



#GARONADA2021

LA GARONADA

DEL 15 DE GENER AL 28 DE MARÇ DE 2021

*Això no és una garoina *Esto no es una *garoina*
*This is not a *garoina* *Ce n'est pas une *garoina*



la
garoinada
la cuina de Palafrugell

MENÚ: Aperitiu
Garoines (1 dotzena)
Catxoflino o plat alternatiu*
Postres de cítrics**
Aigua, vi Espelt i cafè

DEL 15 DE GENER AL 28 DE MARÇ DE 2021

Restaurant l'Arc

C. del Consell, 13-15
Palafrugell – 972 30 34 19

Tancat el dimarts tot el dia i les nits de
dilluns, dimecres i dijous

48€

*Catxoflino Pere Bahí amb escamarlans de
Roses, musclos, mandonguilles i pèsols

- o -

*Arròs de garoines amb sèpia, botifarra negra
i carxofes

**Trifàsic de cítrics amb cruixent de mantega
i llima

Restaurant La Xicra

C. Sant Antoni, 17 (C. Estret)
Palafrugell – 972 30 56 30
www.restaurantlaxicra.com

Tancat les nits de diumenge, dimarts i
dimecres tot el dia

45€

*Catxoflino de calamar de Palamós amb
cigrons i mandonguilles

- o -

*Fricandó

**Textura de cítrics: taronja, mandarina i
llima

Restaurant Xadó

Av. de les Corts Catalanes, 12
Palafrugell – 972 30 44 28
www.restaurantxado.com

Tancat el dimecres i les nits de
diumenge a dijous

43€

*Mar i muntanya de gambes i calamarsets de
Palamós amb mandonguilles de vedella i
carxofes

- o -

*Arròs negre de sofregit de ceba amb
calamars i marisc

**Sorbet de mojito rom Havana

Restaurant El Balcó de Calella

Pl. de l'Atlàntic, 2
Calella de Palafrugell
972 61 42 50
www.santroc.com

Obert a partir de l'11 de febrer
Tancat de dilluns a dimecres

42€

*Catxoflino de calamars, musclos, costelló,
mandonguilles de peix i pèsols

- o -

*Arròs rostit de ceps i pernil rostit, amb
confit de tomata i romaní

**Mousse de mandarina i xocolata, sopa
d'aranja i codony amb xutney de llima

Restaurant El Càntir Hotel Alga

Av. Joan Pericot i Garcia, 55
Calella de Palafrugell
972 61 70 80

Tancat de dilluns a dimecres, dijous
migdia i diumenge nit

40€

*Catxoflino de mandonguilles de vedella de
Girona i porc Duroc, calamar de potera,
gambes de Palamós i pèsols

- o -

*Arròs de l'estany de Pals, carxofes, sèpia,
salsitxes de porc Duroc i molla de garoina

**Cremós de recuit de drap de Fonteta amb
textura de cítrics

Restaurant Les Voltes de Calella by Es Portal

C. Les Voltes, 7
Calella de Palafrugell – 972 61 55 48
www.lesvoltesdecalella.com
Tancat dilluns i dimarts i les nits de
diumenge a divendres

40€

*Catxoflino de mandonguilles de sèpia, peus de porc desossats, mongetes del ganxet i gambes de Palamós

- o -

*Arròs nembro de l'estany de Pals amb trompetes de la mort, calamars de mida a la planxa i emulsió de pebre vermell de la vera

**Lemon pie amb merengue cremat, crema de llimona, gelat de llima i crumble d'ametlles

Restaurant Bellacosta

C. de Francesc de Blanes, 8
Llafranc
972 19 94 82 i 660 49 14 11
Tancat de dilluns a dijous

40€

*Catxoflino de mandonguilles, morro de bacallà, escamarlans, fesols de Santa Pau i carxofes

- o -

*Fideuà o fideuà negra

**Tartaleta de crema de llimona amb fruits vermells

Hotel Restaurant El Far

Muntanya de Sant Sebastià s/n
Llafranc – 972 30 16 39
www.hotelelfar.com
Tancat el dimarts

45€

*Catxoflino de pilotilles amb escamarlans, pèsols i sèpia

- o -

*Torradet d'arròs amb pop roquer i ceps

**Amanida de cítrics, nibs de cacao i gelat de llimona

Hostal La Llagosta

C. de Francesc de Blanes, 24
Llafranc – 972 30 01 15
www.hostallallagosta.com
Tancat el dimecres i a les nits

45€

*Catxoflino de pollastre de pagès amb llagosta

- o -

*Arròs sec de peix amb petxines del Pelegrí i calamar de potera

**Xuixo cremat, farcit de crema de llimona i gelat de vainilla i nous

Restaurant Llafranc

Ps. de Cípsela, 16
Llafranc - 609 32 90 63
www.restaurantllafranc.com
Tancat de dimarts a dijous i les nits de
dilluns i diumenge

45€

*Catxoflino de mandonguilles, escamarlans, sèpia i musclos

- o -

*Entrecot de vedella de Girona ben criada amb guarnició

**Pastís de cítrics i formatge fresc

Restaurant Terrassa Terramar

Ps. de Cípsela, 1 - Llafranc
650 12 88 93 i 972 30 02 00
www.hterramar.com
Tancat de dilluns a dimecres

45€

*Catxoflino de calamars, escamarlans, carxofes i pilotilles de porc ibèric

- o -

*Arròs de "a bordo"

**Pinya a la taronja amb sorbet de mandarina

#garoinada2021

Els hotels:

Can Liret i Casa Peya (de Palafrugell), Alga i Sant Roc (de Calella),
El Far i Llafranc (de Llafranc).

Us proposen:

FÓRMULA CAP DE SETMANA PREMIUM:

Hotel amb l'esmorzar + menú Garoinada + activitat a
escollir entre sortida en vaixell d'època o bé ruta de
senderisme* + entrades instal·lacions culturals + obsequi
+ val de descompte Vins i Licors Grau

Preu per persona 118€* (IVA inclòs)

FÓRMULA CAP DE SETMANA:

Hotel amb l'esmorzar + menú Garoinada + entrades
instal·lacions culturals + val de descompte Vins i Licors
Grau

Preu per persona 88€* (IVA inclòs)

FÓRMULA ENTRE SETMANA:

(Nits de diumenge a dijous)

Hotel amb l'esmorzar + menú Garoinada + entrades
instal·lacions culturals + val de descompte Vins i Licors
Grau

Preu per persona 79€* (IVA inclòs)

FÓRMULA GAROINADA

+ sortida en vaixell o ruta de senderisme:

Menú Garoinada + excursió vaixell d'època o bé ruta de
senderisme*

Preu per persona 67€* (IVA inclòs)

* consulteu la possibilitat de nits extres, estades amb nens i en habitacions individuals. Consulteu preus per Hotel El Far. Oferta limitada a la disponibilitat dels hotels i del 15 de gener al 28 de març de 2021. La sortida en vaixell o la ruta de senderisme es poden veure modificades segons les condicions meteorològiques. Reserves amb 48 hores d'antel·lació. No es podrà canviar la sortida (vaixell o senderisme) un cop confirmada la reserva.

INFORMACIÓ:

+00 34 972 300 228

www.garoinada.cat



Organitza



Patrocina



Escull una de les activitats que t'ofereix el paquet Premium i viu intensament la Garoinada! Informació detallada de les activitats a www.garoinada.cat