

Festivalet de Roses

PER A MÉS INFORMACIÓ:
www.festivaletroses.cat

HO ORGANITZA:

ROSES
www.visit.roses.cat

Ajuntament de Roses
www.roses.cat

    www.festivaletroses.cat
#postadesolroses

SOC /    

Festivalet de Roses

· 11 i 12 NOVEMBRE 2017 ·
Estiu de Sant Martí

GASTRONOMIA / PAISATGE
MÚSICA A LA PLATJA / POSTA DE SOL



Foto: Montse Carré



Foto: Susana Gómez

PROGRAMA FESTIVALET DE ROSES

Dissabte, 11 de novembre

Matí, Escenari Festivalet

Plaça de les Botxes

11.00 h Tastets gastronòmics: Pica-tasta

11.00 h Ambientacions musicals: DJ Chill out

11.00 a 12.00 h Tallers familiars
(Postals sunset i escultures marineres)

12.30 h Concert de Big Mama

Tarda, Escenari del Sol

Platja de la Perola (Av. de Rhode 62-70)

16.00 h Ambientacions musicals: DJ Chill out

16.30 h Concert de Pavla

18.00 h Concert de Pep's Show Boys

Diumenge, 12 de novembre

Matí, Escenari Festivalet

Plaça de les Botxes

11.00 h Tastets gastronòmics: Pica-tasta

11.00 h Ambientacions musicals: DJ Chill out

11.00 a 12.00 h Tallers familiars
(Postals sunset i escultures marineres)

12.30 h Concert de Paula Valls

Tarda, Escenari del Sol

Platja de la Perola (Av. de Rhode 62-70)

16.00 h Ambientacions musicals: DJ Chill out

17.00 h Concert de Cris Juanico

ALTRES ACTIVITATS: Gaudeix + postes de sol

De l'1 al 10 de novembre

16.30 h, sortida en menorquina per veure la posta de sol
Reserva al tel. 616 48 19 11 o info@salpem.cat. 39€ x persona.

1 de novembre

18 h, recital poètic de la posta de sol. *Cos meu recorda, poemes íntims de Kavafis*

Recital poètic + Micro obert al Castell de la Trinitat.

A les 17.15 h, pujada al Castell amb el Tren Roses Express.

Cal reservar lloc a la taquilla del Tren. Entrada gratuïta.

4 de novembre

15.30 h, excursió a peu al Castrum Visigòtic per veure la posta de sol
A les 15.30 h, sortida de l'estació d'autobusos de Roses.

Tornada a les fosques. Cal portar un frontal o un lot. Gratuït.

4 de novembre

16.30 h, posta de sol amb cata de vins fermentats en àmfores
De 16.30 a 18 h, visita a la Ciutadella i cata de vins.

Reserva al tel. 972 15 14 66 o patrimoni@roses.cat. 12€

5 de novembre

17.00 h, com sona una posta de sol?

Concert per a silenci i harmònics en sol menor al Castell de la Trinitat. Entrada Gratuïta.

5 i 12 de novembre

TAI JI a la platja de la Perola (disciplina de Taitxí Gi Gung)

Dia 5 a les 17 h i dia 12 a les 10 h. Cal dur roba còmoda. Gratuït.



CAMPANYA GASTRONÒMICA

MENÚ DEL FESTIVALET

Vine a gaudir del Menú del festivalet que els restaurants de Roses han preparat per a tu durant aquest cap de setmana! El preu de cada menú coincidirà amb l'hora de la posta de sol d'aquests dies!! Podràs degustar el menú del festivalet en els restaurants següents:

PICA-TASTA

TASTETS GASTRONÒMICS

Foto: Sara Garreta

1. ÀSIA (Ronda Miquel Oliva Prat, 4 – 6)

- Amanida japonesa / Rotllets especials
- Llagostí amb salsa curry i arròs / Vedella amb salsa cantonesa i tallarines
- Lixis / Fruita / Flam
Beguda no inclosa
Reserves: 671 118 094

