

# La tirada a l'art

En la professió de la pesca, l'art és un sistema que consisteix a llançar, des de petites barques de rem, unes xarxes a pocs metres de la platja que, després d'un temps prudencial, es recullen a mà des de terra. En certes èpoques, l'art era un dels pocs mitjans de subsistència amb què es comptava. I un dels llocs on s'ha practicat la tècnica de l'art amb més excel·lència és a Lloret de Mar, a les platges de Canyelles i de Lloret.

A Lloret, l'art d'arrossegament fou, des del temps més remot, tota una institució d'un alt contingut social i benèfic. Va ajudar al sosteniment de centenars de famílies durant centenars d'anys.

La tirada a l'art és un dels més clars



símbols del Lloret d'abans, quan quasi tothom era pobre. Tothom podia participar-hi: homes i dones. A ningú no li demanaven qui era ni d'on venia. Si agafaven peix, la part del vell era igual que la del menut; la part de l'home igual que la de la dona. Hi havia l'esperança de recollir un grapat de peix i de guanyar uns cèntims. Era, també, una prova de solidaritat.



En cap altra platja catalana aquest ormeig no va prendre tanta volada. A Lloret van arribar a córrer set arts alhora.

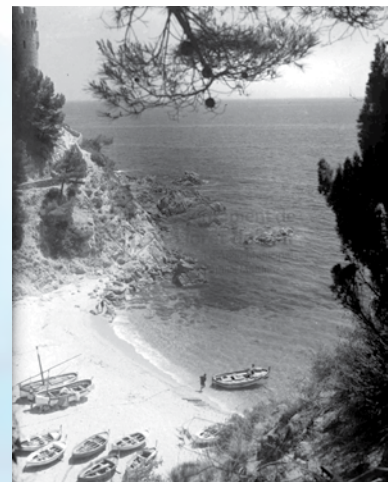
A principis de 1970 les xarxes van ser tirades per última vegada segons aquesta tècnica ancestral.

Alguns dels pescadors que van fer



L'art en dècades passades ens en parlen amb sentiment d'enyorança per un món mariner que gairebé s'ha perdut del tot, comentant-nos les seves vivències d'aquest sistema rude, curiós, laboriós i, alhora, tan satisfactori.

Amb el record de la tradicional tirada a l'art, us convidem a tastar una gran varietat de menús de peix i marisc mediterrani de qualitat, que podreu gaudir en els millors restaurants i hotels de Lloret de Mar.



# Restaurants i Hotels

- BARCA D'OR  
RIGAT PARK HOTEL
- CAN BOLET
- EL CALAMAR DAURAT
- EL PORT DE LA CALA
- EL RACÓ DE FENALS
- EL ROSSELL
- ROSTISSERIA EL TINGLADO  
D'EN MANEL
- EL TRULL
- FENALS INTERNACIONAL
- FREU – GRAN HOTEL  
MONTERREY
- IL BRIGANTINO
- L'ARROSSERIA DE FENALS
- LA LONJA
- MARSOL – HOTEL MARSOL
- MAS ROMEU
- MIRAMAR LOUNGE  
HOTEL MIRAMAR
- HOTEL SANTA MARTA
- SYBIUS CALA CANYELLES
- XALOC



## Ho organitzen:



Associació de Bars i Restaurants de Lloret de Mar



Gremi d'Hostaleria de Lloret de Mar



Lloret de Mar

## Informació:

Oficina de Turisme de Lloret de Mar.

Av. de les Alegries, núm. 3

Tel. 972 36 57 88

[www.lloretdemar.org](http://www.lloretdemar.org)

[www.facebook.com/Lloretturisme](https://www.facebook.com/Lloretturisme)

## Ho patrocina:



Vins i llicors GRAU SA



Viticultors de l'Empordà



Costa Brava  
[www.costabrava.org](http://www.costabrava.org)

## Hi col·laboren:



Comple Hotel



Gran Casino  
COSTA BRAVA



ERGO - LABORIS SA  
Promoció de Turisme i Cultura



Comerç de Peix ROS, S.L.  
BLANES - COSTA BRAVA



LA REVISTA DE LA DONA DE LES COMARQUES GIRONINES  
GIDONA



celobert  
singular, plural i de país



FeM Girona 92.7



Los 40



Nova Ràdio Lloret 90.2 FM



Gràfiques Lloret



La Marina  
EL COMBINAT PUBLICITARI PERFECTE



Sabadell Atlàntico S.



