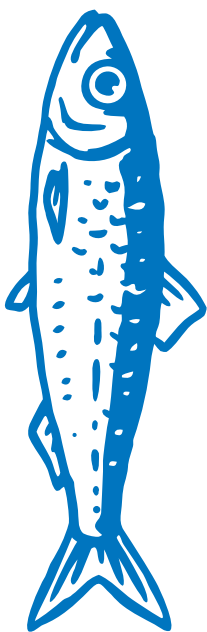


PeIX bLAU GaNxÓ



inNOvació,
trAdició
i emOCió

**SANT FELIU
DE GUÍXOLS**

DEL 16 DE MAIG
AL 14 DE JUNY
DE 2026

El Peix Blau Ganxó és molt més que una campanya gastronòmica: forma part de l'essència de Sant Feliu de Guíxols. Nascuda als anys noranta per impulsar el sector de la restauració, és la campanya gastronòmica més tradicional de la ciutat i avui és un punt de trobada entre tradició i creativitat, on cuiners, pescadors i artistes uneixen talent i passió.

La cuina del Peix Blau Ganxó posa en valor un producte senzill, fresc, saborós i arrelat al territori que, amb el temps, ha esdevingut un autèntic protagonista de la gastronomia.

Veniu i deixeu-vos seduir per les propostes d'aquesta edició.

GAUDEIX DEL PEIX BLAU GANXÓ ALS RESTAURANTS I A LA CIUTAT

Gràcies a la tasca dels restauradors locals, el peix blau es transforma en plats plens de sabor, creativitat i autenticitat, amb nutrients essencials i vitamines per al nostre benestar.

A més dels plats i menús als restaurants, aquest any trobareu activitats complementàries per descobrir amb més profunditat el peix blau i tots els beneficis que ens ofereix.

MENÚS

5

PLATS

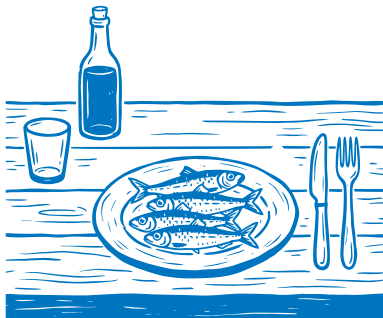
13

ALTRES PROPOSTES

15

RESTAURADORS PARTICIPANTS

18



MENÚS

CAU DEL PESCADOR

C/ Sant Domènec, 11 - Tel. 972 32 40 52
www.caudelpescador.com

MENÚ DEGUSTACIÓ (taula completa)

- - -

PLATS PER COMPARTIR

Coca de Ca la Nati amb anxoves
salades de l'avi Josep

-

La nostra *ensaladilla* amb sardina
fumada i la seva maionesa

-

Brioix de tàrtar de tonyina amb guacamole
i maionesa de soja i wasabi

-

Sardines en escabetx

-

Anxoves arrebossades

-

Suquet d'anxoves a l'estil
dels pescadors ganxons

-

Arròs caldós de sépia i sardines

POSTRES

De la casa

Pa i aigua

- - -

45,00 €
(IVA inclòs)

GASTROBAR PASSEIG DEL MAR

Passeig del Mar, 30
Tel. 972 78 18 21

MENÚ

- - -

ENTRANTS

Làmines de pa de vidre amb anxoves de Sant Feliu d'elaboració pròpia sobre un vel de confitura de tomàquet i pebrots escalivats

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Emulsió de tomàquet de branca amb fines làmines de bacallà fumat al sarment, cruixent de pernil ibèric i textura d'ou de corral

o

Cors d'escarola cruixent amb sardines marinades als cítrics grills de la taronja amanits amb una tradicional salsa de nyores i avellanes

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Llom de bacallà confitat a 65° sobre préssec rostit a la brasa i saltat de gules amb allada

o

Suquet de verat de llotja i galeres del delta amb fons torrat i perfum de safrà

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís fi de poma tèbia amb gelat de vainilla

o

Sopa de pinya i coco amb sorbet de mandarina

Celler

Verdejo jove del 2025 D.O. Rueda

o

Tempranillo de garnatxa jove del 2024 D.O. Rioja i aigua mineral ½

- - -

35,90 €
(IVA inclòs)

LA PANSA

C/ Lluna, 99
Tel. 972 82 06 08

MENÚ

(taula completa, mínim 2 persones)

- - -

ENTRANTS PER COMPARTIR

Timbal d'escalivada feta a la nostra
brasa amb filets d'anxova

-

Bunyols de sardines de la nostra costa
amb bouquet d'amanida i punts
de romesco fet a casa

