

CONCURS FOTGRÀFIC A INSTAGRAM

POSTADESOLROSES
VISITROSES

Publica fotografies de postes de sol de Roses del 9 d'octubre al 10 de novembre i fotografies del Festivalet de Roses els dies 9 i 10 de novembre i participa en el concurs.

Consulteu les bases a
www.festivaletroses.cat

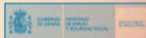
HO ORGANITZA:

ROSES
www.visit.roses.cat

Ajuntament de Roses
www.roses.cat

PER A MÉS INFORMACIÓ:

www.festivaletroses.cat



PROGRAMA FESTIVALET DE ROSES

Dissabte, 9 de novembre

Matí, Escenari Festivalet

Plaça de les Botxes

11.30 h Tastets gastronòmics: Pica-tasta

11.30 h DJ Chill out

12.30 h Concert: Carla

Tarda, Escenari del Sol

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

16.00 h DJ Chill out

16.30 h Concert: Marion Harper

18.00 h Concert: Cala Vento

Diumenge, 10 de novembre

Matí, Escenari Festivalet

Plaça de les Botxes

11.30 h Tastets gastronòmics: Pica-tasta

11.30 h DJ Chill out

12.30 h Concert: Marcel Lázara i Júlia Arrey

Tarda, Escenari del Sol

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

16.00 h DJ Chill out

17.00 h Concert: Roger Mas

ALTRES ACTIVITATS: *Gaudeix + postes de sol*

26 d'octubre

15 h, a Ca l'Anita. Concurs de pintura ràpida de la posta de sol. Inscripcions el mateix dia a Ca l'Anita de Roses (Pl. Sant Pere, 1). Bases disponibles a festivaletroses.cat

De 1 al 8 de novembre

16.30 h, al Port de Roses. Sortida en menorquina per veure la posta de sol. Reserves: 616 481 911 / info@salpem.cat. 39 € p.p.

1 de novembre

17 h, al Castell de la Trinitat. Espectacle *36+1*, de Ricard Creus. Espectacle poètic de creació i teatralització. Servei de tren gratuït que s'ha de reservar a inscripcions.roses.cat

2 de novembre

17 h, al Castell de la Trinitat. Visita guiada al nou museu del Castell de la Trinitat. Reserves al tel. 972 15 14 66 o patrimoni@roses.cat

16.30 h, al Pavelló d'Esports. Posta de sol des dels Sinols. Excursió de l'Ass. Cabirols. Més informació: 628 124 971

3 de novembre

16.30 h, al Far. Concert meditatiu de sons harmònics a càrrec d'Edgar Tarrés. Cal portar estora i/o manta. Gratuït.

3, 9 i 10 de novembre

Taitxí a la platja de la Perola. Dia 3, a les 10 h i a les 15 h; dia 9 i 10, a les 10 h. Gratuït. A càrrec de Marc Beddouk



CAMPANYA GASTRONÒMICA

MENÚ DEL FESTIVALET

PICA-TASTA

TASTETS GASTRONÒMICS

1. ÀNCORA (Av. de Rhode, 62) | 30 €

- Anxoves de Roses
 - Musclos a la planxa / Calamar a la planxa amb picada
 - Arròs mar i muntanya / Peix del dia
 - Trufes gelades amb maduixa i nata
- Beguda no inclosa

Reserves: 972 256 386 | www.ancoraroses.com

2. ÀSIA (Ronda Miquel Oliva Prat, 4-6) | 14 €

- Rotlle amb amanida / Rotlle especial
 - Gambes amb curri i arròs / Vedella amb bambú, bolets i tallarines
 - Fruita variada / Litxis
- Beguda no inclosa

Reserves: 671 118 094

3. BITÀKORA (Port Esportiu) | 25 €

- Crema de carbassa amb Parmentier de castanyes i saltat de guatlla / Ragoût de carxofes amb llagostins i espàrrecs verds
 - Suprema de lluç sobre saltat d'espínacs a la catalana i salsa de mandamines / Filet de porc amb saltat de bolets, alls tendres i lasanya de moniato amb salsa de tòfona
 - Tatin de poma amb gelat de vainilla / Mousse de figues amb gelatina de magrana i salsa de xocolata blanca
- Beguda no inclosa

Reserves: 972 458 050

4. CA LA VALERIA (C/ Marià Benlliure, 9) | 18 €

- Amanida de col llombarda, nous, vinagreta de iogurt / Carxofa a la romana / Sopa de verdures de tardor
 - Rap a l'all cremat amb moniatos / Sípia a la planxa amb xips de moniatos / Entrecot a la planxa amb xips de moniatos
 - Carpaccio de caqui / Peres al vi / Tiramisú
- Beguda inclosa (vi, cervesa o refrescos)

Reserves: 972 255 194 / 660 878 178

5. CAN CERVERA (C/ d'en Mairó, 56) | 29,90 €

- Gambetes vermelles al forn amb all i julivert / Wok de verdures amb salsa teriyaki
 - Paella de muntanya amb boletus i trompetes de la mort (mínim 2 persones) / Xai de Capmany cuit a 65º durant 35 h, en dues coccions
 - Postres casolanes a escollir
- Beguda inclosa: aigua, vi