Pla de Qualitat Costa Brava Sud - La Selva - El Mareno



Techni-web  
Solucions totales



hotelslloret.com  
Central de Reserves On-line



# XV Jornades Gastronòmiques de la cuina del peix de l'art

LES JORNADES DEL PEIX I DEL MARISC DE LLORET DE MAR

De l'1 al 31 d'octubre de 2017



Associació de Bars i Restaurants de Lloret de Mar



Gremi d'Hostaleria de Lloret de Mar



Lloret de Mar

### RESTAURANT BARCA D'OR – RIGAT PARK HOTEL

Avinguda d'Amèrica, 1 (Fenals)

Tel. 972 36 52 00

- Aperitiu de benvinguda (un pica-pica lleuger)
- Crema d'alcovot amb llamàntol i perles de gintònic
- Raviolis de *txangurro*, rovells de garotes i crema de *boletus*
- Rap de la costa fet en cassola al estil mariner
- Mousse de crema catalana amb fruites vermelles
- Assortiment de *petit fours*
- Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Chardonnay DO

Empordà i cafè o infusió

**80 € IVA INCLÒS** (de l'1 al 14 d'octubre)

### RESTAURANT CAN BOLET

Carrer de Sant Mateu, 12

Tel. 972 37 12 37

- Aperitiu de la casa
  - Canelons de marisc amb beixamel de gambes i garotes
  - Suquet de peix
  - Sorbet de maracujà amb crema de gerds i nata
  - Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Vailet DO Empordà i cafè
- 36,50 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT EL CALAMAR DAURAT

Avinguda de Frederic Mistral, 14

Tel. 972 90 66 61

- Copa de cava de benvinguda
  - Croquetes de peix amb salsa romesco de la casa
  - Broqueta de pop gratinat amb les seves espècies
  - Peix dels pescadors de Lloret a la teula amb guarnició
  - Postres de la casa per escollir
  - Pa amb tomàquet, aigües minerals, vi blanc Espelt Vailet DO Empordà, cafè i xopet
- 27 € IVA INCLÒS**



### RESTAURANT EL PORT DE LA CALA

Dins el port de Cala Canyelles

Tel. 664 474 673

- Escalivada
  - Embotits de la terra
  - Anxoves de l'Escala
  - Empedrat
  - *Espeto* de sardines
  - Mel i mató amb nous
  - Pa amb tomàquet, aigües minerals, vi blanc Espelt Chardonnay DO Empordà i cafè
- 25 € IVA INCLÒS**  
(del 20 al 31 d'octubre, només migdia)

### RESTAURANT EL RACÓ DE FENALS

Carrer del Pla de Fenals, 3 (Fenals)

Tel. 972 36 94 39

- Copa de cava de benvinguda i pica-pica de la casa
  - Amanida tèbia d'escamarlans amb tallarines de sípia, làmines de carxofa i reducció de balsàmic
  - Caneló d'ànec amb foie natural a la planxa, poma caramel·litzada i salsa de Porto
  - Medalló de rap amb bolets variats de temporada i cloïsses
  - *Kit Royal*, mousse de xocolata blanca lleugera i cava amb interior cremós de grosella negra
  - *Petit fours*
  - Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Chardonnay DO Empordà, cafè i xopet
- 44,50 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT EL ROSELL

Avinguda del Pla del Rossell, 1 (Serra Brava)

Tel. 972 36 95 11

- Copa de cava de benvinguda i aperitiu de la casa: torradetes de salmó marinat i carpaccio de bacallà
  - Morralla de la costa
  - Sorbet de llimona
  - Graellada de marisc: mig llamàntol, dues gambes, dos escamarlans, una petxina del pelegrí, una vieira, navalles, musclos i cloïsses
  - Fondant de xocolata
  - Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Vailet o vi negre Espelt Sauló DO Empordà, cafè i licor
- 49 € IVA INCLÒS**

### ROSTISSERIA EL TINGLADO D'EN MANEL

Carrer de Joan Baptista Lambert, 33

Tel. 670 731 722

- Plat indià: *aporrado de pescadito*
  - Segons per escollir: cabra de mar amb cargols; o cassoleta de llamàntol
  - Peres amb vi
  - Vi blanc Espelt Vailet DO Empordà
- 28,50 € IVA INCLÒS**  
(mínim 2 persones, per emportar i sempre per encàrrec d'un dia per l'altre)

### RESTAURANT EL TRULL

Cala de Canyelles, s/n

Tel. 972 36 49 28

- Coca de lloms de sardines en escabets i rossinyols saltats
  - *Bisque* de llamàntol amb seus medallons i cruixent del corall
  - Platillo de peix de l'art, espadenyas, mongetes i bolets de temporada
  - Semiesfera de llimona amb cor de figues i gelatina de mel i llima
  - Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Mareny DO Empordà, cafè i infusions
- 58,50 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT FENALS INTERNACIONAL

