patates a l'estil Oreig

Postres

Pa amb xocolata, oli i sal

Preu
38 €

Pa, vi, aigua i cafè inclòs

C/ de la Punxa, 2
Montgó

Tel. 972 05 95 05

info@restaurantoreig.com

www.restaurantoreig.com

Aperitiu

Croquetes de sèpia amb musselina d'anxoves

Entrant

Crema de pèsols amb papardelle de sèpia

Primer plat

Tallarines amb guisat de xoriç

Segon plat

Broqueta amb rap, sèpia,
carabassó, llagostí i allioli de julivert

Postres

Semifred de llimona

Preu
35 €

Aigua i vi de l'Empordà inclòs

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



www.visitlescala.cat