

# PALAMÓS GASTRONÒMIC

DEL 6 AL 22 D'OCTUBRE DE 2017



MENÚS GASTRONÒMICS · TAPES DE PEIX DE PALAMÓS · VINS DE LA D.O. EMPORDÀ  
VISITES ALS CELLERS I TASTS · SHOW-COOKINGS DE CUINA MARINERA · TALLERS DE CUINA  
AMB ELS RESTAURANTS I LES TAVERNES · VISITES A LA SUBHASTA DEL PEIX DE LA LLOTJA  
TALLERS DE CUINA DE PEIX PER A FAMÍLIES · PASTÍS DELS AGUSTINS A LES PASTISSERIES

La gastronomia és un dels pilars de l'oferta turística, cultural i patrimonial de la vila de Palamós. Els productes autòctons provinents de la mar, el peix, el marisc, la gamba... tractats amb cura per les mans expertes dels millors xefs o per les mans sàvies de tradicions dels pescadors, de les àvies, dels palamosins i palamosines, han projectat Palamós mitjançant la descoberta de la seva oferta gastronòmica.

Després de l'èxit aconseguit durant els anys anteriors, Palamós (Empordà - Costa Brava) organitza novament aquesta tardor, del 6 al 22 d'octubre, la sisena edició de les jornades del Palamós Gastronòmic. Diverses Jornades de celebració de la gastronomia de la vila de Palamós des de tots els seus àmbits per conèixer tota la seva oferta, degustar els productes autòctons, viure l'experiència de cuinar amb els millors xefs i gaudir-la en família.

Amb motiu del Palamós Gastronòmic, es posa en marxa una campanya amb els millors restaurants i tavernes de Palamós com a protagonistes. En un total de 26 establiments locals es podrà gaudir d'un menú especial amb les millors propostes culinàries amb peix i marisc de temporada de la Llotja de Palamós, i maridades amb el sabor únic de vi de la D.O. Empordà.



## Visites guiades a la subhasta del peix de la llotja de Palamós

MUSEU DE LA PESCA - ESPAI DEL PEIX  
PREU 1,50€

DATES I HORARI

Divendres 6, 13 i 20 d'octubre  
16:30h. | 17:00h. | 17:30h.

Places limitades, cal reserva prèvia al Museu de la Pesca: T. 972 600 424

ORGANITZA

Museu de la Pesca - Espai del Peix

COL-LABORA

Confraria de Pescadors de Palamós

## Visita guiada al Museu de la Pesca

MUSEU DE LA PESCA | GRATUÏT

DATA I HORARI

Dissabte 7 d'octubre a les 17:30h.

Places limitades, cal reserva prèvia al Museu de la Pesca: T. 972 600 424

ORGANITZA

Museu de la Pesca - Espai del Peix

## Visites guiades amb cata a la Finca Bell-lloc

FINCA BELL-LLOC / CELLER BRUGAROL  
PREU 15,00€

DATES I HORARI

Diumenge 15 i 22 d'octubre  
a les 10:30h.

Mínim de 6 persones. Cal reserva prèvia: T. 972 316 203. Cal indicar que l'activitat forma part de la campanya Palamós Gastronòmic

ORGANITZA

Finca Bell-lloc / Celler Brugarol

## Tallers de cuina

ESPAI DEL PEIX | GRATUÏT

Amb els restaurants i les tavernes del Palamós Gastronòmic

DATES I HORARI

Dimecres 11 i 18 d'octubre  
de 17:00h. a 18:30h.

COL-LABORA

Museu de la Pesca - Espai del Peix

## Pastís dels agustins

Les pastisseries del municipi tindran a la venda aquest típic pastís palamosí

## Show-cookings de cuina marinera

ESPAI DEL PEIX | PREU 20,00€

Amb peix de la Confraria de Pescadors de Palamós acompanyat de vi D.O. Empordà

DATES I HORARI

Divendres 6, 13 i 20 d'octubre

Dissabte 7, 14 i 21 d'octubre  
a les 20:00h.

ORGANITZA

Museu de la Pesca - Espai del Peix

COL-LABORA

Confraria de Pescadors de Palamós

## Taller de cuina del peix per a famílies

MUSEU DE LA PESCA - ESPAI DEL PEIX  
PREU 10,00€\*

Aprenen a fer un plat de peix, a reconèixer l'espècie, a netejar-la, a afegir-hi els ingredients i a cuinar!

