

# La tirada a l'art

En la professió de la pesca, l'art és un sistema que consisteix a llançar, des de petites barques de rem, unes xarxes a pocs metres de la platja que, després d'un temps prudencial, es recullen a mà des de terra. En certes èpoques, l'art era un dels pocs mitjans de subsistència amb què es comptava. I un dels llocs on s'ha practicat la tècnica de l'art amb més excel·lència és a Lloret de Mar, a les platges de Canyelles i de Lloret.

A Lloret, l'art d'arrossegament fou, des del temps més remot, tota una institució d'un alt contingut social i benèfic. Va ajudar al sosteniment de centenars de famílies durant centenars d'anys.

La tirada a l'art és un dels més clars símbols del Lloret d'abans, quan quasi tothom era pobre. Tothom podia participar-hi: homes i dones. A ningú no li demanaven qui era ni d'on venia. Si agafaven peix, la part del vell era igual que la de la dona; la part de l'home igual que la de la dona. Hi havia l'esperança de recollir un grapat de peix i de guanyar uns cèntims. Era, també, una prova de solidaritat.

En cap altra platja catalana aquest ormeig no va prendre tanta volada. A Lloret van arribar a córrer set arts alhora. A principis de 1970 les xarxes van ser tirades per última vegada segons aquesta tècnica ancestral.



Alguns dels pescadors que van fer l'art en dècades passades ens en parlen amb sentiment d'enyorança per un món mariner que gairebé s'ha perdut del tot, comentant-nos les seves vivències d'aquest sistema rude, curiós, laboriós i, alhora, tan satisfactori.

Amb el record de la tradicional tirada a l'art, us convidem a tastar una gran varietat de menús de peix i marisc mediterrani de qualitat, que podreu gaudir en els millors restaurants i hotels de Lloret de Mar.



## Convidat especial:

### AULA D'APLICACIÓ DELS CFGM DE LA FAMÍLIA HOSTALERIA DE LLORET DE MAR

Us convidem a gaudir dels menús elaborats i servits pels nostres alumnes dels cicles formatius de grau mitjà de cuina i gastronomia, de serveis en restauració i de pastisseria, forn i confiteria.

• De dimarts a divendres. Horari: de 13.30 a 14.30 h per fer el menú de degustació llarg i a les 15.15 per fer el menú curt i així poder respectar l'horari de l'alumnat.

• Consulteu el menú de la cuina del peix de l'art setmanal al web: [www.insramoncoll.cat](http://www.insramoncoll.cat)

• Podeu demanar informació i fer les vostres reserves per telèfon al 674075140 o bé enviant un correu electrònic a [hostaleria@insramoncoll.cat](mailto:hostaleria@insramoncoll.cat).

• Ubicació: s'ha d'entrar a l'Hotel Evenia Olympic Palace (av. del Rieral, 55), on trobareu les indicacions o bé us guiaran per anar al menjador, la nostra aula d'aplicació.



## Promoció especial:



Amb la presentació de la factura del menú de la Cuina del peix de l'art, obtindreu:

- Una entrada gratuïta als Jardins de Santa Clotilde
- Una entrada gratuïta al Gran Casino Costa Brava

**P** • Dues hores gratuïtes als parquings municipals de Lloret de Mar



## Ho organitzen:



## Informació:

Oficina de Turisme de Lloret de Mar.

Av. de les Alegries, núm. 3

Tel. 972 36 57 88

[www.lloretdemar.org](http://www.lloretdemar.org)

[www.facebook.com/Lloretturisme](https://www.facebook.com/Lloretturisme)

## Ho patrocina:



## Hi col·laboren:



XVI Jornades Gastronòmiques de

# la cuina del peix de l'art

LES JORNADES DEL PEIX I DEL MARISC DE LLORET DE MAR

De l'1 al 31 d'octubre de 2018





### RESTAURANT 58 – HOTEL SANTA MARTA

Platja de Santa Cristina, s/n

Tel. 972 36 49 04

- Aperitiu: bunyol cruixent de brandada de bacallà
- Vieira gallega rostida amb vinagreta de romesco i espàrrec de marqe
- Tronc de lluç de palangre rostit sense espina sobre fons de patata i salsa de cabra
- Cremós de iogurt amb llimones confitades i cruixent de sèsam

• *Petits fours*

- Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Mareny, vi negre Espelt Vidiví DO Empordà i cafè

**45 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT AL FRESKITO

Carrer de la Sènia del Barral, 64

Tel. 972 36 63 11

- Perles de meló impregnada en menta amb pernil
- Mandonguilles de calamars i sípia amb salsa marinera
- Patates braves al cub
- Carpaccio de corbina amb vinagreta de mostassa
- Filet de llobarro amb patata confitada i verdura en tempura amb salsa romesco
- Brownie Daivison
- Tatin de poma amb gelat de vainilla bourbon
- Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Chardonnay o cava Escuturit Brut Nature DO Empordà

