

RESTAURANT	ADREÇA	TELÈFON	RESERVA
01 CA LA VALERIA	C. Marià Benlliure, 9	972 255 194	NO
02 CASA PACO	C. Olles, 8	972 150 768	SI
03 PIKA PIKA BEACH	Av. Díaz Pacheco, 25	972 254 555	NO
04 EL RACÓ DE LA LLEBRE	Av. Montserrat, 15	972 153 204	SI
05 ROC-FORT	Ronda Miquel Oliva i Prat, 4	972257 374	NO
06 SALMARINA	C. Aragó, 11	972 255 774	SI
07 FALCONERA	Av. Jaume I, 24	972 256 465	SI
08 CAL NEGRE	C. Dr. Barraquer, 50	972 153 334	NO
09 BITÁKORA	Port esportiu de Roses	972 458 050	NO
10 MIRADOR DE L'ALMADRAVA	C. Rembrandt, 17	972 256 476	NO
11 LA CUINA D'EN NORAT	Av. de Rhode, 34	972 256 154	SI
12 MAS BECH	Ctra. Roses a Vilajuïga, km.2	972 199 912	SI
13 ROM	Passeig Marítim, 43	972 151 194	SI
14 L'ESTROP	Av. de Rhode, 149	972 256 007	SI
15 SANTA LLÚCIA	Platja Almadrava	615 618 290	SI
16 BISTRÓ DE MAR	Pl. Catalunya, 20	972 252115	NO



FES EL TEU SUQUET!

PREPARA TU SUQUET!



CUISINE TON SUQUET!

COOK YOUR OWN SUQUET!



www.visit.roses.cat

Oficina de Turisme de Roses
Av. de Rhode, 77-79 | Tel. 972 25 73 31 | turisme@roses.cat

FOLLOW US: VISIT ROSES



Suquet

de Peix de Roses

Del 14 al 29 d'octubre

SUQUET DE PESCADO DE ROSES | SUQUET DE POISSON



© Ajuntament de Roses | Comunicació 2017.

www.visit.roses.cat

ROSES[®]



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

1- CA LA VALERIA

Antipasto: gambes, espàrrecs, formatge i pernil acompanyat amb sangria.

Suquet de peix.

Tiramisú.

Flam d'ou.

Vi DO Empordà: 1931- Coop. Espolla.

20 €

2- CASA PACO

Torrada amb escalivada i formatge de cabra.

Suquet de peix.

Flam de xocolata blanca.

Vi DO Empordà.

Aigua.

20 €

3- PIKA PIKA BEACH

Cloïsses amb vi blanc.

Suquet de peix.

Sorbet de llimona amb cava.

Vi DO Empordà.

Aigua.

36 €

4- EL RACÓ DE LA LLEBRE

Escalivada amb carpaccio de bacallà.

Suquet de peix.

Pannacotta.

Crema catalana.

Gelat de llimona.

Vi DO Empordà: Empordàlia Verdera.

Aigua.

36 €

5- ROCFORT

Còctel de marisc.

Suquet de peix.

Postres de la casa.

Vi DO Empordà.

Aigua.

54 € (es pot compartir entre dos)

6- SALMARINA

«Joyo»: forat de pa, ou escumat i oli

Suquet de rogers de Roses i gambes

Figa caramel·litzada amb coca del Casar i garnatxa

Vi DO Empordà

Aigua

28 €

7- FALCONERA

Croquetes de llamàntol amb maionesa d'escamarlans.

Sashimi de dos salmons marinat amb

orujo sec.

Mousse d'escalivada amb anxoves de Roses.

Torradetes amb mató, tomàquet sec i porradell amb vinagre balsàmic.

Suquet de clavellada a l'estil tradicional.

Pastís Tatin amb gelat de vainilla.

Vi DO Empordà: Collection Blanc Perelada.

Collection Rosat Perelada.

3 Finques Negre Perelada.

Aigües i cafè.

35 €

8- CAL NEGRE

Amanida.

Suquet de peix.

Postres de la casa per escollir.

Vi DO Empordà: Vailet Espelt de Vilajuïga.

Aigua.

35 €

9- BITAKORA

Pica-pica: anxoves, calamars a l'andalusa i pop a la gallega.

Suquet de rap amb patates, gambes i cloïsses.

Pastís Tatin amb gelat de llet merengada.

Pastís tebi de cacau amb xocolata calenta

i gelat.

Vi DO Empordà: Rigau Ros.

Aigua.

50 € (mínim 2 persones)

10- EL MIRADOR DE L'ALMADRAVA

Pica-pica: peix fregit, gambes amb all i bitxo i musclos al vapor.

Suquet de Roses, amb lluç i gambes de Roses.

Pannacotta amb coulis de fruites del bosc.

Sopa de maduixes amb gelat de vainilla.

Vi DO Empordà: Rigau Ros.

Aigua.

45 € (mínim 2 persones)

11- LA CUINA D'EN NORAT

Pica-pica de la Cuina d'en Norat.

Suquet de peix.

Pastís de poma.

Vi DO Empordà.

Cafès, infusions i aigües.

45 €

12- MAS BECH

Pica-pica: torrades amb anxoves de Roses, foie amb compota de poma i peixet fregit.

Suquet de rap.

Sorbet de llimona amb cava.

Tiramisú.

Vi DO Empordà: Sinols.

Cafès i aigües.

30 € (mínim 2 persones)

13- ROM

Aperitiu de benvinguda: copa de cava Brut Nature Cuvée Especial.

Cruixent d'arròs amb pols de gamba.

Brou marí i pa d'algues amb mantega

d'anxova.

Còctel de gambes de Roses, sorbet de salsa rosa i suc de gamba.

Caneló de rostit amb tòfona.

Suquet en 2 serveis: patates amb suc, oli

d'eucaliptus i all fregit; peix, torradata

d'allioli suau.

Mores de 3 maneres.

Rom cremat.

Vi DO Empordà: vi blanc Most, del Cellar

Masia Serra o vi negre Camino, del Cellar

Terra Remota.

Cafès i aigües.

60 €

14- L'ESTROP

Cloïsses i musclos a la planxa.

Suquet de peix.

Pastís de whisky.

Cafè irlandès.

Figues confitades amb gelat de vainilla.

Vi DO Empordà: Sinols.

Aigua.

33,90 €

15- SANTA LLÚCIA

Pica-pica.

Amanida Santa Llúcia.

Plat de clova.

Suquet de peix.

Catalanet.

Vi DO Empordà: Cigonyes Perelada.

Aigua.

45 €

16- BISTRÓ DE MAR

Copa de cava de benvinguda.

Entrants de clova.

Suquet de peix.

Fondant de xocolata.

Vi DO Empordà.

Aigua.

45 €
