

PLATS DE SUGGERIMENTS

Del 15 de maig al 15 de juny

RESTAURANT LES CORONES

Sonso amb all i bitxo: **Preu segons mercat**
Sonso fregit a l'andalusa: **Preu segons mercat**

Avda. Roma, 50 - **L'Estartit** - Tel. 972 75 00 99

RESTAURANT ALBA

Sonsos de l'Estartit: **14€**
Sonsos de l'Estartit amb ou de corral i tòfona de primavera: **23€**

Pl. de l'Església, 2 - **L'Estartit** - Tel. 972 75 14 22

RESTAURANT LA PALMERA

Sonsos a l'andalusa amb patates palla i romesco de carbassa rostida: **19,00€**
Llamàntol a la brasa de carbó amb sonsos i ou ferrat: **27,00€**
Llom de bacallà rostit amb crema d'api celeri, sonsos i gamba de vidre: **25,00€**

C. Platja, 2 - **L'Estartit** - Tel. 972 75 09 75

RESTAURANT GARBÍ

Cassoleta de sonsos i cloïsses amb all, bitxo i vi blanc: **19,00€**
Sonsos fregits: **15,50€**
Sèpia amb pèsols: **17,00€**

Pg. Marítim, 46 - **L'Estartit** - Tel. 972 09 50 72

RESTAURANT RACÓ DEL PORT

Sonsos de l'Estartit estil Racó del Port: **15,50€**

Pg. Marítim, 40 - **L'Estartit** - Tel. 629 33 27 20

RESTAURANT LA SAL

Sonsos a la Donostiarra amb ou ferrat: **16,90€**
Sonsos fregits: **15,50€**

Pg. Marítim, 19 - **L'Estartit** - Telèfon: 972 75 09 76

RESTAURANT LA XULA

Sonsos com si fossin angules: **18,50 €**

C. Platja, 26 - **L'Estartit** - Telèfon: 972 64 88 56

RESTAURANT LA GALERA DE CAN PAU

Sonso fregit de l'Estartit: **Preu segons mercat**

Pg. Marítim, 29 - **L'Estartit** - Telèfon: 972 09 27 73

POP & ROLL COSTA BRAVA

Sonso de l'Estartit saltejat amb all laminat i oli d'oliva del trull de Cabanes, amb dos ous poché de gallines en llibertat i un polsim d'alga cruixent (Ració 120gr): **19€**

Pg. Marítim, 16 - **L'Estartit** - Telèfon: 686 77 98 08

Jornades Gastronòmiques del SONSO

TORROELLA DE MONTGRÍ
L'ESTARTIT

del 15 de maig al
15 de juny de 2024

RESTAURANTS

TORROELLA

Camí de l'Aigua

Picasso

L'ESTARTIT

Alba

Can Dalfó

Club Nàutic

Garbí

La Galera de can Pau

La Palmira

La Sal

La Xula

Les Corones

Medes II

Racó del Port



Ajuntament de
Torroella de Montgrí



Entitat Municipal
Descentralitzada de l'Estartit



Operació cofinançada pel Fons Europeu Marítim, de Pesca i d'Aquicultura (FEMPA), amb el suport de:



Amb la participació de:



Degusta el mar a les Jornades Gastronòmiques del Sonso!

A partir del **15 de maig** fins al **15 de juny**, els restaurants de Torroella de Montgrí i l'Estartit s'uneixen per celebrar les **Jornades Gastronòmiques del Sonso**, un peix característic del nostre mar àmpliament apreciat en el món culinari.

El **sonso de l'Estartit** és un producte pescat des de la **Confraria de Pescadors de l'Estartit** amb les **arts de pesca tradicional que són garantia de qualitat i sostenibilitat**. Amb el consum d'aquest producte tan autèntic promovem el manteniment d'un sector primari tan essencial pel nostre territori.

Durant un mes, podràs gaudir de menús especials creats per a l'ocasió, amb **tota mena de plats, tant tradicionals com innovadors**, que tenen com a estrella principal el sonso. Descobreix noves receptes i torna a gaudir dels sabors de sempre amb un toc d'originalitat.

I per acompanyar aquesta experiència gastronòmica inoblidable, què millor que uns **vins de la terra de màxima qualitat** per a maridar a la perfecció amb els plats de sonso.

