



XVII JORNADES GASTRONÒMIQUES DE

# La cuina del peix de l'art

Del 7 d'octubre al 3 de novembre de 2019

**Les jornades del peix i del marisc de Lloret de Mar**

## 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.

## EL PORT DE LA CALA

- Cada dia, un menú diferent de mercat i llotja segons producte i captura
- Pa, aigua mineral i postres per escollir de la carta
- Vi blanc chardonnay del celler Espelt (DO Empordà)

**Preu: 40 € (IVA inclòs)**

Per a més informació, podeu trucar al Port de la Cala

Marc: 664474673 - Yacira: 628698958

Port de Cala Canyelles, Lloret

## RESTAURANT LA LONJA

- Copa de cava de benvinguda
- Primer plat per escollir: cinc tapes del dia o assortiment de closca (escopinyes, musclos de roca, petxina variada)
- Segon plat: Suquet de lluç i sípia amb gambes i cloïsses
- Postres per escollir de la carta
- Pa i aigua mineral
- Vi blanc Vailet del celler Espelt (DO Empordà)

**Preu: 39,50 € (IVA inclòs)**

Carrer de Sant Tomàs, 11

972 36 74 99

## RESTAURANT EL ROSSELL

- Aperitiu de benvinguda i copa de cava
- Llagostins amb bolets de temporada
- Suquet de peix
- Postres de la casa per escollir
- Celler: Vi blanc chardonnay del celler Espelt (DO Empordà). Vi negre Sauló del celler Espelt (DO Empordà)
- Cafè i licor

**Preu: 32 € (IVA inclòs)**

Avinguda del Pla de Rosell, 1

972 36 95 11

## ÀTICS RESTAURANT

- L'aperitiu: carpaccio de peix de roca amb vinagreta de magranes
- L'entrant: caneló de magret d'ànec amb beixamel de bolets de temporada
- El suquet: suquet de lluç de palangre amb rossinyols i patates
- Final dolç: pannacotta amb aroma de canyella amb fruits vermells
- Cafès i infusions
- Celler: vi blanc Mareny (sauvignon blanc, lledoner blanc i moscatell) del celler Espelt (DO Empordà)
- Aigües minerals

**Preu: 39,50 € (IVA inclòs)**

Carrer de Josep Tarradellas i Joan, 1

972 369 383

## RESTAURANT 58

- Tàrtar de gamba vermella
- Ravioli de bacallà amb escuma de salsa cardenal
- Costella de turbot amb cremós de cigró
- Coulant de xocolata amb maduixes osmotitzades i gelat de nata
- Petits fours
- Celler: Vi blanc Mareny (sauvignon blanc, lledoner blanc i moscatell) de celler Espelt DO Empordà. Vi negre Vidiví (garnatxa negra, merlot i cabernet sauvignon) del celler Espelt (DO Empordà)
- Aigües minerals, cafè

**Preu: 45,00 € (IVA inclòs)**

Hotel Santa Marta

## RESTAURANT MAS ROMEU

- Els tres aperitius de la casa amb copa de cava
- Carpaccio de pop amb vinagreta de mango i amanida de favetes
- Cremós d'arròs negre amb bolets, calamars de potera i gambes de Blanes
- Gall de Sant Pere amb infusió de cítrics i rossinyols
- Escuma de crema catalana amb pinya amb rom i gelat de plàtan
- CELLER: vi blanc Vailet del celler Espelt (DO Empordà). Vi negre Vidiví del celler Espelt (DO Empordà)
- Pa, aigües minerals
- Cafè i petits fours

**Preu: 47,80 € (IVA inclòs)**

972 367963

(El restaurant romandrà tancat entre el 7 i el 25 d'octubre, ambdós inclosos. Us esperem el 26 d'octubre!)

