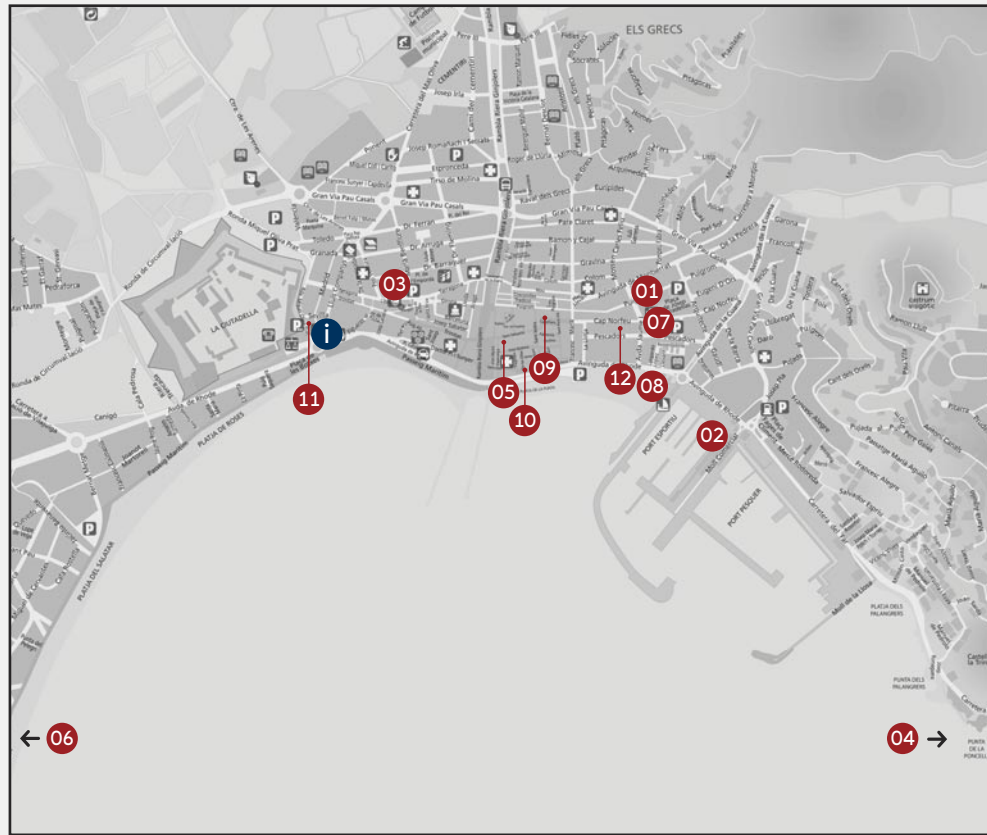


RESTAURANTS	ADREÇA	TELÈFON	RESERVA
01 Avenida	C. Jaume I, 28	972256287	SI
02 Bitàkora	Port esportiu de Roses	972458050	SI
03 Ca la Valeria	C. Marià Benlliure, 9	972255194	SI
		660878178	
04 El Mirador de l'Almadrava	C. Rembrandt, 17	972256476	SI
05 El Trull	C. Sant Sebastià, 12	972256261	SI
06 Express 1961	C. Port Reig, 14	602501003	SI
07 Falconera	Av. Jaume I, 24	972256445	SI
08 L'Àncora	Av. de Rhode, 62	972256386	SI
09 La Cala	C. Sant Sebastià, 61	972256171	NO
10 Risech	Av. de Rhode, 185	972256284	SI
11 Roc Fort	Ronda Miquel Oliva i Prat, 4	972257374	NO
12 Sumac	C. Cap Norfeu, 22	972154802	SI



Fotografia: Arxivi Municipal de Roses. Fons Ilibam, col·lecció Pere Rovira Arnanz. Núm. 9988. Decada de 1970 (fotografia coloritzada)



FESTA DE SANT PERE

DIVENDRES, 28 DE JUNY

A les 22 h, davant de la plaça de Sant Pere

Ball de la revetlla de Sant Pere amb l'orquestra La Montecarlo

DISSABTE, 29 DE JUNY

A les 10 h, davant de la plaça de Sant Pere

Acte institucional

A les 10.15 h, a la platja de la Punta

Tirada de l'artó

De les 10.30 h a les 12 h, davant de la plaça de Sant Pere

Concert d'havaneres

A les 12.30 h, davant de la plaça de Sant Pere

Tast de suquet de peix, a càrrec de la Confraria de Pescadors (5€)



SUQUET DE PEIX DE ROSES

**DEL 21 AL 30 DE
JUNY DE 2024**

visit.roses.cat



01- AVENIDA

Torrada de sardina fumada amb formatge
Salmorejo amb cítrics i gambes

Suquet de peix amb rap i lluernà

Per triar:
Pinya fresca amb crema catalana
Poma al forn amb gelat de canyella
Gelat de torró amb nous i ratafia