A més de la gastronomia, les Jornades Gastronòmiques del Sonso també ofereixen un **entorn ideal per a portar a terme una escapada gastronòmica**. Gaudeix del paisatge mediterrani, passejat per Torroella i l'Estartit i relaxa't amb el nostre entorn.

No et perdis l'oportunitat de **descobrir el sabor del mar** a les Jornades Gastronòmiques del Sonso!

Reserva la teva taula ja i prepara't per a una experiència gastronòmica inoblidable.

MENÚ

Del 15 de maig al 15 de juny

RESTAURANT ALBA

Entrant: Sonsos de l'Estartit - Musclos a la brasa

Plat principal: Arròs al quadrat de Pals amb sèpia de la nostra costa i gambes de Palamós

Postres (a escollir): Coulant de xocolata 'recepta pròpia' amb gelat de vainilla Bourbon fet nostre o Pastis de formatge 'recepta pròpia'

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

42,00 € / persona (mínim 2 persones) Cal reserva prèvia

Pl. de l'Església, 2 - **L'Estartit** - Tel. 972 75 14 22

RESTAURANT PICASSO

Entrant: Sonsos a l'andalusa amb salsa de wasabi

Plat principal: Cassoleta de sèpia i escarxofes

Postres: Xuixo a la brasa

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

34,00 € / persona (mínim 2 persones) - Cal reserva prèvia

Ctra. de la Gola del Ter s/n - **Torroella de Montgrí**
Tel. 972 75 75 72

RESTAURANT CLUB NÀUTIC ESTARTIT

Entrant: (per compartir): Anxoves de l'Escala amb pa amb tomata - Amanida de formatge de cabra amb fruits vermells i poma de Torroella - Sonsos fregits - Gambetes a l'all

Plat principal: (a escollir): Rap a la donostiarra o Galta de vedella confitada amb allioli confitat

Postres: Flam de recuit de Fonteta

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

40,00 € / persona (mínim 2 persones)
Només caps de setmana - Cal reserva prèvia

Pg. Maritim, s/n - **L'Estartit** - Tel. 972 75 04 01

RESTAURANT HOTEL MEDES II

Entreteniment de benvinguda: Gelea de poma i mar

Entrant: Sonsos arrebossats amb sal de llima i amanida de pera i cogombre confitat

Plat principal: Crestes japoneses de sèpia de l'Estartit amb arròs socarrat i emulsió d'algues

Postres: Pa amb xocolata, oli i sal

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

35,00 € / persona - Cal reserva prèvia

C. Guillem de Montgrí, 38 - **L'Estartit** - Tel. 972 75 08 80

RESTAURANT CAN DALFÓ

Entrant (a escollir): Sonsos a la manera tradicional o Musclos al vapor

Plat principal (a escollir): Cassola d'arròs amb sèpia de l'Estartit o Calamars farcits de peix i marisc

Postres: Postres a escollir de la carta

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

34,50 € / persona (mínim 2 persones)

C. Santa Anna, 13 - **L'Estartit** - Tel. 972 75 10 32

RESTAURANT LES CORONES

Entrant: Musclos - Navalles o cloïsses - Sonsos de l'Estartit

Plat Principal (a escollir): Turbó o rap a la brasa

Postres (a escollir): La Tatin de Les Corones o Pastís de formatge de Les Corones

Aigua i vi del Celler Castell de Peralada DO Empordà

65,00 € / persona (mínim 2 persones)
Taula completa - Cal reserva prèvia

Avda. Roma, 50 - **L'Estartit** - Tel. 972 75 00 99

RESTAURANT CAMÍ DE L'AIGUA (HOTEL MOLÍ DEL MIG)

Entrant: Degustació de formatge de cabra d'Ullastret amb oli d'oliva del Pedrigolet (oli d'oliva verge del Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter) - Mini patata al caliu amb hot chili romesco - La paperina de sonsos cruixents - La cassoleta de clova de la Llotja

Plat Principal: Arròs negre de sèpia elaborat amb la varietat Baronet de l'Estany de Pals i allioli suau d'anxoves de l'Escala

Postres: 'Empordamisú' versió del clàssic tiramisú amb productes locals: recuit de drap, melindro esponjós, ratafia i cafè.

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà, cafè o infusió.

39,00 € / persona (mínim 2 persones) - Cal reserva prèvia

Camí del Molí del Mig, s/n - **Torroella de Montgrí**
Tel. 972 75 53 96