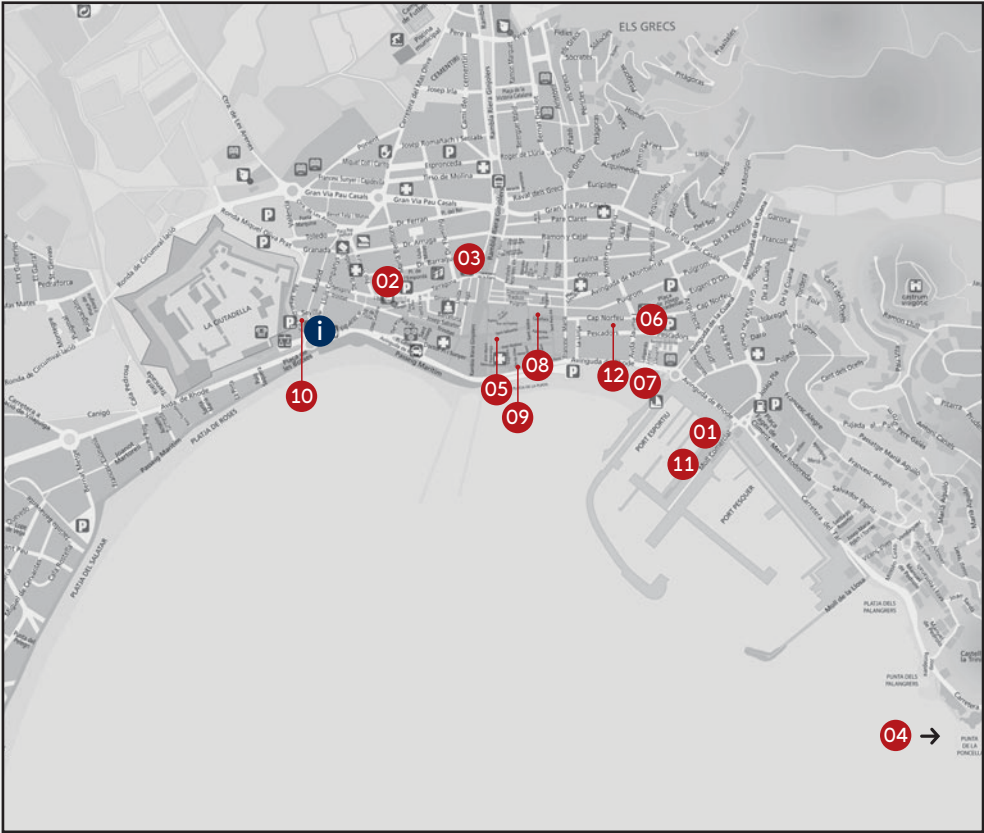


RESTAURANTS	ADREÇA	TELÈFON	RESERVA
01 Bitàkora	Port esportiu de Roses	972458050	SI
02 Ca la Valeria	C. Marià Benlliure, 9	972255194	SI
		660878178	
03 Cal Negre	C. Dr. Barraquer, 50	972153334	SI
04 El Mirador de l'Almadrava	C. Rembrandt, 17	972256476	SI
05 El Trull	C. Sant Sebastià, 12	972256261	SI
06 Falconera	Av. Jaume I, 24	972256445	SI
07 L'Àncora	Av. de Rhode, 62	972256386	NO
08 La Cala	C. Sant Sebastià, 61	972256171	SI
09 Risech	Av. de Rhode, 185	972256284	SI
10 Roc Fort	Ronda Miquel Oliva i Prat, 4	972257374	NO
11 Sódemar	Port de Roses-locales 5,6,7	972152034	SI
12 Sumac	C. Cap Norfeu, 22	972154802	SI



TALLER DE CUINA DEL SUQUET DE PEIX

AMB EL XEF JORDI DALMAU DEL RESTURANT SUMAC
23 OCTUBRE
19 H, AULA GASTRONÒMICA DE ROSES
Inscripcions: rosesgastronomia.cat

ROSES®



FOLLOW US: [#VisitRoses](https://twitter.com/VisitRoses)

INSCRIPCIONS



SUQUET DE PEIX DE ROSES

VI DO EMPORDÀ
DEL 24/10
AL 2/11 DE 2025
visit.roses.cat



01- BITÀKORA
Entrants a compartir:
Salmó marinat a l'estil gravlax
amb amanida mesclum i brioix amb
mantega de safrà
Cruixents de llagostí amb salsa romesco
Calamars a l'andalusa

