

PROGRAMA FESTIVALET

Dissabte, 12 de novembre

Escenari Posta de Sol

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

De 16 a 21h Pica-tasta, tastets gastronòmics

16 h Concert de JU

17 h Concert de Vanila

18.30 h Concert de Ludwig Band

20 h Ambientacions musicals DJ Lia Jensen

Diumenge, 13 de novembre

Escenari Posta de Sol

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

De 16 a 21h Pica-tasta, tastets gastronòmics

16 h Concert d'Ernest Prana

17 h Concert de SUU

18.30 h Ambientacions musicals DJ Lia Jensen



ALTRES ACTIVITATS

Del 2 al 30 de novembre

A l'Oficina de Turisme

Exposició de les fotografies finalistes del concurs d'Instagram 2021.

De dilluns a dissabte, de 10 a 14 h i de 15 a 18 h. Diumenges i festius, de 10 a 13 h

Dissabte, 5 de novembre

17 h, Castell de la Trinitat

Lord Cochrane torna a Roses a la Posta de Sol

Visita teatralitzada al Castell de la Trinitat.

Preu: 8€ + entrada al recinte

Inscripcions: patrimoni@roses.cat

o al telèfon 972151466

Dissabte, 5 de novembre

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

Del 8 al 21 de novembre

A l'Oficina de Turisme

Exposició de les obres guanyadores del concurs pintura ràpida de la posta de sol

De dilluns a dissabte, de 10 a 14 h i de 15

a 18 h. Diumenges i festius, de 10 a 13 h

CONCURS FOTOGRÀFIC A INSTAGRAM

POSTADESOLROSES
VISITROSES

Publica fotos de la posta de sol de Roses del 14 d'octubre al 13 de novembre i participa en el concurs. Podràs guanyar 500 €

Consulteu les bases a
www.festivaletroses.cat

ROSES[®]
www.visit.roses.cat

Festivalet de Roses

Estiu de Sant Martí

ROSES

12 i 13 NOVEMBRE 2022

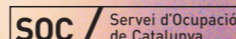
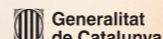
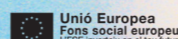
MÚSICA / PAISATGE / GASTRONOMIA

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES DEL 2 AL 30 DE NOVEMBRE



www.festivaletroses.cat

#PostaDeSolRoses



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

GASTRONOMIA DEL FESTIVALET

- PICA-TASTA
- MENÚ DEL FESTIVALET

PICA-TASTA TASTETS GASTRONÒMICS

12 i 13 de novembre

Escenari Posta de Sol

Platja de la Perola (Av. De Rhodes 62-70)

Vine al pica-tasta a la platja de la Perola (escenari POSTA DE SOL) on podràs degustar tastets gastronòmics creats pels restauradors de Roses mentre escoltes música davant del mar, els dies 12 de novembre de 16 a 21 h i diumenge 13 de novembre de 16 a 20 h.



1. ÀNCORA

Av. de Rhode, 62 (Platja de la Perola)
Reserves: 972 256 386 / ancoraroses.com
📍 📞 📧 (972256386)

Entrant

- Xarrup de crema de castanyes
- Primer a escollir**
- Mar i muntanya de bolets i calamars
- Amanida de brots de tardor amb formatge fresc, nous, poma, granada i aranja

Segon a escollir

- Guisat de guatlla amb cervesa artesana de l'Albera i canyella
- Marmitako de bonítol

Postres

- Postres de la casa

Beguda inclosa

Preu: 35,50 €

2. CA LA VALERIA

C. Marià Benlliure, 9
Reserves: 972 255 194 - 660878178
📍 📞

Primer a escollir

- Calamars a la romana
- Bacallà fregit
- Amanida de formatge de cabra amb mel

Segon a escollir

- Arròs a banda
- Fideuada
- Suquet de peix

Postres a escollir

- Mousse de tiramisú
- Flam d'ou
- Sorbet de llimona

Beguda inclosa

Preu: 23 €

3. CAN CERVERA

C. d'en Mairó, 56
Reserves: 972 151 250 / rcancervera.com
Mínim dues persones i taula completa
📍 📞 📧

Aperitius

- Sobrassada d'autor mallorquina amb formatge de Maó sec
- Anxoves de Roses amb oli d'oliva A.O.V.E.
- Seitons de Roses amb vinagre
- Bombó cruixent de foie de l'Empordà

Primer a escollir

- Carpaccio de vedella de Cabanes certificada "Quality" amb oli de mostassa antiga, formatge i maionesa de Dijon
- Pa bao amb carn a la graella i romesco
- Caneló de 3 carns gratinat
- Mandonguilles de calamars i sopa de marisc sobre Parmentier

Segon a escollir

- Entrecot de vedella de Cabanes amb certificació Quality (mínim 2 persones)
- Entrecot central de vaca centre Europa madurada 30 dies amb os +- 500grs (mínim 2 persones)
- Filet d'orada nacional estil Costa Brava cuinada al forn amb patates
- Paella d'arròs negre del senyoret (mínim 2 persones)
- Filet de porc ibèric cuinat a baixa temperatura amb salsa de mostassa i mel

Postres

- Assortiment de postres a compartir

Beguda inclosa

Preu: 39,90 €

4. FALCONERA

Av. Jaume I, 24
Reserves: 972 256 445
falconeraroses@gmail.com
📍 📞 📧

Per compartir

- Pop de costa "Brava"
- Amanida de magrana i pernil d'ànec amb vinagreta de fruites seques
- Carpaccio de peus de porc i escamarlans amb oli de pebre rosa
- Escopinyes amb vermut i perfum de farigola
- No paella amb rovellons i garrí

Postres

- Sopa de xocolata blanca i mandarina

Beguda inclosa

Preu: 40 €

5. HARRY'S BAR

C. Pescadors, 17-19
Reserves: 872 265 298

Primer a escollir

- Raviolis de figa i foie amb salsa de porto
- Amanida de vieires
- Espàrrecs verds a la brasa amb romesco
- Coca de recapte amb formatge brie, pernil ibèric i porro escalivat
- Tàrtar de vedella a l'estil Harry's bar

Segon a escollir

- Galta de vedella desossada cuinada a baixa temperatura amb verdures i allioli suau gratinat
- Pop a la brasa sobre Parmentier de patates i pimentó de la Vera

- Risotto amb xampinyons, gambes i trufa blanca
- Entranya de vedella a la brasa
- Secret de porc a la brasa

Postres

- Tiramisú de la casa
- Pastís de formatge de la casa amb coulis de mango i fruits vermells
- Maduixes al vi negre

Beguda inclosa

- Copa de vi o cervesa i aigua amb gas o sense gas

Preu: 35 €

6. SIDRERIA TXOT'S ROSES

Plaça de Catalunya, 20
Reserves: 608 990 315 / sidreriatsxots.com
(Mínim 2 persones, ideal 3 persones)

Primer a escollir

- Amanida Sidreria
- Espatlla ibèrica de 100gr. amb pa de coca amb tomata

Segon

- Txuleton 1kg amb la pedra de sal

Postres

- Taula de formatge Idiazàbal amb nous i codonyat

Beguda inclosa

Preu: 89 €