DATA I HORARI

Dissabte 21 d'octubre  
de 10:30h. a 12:00h.

Places limitades, cal reserva prèvia al Museu de la Pesca: T. 972 600 424

\* PREU de menor acompanyat d'un adult: 2,50€ / GRATUÏT amb el carnet del Club Súper 3 (cal venir acompanyat d'un adult)

ORGANITZA

Museu de la Pesca - Espai del Peix

## Tast de vins

ESPAI DEL PEIX | PREU 15,00€

Tast de vins de la D.O. Empordà

DATES I HORARI

Dissabte 21 d'octubre  
a les 17:00h.

Places limitades, cal reserva prèvia al Museu de la Pesca: T. 972 600 424

COL-LABORA

Taverna Macabeu | Espai del Peix  
Consell Regulador D. O. Empordà

PROGRAMA

# TAVERNES

Menús gastronòmics i tapes  
dels restaurants i tavernes  
de Palamós maridats amb vins  
de la D.O. Empordà

## 21 Can Nicanor

CARRER DE LA RODA, 14 | T. 616 719 808

Gamba de Palamós  
+ Copa de vi D.O. Empordà

6,00€  
IVA INCLÒS

## 22 L'Antic Ibèric

CARRER DE LA RODA, 22 | T. 625 540 819

Cassoleta de canelons de peix de  
Palamós + Copa de vi D.O. Empordà

6,00€  
IVA INCLÒS

## 23 El Casino

PLAÇA MURADA, 5 | T. 972 315 035

Seitó arrebossat amb pebrot escalivat  
+ Copa de vi D.O. Empordà

4,00€  
IVA INCLÒS

## 24 El Galeó

CARRER MAURI VILAR, 3 | T. 972 985 340

Verat amb tomàquet  
+ Copa de vi D.O. Empordà

4,00€  
IVA INCLÒS

## 25 La Vermuteria

PLAÇA MURADA, 3 | T. 972 315 035

Sardina en escabetx  
+ Copa de vi D.O. Empordà

4,00€  
IVA INCLÒS

## 26 Kanobar

CARRER PAGÈS ORTIZ, 31 | T. 654 412 542

Entrepà de calamars amb llimona i salsa  
maionesa  
+ Copa de vi Xarel·lo Eco D.O. Empordà

6,50€  
IVA INCLÒS

## 1 Taboo

CARRER DE LA BATERIA, 2 | T. 972 316 751

Gamba de Palamós amb verdures i salsa  
de coco i curry  
+ Copa de vi D.O. Empordà

6,50€  
IVA INCLÒS

## 9 La Notaria

CARRER NOTARIES, 20. LOCAL 3. | T. 972 319 382

Cassoleta de mar i muntanya amb cananes  
de la llotja de Palamós  
+ Copa de vi D.O. Empordà

6,00€  
IVA INCLÒS

## TAVERNES

- 21 Can Nicanor
- 22 L'Antic Ibèric
- 23 El Casino
- 24 El Galeó
- 25 La Vermuteria
- 26 Kanobar
- 1 Taboo
- 9 La Notaria



# CONCURS

#PALAMOSGASTRONOMIC2017

## Guanya un cap de setmana a Palamós per a 2 persones!

Participa en el concurs d'Instagram #Palamosgastronomic2017.

Degusta un dels menús gastronòmics o una de les tapes en els establiments participants i penja una imatge de l'àpat. Trieu amb les vostres fotografies la millor tapa i el menú gastronòmic d'enguany!

Entre tots els participants es sortejarà un cap de setmana a Palamós que inclou:

---

**1 nit d'allotjament amb esmorzar inclòs**

**2 menús gastronòmics**

**Un show-cooking de cuina marinera a l'Espai del Peix de Palamós per a dues persones** (només disponible divendres i dissabte)

**2 entrades al Museu de la Pesca**

---

Promoció vàlida per les imatges penjades amb el hashtag #Palamosgastronomic2017 i l'etiqueta @visitpalamos entre el 6 i el 22 d'octubre de 2017



Oficina de Turisme de Palamós

Museu de la Pesca: Moll Pesquer s/n | Passeig del Mar s/n | T. 972 600 550  
palamosgastronomic.cat | visitpalamos.cat