Vi: Garoina (Celler Oliveda)

Preu: 40€ (amb reserva prèvia)

02- BITÀKORA

Salmó marinat a l'estil Gravlax
amb amanida mesclum
Brioix amb mantega de safrà
Calamars a l'andalusa
Llagostins cruixents amb salsa romesco

Suquet de peix de rap, cloïsses i gambes

Tatin de poma amb gelat de llet i vainilla
Sopa de maduixes amb gelat de iogurt
i fruites del bosc

Vi: Garoina (Celler Oliveda)

Preu: 52€ (amb reserva prèvia)

03- CA LA VALERIA

Calamars a la romana
Antipasti
Amanida grega

Suquet de peix amb calamars, rap,
gambes i fumet (brou) casolà

Tiramisú
Flam d'ou
Sorbet de llimona casolà

Vi : Dinarells (Cooperativa de Garriguella)

Preu: 26,50€ (amb reserva prèvia)

04- EL MIRADOR DE L'ALMADRAVA

Gambes amb all i bitxo
Calamars a l'andalusa
Musclos a la marinera
Anxoves de l'Escala amb pa amb tomata

Suquet de peix de rap i gambes

Pastís de formatge de la iaia
Sopa de maduixes amb gelat de vainilla

Vi: Garoina (Celler Oliveda)

Preu: 55€ (amb reserva prèvia)

05- EL TRULL

Torrada amb brie, pebrot del piquillo i mel
Tàrtar de tonyina amb alvocat
Calamarsons a l'andalusa

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: Xerrameca (Cellers Perelló)

Preu: 39€ (amb reserva prèvia)

06- EXPRESS 1961

Gaspaxo de síndria i tomàquet
amb parmesà
Sardines semimarinades a la brasa
amb escalivada
Bao mini de galta de porc

Torrada amb sobrassada de Wagyu
amb aire de mel i pasta de trufa

Suquet de peix de rap i gamba de Roses

Sopa de xocolata amb aigua de roses
i emulsió de maduixa

Vi: Ençà (Celler Empordàlia)

Preu: 40€ (amb reserva prèvia)

07- FALCONERA

Per compartir:
Croquetes de carn rostida i foie
amb maionesa de moscatell
Sopa freda de tomata i síndria
amb escuma de mató
Brioix farcit de tàrtar d'albergínia i salmó
Llagostins a la sal a l'estil Falconera

Suquet de peix de congri i galeres

Xocolata en estat pur

Vi: Indispensable (Celler Oliver Conti)

Preu: 45€ (amb reserva prèvia)

08- L'ÀNCORA

Aperitiu
Gotet de crema de temporada

Entrants
Amanida tèbia de calamars i soja
Musclos de roca a la marinera
Tàrtar de tomàquet i seitons
amb oli d'alfàbrega

Suquet de peix de rap, cloïsses i gambeta
de Roses

Tiramisú
Pastís de Formatge
Gelat de torró amb ratafia

Vi: Masia Oliveda (Celler Oliveda)

Preu: 48,50€ (amb reserva prèvia)

09- LA CALA

Timbal d'esqueixada de bacallà
i llagostins

Suquet de peix de turbot, llobarro
i escamarlans

Crema catalana amb pinya natural

Vi: Cigonyes blanc (Celler Peralada)

Preu: 46€ (no cal reserva prèvia)

10- RISECH

Torrada amb anxoves de l'Escala
Vieires amb Parmentier de moniato
i pernil ibèric
Carpaccio de pop del Cap de Creus

Suquet de peix de rap i lluç amb una
gamba i cloïsses

Gelat de torró amb ratafia
Crema catalana
Lioneses de nata amb xocolata calenta

Vi: Clos Primat (Celler Oliveda)

Preu. 48€ (amb reserva prèvia)

11- ROCFORT

Salpicó de marisc

Suquet de peix de lluç, rap, llobarro,
sèpia, calamar, gambes i escamarlà

postres a triar: Crema catalana
flam, mousse, tiramisú, pera amb
xocolata, panacotta

Vi: Vinya Verdera (Celler Empordàlia)

58€ (es pot compartir entre dos)
(amb reserva prèvia)

12- SUMAC

Copa de cava Sumac i aperitiu

Bloody Mary de carpaccio de vieires
Mini cogombre, coriandre, iuzu i gerds

Suquet de peix de roca de Roses
amb llagosta del Cap de Creus

Sufilé de fruita de la passió
Gelat de coco vegà

Petit fours

Vi blanc: Missatger Autòcton (Pujol Cargol)
Vi negre: Cartesius (Celler Arché Pagès)

Preu: 120€ (amb reserva prèvia)

