



# 1000 Roses a Roses

## Campanya Gastronòmica

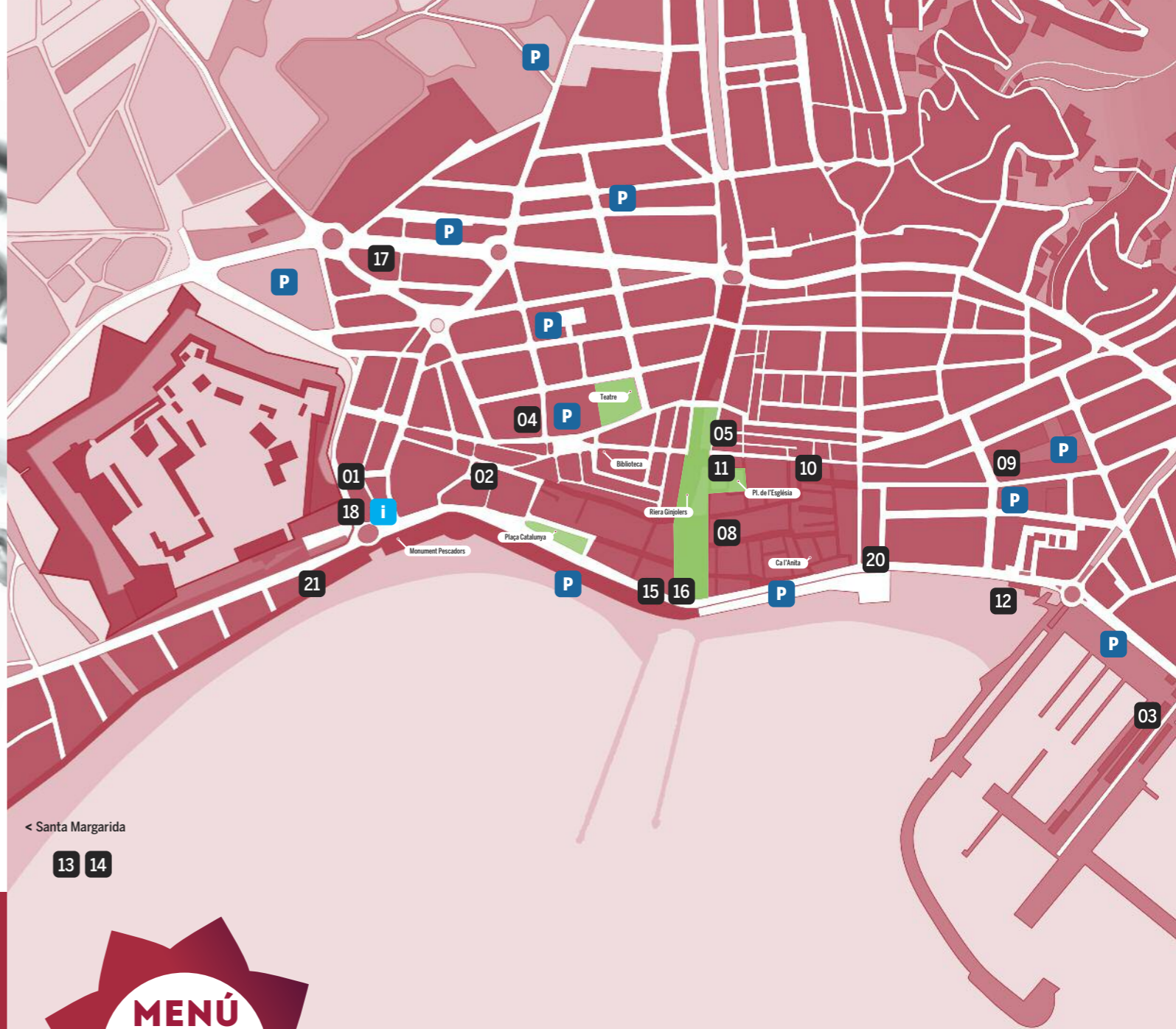
### Del 26 de maig al 10 de juny 2018

#### Restaurants i menús

Fira de la Rosa  
de Roses  
www.firadelarosa.cat



Fira de la Rosa  
de Roses  
www.firadelarosa.cat



< Santa Margarida

13 14



#### RESTAURANTS

- 01. ASIA
- 02. BAR ANTONIO
- 03. BITAKORA
- 04. CA LA VALERIA
- 05. CAN CERVERA BY LA CROQUETA
- 06. EL BALCÓ DE MAR
- 07. EL MIRADOR DE L'ALMADRAVA
- 08. EL TRULL
- 09. FALCONERA
- 10. LA CALA
- 11. LA DELICIOSA
- 12. L'ÀNCORA
- 13. LES ALGUES
- 14. LES PALMERES
- 15. L'ESCALAM
- 16. L'ESTROP
- 17. L'OLIVAR
- 18. ROC FORT
- 19. SANTA LLÚCIA
- 20. SÍ TAPAS LOUNGE
- 21. SI US PLAU