**35 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT ÀTICS LA CARPA

Avinguda de Josep Tarradellas, 1

Tel. 972 36 93 83

- Copa de cava de benvinguda
- Tàrtar d'alvocat amb crema de garota
- Carpaccio de gamba de Blanes amb vinagreta de tòfona
- Pebrot del piquillo farcit de sardina fumada amb alloli de poma
- Bullabessa de peix de roca de temporada
- Suquet de peix de roca
- Caneló de pinya amb crema de pastisseria i gelat de ratafia
- Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Vailet o vi negre Espelt Vidiví DO Empordà

**40 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT CAN BOLET

Carrer de Sant Mateu, 12

Tel. 972 37 12 37

- Crema de gambes i cloïsses
- Pebrots del piquillo farcits de peix de roca i bolets
- Suquet de turbot
- Sorbet de mandarina amb crema de gerd
- Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Vailet DO Empordà i cafè

**42,50 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT EL PORT DE LA CALA

Dins el port de Cala Canyelles

Tel. 664 474 673

- Cananes negres amb ceba confitada
- Escamarlans petits de Blanes saltats a la planxa
- Calamarsets a la planxa a la basca
- Fideus a la cassola amb aranya de cap negre i alloli anegat
- Pastís de formatge casolà amb melmelada d'albercoc
- Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Vailet DO Empordà i cafè

**30 € IVA INCLÒS (només migdia)**

### RESTAURANT EL ROSELL

Avinguda del Pla del Rossell, 1 (Serra Brava)

Tel. 972 36 95 11

- Aperitiu de benvinguda i copa de cava
- Llagostins amb ceps
- Suquet de peix
- Postres de la casa per escollir
- Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Chardonnay o vi negre Espelt Sauló DO Empordà, cafè i licor

**36 € IVA INCLÒS**



### RESTAURANT EL TRULL

50 anys, 1968-2018

Cala de Canyelles, s/n

Tel. 972 36 49 28

- Niu de sonsos amb ou ecològic ferrat i oli de tòfona
- Coca cruixent amb calamars i musclos en escabetx de taronja i rossinyols
- Filets de verats en cim i tomba i mussolina d'all tendres gratinada
- Fígues de la nostra figuera amb crema caramel-litzada i reducció de moscatell
- Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Vailet DO Empordà, cafè i infusions

**47,50 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT FENALS INTERNACIONAL

Carrer de Domènec Carles, s/n (Fenals)

Tel. 972 36 69 23

- Copa de cava de benvinguda
- Fumat de bacallà i ruca amb vinagreta de mel
- Bisque de llagosta amb làmines de llagostins
- Suquet de rap amb escames de patata
- Mascarpone amb gelat de gerd embolicat en núvol de sucre
- Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Chardonnay DO Empordà, cafè i xopet

**32 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT FREU – GRAN HOTEL MONTERREY

Avinguda de la Vila de Tossa, 27

Tel. 972 36 93 26

- Escabetx fred de tonyina amb verdures de temporada
- Anxova de l'Escala, olives negres, *migas* de cacauet i tomàquet confitat
- Trifàsic de nècores
- Calamar, moniato, botifarra negra i arròs cruixent
- Corbina amb suc de rostit, tubercles, arrels i bulbs
- *Cake* de llimona, coco i cítrics
- Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Vailet o vi negre Espelt Vidiví DO Empordà

**39 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT GIORGIO

Avinguda de la Mare de Déu de Gràcia, 21

(Condado del Jaruco)

Tel. 972 36 01 60

- Aperitiu de la casa: esfèric d'escòrpora amb xiitake al toc de tartufada, amb bisque de llamàntol
- Primers per escollir: tàrtar de corbina amb brots de soja i citrada de fruits del bosc; o vichyssoise de marisc amb vieires, cruixent de gambes, al toc de miso
- Segons per escollir: déntol de costa amb ceba en soja amb gelat de tomàquet kumato tebi al perfum de coriandre; o rapet flamejat amb bolets frescos i suc de pescadors amb cruixent de patata kennebec
- Postres casolanes
- Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Quinze Roures o vi negre Espelt Vidiví DO Empordà i cafè

**35 € IVA INCLÒS**



### RESTAURANT L'ARROSSERIA DE FENALS

Carrer de les Antilles, 5 (Fenals)

Tel. 972 36 12 64

- Copa de cava de benvinguda Capdevila Pujol brut natural
- Gaspatxo de préssec de vinya amb caviar de mora
- Torradeta integral amb cebiche de gambes i pesto d'espàrrecs i festucs
- Profiteroles amb brandada de bacallà i pebrots confitats
- Suquet de rap amb gambes de Blanes i cloïsses gallegues
- Mousse de xocolata amb crema catalana i sorra de quicos
- Pa, aigües minerals, vi blanc Coll de Roses Aroma o vi rosat Espelt Coralí DO Empordà, cafè i xopet de ratafia

**39,50 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT LA LONJA

Carrer de Sant Cristòfol, 2

Tel. 972 36 74 99

- Copa de benvinguda
- Primers per escollir: assortiment de tapes; o musclos de roca amb allet
- Suquet de rap i lluç amb sípia, gambes, musclos i cloïsses
- Postres per escollir de la carta
- Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Vailet DO Empordà