### RESTAURANT SYBIUS CALA CANYELLES

- Copa de cava de benvinguda
- Coroneta de tàrtar de tonyina vermella Bluefin
- Lingot de foie amb làmines d'alvocat
- Vieires amb melmelada de tomàquet verd regades amb vinagreta d'ous de peix
- Corball amb coulis de moniato i cítrics
- Patís cremós de formatge amb coulis de fruites de bosc
- Celler: vi blanc chardonnay del celler Espelt (DO Empordà) o cava Lacrima Baccus Brut Nature
- Aigües minerals
- Cafè

**Preu: 50,00 € (IVA inclòs)**

Av. Canyelles, 2  
Tel. 972 37 12 01

### STUDIO 66

Menú + maridatge

- Cava de benvinguda Escuturit del celler Espelt (DO Empordà)
- Maridatge amb vi blanc
  - Filipino de foie
  - Canapè de pollastre cruixent amb tàrtar de vieira
  - Musclos fumats amb salmorejo i poma àcida
- Cloïsses amb cava
- Maridatge amb vi negre
  - Daus de salmó amb salsa tàrtara, alvocat i magrana
  - Mininúvol de tonyina
  - Medallons de rap amb salsa de marisc i llagostins
- Postres maridades amb garnatxa dolça del celler Espelt DO Empordà
- Yuzu Pie
- La Torrija del Studio
- Aigua mineral
- Cafè

**Preu: 62 € (IVA inclòs)**

Avinguda del Doctor Fleming, 1  
972 36 74 75 / 608 704 575

### RESTAURANT CAN BOLET

- Sopa amb entrebancs de peix de l'art
- Fideus de calamar saltats amb bolets de temporada
- Arròs de sípia i carxofes gratinat amb mussolina de garotes
- Postres: catalanet a l'estil Bolet amb crumble de catànies
- Celler: vins del celler Espelt (DO Empordà): blanc Mareny, negre Vidiví i cava Escuturit Brut Nature Reserva
- El nostre cafè Flor de Santos 100% natural i sostenible

**Preu: 39,50 (IVA inclòs)**

Carrer de Sant Mateu, 6 / Carrer de Sant Narcís, 7  
972 37 12 37

### RESTAURANT MARSOL

- Copa de cava de benvinguda
- Entreteniments del xef
- Primer plat: crema de carbassa amb escamarlans i corall de garoina
- Segon plat: suquet de llobarro i llamàntol sobre suau Parmentier de patata vitelotte
- Postres: Pastís de formatge amb gelat de canyella i encenalls de cruixent dolç de llobarro
- Celler: vi blanc Vaillet del celler Espelt (DO Empordà) o bé vi negre Vidiví del celler Espelt (DO Empordà)
- Aigües minerals i pa

**Preu: 33 € (IVA inclòs)**

Passeig de Jacint Verdaguer, 7,  
+34 972 36 57 54

### RESTAURANT FREU

- Anxoves de l'escala amb terrina de tomàquet, plàncton, alfàbrega i iogurt
- Tàrtar de Corbina amb un toc de maracujà
- Croqueta de gamba Blanes
- Calamar amb mojo picón, patates mediterrànies
- Peix de llotja amb verdures de temporada i suc de rostit
- Xocolata, taronja i un toc picant
- Celler: vi blanc del Celler Espelt DO Empordà. Vi negre Vidiví del Celler Espelt DO Empordà

**38€ (IVA inclòs)**

Gran Hotel Monterrey. Avda. Vila de Tossa 27  
972 36 93 26

### RESTAURANT FENALS INTERNACIONAL

- Copa de Cava de Benvinguda
- Eriçó de mar farcit de marisc i gratinat
- Tataki de salmó marinat amb salsa de cítrics i fruits secs
- Confit de bacallà gratinat amb mussolina de poma amb escates d'espínacs
- Sorbet de mar de cava
- Vi blanc Aroma Coll de Roses de Celler Espelt D.O. Empordà
- Pa
- Aigües Minerals
- Cafè i Xopet.

**32 € (IVA inclòs).**

Domènec Carles s/n,  
972.36.29.63

### Des de l'organització volem donar suport a nous talents ESCOLA D'HOSTALERIA

Obert de dimarts a divendres ambdós inclosos  
De 13:30 a 15:00h

- Aperitiu i còctel
- Entrant fred
- Entrant calent
- Peix de les Jornades
- Carn de la setmana
- Postres de la setmana
- Carro de pastissos
- Pa, aigües minerals
- Vi D.O Empordà
- Cafè i "petit four"

**Preu 16€**

Senyora del Rossell s/n (Hotel Evenia Olympic Park)  
674 075 140

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