Suquet de peix de rap, cloïsses i gambes

Tarta Tatin de poma amb gelat de vainilla

Vi: Garoina (Celler Oliveda)

Preu: 52 € (amb reserva prèvia)

02- CA LA VALERIA
Torrada amb anxoves
Amanida de tardor
Calamars a la romana

Suquet de peix amb patates, calamars,
rap, gambes i brou casolà

Pastís de formatge
Flam d'ou
Tiramisú

Vi: Puntils (Coop. de Garriguella)

Preu: 30 € (amb reserva prèvia)

03- CAL NEGRE
Amanida de tomata amb tonyina de la casa
Paté casolà de musclo amb torradetes

Suquet de peix segons mercat: rap,
congre, escòrpora, lluernà...

Mató de la casa

Vi: Món Perdut (Celler Oliveda)

Preu: 41.50 € (amb reserva prèvia)

04- EL MIRADOR DE L'ALMADRAVA
Entrants a compartir:
Calamars a l'andalusa
Musclos a la marinera
Gambes amb all i bitxo
Anxoves de l'Escala amb pa amb tomata

Suquet de peix de rap i gambes

Pastís de formatge de la iaia
Sopa de maduixes

Vi: Garoina (Celler Oliveda)

Preu: 55 € (amb reserva prèvia)

05- EL TRULL
Entrants a triar:
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 (Celler Perelló)

Preu: 45 € (amb reserva prèvia)

06- FALCONERA
Per compartir:
Gaspaxo de gamba de Roses
Amanida tèbia de rogers i pipes
Croqueta de pop a la gallega i maionesa
de pebre vermell
Carpaccio de magret i foie amb compota
de pera trufada

Suquet de peix de penegal i escamarlà

Mousse xocolata blanca i compota de poma

Vi: Blanc: Verd Albera (Celler Martí Fabra)
Negre: Vinyes Velles (Celler Martí Fabra)

Preu: 45 € (amb reserva prèvia)

07- LA CALA
Torrada amb salmó i alvocat
Gambes a l'allet

Suquet de peix amb rap, llobarro i
escamarlans

Pastís de formatge
Gelat de cafè

Vi: Bufar i fer ampolles (Celler Empordàlia)

Preu: 47 € (amb reserva prèvia)

08- L'ÀNCORA
Entrants a triar:
Tàrtar de tomàquet confitat amb seitons
Remenat de bolets i calamar de potera
amb salseta de soja
Amanida d'escalivada amb formatge
de cabra i anxoves de Roses

Suquet de peix de rap, lluç, gambeta i clova

Catalanet: gelat de torró amb ratafia

Vi: Garoina (Celler Oliveda)

Preu: 49,50 € (no cal reserva)

09- RISECH
Entrants a triar:
Torrada amb anxoves
Vieires, parmentier de moniato i pernil ibèric
Carpaccio de pop de Cap de Creus

Suquet de peix amb lluç i rap

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

Vi: Rigau Ros (Celler Oliveda)

Preu. 49 € (amb reserva prèvia)

10- ROCFORT
Salpicó de marisc

Suquet de peix amb llobarro, lluç, sèpia,
calamar, gamba, escamarlà i clavellada

Postres a triar: Crema Catalana, flam,
mousse, poma al forn, tiramisú,
pannacotta o bola de gelat

Vi: Vinya Verdera (Celler Empordàlia)

58 € (no cal reserva)
(es pot compartir entre dos)

11- SODEMAR
Pica-pica a compartir:
Peixet fregit de Roses “morralla”
Gambeta blanca de Roses a l'allet

Suquet de peix amb rap, orada,
clavellada, gamba i escamarlà

Tap de Cadaqués

Vi: Garoina (Celler Oliveda)

75 € (amb reserva prèvia)

12- SUMAC
Copa de cava Sumac i aperitius

Cocotte de bolets de temporada i
gambes de Roses, patata palla, ou
ecològic i oli de tòfona

Suquet de peix amb escòrpora i lluernà
(segons llotja) i llagosta del Cap de Creus

Babatone amb gelat de crema catalana
i rom cremat
Petit fours

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

Preu: 120 € (amb reserva prèvia)