-

Lloms de rogers a la planxa
amb picada d'all i julivert

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs melós amb congre, sèpia
i musclos (mínim 2 persones)

0

Cim i tomba de verat amb les seves
patates i allioli negat

0

Llom de tonyina marcat a la planxa
amb toc de mel, soja i acompanyat
de juliana de verdures

POSTRES FETS A CASA

El tiramisú d'en Fer

0

La crema catalana de La Pansa

0

Cremós de xocolata amb maduixes

0

Sorbet de llimona amb toc
de limoncello casolà

Aigua, vi D.O Empordà

- - -

34,00 €
(IVA inclòs)

LA PROA

C/ Colon s/n
Tel. 872 02 75 32

MENÚ DEGUSTACIÓ (taula completa)

- - -

ENTRANTS

Crema freda de tomata amb tàrtar
de sorell i ous d'arengada

-

Coca d'escalivada amb lloms
de sardina marinada

-

Anxoves arrebossades amb puré de suquet

PLAT PRINCIPAL

Filets de verat amb pèsols i ou

POSTRES

Maduixes amb sorbet de llimona
i escuma de crema catalana cremada

Pa, aigua i vi de la casa

- - -

27,50 €
(IVA inclòs)

LAS DUNAS HOTEL BARCAROLA

C/ Pintor Pablo Picasso, 1-19
Platja de Sant Pol - Tel. 972 32 69 32
www.hotelbarcarola.es

MENÚ

- - -

PRIMER PLAT

Bonítol en escabetx amb escarola
i salsa romesco de la casa

PLAT PRINCIPAL

Arròs melós estil Les Dunes
amb sardines i espàrrecs

POSTRES

Crema catalana amb carquinyolis
i xarrup de moscatell

Vi, aigua i pa inclosos

- - -

35,00 €
(IVA inclòs)

SANT POL HOTEL RESTAURANT

Passeig de Sant Pol, 125
Platja de Sant Pol - Tel. 972 32 10 70
www.hotelsantpol.com

MENÚ

- - -

PRIMER PLAT

Amanida Costa Brava amb anxoves
de Sant Feliu

PLAT PRINCIPAL

Arròs Sant Pol amb sardines
(mínim 2 persones)

POSTRES

Crema catalana
o
Gelats variats

Aigua, vi i cafè inclosos

- - -

38,00 €
(IVA inclòs)

PLATS

EL TINGLADO

Escullera del Port s/n - Tel. 972 82 26 05
www.ellinglado.cat

Torrada d'arengada
2 copes de vi incloses
15,00 € (IVA inclòs)

- - -

EURO DEL MERCAT

Plaça del Mercat
Interior Mercat Cobert 1r pis
Tel. 972 32 39 50

Suquet de verat
2 copes de vi incloses
15,00 € (IVA inclòs)

- - -

LAS DUNAS HOTEL BARCAROLA

C/ Pintor Pablo Picasso, 1-19
Platja de Sant Pol - Tel. 972 32 69 32
www.hotelbarcarola.es

Torrada d'anxoves amb escalivada
2 copes de vi incloses
14,50 € (IVA inclòs)

- - -

LILS RESTAURANT

Passeig dels Guíxols, 8
Tel. 689 621 127

Amanida de peix blau
2 copes de vi incloses
19,00 € (IVA inclòs)

- - -

THE PINK ELEPHANT

Passeig de Sant Pol, 97
Tel. 972 82 68 51

**Bonítol flamejat amb alvocat, vinagreta
de la casa i pols d'oliva negra**
2 copes de vi incloses
13,00 € (IVA inclòs)

ALTRES PROPOSTES

**Dissabte 16 de maig
11 h, a La Rambla**

Presentació de la campanya gastronòmica Peix Blau Ganxó

Els diferents establiments participants a la campanya del Peix Blau Ganxó oferiran tastets amb receptes d'aquest excel·lent producte, tot un clàssic a la gastronomia de la nostra ciutat.

Activitat amb preus populars.
Fins a esgotar existències.

- - -

**Dissabte 16 de maig
D'11 a 13 h, a La Rambla**

Taller creatiu “Peixos al tòrcul”

En aquest taller, els participants dissenyaran i construiran el seu propi peix a partir d'un dibuix inicial, retallant-ne les parts i unint-les per crear una figura única. Després, aplicaran pintura a l'oli sobre la composició i la passaran pel tòrcul per estampar-la sobre paper. El taller apropa als infants tècniques d'estampació i processos artístics poc habituals en el seu dia a dia.

Creació i desenvolupament:
Cocu Associació Cultural.
Activitat gratuïta.
A partir de 3 anys.