2. CA LA VALERIA (C/Marià Benlliure, 9)

- Amanida amb formatge de cabra i mel / Sopa de verdures, gambes i pistons / Espàrrecs verds amb romesco
- Suquet de peix / Paella de la casa / Fideuà de la casa
- Tiramisú / Flam d'ou
Inclou vi, cervesa o refrescos
Reserves: 972 255 194

3. CAN CERVERA (C/Mairó, 56)

- Wok de verdures amb salsa teriyaki / Nyoquis amb sala gorgonzola / Canelons farcits de carn de l'Empordà amb base de crema de carbassa i caldo d'au reduït
- Llom de bacallà d'Islàndia cuit a baixa temperatura amb salsa de formatge fumat D.O. Idiazabal / Tocineta d'Avinyó cuita a baixa temperatura amb salsa romesco / Milfulls de secret ibèric amb ceba i formatge brie
- Postres casolans
Beguda no inclosa
Reserves: 972 151 250

4. FALCONERA (Av. Jaume I, 24)

- Croquetes de tinta de calamar amb maionesa de safrà / Caneló de pollastre amb tòfona
- Amanida de pollastre cruixent amb vinagreta de taronja i llima / Tàrtar de dos salmons amb aroma d'anet i iogurt
- Arròs caldós "Mar i Muntanya" / Llom de bacallà a la musselina de tomata i alfàbrega
- Mousse de xocolata amb llet i maduixes fresques
Beguda no inclosa
Reserves: 972 256 445 o presencialment

5. GAIA (Pl. Catalunya, 14)

- Sashimi de pop
- Turbot amb bolets, parmentier de gambes i negre de sípia / Melós de porc ibèric, risotto de trompetes de la mort
- Mousse de papaia / Sorbet de gerds i hibisc

Beguda no inclosa

Reserves: 972 093 646

6. LAS III CARABELAS (C. Trinitat, 75)

- Amanida de tomates bio amb formatge de Burgos i anxoves de Roses / Plata de pernil ibèric / Cloïsses i navalles amb sàlvia i farigola
- Fricassé de sípia amb crema de xoriç / Pastís de porc confitat i la seva salsa amb foie gras i mel / Suprema de bacallà amb crema d'all fumat (especialitat de la casa)
- Pastís sorpresa de Las III Carabelas / Crema catalana amb Nutella / Formatge fresc amb nous i mel
Beguda inclosa
Reserves: 972 154 816

7. L'ÀNCORA (Av. De Rhodes, 62)

- Anxoves, peixet, tallarines, sípia fregida, daus de peix espasa
- Sorbet de mojito
Beguda no inclosa
Reserves: 972 256 386 – info@ancoraroses.com

8. L'ESCALAM (Av. De Rhode, 151)

- Cocktail de benvinguda
- Assortiment de tapes: patates braves, potes de calamar i pebrots "padrón"
- Sardines a la planxa
- Sorbet de llimona
Beguda no inclosa
Reserves: 972 152 370

9. L'ESTROP (Av. De Rhode, 149)

- Crema de verdures / Amanida de sardines amb escabetx
- Calamars a la planxa amb guarnició / Estofat de vedella amb bolets
- Macedònia de fruites amb gelat de vainilla / Brownie
Beguda no inclosa
Reserves: 972 256 007

10. L'OLIVAR (Gran Via Pau Casals, 247)

- Canelons gratinats / Amanida tèbia amb formatge de cabra / Assortiment de patés amb torrades / Calamars a la romana
- Paella de peix i marisc / Costelles de xai a la graella / Vedella amb bolets / Filet de tonyina a la planxa
- Crema catalana / Pastís Sacher / Sorbet de llimona
Inclou aigua, vi o Casera
Reserves: 972 459 330

