

Restaurants i Hotels

- AMÈRICA
- ATHENE PIZZERIA DI NAPOLI
- AUTÈNTIC
- BARCA D'OR-HOTEL RIGAT PARK
- BISTROT CA L'AMIC
- CAL SOGRE-HOTEL MARIA DEL MAR
- CALÉNDU'MAR
- CAN BOLET
- CAN MIQUEL
- EL RACÓ DE FENALS
- EL TORO
- EL TRULL
- EL TÚNEL
- EL VENTALL
- ELS ARCS DE FENALS
- FENALS INTERNACIONAL
- FREU-HOTEL GUITART MONTERREY
- GRAN CASINO COSTA BRAVA
- IL POMODORO
- L'ARROSSERIA DE FENALS
- LA CUINA D'EN PEDRO
- CHAMPAÑERIA LA LONJA
- LA TERRASSA VIVES
- MARSOL-HOTEL MARSOL
- MAS ROMEU
- PEZ COLORAO
- POPS
- ROSANNA
- HOTEL SANTA MARTA
- SIDRERIA ASTUR
- SODA
- SYBIUS CALA CANYELLES
- XALOC

Promoció especial:



Amb la presentació de la factura del menú de l'arròs, obtindreu:

- Una entrada gratuïta als Jardins de Santa Clotilde
- Una entrada i consumició gratuïta al Gran Casino Costa Brava
- Dues hores gratuïtes als pàrquings municipals de Lloret de Mar



Targeta Comerç de "La Caixa"

Descomptes i promocions constants



Ho organitzen



Associació de Bars i Restaurants de Lloret de mar



GREMI D'HOTALERIA DE LLORET DE MAR



Lloret Turisme

Informació

Oficina de Turisme de Lloret de Mar
Av. de les Alegries, núm. 3
Tel. 972 36 57 88
www.lloretdemar.org

Ho patrocinen



Costa Brava
www.costabrava.org

Hi col·laboren



XIII Jornades Gastronòmiques de l'Arròs

Lloret de Mar - Costa Brava
de l'1 al 31 de maig de 2013



Jornades Gastronòmiques de Lloret de Mar



Foto: 6x6 Fotografia

Lloret de Mar cada cop es coneix més com un municipi que va més enllà del sol i la platja, i que ofereix un ampli ventall de possibilitats esportives, culturals, de congressos i, com demostren aquestes jornades, gastronòmiques.

La gastronomia ocupa un paper important dins l'oferta turística de Lloret de Mar, i les Jornades Gastronòmiques de Lloret -les de l'Arròs al maig-, i les de la Cuina del Peix de l'Art a l'octubre- pretenen donar a conèixer l'excel·lent gastronomia de qualitat dels restaurants i hotels del nostre municipi, i així mateix, ajudar a la desestacionalització.



A Lloret de Mar, l'arròs és des de fa centenars d'anys l'ingredient principal de gran varietat de plats. La privilegiada geografia de Lloret permet cuinar l'arròs amb productes típics mediterranis, ja siguin provinents del mar o del bosc.



>L'arròs de l'art, el plat típic i tradicional de Lloret de Mar

Us convidem a tastar una gran varietat d'arrossos de qualitat de què podreu gaudir en els millors restaurants i hotels de Lloret de Mar.

RESTAURANT AMÈRICA

Avinguda d'Amèrica, 32 (Fenals)

Tel. 972 36 64 17

- Mozzarella de búfala amb “picón” vegetal
- Tatin de poma i foie amb bany de garnatxa
- Arròs “Packchoy” a l’arome de safrà amb encenalls de rap i allioli de nyora
- Pastís cremós de mascarpone amb maduixes
- Pa, aigües minerals, vi blanc Campanas DO Navarra o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja i cafè

26,50 € IVA INCLÒS

RESTAURANT ATHENE DI NAPOLI

Passeig de Camprodon i Arrieta, 38

Tel. 972 36 44 75

- Mojito de benvinguda i aperitiu del dia: broqueta de gambes arrebossades amb pebrot del piquillo; pernill ibèric i formatge de cabra gratinat
- Amanida de salmó i mango
- Arròs de llamàntol
- Volcà de merenga amb espurnes de xocolata voltat de natilles de vainilla i nous caramel·litzades
- Pa, aigües minerals i vi blanc o rosat Campanas DO Navarra

