

DISSABTE 7/09  
DIUMENGE 8/09

Fira catBeer

**Lloc:** Passeig Marítim de Llançà (tot el dia)

DISSABTE 14/09

Activitat amb La Cuina del Vent. 10 ANYS !!!!

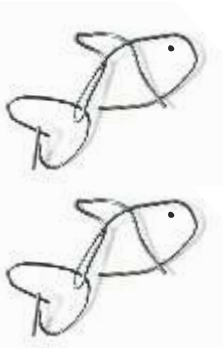
Programa a part

LA CUINA DEL VENT  
ALT EMPORDÀ

DISSABTE 21/09

JOC de tast de vins i olis

**Lloc:** Sala Walter Benjamin de Portbou (places limitades)  
Reserves: 972 38 08 55  
Activitat gratuïta  
**Hora:** 18h.



DISSABTE 28/09

JOC de tast de vins i olis

**Lloc:** Of. de Turisme de Llançà (places limitades)  
Reserves: 972 38 08 55  
Activitat gratuïta  
**Hora:** 18h.

ACTIVITAT  
PESCATURISME

surt a alta mar amb els pescadors de Llançà

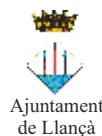
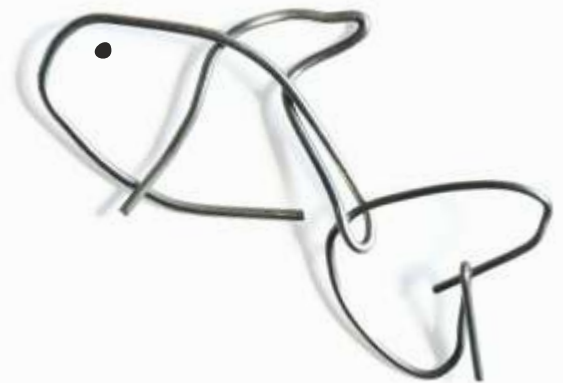
Viu l'experiència d'una jornada a la mar, aquesta és la manera més autèntica de poder-ho fer.

**Lloc:** Port de Llançà (places limitades)  
de dilluns a divendres.  
Fins el 30 de setembre  
Reserves: 650 27 24 27  
www.enroses.com  
**Hora:** de 5,30 a 17h.  
**Preu:** 140 €



Jornades

gastronòmiques  
del peix de  
Palangre



Àrea de Promoció Econòmica,  
Turisme i Comerç

Camprodon, 16-18  
17490 LLANÇÀ (Costa Brava) GIRONA  
T. (34) 972 380 855 - F. (34) 972 121 931  
turisme@llanca.cat [www.llanca.cat](http://www.llanca.cat)

[www.visitllanca.cat](http://www.visitllanca.cat)

[Llançà turisme](https://www.facebook.com/llanca.turisme) [@Llancaturisme](https://www.instagram.com/llancaturisme)

patrocinadors



EMPORDÀ

HORA NOW



Costa Brava

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

col·laboradors



splashcomunicacio.com

DEL 7 AL 29 DE SETEMBRE

LLANÇÀ-COLERA-PORTBOU

## LLANÇA

### La Terrassa

Hotel Grifeu IVA inclòs

55€

Ceviche de roca en suc de cítrics i Merken / Calamarsets d'ham al seu brou amb patates dolces / Lluç fumat lleugerament i verdures de terra en mantega d'avellanades / Crema gelada de vainilla amb pasta fregida de canyella, trufa i toffee

Aigua, Vi Castell de Peralada, Cafè

Ctra. Portbou, 36 / Platja de Grifeu · 972 38 00 50  
info@hotelgrifeu.com · hotelgrifeu.com

### El Vaixell

taula completa / IVA inclòs

32€

DEGUSTACIÓ DE TAPES: croqueta d'oliva negra i anxoves / tonyina al natural amb oli verge, soja i caviar d'arengada fumada / sac de cabra de mar amb verdures i formatge blau / torradeta de pernil del bo amb ou fregit de guatlla / viers amb foie i confitura feta a casa / producte en estat pur, escamarlanets amb cansalada / caneló mar i muntanya de peix i marisc amb suc de rostit / llauneta de sarsuela amb sípia i gamba / suquet de peix amb picada de pescadors i allioli negat

cornet de pinya al cava / pijama 2013 / consomé de xocolata amb llet, mantega salada i pluja de nous  
trufa d'avellana / pa amb tomata i xocolata

pa i aigua inclòs en el preu  
Vins i Caves de Peralada no inclosos

Castellar, 62 · 972 38 02 95 ·  
restaurant@elvaixell.com · elvaixell.com

### Can Narra

min. 2 pax / IVA inclòs

40€

Anxoves amb torradetes i tomata  
Calamars a la romana  
Lluç de palangre, a l'all cremat