Reserves: 972 151 250

6. EL CERDANYA (C/ Joan Badosa, 25) | 20 €

- Trinxat de la Cerdanya amb cansalada / Truita oberta de rossinyols, sobrassada i alfàbrega / Amanida tèbia amb bolets saltats
 - Pollastre amb crema de castanyes / Puntetes de filet de vedella amb foie i figues / Botifarra amb seques i rovellons
 - Flam de ratafia casolà / Moniato al forn / Fruita de temporada
- Beguda inclosa (1/4 vi Xerrameca negra i 1 aigua petita)

Reserves: 972 459 197

7. FALCONERA (Av. Jaume I, 24) | 37 €

- Per compartir:
 - Crema de moniato amb foie i xips de patata violeta
 - Croqueta de cua de bou i rossinyols amb maionesa d'allioli
 - Amanida amb cansalada, formatge d'ovella i magrana
 - Daus de peix espasa adobat amb Parmentier de patata
 - Tallarines al vapor amb aroma de fonoll
 - Arròs sec de calamars i carxofes
 - Brownie de xocolata amb llet i festucs amb sopa de xocolata blanca
- Beguda inclosa (vi DO Empordà, aigües i cafès)

Reserves: 972 256 445 | falconerases@gmail.com

8. GAIA (Pl. Catalunya, 14) | 17,90 €

- Parmentier amb ou escumat i trompetes de la mort / Volcà de salmó
 - Rotlle de llenguado i gamba / Presa ibèrica amb pernil
 - Brownie de xocolata blanca / Sopa de maracujà
- Beguda no inclosa

Reserves: 972 093 646

9. LA ESTANCIA (C/ Sant Sebastià, 50 – Palmerola, 62) | 25 €

- Gratinat de patata, carbassa, bacó i formatge de cabra / Carpaccio de tomata amb formatge i salsa de mango / Amanida de codony
 - Garrí cuinat a baixa temperatura amb puré de moniatos / Broqueta de vedella amb patates a la provençal / Dorada a la brasa amb patates i ceba
 - Pinya a la brasa amb canyella i sucre morè / Poma al forn amb gelatina / Tiramisú de la casa
- Beguda no inclosa

Reserves: 972 256 386 | www.ancoraroses.com

10. ROCFORT (Ronda Miquel Oliva Prat, 4) | 18 €

- Sopa de ceba / Faves a la catalana / Amanida catalana
 - Peus de porc / Arròs a la cassola / Espaguetis de marisc
 - Crema catalana / Flam / Poma al forn
- Beguda no inclosa

Reserves: 972 257 374

11. TABERNA LAS TABLAS (C/ Joan Badosa, 18) | 20 €

- Crema de moniato i gambes / Amanida de rossinyol
 - Vedella amb bolets / Arròs caldós (Las Tablas)
 - Recuit de drap i nous / Sorbet de llimona amb cava
- Beguda no inclosa

Reserves: 972 150 599

12. TRAMONTI PLATJA (Av. de Rhodes, 64 – Platja de la Perola) | 23 €

- Amanida festival de tardor / Salmó marinat amb torradetes de romani
 - Filet de porc ibèric amb salsa de ceps i foie / Corbina amb crema de pèsols i guarnició
 - Mató amb figues / Cucurutxo de fruita de temporada
- Beguda no inclosa

Reserves: 972 150 599

VINE A FER EL VERMUT DE TASTETS GASTRONÒMICS!

Vine a fer el vermut a la plaça de les Botxes mentre escoltes música davant del mar, els dies 9 i 10 de novembre d'11.30 a 14 h.

1. ÀNCORA

- Les braves del Sol
- Vins DO Empordà

2. ÀSIA

- Rotlle especial
- Sushi

3. BREVATGES

- Formatge de cabra, codony, oli oliva i nous
- Vins DO Empordà

4. CAN CERVERA

- Arengada fumada amb un toc de mostassa antiga sobre hummus de cigrons

5. FALCONERA

- Arròs sec de calamars i carxofes

6. ITALIAN BEACH FOOD DA BRIX

- Mini calzone de tonyina
- Mini calzone Margarita amb alfàbrega

7. LA ESTANCIA

- Pizza amb matambre amb patates cambrai
- Vins DO Empordà

8. PUNTO 21

- Crema de carbassa i escuma de foie gras
- Truita de la mama
- Duo d'anxoves marinades per la mama
- Mandonguilla de vedella amb picada del xef
- Cromesqui de brie trufat
- Verine de castanya Punto21

LES POSTRES DE ROSES

Vine a tastar les postres dels establiments participants de l'1 al 10 de novembre. El preu de les postres coincideix amb l'hora de l'última posta de sol del Festivalet (5,33 €). Podeu gaudir de les postres sense consumir un àpat sencer dins l'horari indicat.

1. FALCONERA (Av. Jaume I, 24)

Brownie de xocolata amb llet i festucs, acompanyat de sopa de xocolata blanca.
Horari: de 15 a 16 h
Telèfon: 972 256 445

2. LA ESTANCIA (C/ Sant Sebastià, 50)

Poma confitada al forn amb gelat.
Horari: de 15 a 16 h i de 22 a 23.30 h
Telèfon: 972 903 197

3. TRAMONTI PLATJA (Av. de Rhode, 64)

Cucurutxo de fruites naturals amb iogurt i gelatina.
Horari: Horari d'obertura de l'establiment
Telèfon: 972 150 599