11. ONA ROSES (Av. Rhode, 66)

- Cafè irlandès de remolatxa
- Cruixent de verdures de temporada i formatge de cabra i mel
- Galta de porc amb reducció de ratafia i bolets de temporada
- Milfulls de crema catalana
Inclou una beguda per persona
Reserves: 972 150 968

12. PUNTO 21 (Aragó, 21)

- Velouté de carbassa, capuccino de Foie Gras
- Parmentier d'ànec confitat amb oli de tòfona
- Tatin de poma a la meua manera
Beguda no inclosa
Reserves: 972 902 659

13. ROCFORT (Ronda Miquel Oliva Prat, 4)

- Pop a la gallega / Esqueixada / Meló i pernil
- Fideuada / Xai rostit / Paella d'arròs negre
- Crema catalana / Tiramisú / Poma al forn
No inclou beguda
Reserves: 972 257 374

14. SI TAPAS (Avda. De Rhode, 199)

- Anxoves de Roses amb pa de coca / Amanida Cèsar / Carpaccio de gambes
- Calamars a la planxa amb verdures / Entrecot de vedella amb salsa roquefort / Paella marinera (mínim 2 persones)
- Coulant de xocolata / Crema catalana de la casa / Dues boles de gelat amb nata
Inclou vi negre, rosat i blanc (D.O Empordà)
Reserves: 972 150 093 - info@sitapaslounge.com

15. TRAMONTI PLATJA (Av. Rhode, 64)

- Verduretes a la brasa amb beixamel de figues / Salmó marinat amb salsa suau d'anet
- Canelons d'ànec amb salsa de ceps i foie / Emperador amb samfaina
- Crema catalana amb xarrup de garnatxa / Gelat de cafè i menta amb xocolata
Beguda no inclosa
Reserves: 972 150 599

PREU MENÚS FESTIVALET

Dissabte 11 de novembre: 17,29 €

Diumenge 12 de novembre: 17,28 €

ESTABLIMENTS PARTICIPANTS PICA-TASTA

Vine a fer el vermut a la plaça de les Botxes mentre escoltes música davant del mar, els dies 11 i 12 de novembre d'11 a 14.30 h.

ÀSIA (Ronda Miquel Oliva Prat, 4-6)

Telèfon: 972 151 610

BREVATGES (C/Girona, 10)

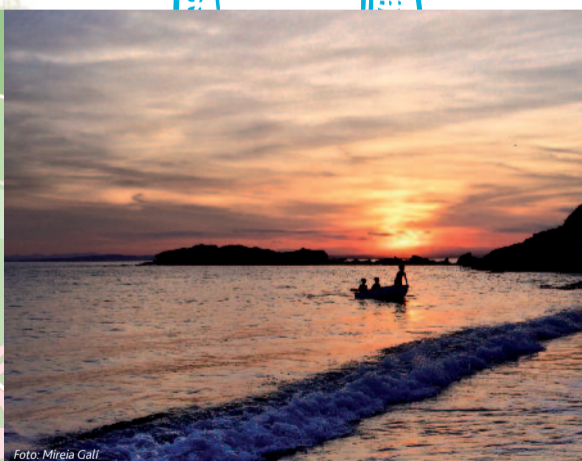
Telèfon: 972 153 812 / 636 529 200
xavi_74@outlook.com
www.brevatgesvincaves.com

EIDOS BEER (C/Ramón y Cajal, 9)

Telèfon: 657 929 821
info@eidosbeer.com
www.eidosbeer.com

JORDÀ VINS (Pl. Catalunya, 8)

Telèfon: 972 256 229
jordavins@gmail.com



CONCURS FOTOGRÀFIC A INSTAGRAM

#POSTADESOLROSES
#VISITROSES

Publica fotografies de postes de sol de Roses del 11 d'octubre al 12 de novembre i fotografies del Festivalet de roses els dies 11 i 12 de novembre i participa en el concurs.

Consulteu les bases a
www.festivaletroses.cat