



la garoinada

#GARAINADA2024

Del 19 de gener al 24 de març de 2024



g la
garoinada
la cuina de Palafrugell

MENU: Aperitiu

Garoines (1 dotzena)

Catxofino / plat alternatiu

Postres de crema*

Aigua, vi Espelt i cafè

Restaurant l'Arc

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

59€

Catxofino amb sèpia, mandonguilles, barreja de bolets, escamarlans oberts a la planxa i fregit de carxofes

- 0 -

Arròs de garoines amb sèpia, alls tendres, botifarra negra i carxofes

*Crep farcida de pinya i crema catalana amb peinetes de sucre, coulis de crema i gelat de nata a l'aroma de llimona

Restaurant Centre Fraternal

Plaça Nova, 4
Palafrugell – 972 30 00 03
www.centrefraternal.com
De divendres a diumenge MIGDIA I NIT

50€

Catxofino de pollastre amb mandonguilles, sèpia, carxofes i escamarlans

- 0 -

Arròs de l'estany de Pals amb sèpia, botifarra negra i molla de garoina

*Milfulles amb crema de vainilla amb fruits vermells i cremós de xocolata negra

Restaurant Xado'

Av. de les Corts Catalanes, 12
Palafrugell – 972 30 44 28
www.restaurantxado.com
Obert cada dia al MIGDIA
Dimecres TANCAT

56€

Catxofino de gambes i calamarcets de Palamós amb mandonguilles i tripa de bacallà

- 0 -

Arròs negre de sofregit de ceba amb gamba, bacallà, sèpia, costelló i garoina

*Milfulles de xocolata blanca i fruites del bosc

Restaurant El Balco' de Calella

Pl. de l'Atlàntic, 2 - Calella de Palafrugell
972 61 42 50 - www.santroc.com
Obert a partir del 15 de febrer
De dijous a diumenge MIGDIA I NIT

58€

Catxofino de bacallà, pollastre, gambes i carxofes

- 0 -

Arròs de rostit de calamar i carxofes

*Braç de gitano de crema, toffe, xocolata blanca i fruits vermells

Restaurant El Càntir

Av. de Joan Pericot i Garcia, 55
Calella de Palafrugell
972 61 70 80
De divendres i dissabte MIGDIA I NIT.
Diumenge MIGDIA

60€

Catxofino de pollastre de pagès amb calamar de potera, trompetes de la mort i gambes de Palamós

- 0 -

Arròs sec de l'estany de Pals amb carxofes, llagosta i calamar de potera

*Xuxo farcit de crema a la brasa, banyat amb ratafia i gelat d'avellana

Restaurant Gelpfish

C. Les Voltes, 11
Calella de Palafrugell – 972 61 45 72
www.gelpfish.com
Obert cada dia

55€

Catxofino de mar i muntanya

- 0 -

Suquet de peix

*Crema Catalana

#garoinada2024

L'organització es reserva el dret de modificar al programa.

Informe-vos de les activitats de la Garoinada al 972 300 228 o bé a www.garoinada.cat

Restaurant La Bella Tere

C. Calau, 2
Calella de Palafrugell – 972 61 53 55
www.gelpifish.com
Obert cada dia

55€ Catxofino de pollastre amb gambes
- 0 -
Suquet de peix
*Crema Catalana

Restaurant Les Voltes de Calella by Es Portal

C. Les Voltes, 7
Calella de Palafrugell - Reserves online a
www.lesvoltesdecalella.com
Divendres, dissabte i diumenge MIGDIA
A partir de març també dijous MIGDIA

65€ Catxofino de mandonguilles de sèpia i galtes de porc desossades, mongetes del ganxet i escamarlans
- 0 -
Arròs Nembo de l'Estany de Pals amb trompetes de la mort, calamars de mida a la planxa i emulsió de pebre vermell de La Vera
*Crema catalana sobre borratxo de pa de pessic amb caramel i textures de fruits vermells

Hotel Restaurant El Far

Muntanya de Sant Sebastià s/n
Llafranc – 972 30 16 39
www.hotelelfar.com
Dimarts TANCAT

60€ Catxofino de mandonguilles amb escamarlans
- 0 -
Torradet d'arròs negre, sèpia i gambes gratinades amb all i oli suau
*Crema catalana amb textures i sorbet de cítrics

Hostal La Llagosta

C. de Francesc de Blanes, 24
Llafranc – 972 30 01 15
www.hostallallagosta.com
De dilluns a diumenge MIGDIA
Dimecres TANCAT

60€ Catxofino de peus de porc amb boques, cabra de mar i cargols
- 0 -
Arròs de peix de roca amb llagosta
*Cheesecake de crema catalana cremada

Restaurant Llafranc Cal Gitano

Pg. de Cipsela, 16
Llafranc - 609 32 90 63
www.restaurantllafranc.com
Divendres i dissabte MIGDIA I NIT
Diumenge a dijous NOMÉS MIGDIA
Dimarts TANCAT

60€ Catxofino de pollastre de pagès, escamarlans i carxofes
- 0 -
Peix de llotja de Palamós a la planxa i verdures
*Crema de llimona amb carquinyolis i tap de ratafia

Restaurant Terrassa Terramar

Pg. de Cipsela, 1 - Llafranc
972 30 02 00
www.hterramar.com
Obert de dijous a diumenge MIGDIA I NIT

65€ Catxofino de cananes amb escamarlans, carxofes i pilotilles de porc ibèric
- 0 -
Arròs amb sèpia, salsitxes i trompetes de la mort
*Núvol de crema catalana

Restaurant Es Portio' (H. Hostalillo)

C. de Bellavista, 22
Tamarit – 972 62 02 28
www.hotelhostalillo.com
Obert a partir del 16 de febrer
Obert cada dia a la NIT
Dissabte i diumenge MIGDIA I NIT

55€ Catxofino de pollastre amb sèpia i llagosta
- 0 -
Arròs sec de pop i garroines
*Lemon curd anglès

#garoinada2024

Els hotels:

Can Liret (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 + *sortida en vaixell clàssic (consultar dates) + entrades instal·lacions culturals + obsequi + val de descompte Vins i Licors Grau

Preu per persona 158€* (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 125€* (IVA inclòs)

FÓRMULA ENTRE SETMANA:

(Nits de diumenge a divendres)

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

Preu per persona 107,50€* (IVA inclòs)

FÓRMULA GAROINADA + ACTIVITAT:

Menú Garoinada + sortida en vaixell clàssic (consultar dates):

Preu per persona 85€* (IVA inclòs)

* Consulteu la possibilitat de nits extres, estades amb nens i en habitacions individuals. Consulteu preus per a l'Hotel El Far. Oferta limitada a la disponibilitat dels hotels i del 19 de gener al 24 de març de 2024. La sortida en vaixell disponible els dies 27 de gener, 24 de febrer i 23 de març. Places limitades. Es pot veure modificada segons les condicions meteorològiques. Reserves amb mínim 48 hores d'antel·lació. No es podrà canviar l'activitat un cop confirmada la reserva.

INFORMACIÓ:

+00 34 972 300 228

www.garoinada.cat



Organitza



Patrocina



Vine a Palafrugell i viu intensament la Garoinada!
Informació detallada de les activitats a www.garoinada.cat