29,50 € IVA INCLÒS

RESTAURANT AUTÈNTIC

Carrer de l’Havana, 11 (Fenals)

Tel. 972 37 09 21

- Aperitiu de la casa: saquets de formatge de cabra amb cirerol i ruca; musclos gratinats a la mussolina d’all i copa de cava
- Timbal d’amanides variades amb llagostins, xampinyons i ametlles fregides
- Pebrots del piquillo farcits de marisc i salsa de gambes i cloïsses
- Arròs caldós amb llamàntol i cloïsses
- Sorbet de llimona o de gintònic
- Pa, aigües minerals, vi blanc, rosat o negre Campanas DO Navarra

35 € IVA INCLÒS

BARCA D’OR - RIGAT PARK HOTEL

Avinguda d’Amèrica, 1 (Fenals)

Tel. 972 36 52 00

- Aperitiu de benvinguda
- Amanida tibia amb daus de foie i pernill d’ànec
- Cassola d’arròs caldós amb llamàntol
- Brownie de xocolata de taronja i gelat de menta
- Pa, aigües minerals, vi negre Azpilicueta DO Rioja i cafè

38,50 € IVA INCLÒS (mínim 2 persones)

RESTAURANT BISTROT CA L’AMIC

Carrer de la Carnisseria Vella, 5

Tel. 972 36 78 57

- Aperitiu de benvinguda del xef
- Amanida de contrastos
- Arròs brut
- Deliri de xocolata amb escuma de nata
- Pa, aigües minerals, vi negre Campanas DO Navarra i cafè

30 € IVA INCLÒS

RESTAURANT CAL SOGRE – HOTEL MARIA DEL MAR

Carrer de Ponent, 11

Tel. 972 37 17 04

- Copa de benvinguda
- Assortiment de degustació Cal Sogre: canelons de bacallà amb tomàquets i ous de peix; carbassons en flor farcits de cloïsses; anques de granota amb galeta de sèsam; barqueta de foie d’oca amb pomes i boletes de formatge de cabra
- Arròs caldós amb llamàntol amb aroma d’alfàbrega
- Sostre de maduixes amb xocolata i gelat de vainilla
- Pa, aigües minerals i vi blanc o rosat Campanas DO Navarra o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja

25 € IVA INCLÒS

RESTAURANT CALÈNDU’MAR

Carrer de Can Pansa, 2

Tel. 972 37 59 87

- Copa de cava i “montadito” d’autor
- Corona d’amanida i truita marinada en juliana de cors de palmera a la maionesa lleugera de mango
- Timbal de foie fresc d’ànec en camisa, poma caramel·litzada al marron glacé en coulis de melmelada de piquillo
- Arròs a banda amb estofat de sípia i el seu corall amb llom de bacallà skrei a la mussolina d’ametlles i gambes de Palamós glacejades
- Calzone de pasta de full farcida de crema de pastisseria, poma i codony amb coulis de crema anglesa amb gelat d’escalunyes i vainilla amb espuma de gerds
- Pa, aigües minerals i vi negre Campanas DO Navarra i cafè

36,75 € IVA INCLÒS

RESTAURANT CAN BOLET

Carrer de Sant Mateu,12

Tel. 972 37 12 37

- Aperitiu de la casa
- Amanida de bacallà marinat i confitura de tomàquet perfumada amb oli de tòfona i safrà
- Arròs melós amb favetes i galta de vedella o arròs a la marinera amb sèpia i escamarlanets de Blanes
- Sorbet de cava amb maduixes gebrades
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda i cafè

33 € IVA INCLÒS (mínim 2 persones)

RESTAURANT CAN MIQUEL

Avinguda de les Alegries, 24

Tel. 972 36 75 71

- Aperitiu de benvinguda: musclos al vapor; calamars a la romana i calamarsons a la andalusa
- Crep de gambes i xampinyons
- Arròs perfumat de llagosta amb reducció de crancs i galeres
- Flam de mató amb pinyons i mel de mil flors
- Pa, aigües minerals i vi blanc o rosat o negre Campanas DO Navarra, cafè i copa de ratafia