Canyelles Petites >

06

L'Almadrava >>

07 19

MÉS INFORMACIÓ A  
www.firadelarosa.cat

- ZONA DE FIRA
- P APARCAMENT
- R RESTAURANT

Més informació:  
Oficina de Turisme de Roses  
Tel. 902 103 636  
www.firadelarosa.cat

### 1\_ASIA

Amanida amb rotlles.

Gambes amb salsa i arròs tres delícies.  
Vedella amb salsa shacha i tallarines.

Beguda no inclosa.

Rda. Miquel Oliva Prat, 4-6  
Reserv: 671 11 80 94

Preu menú acompanyants: 15 €

### 2\_BAR ANTONIO

Amanida de salmó.  
Croquetes de gambes i rap.  
Espàrrecs amb pernil.

Medalló de rap.  
Llobarro a l'esquena.  
Bacallà amb tomata.

Coulant de xocolata.  
Pinya amb crema catalana.  
Sorbet de llimona.

Beguda inclosa.

C/ Figueres, 16  
Reserves: 972 25 49 88

Preu menú acompanyants: 18 €

### 3\_BITÀKORA

Amanida de formatge de cabra gratinat amb vinagreta de festucs.  
Llagostins cruixents amb l'all i julivert i romesco.

Milfulls de carbassó i pebrot escalivat, gratinat amb brie i espatlla ibèrica.

Petit entrecot de vedella amb lasanya de patata, bacó, espàrrecs i foie amb vi de Porto.

Llom de bacallà gratinat amb mussolina d'alls i espàrrecs.

Llom de tonyina sobre samfaina, crema lleugera de patata i cruixent de porro.

Pastís Tatin amb gelat de iogurt i fruites del bosc.  
Sopa de maduixes amb gelat de iogurt i fruites del bosc.  
Pastís tebi de cacau amb xocolata calenta i gelat de coco.

Beguda no inclosa.

Port Esportiu  
Reserves: 972 45 80 50  
info@bitakora.com

Preu menú acompanyants: 25 €

### 4\_CA LA VALERIA

Entrants: gamba vermella, espàrrecs, pernil i formatge.

Suquet de peix.  
Entrecot a la planxa.  
Sèpia a la planxa.

Tiramisú.  
Flam casolà.

Formatge amb xarop de maduixa.

Beguda inclosa

C/ Marià Benlliure, 9  
Reserves: 972 25 51 94 / 660 87 81 78  
Preu menú acompanyants: 16,90 €

### 5\_CAN CERVERA BY LA CROQUETA

El menú és mínim per a 2 persones

Entrants per compartir:

Formatge d'ovella gourmet de l'Empordà.  
Semicut d'ànec amb chutney de figues.

Pop de cap de Creus a la planxa amb Parmentier, oli d'oliva extra verge, sal de Maldon i pebre vermell dolç.

Les nostres patates braves.  
Cues de llagostí amb allada flamejades amb espirrituós.

Vieires amb base de crema de carbassa.  
Farcellet de carbassó farcit de carn, bolets, formatge i ametlles amb salsa de blat de moro i taronja.

Salmó fresc al bufador i salsa teriyaki.

Orada al forn a l'estil de l'Empordà.  
Melós de vedella de l'Empordà amb vainilla.

Assortiment de postres de la casa.

Beguda no inclosa.

Cafè o tallat inclòs.

C/ Mairó, 56

Reserves: 972 15 12 50

restaurantcervera@gmail.com

Preu menú acompanyants: 25,95 €

### 6\_EL BALCÓ DE MAR

Remenat de sipionets amb espàrrecs.  
Amanida d'enciams ecològics amb tocs de mar.

Caldereta de peix de roca.  
Llobarro al forn amb algues i fonoll marí.

