



En arribar la Quaresma, s'incorpora a les nostres taules el bacallà, un aliment molt important durant segles, que ho continua essent 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, va ser 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.

**Sant Feliu
de Guíxols**

Cuina del bacallà i el peixopalo

Del 2 de març
al 14 d'abril
de 2022

Bar Casa Irla
Ca l'Isern
Cau del Pescador
El Tinglado
Frankfurt Cal Vicens
La Bodega de Sant Feliu
La Pansa
La Proa
La Salada
Les Dunes - Hotel Barcarola
Marabú
Sabors



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



Cuina del bacallà i el peixopalo

Del 2 de març
al 14 d'abril
de 2022

**Sant Feliu
de Guíxols**



**Un any
més, arriba
la cuina
del bacallà
i el peixopalo!**

Bar Casa Irla

C/ Algavira, 65-69
Tel. 972 68 55 40
Tel. 652 463 266

Primer plat

Amanida de capellanes,
tomata, ceba morada,
ous de guatlla i
melmelada d'oliva
kalamata

Segon plat a escollir

Llom de bacallà amb
reducció de piquillo,
porros i cremós de
romesco blanc
o
Llom de bacallà amb
cremós de celerí
i allioli de pera

Postres de la casa a escollir

Trufes negres
amb sal i gingebre
o
Rocs blancs
amb gerds i llima

Pa, aigua i copa
de vi inclòs

28,00 €
IVA inclòs

....

Ca l'Isern

C/ Especiers, 27
Tel. 972 82 28 21
www.restaurant-isern.com

Primer plat a escollir

Pasta fresca amb
cremós de bacallà
o
Xató

Segon plat a escollir

Llom de bacallà amb
parmentier de patata,
confitura de tomaquet i
oli de cibulet
o
Bacallà amb samfaina

Postres de la casa a escollir

Beguda i cafès
NO inclosos

28,00 €
IVA inclòs

El Tinglado

Escullera del Port
Tel. 972 82 26 05
Tel. 605 930 373
www.eltinglado.cat

Primer plat

Amanida de taronja
i ceba al cop de puny,
amb bacallà esqueixat

Segon plat

Bacallà amb hummus
i xerris confitats

Postres de la casa a escollir

Aigua i vi inclòs

26,00 €
IVA inclòs

....

Frankfurt Cal Vicens

C/ d'en Cúbias, 5-17, local 7
Tel. 972 32 49 69
Tel. 665 953 761
https://frankfurt-cal-vicens.negocio.site/

Primer plat a escollir

Empedrat de bacallà
o
Croquetes de bacallà
"elaboració pròpia"

Segon plat

Bacallà a la mussolina
amb salsa de pebrots
del piquillo

Postres

Flam de la iaia Consu
o
Pastís de formatge

Pa, aigua mineral
i copa de vi inclòs

17,95 €
IVA inclòs



La Bodega de Sant Feliu

La Rambla, 15
Tel. 972 43 99 96

Menú degustació Taula Completa (amb reserva prèvia)

Copa de benvinguda

Brandada de bacallà
cruixent i compota
de carbassa

Tàrtar de bacallà,
hummus de judiones i
torrada de romesco

Pil-pil de bacallà,
espàrrecs verds i
cansalada curada de porc

Dau de bacallà a la
Porrusalda

Postres

Panna cota de fruita
de la passió amb sorbet
de mandarina

Pa, aigua
i copa de vi inclòs

31,50 €
IVA inclòs

....

La Pansa

C/ Lluna, 99
Tel. 972 82 06 08

Primer plat a escollir

Xató amb romesco
o
Carpaccio de bacallà
amb confitura de figa

Segon plat a escollir

Arròs amb bacallà i
carxofes (mínim 2
persones)
o
Estofat de peixopalo i tripa
de bacallà amb
patates o cigrons

Postres de la casa a escollir

Vins del celler
Jardins de
Perelada

24,00 €
IVA inclòs



La Proa

C/ Colon, s/n
Tel. 872 02 75 32
www.restaurantlaproa.es

Menú degustació Taula Completa

Carpaccio de bacallà
amb tocs de romesco

Tronc de bacallà
amb pil-pil de pebrots
del piquillo

Peixopalo guisat
amb patates, tripes
de bacallà, ou dur
i olives negres

Postres

Escuma de crema
catalana cremada

Pa, aigües minerals,
vi, cafè o infusió

Vi Sàtirs blanc o negre
(D.O. Empordà)

40,00 €
IVA inclòs

La Salada

Ronda Narcís Massanas, 70
Tel. 872 00 16 47
Tel. 665 953 761
lasalada.cat/restaurant

Primer plat a escollir

Empedrat de bacallà
o
Croquetes de bacallà
"elaboració pròpia"

Segon plat

Bacallà a la
mussolina amb
salsa de pebrots
del piquillo

Postres

Flam de la iaia Consu
o
Pastís de formatge

Pa, aigua
mineral i copa
de vi inclòs

17,95 €
IVA inclòs



Les Dunes Hotel Barcarola

C/ Pablo Picasso, 1-19
Tel. 972 32 69 32
www.hotelbarcarola.es

Entrant

Amanida
xató d'hivern

Segon plat

Arròs de bacallà
amb calçots i pebrot
del piquillo

Postres

Macedònia cítrica amb
gelat de llimona

Aigua, refresc,
copa de vi o canya

20,00 €
IVA inclòs

....

Marabú

Passeig del Mar, 35
Tel. 972 32 10 23
restaurantmarabu.es

Primer plat a compartir

Coca de pa amb
tomata i

Tellines saltades
amb all i julivert i

Croquetes de bacallà

Segon plat

Peixopalo a l'estil
ganxó

Aigua i postres

28,00 €
IVA inclòs

Sabors

Passeig dels Guixols, 21
Tel. 972 04 97 57

Aperitiu

Xarrup de crema
de carbassó
amb xip
de col kale

Entrants a escollir

Esqueixada
de bacallà
al nostre estil
o

Brandada de bacallà
amb pil-pil de ceps,
salsa de moscatell i
panses i pinyons

Plat principal a escollir

Arròs de bacallà
i verdures
(mínim 2 persones)
o

Bacallà al pil-pil amb
gaudí de verdures

Postres

Pastís del dia

Aigua amb gas
o sense gas,
vi blanc, negre
o rosat inclòs

Vi Indispensable
Oliver Conti
(D.O. Empordà)

35,00 €
IVA inclòs