Postre a escollir de la carta

Vins Castell de Peralada  
Aigua i cafè

Castellar, 37 · 972 38 01 78  
info@restaurantcannarra.com · restaurantcannarra.com

### Els Pescadors

taula completa / IVA inclòs

70€

Amanida de llamantol / Viers amb ceba tendra i maní / Lluç de palangre del Port de Llança amb salsa bullanessa / Mojito Kakau / Textures de xocolata / Cafes i petits fours

Vins Perelada Garnatxa blanca  
D.O. Empordà Aigües minerals

Castellar, 41 · 972 38 01 25  
info@restaurantelspescadors.com · restaurantelspescadors.com

### Gri-Mar

IVA inclòs

30€

Tapetes de benvinguda

Coca amb verdures escalivades i anxoves / Lluç de palangre a la graella i fritada d'alls tendres amb gambes / Pastís de fruits vermells

Aigües, vins, caves i cafè.

Ctra. Portbou s/n · 972 38 01 67; 972 38 12 00  
info@hotelgrimar.com · hotelgrimar.com

### Can Quim

taula completa / IVA inclòs

45€

Brotxeta de tonyina amb ceba confitada. / Caneló de lluç amb bolets. / Lluç a la donostierra.

Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla.

Vi Castell de Peralada  
cafès

Plaça Catalunya · 972 38 05 37 · canquim@terra.es

### Tresvents

IVA inclòs

40€

Amanida de brie amb reducció de moscatell, ceba tendra i tonyina fresca o Canelons de lluç de palangre, llagostí i escuma de pebrot del piquillo

Lluç amb gamba vermella i germinats de ceba o Melós de vedella amb guarnició

Sorbet de gintonic

Pa, aigua, vi de castell de Peralada i cafè

Club Nàutic Llança · 972 38 05 17  
treventsllanca@gmail.com

### La Vela

IVA inclòs, mínim 2 persones

45€

Snaks i Tapes  
Records de Llança  
Lluç en Romescada  
Cremós de xocolata blanca amb cítrics

Vi Castell de Peralada

Cafè i Trufes

Av. Pau Casals 23 · 972 38 04 75  
info@restaurantavela.com · restaurantavela.com

### Can Lliissa

IVA inclòs

35€

Copa de Benvinguda.  
Tàrtar de llagostins amb xips de verdures, amanida d'enciam de mar i escarola.

Tronc de lluç de palangre a la donostierra.

Tap de can Lliissa amb xocolata

Cafè i petits fours  
Celler: Vins D.O Empordà

Urb. St. Miquel s/n; Càmping St. Miquel  
972 38 90 18 · info@campingsantmiquel.com

### Totsompops

IVA inclòs

42.5€

Dauets de Peix de Palangre en escabetx. / Papillota cruixent de Peix de Palangre. / Poma al forn farcida amb cruixent de galeta i gelat de vainilla antiga

Vins i Caves Castell de Peralada

Cafè i Mistel·la de Colera

Av. 11 setembre, 7 · 972 38 91 96  
info@totsompops.com · totsompops.com

## PORTBOU

### El Jovent

IVA inclòs

35€

Carpaccio de nero amb vinagreta d'olives i bolets / Lluç de palangre amb salsa de tinta i espàrrecs / Crema de mascarpone amb raïm i llagrimas de mel

Vins de Peralada, aigües minerals i cafè

Francesc Ribera, 16 · 972 38 90 09  
info@restauranteljovent.com · restauranteljovent.com

### Passatges

IVA inclòs

32€

Aperitiu Passatges  
Coca de sardines, olivada, mel i cítrics  
Lluç de Palangre a l'estil japonès.  
El nostre postre de Baileys.

Vi Castell de Peralada  
Aigua (1/4 lt/pp), pa

Passeig de la Sardana, 7 · 972 39 00 71 · passatges.net