Carrer de Domènech Carles, s/n (Fenals)

Tel. 972 36 69 23

- Copa de cava de benvinguda
  - Garota de la costa farcida
  - Timbal de verdures escalivades amb salmó marinat a la casa
  - Cim i tomba de gallineta de costa de Lloret
  - Carpaccio de figues negres de temporada
  - Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Chardonnay DO Empordà, cafè i xopet
- 32 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT FREU – GRAN HOTEL MONTERREY

Avinguda de la Vila de Tossa, 27

Tel. 972 36 93 26

- Olives amanides, musclos en escabets i el paté de l'art
  - Coca de tàrtar de bonítol
  - Sopa de peix de roca, llagostins i fonoll
  - Calamar de potera amb papada i carbassa
  - Rap amb escalivats i romesco
  - Dolça tardor a la comarca de la Selva
  - Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Vailet o vi negre Espelt Vidiví DO Empordà
- 38 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT IL BRIGANTINO

Passeig Camprodon i Arrieta, 21

Tel. 972 37 12 28

- Carpaccio de tonyina amb crema de pebrot
  - *Pacheri* amb fruit de mar i carbassó
  - Cansalada viada de porc cruixent amb gamba vermella de Blanes i fulla de remolatxa
  - Semifred de *cheesecake* i fruites vermelles
  - Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Chardonnay o vi negre Espelt Vidiví DO Empordà
- 38 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT L'ARROSSERIA DE FENALS

Carrer de les Antilles, 5 (Fenals)

Tel. 972 36 12 64

- Copa de cava de benvinguda Capdevila Pujol Brut Natural
  - Pirulettes de gorgonzola amb blat de moro fregit i salsa d'anxoves
  - *Blinis* farcits de carpaccio de cérvol amb parmesà i tàperes
  - Caneló de pinya farcit de marisc amb coriandre i maracujà
  - Suquet de lluern amb escamarlans de Blanes
  - Tatin de figues amb gelat de formatge de cabra
  - Pa, aigües minerals, vi Blanc Espelt Mareny o vi rosat Espelt Lledoner DO Empordà
- 39,50 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT LA LONJA

Carrer de Sant Cristòfol, 2

Tel. 972 36 74 99

- Copa de cava de benvinguda
  - Còctel d'alcovot amb gambes i salmó marinat
  - Suquet de rap i lluç amb sípia i gambes
  - Postres a escollir de la carta
  - Pa, aigües minerals, vi Blanc Espelt Vailet DO Empordà
- 35 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT MARSOL – HOTEL MARSOL

Passeig de Jacint Verdaguer, 7

Tel. 972 36 57 54

- Copa de cava de benvinguda i aperitiu del xef
  - Tataki de tonyina marinada en cítrics amb espàrrecs silvestres i rossinyols saltats
  - Medallons de rap negre fornejat amb emulsió de Chardonnay, tàperes i poma golden
  - Còctel de maduixes sobre gelat de cotó de fira i licor de crema catalana.
  - Pa, aigües minerals, vi Blanc Espelt Vailet o vi negre Espelt Vidiví DO Empordà
- 33 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT MAS ROMEU

Avinguda de Mas Romeu, 2

Tel. 972 36 79 63

- Aperitiu de la casa amb copa de cava
  - Sonsets fregits, musclos de roca i gambeta a l'allada
  - Petita bullabessa de peix de roca
  - Calamars de potera amb tallarines de pasta fresca i la seva tinta
  - Llom de cua de rap rossa en camisa seca de romesco
  - Sopeta de xocolata blanca amb dauets de cítrics
  - Tatin de poma, gelat de regalèssia i crema anglesa
  - Pa, aigües minerals, vi Blanc Espelt Vailet o vi negre Espelt Vidiví DO Empordà
- 47,50 € IVA INCLÒS**  
(tancat per vacances del 9 al 27 d'octubre)

### MASIA RESTAURANT CAN SABATA

Camí de l'Àngel, 6

Tel. 972 36 33 90

- Copa de cava i aperitiu de benvinguda
  - Foie mi-cuit amb crosta de ceps i crema de codony
  - Pop a la brasa amb salsa ponzu i patates al pebre de la Vera
  - Cassola de fideus de peix de roca
  - Sopa d'hibiscus amb pa de pessic, gelat de cítrics i ametlles
  - Pa, aigües minerals, vi Blanc Espelt Vailet DO Empordà
- 38,50 € IVA INCLÒS**