28 € IVA INCLÒS

RESTAURANT EL RACÓ DE FENALS

Carrer del Pla de Fenals, 3 (Fenals)

Tel. 972 36 94 39

- Copa de cava de benvinguda i aperitiu de la casa
- Amanida de petxines variades (“zamburiñas”) i gamba amb cruixent de rotlle de peus de porc, làmines de carxofa i reducció balsàmica
- Petit timbal de foie calent amb poma caramel·litzada, mango i caneló tradicional d’ànec i foie amb salsa de Porto
- Arròs caldós amb llagosta i cloïsses
- Mosaic de fruits vermells amb gelat de iogurt i gerds i cruixent d’ametlles
- Petit fours
- Pa, aigües minerals, vi blanc o rosat Campanas DO Navarra, o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja i cafè

38,90 € IVA INCLÒS

RESTAURANT EL TORO

Avinguda de la Vila de Blanes, 8

Tel. 972 37 29 04

- Copa de cava i pica-pica de la casa
- Pebrots del piquillo i carbassó farcit
- Arròs cremós de bacallà, espàrrecs de marge i bolets
- Postres del dia
- Pa, aigües minerals, vi rosat Campanas DO Navarra o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja, cafè i xopet

24,50 € IVA INCLÒS

RESTAURANT EL TRULL

Cala de Canyelles, s/n

Tel. 972 36 49 28

- Foie gras d’ànec amb fruits secs garapinyats, violetes i crema fina de limoncello
- Verat en escabetx de fruits vermells amb crema de remolatxa i espinacs a la catalana
- Arròs cremós de galeres amb crustacis, múrgoles i sipiones
- Cubanets amb praliné d’avellanes banyats en xocolata amb gelat de cookies
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi negre Azpilicueta Crianza DO Rioja i cafè

45 € IVA INCLÒS

RESTAURANT EL TÚNEL

Carrer de Narcís Fors, 34

Tel. 972 36 43 65

- Tapeta i cerveseta
- Xauarma de fricandó de vedella
- Cuscús de verdures amb llagostins a la planxa
- Arròs de pop de Lloret
- Coulant de Ferrero Rocher
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura verdejo DO Rueda i cafè

35 € IVA INCLÒS



RESTAURANT EL VENTALL

Carretera de Blanes a Lloret, s/n

Tel. 972 33 29 81

- Copa de cava i aperitiu de benvinguda: cullereta de musclo en escabetx; broqueta de bacallà amb tomàquet i xopet de gelea de vermut d’Arenys amb escopinyes
- Tàrtar de tonyina amb alvocat i salmorejo a l’alfàbrega
- Vieira a la planxa amb cansalada, ou escalfat i favetes ofegades
- Arròs de cabra de mar amb cloïsses gallegues i nyores
- Mojito (pa de pessic de moscovat, granissat de rom, escuma de llima i sorbet de menta)
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi negre Azpilicueta Crianza DO Rioja

39,50 € IVA INCLÒS

RESTAURANT ELS ARCS DE FENALS

Carrer de Domènec Carles, 2 (Fenals)

Tel. 972 36 82 27

- Copa de benvinguda i aperitiu de la casa
- Carpaccio de fruits de mar amb cobertura de salmó
- Amanida tèbia Els Arcs de Fenals
- Arròs melós amb carxofes i bacallà
- Lingot de llet fregida amb gelat de vainilla, nous i mel
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda

33,70 € IVA INCLÒS

RESTAURANT FENALS INTERNACIONAL

Carrer de Domènec Carles, s/n (Fenals)

Tel. 972 36 69 23

- Copa de cava i micrirep de camembert fregit
- Carpaccio de pop amb pebre vermell de la Vera i sal de Maldon
- Risotto negre de llagosta amb parmesà
- Suflé de pinya colada
- Pa, aigües minerals, vi rosat Campanas DO Navarra i cafè