**39,50 € IVA INCLÒS**



### RESTAURANT LES PETXINES – HOTEL EXCELSIOR

Passeig de Jacint Verdaguer, 16

Tel. 972 36 41 37

- Copa de benvinguda
- Carpaccio de bacallà amb vinagreta de tomàquet i pebrot escalivat
- Crema de carxofes amb cruixent de pernil ibèric
- Suquet de cocotxes de lluç i mongetes blanques
- Carpaccio de figues amb porto i gelat de vainilla
- Pa, aigües minerals, vi rosat Coll de Roses DO Empordà i cafè

**29,80 € IVA INCLÒS**



### RESTAURANT MARSOL – HOTEL MARSOL

Passeig de Jacint Verdaguer, 7

Tel. 972 36 57 54

- Aperitiu de la casa
- Pop a la brasa amb la seva vinagreta, acompanyat de verdures sobre suau Parmentier de sobrassada
- Llom de gall de Sant Pere al forn amb ceps, poma golden i flor de tàpera
- Pastís Tatin de poma amb maduixes i gelat de vainilla
- Pa, aigües minerals, vi Blanc Espelt Vailet o vi negre Espelt Vidiví DO Empordà

**33 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT MAS ROMEU

Avinguda de Mas Romeu, 2

Tel. 972 36 79 63

- Aperitiu de la casa amb copa de cava
- Amanideta de rogers i magrana
- Arròs cremós de ceps i gambes de Blanes
- Pop a la brasa amb dues coccions
- Suprema de déntol brassejat amb el seu suc, rossinyols i alls confitats
- Escuma de crema catalana amb pinya al rom i gelat de plàtan
- Textures de xocolata i mango
- Pa, aigües minerals, vi Blanc Espelt Vailet o vi negre Espelt Vidiví DO Empordà i cafè

**49,50 € IVA INCLÒS (tancat per vacances del 8 al 26 d'octubre)**

### MASIA RESTAURANT CAN SABATA

Camí de l'Àngel, 6

Tel. 972 36 33 90

- Aperitiu de la casa i copa de cava de benvinguda
- Pop a la brasa amb salsa ponzu i cremós de patata i rom
- Rogers a la planxa amb caviar d'albergínia i sopa d'olives kalamata
- Risotto de bolets de temporada i gamba vermella de Blanes
- Coulant de cacauet amb gelat de xocolata belga
- Pa, aigües minerals, vi Blanc Espelt Vailet DO Empordà, cafès i infusions

**42 € IVA INCLÒS**



### RESTAURANT PAPALÚS

Camí de Papalús, 1

Tel. 972 37 00 49

- Copa de cava de benvinguda
- *Zamburinyes* gratinades
- Caneló de marisc amb beixamel de gamba
- Rap amb rovellons i moniato
- Tiramisú d'elaboració pròpia o carpaccio de pinya rostida amb crema catalana
- Pa, aigües minerals i vi blanc Espelt Vailet o vi negre Espelt Solivent Ecològic DO Empordà i cafè

**36,50 € IVA INCLÒS**



### RESTAURANT STUDIO 66

Avinguda del Doctor Fleming, 1

Tel. 972 36 74 75

- Copa de cava de benvinguda i crispetes de cortesia de la casa
- Pizza d'anxova del Cantàbric
- Tàrtar de tonyina vermella amb cruixent d'algues nori
- Torrada de pollastre cruixent amb llamàntol
- Dau de bacallà amb tomàquet
- Petxines de pelegrí amb salsa marinera i coriandre
- Ravioli farcit de llagostí amb salsa de galeres
- Meló amb vermut blanc i ginebra
- Pa amb oli i xocolata
- Pa, aigües minerals i vi blanc Espelt Quinze Roures DO Empordà i cafè

**47 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT SYBIUS CALA CANYELLES

Platja de Canyelles, 2

Tel. 972 37 12 01

- Copa de cava de benvinguda amb *montadito* del xef
- Xopet de crema de galeres
- Sashimi de tonyina vermella amb wasabi i succedanis de caviar
- Bombons de gamba vermella amb ceps i salsa de garotes
- Suquet de mar i muntanya
- Catalanet de Festa Major
- Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Chardonnay DO Empordà i cafè

**51 € IVA INCLÒS**

### RESTAURANT XALOC

Carrer de Ramon Casas, 2 (Fenals)

Tel. 972 36 80 03

- Copa de cava de benvinguda
- Primers per escollir: buquet d'amanida amb anxova de l'Escala amb duet de tàrtar de tonyina i salmó amb crema de iogurt; o timbal de cebiche d'escòrpora i marisc macerat amb estragó
- Cim i tomba de peix de roca amb assortiment de closques a l'estil Xaloc
- Varietat de postres de la casa
- Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Chardonnay o vi negre Espelt Vidiví DO Empordà

**35 € IVA INCLÒS**