### RESTAURANT MIRAMAR LOUNGE HOTEL MIRAMAR

Passeig de Jacint Verdaguer, 6

Tel. 972 37 44 59

- Aperitiu: ortiguetes de mar arrebossades, bao de pop amb salsa tzatziki i ostreid gallec, esfèric de cava i aire de bergamota
  - Tàrtar de llobarro i gamba vermella amb pa d'algues
  - Arròs melós de plàncton marí i espadenyas
  - Sopa de xocolata blanca i fruites vermelles en textures
  - Pa, aigües minerals i vi blanc Espelt Chardonnay DO Empordà
- 48 € IVA INCLÒS**

### HOTEL SANTA MARTA

Platja de Santa Cristina, s/n

Tel. 972 36 49 04

- Copa de cava
  - Carpaccio de gambes de Blanes amb vinagreta de cítrics
  - Musclos de roca al vi blanc de l'Empordà
  - Filets d'escòrpora al grill sobre llit de rossinyols i tobiko
  - Extracte de cabra de mar amb fideus de calamar
  - Cim i tomba dels nostres peixos amb alloli de sípia
  - Milfulls de pinya amb gingebre caramel·litzat i gelat de coco
  - *Petit fours*
  - Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Quinze Roures, vi negre Vidiví DO Empordà i cafè
- 59 € IVA INCLÒS**

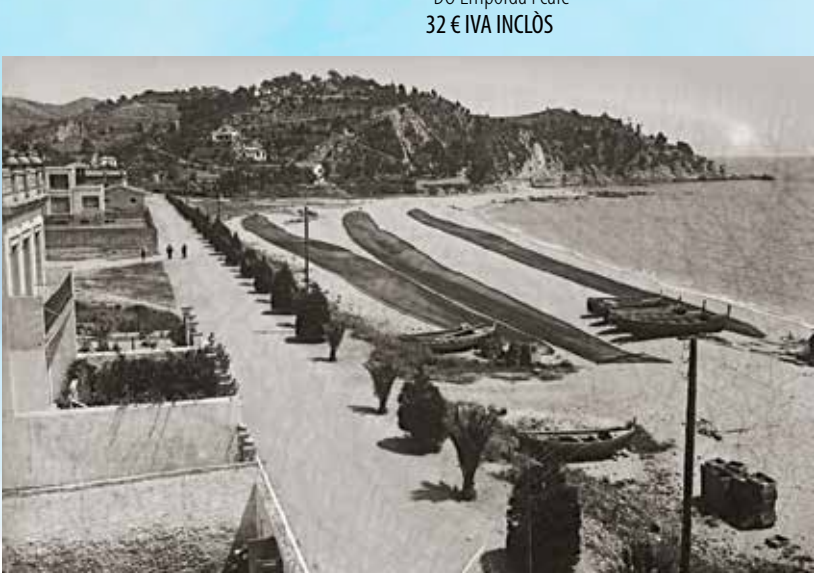


### RESTAURANT SYBIUS CALA CANYELLES

Platja de Canyelles, 2

Tel. 972 37 12 01

- Copa de cava de benvinguda amb *montadito* de pernil ibèric
  - Carpaccio de gamba vermella
  - Crema de gambot
  - *Cebiche* de llobarro de costa
  - Suprema de corbina a la mussolina de garotes
  - Ravioli de pinya i mango amb crema anglesa i gelat de fruites del bosc
  - Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Chardonnay DO Empordà i cafè
- 48 € IVA INCLÒS**



## Promoció especial:



Amb la presentació de la factura del menú de la Cuina del peix de l'art, obtindreu:

- Una entrada gratuïta als Jardins de Santa Clotilde
- Una entrada i consumició gratuïta al Gran Casino Costa Brava

**P** • Dues hores gratuïtes als pàrquings municipals de Lloret de Mar

### RESTAURANT XALOC

Carrer de Ramon Casas, 2 (Fenals)

Tel. 972 36 80 03

- Copa de cava de benvinguda i aperitiu de la casa: salmó marinat amb torradetes
  - Primers per escollir: còctel de pinya amb gamba en salsa Martini; o tàrtar de tonyina vermella amb amanida i guacamole
  - Segons per escollir: suquet de peix i marisc amb picada d'ametlla; o sarsuela de peix, closca i gambes
  - Postres casolanes per escollir: tiramisú d'elaboració pròpia; o pastís de formatge
  - Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Chardonnay DO Empordà i cafè
- 32 € IVA INCLÒS**