Dissabte 23 de maig
De 10 a 11 h, a l'Espai Polivalent
del Mercat Cobert

Taller gastronòmic **“L’art de conservar** **anxoves”**

Aprendrem a elaborar conserva d’anxoves en aquest taller pràctic, on descobrirem pas a pas tot el procés i ens endurem la nostra pròpia conserva a casa.

Cal inscripció prèvia:
activitateconomica@guixols.cat
o tel. 972820646.
Activitat gratuïta. Places limitades.

Dissabte 30 de maig
A les 11 h, a la Biblioteca Pública
Octavi Viader i Margarit

Conferència **“Del mar al cor: el** **valor nutricional del** **peix blau”**

A càrrec d'en Josep Pont, consultor i formador nutricional.

Descobrirem les propietats nutricionals del peix blau i els beneficis que aporta a la nostra salut i benestar. Parlarem del seu contingut en Omega 3, vitamines i minerals, així com del seu paper dins d'una alimentació sana i equilibrada. Torn de precs i preguntes al final de la conferència i lliurament d'un petit dossier explicatiu de receptes amb gust de mar.

Cal inscripció prèvia: turisme@guixols.cat, tel 972. 82 00 51 o presencialment a l'Oficina de Turisme (La Rambla, 22).
Activitat gratuïta.

Dissabte 6 de juny
A les 19 h, al Monestir

ViViVi + Tast de peix blau

Espectacle de cordes i vins amb tast de peix blau. La sommelier Clara Antúnez ens explicarà les històries que hi ha darrere de tres vins amb ànima, i els degustarem mentre un violí i un violoncel ens fan viatjar per la història de la música. Posarem la cirereta al pastís amb un tast de peix blau.

Cal inscripció prèvia: turisme@guixols.cat,
tel 972. 82 00 51 o presencialment a
l'Oficina de Turisme (La Rambla, 22).

Preu: 15 € . Places limitades.

Activitat dinamitzada per La Gastronòmica.

Dimecres 10 de juny
**A les 19h, a la Llotja de la Confraria
de pescadors**

Showcooking “Cuina de llotja i tradició marinera”

El xef Tomàs Brull ens farà una demostració de diferents receptes de cuina, on la protagonista serà l'anxova. Tot seguit, hi haurà un tastet per als assistents.

Cal inscripció prèvia:

hola@inspiragastronomia.com

Activitat gratuïta. Places limitades.

Organitza: Federació de Confraries de Girona.

Coordina: Inspira Gastronomia.

RESTAURADORS PARTICIPANTS

- - -

CAU DEL PESCADOR

C/ Sant Domènec, 11 - Tel. 972 32 40 52
www.caudelpescador.com

GASTROBAR PASSEIG DEL MAR

Passeig del Mar, 30
Tel. 972 78 18 21

LA PANSA

C/ Lluna, 99
Tel. 972 82 06 08

LA PROA

C/ Colon s/n
Tel. 872 02 75 32

LAS DUNAS HOTEL BARCAROLA

C/ Pintor Pablo Picasso, 1-19
Platja de Sant Pol - Tel. 972 32 69 32
www.hotelbarcarola.es

SANT POL HOTEL RESTAURANT

Passeig de Sant Pol, 125
Platja de Sant Pol - Tel. 972 32 10 70
www.hotelsantpol.com

EL TINGLADO

Escullera del Port s/n - Tel. 972 82 26 05
www.eltinglado.cat

EURO DEL MERCAT

Plaça del Mercat
Interior Mercat Cobert 1r pis
Tel. 972 32 39 50

LILS RESTAURANT

Passeig dels Guixols, 8
Tel. 689 621 127

THE PINK ELEPHANT

Passeig de Sant Pol, 97
Tel. 972 82 68 51

PeIX
bLAU
GaNXÓ



iNNOVACIÓ,
trADICIÓ
i emOCIÓ

SANT FELIU DE
Guixols

Empordà - Costa Brava

Oficina de Turisme
La Rambla, 22
17220 Sant Feliu de Guíxols

Tel. +34 972 82 00 51
turisme@guixols.cat
www.visitguixols.com

#GuixolsEconomiaLocal

Guixols **in** 


GUÍXOLS
COMERC I TURISME
ASSOCIACIÓ


INSPIRA
GASTRONOMIA



CONFRARIA DE PESCADORS
DE SANT FELIU DE GUÍXOLS



Confraries
de Girona


GRUP D'ACCIÓ
LOCAL PESQUER
COSTA BRAVA



CONSELL COMARCAL
DEL BAIX EMPORDÀ



Ports
de la Generalitat



Diputació de Girona



Costa Brava



Generalitat
de Catalunya