28 € IVA INCLÒS

RESTAURANT FREU – HOTEL GUITART MONTERREY

Avinguda de la Vila de Tossa, s/n

Tel. 972 36 93 26

- Verat amb crema d’alvocat, vinagreta de tomàquet i piparras
- Corbina marinada amb emulsió d’algues, llima i rave picant
- Pop roquer amb dues coccions amb cremós de nyàmeres, carxofes i cansalada del coll cruixent
- “My Way” de cassoleta de peix de roca amb un toc de safrà i farigola
- Arròs melós d’escamarlans i espàrrecs de marge amb garotes i botifarra negra
- Torrada de Santa Teresa (“torrija”) caramel·litzada, amb gelat d’arròs amb llet amb crema de canyella i aire d’aranja
- Pa, aigües minerals, Cava Berta Bouzy, vi blanc Aura verdejo DO Rueda, copeta de vi dolç, cafès o infusions i petit fours

58 € IVA INCLÒS

RESTAURANT GRAN CASINO COSTA BRAVA

Avinguda de la Vila de Tossa, 17-43

Tel. 972 36 11 66

- Aperitiu: carpaccio de llagostins amb salsa lleugera de fruit de la passió i mango;
- cromesqui de cansalada ibèrica, farcida de prunes i crema de formatge, coca de vidre; copa de cava Brut Nature
- Timbal d’albergínia rostida, pernill ibèric i rotlle de formatge de cabra, vinagreta de fruits secs
- Arròs melós amb llamàntol de l’Atlàntic i varietat de bolets del temps
- Deconstrucció de poma al forn amb brunesa de pinya i crema catalana cremada
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja i cafè
- Saula Bourbon Premium

36 € IVA INCLÒS

RESTAURANT IL POMODORO

Passeig de Sa Caleta, 26

Tel. 972 36 92 03

- Copa de cava de benvinguda
- Pastís de peix de la costa amb amanida de salmó i kiwi
- Cassola d’arròs caldós de mero i fruits de mar
- Tiramisú de la casa amb maduixes
- Pa, aigües minerals, vi blanc o rosat Campanas DO Navarra o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja i cafè

31,50 € IVA INCLÒS

RESTAURANT L’ARROSSERIA DE FENALS

C. de les Antilles, 5 (Fenals)

Tel. 972 36 12 64

- Copa de cava de benvinguda Capdevila Pujol Brut Natural
- Piruleta de raïm amb formatge de cabra i festucs
- Escuma de patata amb botifarra negra i oli de tòfona
- Broqueta de llagostí arrebossat amb sèsam
- Arròs de calamars de costa i gambes de Blanes al cava
- Sushi de kiwi
- Pa, aigües minerals, vi Blanc Aura verdejo DO Rueda i cafè

33 € IVA INCLÒS

RESTAURANT LA CUINA D’EN PEDRO

Avinguda de Josep Pla i Casadevall, 44-46

Tel. 972 37 77 06

- Pica-pica de la casa
- Arròs melós amb gambetes de la costa i musclos de roca
- Sorbet de llimona
- Carpaccio de pinya
- Pa, aigües minerals i vi blanc o rosat Campanas DO Navarra i cafè

25 € IVA INCLÒS



RESTAURANT-CHAMPAÑERIA LA LONJA

Carrer de Sant Cristòfol, 2

Tel. 972 36 74 99

- Copa de cava de benvinguda i el nostre assortiment de closca (musclos de roca, escopinyes i cloïsses)
- Bunyols de bacallà casolans amb timbal d’ensalada russa o sopa de pescadors
- Paella La Lonja amb llamàntol i fruits de mar
- Postres de la nostra carta a escollir
- Pa, aigües minerals i vi blanc o rosat o negre Campanas DO Navarra

24,50 € IVA INCLÒS



RESTAURANT LA TERRASSA VIVES

Passeig de Jacint Verdaguer, 23

Tel. 972 37 27 94

- Aperitiu: tempura de llagostins i carxofes amb fideus d’arròs amb drink de mel
- Carpaccio de salmó i poma verda amb sal de Maldon i vinagreta de soja
- Risotto amb tinta de sípia
- Pinya cremada amb fresc de llimona
- Pa, aigües minerals i vi blanc o rosat o negre Campanas DO Navarra i cafè

35 € IVA INCLÒS

RESTAURANT MARSOL – HOTEL MARSOL

Passeig de Jacint Verdaguer, 7

Tel. 972 36 57 54

- Copa de cava i aperitiu de la casa
- Assortiment de carpaccios marinats
- Cremós d’arròs amb vieires, cruixent de parmesà i carxofes
- Magrana amb suc de cítrics i gelat de vainilla
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja

29 € IVA INCLÒS

RESTAURANT MAS ROMEU

Avinguda de Mas Romeu, 2

Tel. 972 36 79 63

- Aperitiu especial de la casa amb copa de cava
- Amanida tèbia de careta amb gambes de Blanes sobre un carpaccio de bacallà i favetes
- Calamars farcits d’espàrrecs verds, bolets i pèsols
- Caldereta d’arròs de llagosta del Mediterrani
- Coulant de xocolata amb coulis de taronja i maduixes
- Pa, aigües minerals i vi Blanc Aura Verdejo DO Rueda

38 € IVA INCLÒS

RESTAURANT PEZ COLORAO

Carrer de Joan Durall, 5

Tel. 972 37 19 25

- Copa de cava i garota farcida gratinada al forn de llenya amb un toc de tòfona negra i safrà de Jiloca
- El suquet del Pez Colorao amb peix blau
- L’arròs a la Ruixim
- Postres casolanes de crema gelada de xocolata blanca amb coulis de maduixes
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja, cafè i xopet

32 € IVA INCLÒS

RESTAURANT POPS

Passeig de Camprodon i Arrieta, 28

Tel. 972 36 22 03

- Copa de benvinguda i aperitiu de la casa
- Amanida de ruca, salmó, cruixent d’ibèric i vinagreta de mango
- Arròs caldós Senyoret amb llamàntol
- Sopa de xocolata amb cruixents de fruites i gelat de vainilla
- Pa, aigües minerals i vi blanc Aura de Verdejo DO Rueda o vi negre Azpilicueta Criança DO Rioja

36 € IVA INCLÒS (mínim 2 persones)

RESTAURANT ROSANNA

Passeig d’Agustí Font, 21

Tel. 972 36 62 04

- Entreteniments de la casa: farcelletes d’espinacs amb mascarpone i pernill; xopet de còctel de gambes i tastet de pop amb allioli de piquillo gratinat
- Arròs caldós de vieira, pernill i cloïsses
- Mosaic de fruites sobre bescuit lleuger i crema d’arròs amb llet
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda

28 € IVA INCLÒS



HOTEL SANTA MARTA

Platja de Santa Cristina, s/n

Tel. 972 36 49 04

- Les nostres frivolitats (aperitiu fred i calent) i cava
- Tempura de festucs amb escamarlà i vinagreta de mel
- Arròs caldós de galeres i sípia
- Secret ibèric amb pastanaga vichy i moixernons
- Tres textures de xocolata amb melmelada de taronja amarga i gelat de menta
- Petits fours
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi negre Azpilicueta Crianza DO Rioja, Cava Santa Marta de Mont Ferrant i cafè

50 € IVA INCLÒS

RESTAURANT SIDRERIA ASTUR

Avinguda de la Vila de Blanes, 10

Tel. 972 36 63 49

- Copa de Sidra Camín i aperitiu de benvinguda
- Lasanya de carbassó, bacallà i salmó al pil-pil
- Arròs melós de llamàntol i petxines variades (“zamburiñas”)
- Bavaresa de vainilla i xocolata
- Pa, aigües minerals, vi blanc, rosat o negre Campanas DO Navarra i cafè

28,50 € IVA INCLÒS



RESTAURANT SODA

C. del Grau, 2

Tel. 972 36 66 20

- Copa de cava de benvinguda i aperitiu: torrada de foie amb compota de poma i gelée de gintònic
- Vieira amb ratatulle gratinada amb suau mussolina d’all sobre un llit de creïxens
- Arròs de Pals a l’estil Parellada
- Mojito sòlid amb escuma de menta
- Pa, aigües minerals i rosat o negre Campanas DO Navarra i cafè

29 € IVA INCLÒS

RESTAURANT SYBIUS CALA CANYELLES

Platja de Canyelles, 2

Tel. 972 37 12 01

- Copa de cava de benvinguda i aperitiu de la casa
- Xopet de cabra de mar amb rovells de garotes
- Carpaccio de bacallà Giraldo amb vinagreta d’arbequina i pa de pipes
- L’arròs del senyoret
- Sorbet de llimona de la casa
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi negre Azpilicueta Crianza DO Rioja i cafè