Peres amb vi dolç i gelat de vainilla.

Crep de xocolata i cítrics.

Beguda inclosa.

Av. Díaz Pacheco, 26

Reserves: 972 25 62 00

Preu menú acompanyants: 49,60 €

### 7\_EL MIRADOR DE L'ALMADRAVA

Carpaccio de bacallà amb allioli de Pau i olivada.

Amanida de tomata cor de bou, ceba de Figueres i bonítol.  
Cloïsses a la planxa.

Graellada de verdures amb romesco.  
Pollastre amb escamarlans.

Suprema de lluç de palangre amb verdures.

Pannacotta amb coulis de fruites del bosc.

Brownie amb gelat de coco.

Beguda no inclosa.

C/ Rembrandt, 17

Reserves: 972 25 64 76

elmirador@elmirador.com

Preu menú acompanyants: 25 €

### 8\_EL TRULL

Torrada amb brie, pebrot del piquillo i gotes de mel.

Amanida caprese amb orenga.  
Calamars a la romana amb salsa tàrtara.

Pollastre amb curri i arròs basmati.  
Tàrtar de tonyina amb alvocat i perfum de coriandre.

Sèpia a la planxa amb all, julivert i verdures.

Crema catalana.

Sopa de iogurt amb fruites vermelles.

Mousse de xocolata.

Copa de vi inclosa.

C/ Sant Sebastià, 12

Reserves: 972 25 62 61

Preu menú acompanyants: 16,50 €

### 9\_FALCONERA

Amanida de brots d'espínacs, formatge de vaca curat, avellanes i raves.

Albergínia farcida d'anxoves amb tomata concassé i flor de farigola.

Suprema de gavineta amb crema de vi blanc i flor de l'orer.

Arròs caldós de canana, crancs i pèsols de la floreta.

Gelat de pètal de rosa amb macarró de té verd.

Ou Kinder sorpresa amb mousse de xocolata amb llet i mango.

Beguda inclosa.

Av. Jaume I, 24

Reserves personalment: 972 25 64 45

falconeraroses@gmail.com

Preu menú acompanyants: 26 €

### 10\_LA CALA

Assortiment de croquetes.  
Musclos amb vinagreta.

Fideuada.  
Calamars a la planxa.

Crema catalana.  
Flam.

Sorbets variats.

Beguda inclosa.

C7 Sant Sebastià, 61

Reserves personalment: 972 25 61 71

info@lacularoses.com

Preu menú acompanyants: 20 €

### 11\_LA DELICIOSA

La russa.  
Les braves.

Albergínies fregides amb mel.

Ous trencats amb pernil ibèric.

Croquetes de ceps i pernil ibèric o xoriço.

Seitó fregit.

Pastís del dia.

Coulant.

Fruita del dia.

Beguda no inclosa.

Pl. Església, 4

Reserves: 972 25 67 54

Preu menú acompanyants: 15 €

### 12\_L'ÀNCORA

Amanida de formatge de cabra.  
Musclos a la marinera.

Gambeta blanca saltada.

Rap amb mostassa.  
Bacallà amb salsa d'alls tendres.

Ploma ibèrica marinada.

Tronquet de nata amb coulis d'aroma de rosa.

Beguda no inclosa.

Av. Rhode, 62

Tel. 972 25 63 86

info@ancoraroses.com

Preu menú acompanyants: 23,50 €

### 13\_LES ALGUES

Musclos de roca al vapor.  
Timbal de salmó, alvocat i mango.  
Amanida de carbassó, formatge, tomàquet confitat i vinagreta de fruita seca.

Calamar a la planxa amb ceba caramel·litzada i arròs integral.

Hamburguesa Les Algues.

Magret d'ànec amb fruites del bosc i puré.

Pastís de formatge amb fruites del bosc i fruita seca.

Pastís de llimona.

Fruites del bosc amb xia i mel de taronger.

Beguda no inclosa.

C/ Jacinto Benavente, 2-10

Reserves: 682 27 28 30

info@hotemaritim.es

Preu menú acompanyants: 18 €

### 14\_LES PALMERES

Assortiment de 4 tapes:  
amanida de formatge de cabra,  
xampinyons farcits de crema de xoriço, calamarsets fregits i patates braves.

Galta de porc.  
Filets de moll amb salsa romesco.

Cafè gourmand: cafè amb tapes dolces.

Beguda no inclosa.

