



Un any més, el bacallà i el peixopalo!

En arribar la Quaresma s'incorpora a les nostres taules el bacallà, el qual ha estat un aliment molt important durant segles i ho continua sent a l'actualitat.

A través del port de Sant Feliu de Guíxols es va introduir en aquesta zona el peixopalo (bacallà sec). Aquest aliment va ser molt apreciat per mariners i tapers durant el segle XIX; així, fou ràpidament assimilat a la dieta de la nostra ciutat i, alhora, va lligar com cap altre producte la gastronomia del nostre mar i de la nostra terra.

Avui, recuperat i reinterpretat dins les nostres cuines, torna a la taula amb tot el sabor d'un plat de tota la vida que ens desperta els sentits.



www.visitguixols.com

www.facebook.com/guixols



www.twitter.com/guixols



@guixolsturisme

Establiments participants
en la campanya:

BAHIA, BARCAROLA HOTEL- RESTAURANT
LES DUNES, BUTRON BERRIA, CA L'ISERN,
CAN NOGUERA, CAN POPE, CAN SALVI,
CAN TONI COVAS, CAS ROMAGUÉ-CASA IRLA,
CASA BUXÓ, CASA ELISA, CATALUNYA,
CAU DEL PESCADOR, CHIC HOSTAL,
EL TINGLADO, LA CARBONERA, LA CAVA,
LA CLOVA, LA GAVIOTA BAR TAVERNA,
LA MARQUESINA, LA PANSA, LA PROA,
LA TAVERNA DE L'ÀNGEL, L'INFERN, MARABÚ,
NIT I DIA, NOU CASINO LA CONSTÀNCIA,
RAMBLA TAPAS, SA MARINADA, SANT PÒL
HOTEL RESTAURANT, TAVERNA DEL
MERCAT, VIDRÀ RESTAURANT CLUB NÀUTIC,
VORAMAR, VUALÀ.

Sant Feliu de Guíxols Costa Brava

Oficina Municipal de Turisme
Plaça del Monestir, s/n
17220 Sant Feliu de Guíxols Costa Brava
Tel. 00 34 972 82 00 51
turisme@guixols.cat www.visitguixols.com



AJUNTAMENT DE
Sant Feliu de Guíxols
www.guixols.cat



Costa Brava



Diputació de Girona



Les accions estan subvencionades pel Servei d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de Suport al Desenvolupament Local i cofinançades pel Fons Social Europeu.



Unió Europea
Fons social europeu
L'FSE inverteix en el teu futur



SOC Servei d'Ocupació de Catalunya



Cuines de Sant Feliu & bacallà peixopalo

Del 10 de febrer al 20 de març 2016
Sant Feliu de Guíxols

...i també plats i pinxos a la carta!

Butron Berria

Plaça Terol, 7 Tel. 637 903 603

Bacallà Butron / Copa de brandada de bacallà
amb hummus i poma caramel·litzada al Pacharan

Can Noguera

Passeig del Mar, 1 Tel. 972 82 06 26

Bacallà amb samfaina / Cigrons amb bacallà / Esqueixada de bacallà

Can Toni Covas

C/ Rutlla, 9 Tel. 972 32 53 74

Bacallà gratinat amb allioli de poma

Cas Romagué - Casa Irla

C/ Algavira, 65-69 Tel. 628 87 23 21

Fish & chips / Remenat de bacallà amb alls tendres

Catalunya

Av. Catalunya, 56 Tel. 640 36 85 92

Bacallà amb all i julivert / Bacallà amb samfaina / Carpaccio de bacallà

Chic Hostal

Rambla del portalet, 5 Tel. 972 32 87 28 www.hostalchic.com

Bacallà Chic / Grasoletes de bacallà

El Tinglado

Escullera del port, s/n Tel. 972 82 26 05

Bacallà Tinglado

La Carbonera

C/ Joan Maragall, 75 Tel. 972 32 05 23

Bacallà al forn al gust

La Cava

C/ Joan Maragall, 11 Tel. 972 82 19 93

Bacallà al ajoarriero / Piquillo farcit de brandada de bacallà

La Marquesina

C/ Major, 37 Tel. 972 32 05 87 www.lamarquesina.net

Carpaccio de bacallà

La Taverna de l'Àngel

C/ Sant Joan, 34 Tel. 972 11 47 62

Timbal de bacallà amb girgoles i formatge de cabra caramel·litzat

L'Infern

C/ Sant Ramon, 41 Tel. 872 50 20 00

Brandada de bacallà

Nou Casino La Constància

Rambla del Portalet, 1 Tel. 972 32 73 72

Bacallà a la mussolina d'all / Brunyols de bacallà.
/ Esqueixada de bacallà

Sa Marinada

Avinguda del Fortí, s/n Tel. 972 32 38 00 www.samarinada.com

Arròs caldós de bacallà / Brunyols de brandada de bacallà
/ Plat de bacallà especial del dia

Taverna del mercat

Interior del mercat cobert Tel. 669 629 932 www.mercat.guixols.cat

Bacallà a la gallega / Espinacs amb brandada de bacallà

Vidrà Restaurant Club Nàutic

Escullera del port, s/n Tel. 972 32 49 22 www.vidragastronomic.com

Bacallà amb consomé de ceps, calçots i patata amb tòfones

Vorammar

Camí Fondo, 14 Platja de Sant Pol Tel. 972 32 10 47

Bacallà a la mussolina d'all / Carpaccio de bacallà.
/ Esqueixada de bacallà

