

RESTAURANT	ADREÇA	TELÈFON	RESERVA
01 BISTRÓ DE MAR	Pl. Catalunya, 20	972252115	NO
02 BITÁKORA	Port esportiu de Roses	972458050	NO
03 CA LA VALERIA	C. Marià Benlliure, 9	972255194	NO
04 CAL NEGRE	C. Dr. Barraquer, 50	972153334	NO
05 CASA PACO	C. Olles, 8	972150768	SI
06 EL MIRADOR DE L'ALMADRAVA	C. Rembrandt, 17	972256476	NO
07 EL TRULL	C.Sant Sebastià,12	972256261	SI
08 FALCONERA	Av. Jaume I, 24	972256445	SI
09 L'ÀNCORA	Av. de Rhode, 62	972256386	NO
10 LA CALA	C. Sant Sebastià, 61	972256171	NO
11 LA CUINA D'EN NORAT	Av. de Rhode, 34	972256154	SI
12 PLAZZA	C.Dr. Ferran,13	972150844	SI
13 PIKA PÌKA BEACH	Av. Díaz Pacheco, 25	972254555	NO
14 PUNTO 21	C. Aragón, 21	972902659	NO
15 ROC-FORT	Ronda Miquel Oliva i Prat, 4	972257374	NO
16 SANTA LLÚCIA	Platja Almadrava	972255105	SI



FES EL TEU SUQUET!

PREPARA TU SUQUET!



CUISINE TON SUQUET!

COOK YOUR OWN SUQUET!



[www.visit.roses.cat](http://www.visit.roses.cat)

Oficina de Turisme de Roses  
Av. de Rhode, 77-79 | Tel. 972 25 73 31 | [turisme@roses.cat](mailto:turisme@roses.cat)

FOLLOW US: VISIT ROSES



# Suquet

de

## Peix de Roses

Del 5 al 14 d'octubre

SUQUET DE PESCADO DE ROSES | SUQUET DE POISSON

© Ajuntament de Roses | Comunicació 2017.

[www.visit.roses.cat](http://www.visit.roses.cat)

**ROSES®**



Ajuntament de Roses  
[www.roses.cat](http://www.roses.cat)

### 1- BISTRÓ DE MAR

Copa de cava de benvinguda

Entrants del xef

**\*\***

Suquet de peix

**\*\***

Postres del Bistró

**\*\***

Vi DO Empordà: Sinols, d'Empordàlia

Aigua i cafè

**45 €**

---

### 2- BITÀKORA

Entrants per compartir:

Pop a la gallega

Llagostins cruixents amb salsa romesco

Anxoves de l'Escala amb coca de tomàquet

**\*\***

Suquet de rap amb patates, gambes i cloïsses

**\*\***

Postres

**\*\***

Vi DO Empordà: Garoina, del Celler Oliveda

Aigua i cafè

**58 € (mínim 2 persones)**

---

### 3- CA LA VALERIA

Entrants: gambes, espàrrecs, formatge i

pernil acompanyat amb sangria

**\*\***

Suquet de peix

**\*\***

Tiramisú

Flam d'ou

**\*\***

Vi DO Empordà: Des de 1931, del Celler

Cooperatiu Espolla

**20 €**

---

### 4- CAL NEGRE

Amanida

**\*\***

Suquet de peix

**\*\***

Postres de la casa per escollir

**\*\***

Vi DO Empordà: Vaillet, d'Espelt

Aigua

**35 €**

---

### 5- CASA PACO

Torrada amb escalivada

i formatge de cabra

**\*\***

Suquet de peix

**\*\***

Flam de xocolata blanca

**\*\***

Vi DO Empordà

Aigua

**20 € (reserva prèvia)**

---

### 6- EL MIRADOR DE L'ALMADRAVA

Entrants per compartir:

Peixet fregit

Cloïsses a la planxa

Gambes amb all i bitxo

**\*\***

Suquet, amb lluç i gambes de Roses

**\*\***

Postres

**\*\***

Vi DO Empordà: Garoina, del Celler Oliveda

Aigua i cafè

**54 € (mínim 2 persones)**

---

### 7- EL TRULL

Torrada amb brie, pebrot del piquillo i gotes

de mel o Tàrtar de tonyina amb alvocat al

perfum de coriandre o Calamars a la romana

amb salsa tàrtara

**\*\***

Suquet de peix amb patates i gambes a

l'estil dels pescadors de Roses

**\*\***

Crema catalana

Sopa de iogurt amb fruits vermells

Mousse de xocolata

**\*\***

Vi DO Empordà: Xerrameca, dels Cellers Perelló

**29 € (reserva prèvia)**

---

### 8- FALCONERA

Entrants per compartir:

Croquetes de botifarra de perol i foie

Mini bric de verdures i formatge de cabra

Tataki de peix espasa a l'estil Teriyaki

*Zurito* de Parmentier, pop i alls confitats

**\*\***

Suquet de congre a l'estil tradicional

**\*\***

Brownie de xocolata amb llet i nous amb

gelat de canyella

**\*\***

Vi DO Empordà: Maragda (blanc, rosat o

negre), de Mas Llunes

Aigües i cafè o infusions

**36 € (reserva prèvia)**

---

### 9- L'ÀNCORA

Entrants per compartir

Foie de mar i musclos a la planxa

**\*\***

Suquet de lluernia i gambes

**\*\***

Selva negra i trufes

**\*\***

Vi DO Empordà: Maragda blanc, de Mas Llunes

**30 €**

---

### 10- LA CALA

Fregitel·la del Port de Roses

**\*\***

Suquet de peix

**\*\***

Pastís de la casa

**\*\***

Vi DO Empordà: Petonàs blanc i Petonets

negre, de Tastingvino

Aigua i cafè

**35 €**

---

### 11- LA CUINA D'EN NORAT

Aperitiu a taula

**\*\***

Suquet de peix

**\*\***

Postre

**\*\***

Vi DO Empordà

Aigua

**58 €**

---

### 12- PLAZZA

Musclos de roca a la planxa

**\*\***

Suquet de peix

**\*\***

Gelat catalanet o coronel

**\*\***

Vi DO Empordà: Amat, del Celler Trobat

Cafès, infusions i aigües

**29 € (reserva prèvia)**

---

### 13- PIKA PIKA BEACH

Cloïsses amb vi blanc

**\*\***

Suquet de peix de la badia de Roses

**\*\***

Sorbet de llimona

**\*\***

Vi DO Empordà: Un Beso, de Tastingvino

Aigua

**38 €**

---

### 14- PUNTO 21

Aperitiu de benvinguda

Mesclum de cruixent de verdures, amb

torrada de formatge de cabra calent amb

mel de l'Empordà

**\*\***

Suquet de la mama

**\*\***

Tatin de poma i canyella amb gelat de vainilla

**\*\***

Vi DO Empordà: Boca Petita

Aigua

**38 €**

---

### 15- ROCFORT

Amanida de marisc ("salpicón")

**\*\***

Suquet de peix

**\*\***

Postres de la casa

**\*\***

Vi DO Empordà

Aigua

**54 € (es pot compartir entre dos)**

---

### 16- SANTA LLÚCIA

Pica-pica

**\*\***

Amanida Santa Llúcia

Plat de clova

**\*\***

Suquet de peix

**\*\***

Catalanet

**\*\***

Vi DO Empordà: Cigonyes, de Perelada

Aigua

**45 € (reserva prèvia)**

---