Passeig Marítim, 33

Reserves: 972 25 52 94

Preu menú acompanyants: 16 €

### 15\_L'ESCALAM

Degustació de tapes:  
xistorra, musclos amb vinagreta,  
aletes, patates braves,  
tempura de llagostins i potes de calamar.

Minisanteria.

Gelat.

Flam.

Beguda no inclosa.

Av. Rhode, 151

(cantonada Riera Ginjolers)

Reserves: 972 152 370

Preu menú acompanyants: 15 €

### 16\_L'ESTROP

Amanida de la casa.  
Musclos a la marinera.  
Peixet de Roses fregit.

Fideuada (min. 2 persones).  
Estofat de vedella amb bolets.

Calamars a la planxa.

Macedònia de fruites amb gelat de vainilla.

Sorbet de llimona.

Beguda no inclosa.

Av. Rhode, 149

Reserves: 972 25 60 07

Preu menú acompanyants: 16,95 €

### 17\_L'OLIVAR

Amanida tèbia amb formatge de cabra.  
Còctel de gambes.

Croquetes casolanes de pernil ibèric.

Paella mixta.

Vedella amb bolets.

Cua de rap i gambes amb allada.

Pastís de Sacher.

Flam d'ou.

Iogurt amb fruites del bosc.

Beguda inclosa.

Gran Via de Pau Casals, 247

Reserves: 972 45 93 30

Preu menú acompanyants: 16 €

### 18\_ROC-FORT

Anxoves fregides.  
Tomata amb tonyina.

Sèpia amb mandonguilles i pèsols.

Crema catalana.

Mousse.

Tiramisú.

Cafè.

Beguda no inclosa.

Rda. Miquel Oliva Prat, 4

Reserves: 972 25 73 74

Preu menú acompanyants: 15 €

### 19\_SANTA LLÚCIA

Entrants (pica-pica):  
Amanida Santa Llúcia, musclos amb vinagreta i calamarsons a la romana.

Paella.

Fideuada.

Catalanet.

Aigua i vi DO Empordà.

Av. Díaz Pacheco, 72

Reserves: 972 25 51 05

Preu menú acompanyants: 39 €

### 20\_SÍ TAPAS

Còctel de la Rosa de benvinguda.

Amanida amb formatge de cabra.  
Croquetes de salmó amb alls tendres.  
Carpaccio de gambes amb aroma de rosa.

Filets d'orada amb salsa marinera.  
Filet de vedella amb salsa trufada.

Paella marinera sense entrebancs (mínim 2 persones).

Coulant d'avellana.  
Crema catalana de la casa.

Coulant de xocolata.

Beguda inclosa.

Av. de Rhode, 199

Reserves: 972 15 00 93

info@sitapaslounge.com

Preu menú acompanyants: 25 €

### 21\_SI US PLAU

Braves.  
Amanida grega.

Paella mixta.

Entrecot.

Crema catalana.

Maduixes.

Beguda inclosa.

Passeig Marítim, 1

Reserves: 972 25 42 64

Preu menú acompanyants: 18 €

SI ET DIUS ROSA, EN QUALEVOL IDIOMA,  
O ROSER, ROSÓ, ETC...  
EL DINAR O SOPAR ET SURT GRATUÏT!

Reserva el teu val invitació del 23 de maig al 10 de juny de 2018, fins a exhaurir els 1.000 vals disponibles, a través dels canals següents:

Via web:  
www.firadelarosa.cat/inscripcions1000roses

Per telèfon:  
902 103 636

Personalment:  
A l'Oficina de Turisme de Roses, fins al 10 de juny abans de les 13 h (av. de Rhode, 77-79)

Correu electrònic:  
1000rosesaroses@roses.cat

Recollida del val invitació a partir del 23 de maig de 2018 a l'Oficina de Turisme de Roses (de dilluns a divendres, de 9 a 18 h, dissabtes, de 10 a 14 h i de 15 a 18 h, i diumenges, de 10 a 13 h).

Més informació:  
www.firadelarosa.cat

Oficina de Turisme de Roses  
Tel. 902 103 636  
www.visitroses.cat

CAL TRUCAR PRÈVIAMENT ALS  
RESTAURANTS PER FER LA RESERVA.



Fira de la Rosa de Roses  
www.roses.cat



Ajuntament de Roses  
www.roses.cat

ROSES®

Àrea d'Español de



Diputació de Girona