RESTAURANT POMODORO
Passeig de sa Caleta, 26 · 972 369 203

35€

· Copa de cava de benvinguda
· Amanida de marisc amb la seva vinagreta i maduixes caramel·litzades
· Niu de croquetes d'albergínia i formatge de cabra
· Arròs de Pals caldós amb rap i vieires
· Biscuit de la casa amb anous i xocolata calenta
· Pa, aigües minerals, bodega Espelt D.O Empordà, cafè, infusió i licor.

RESTAURANT STUDIO 66
Avinguda Doctor Fleming, 1 · 972 367 475

45,50€ (min. 2 pers.)

· Snack d'arròs a la cubana
· Esfera de foiè amb tòfona i gelatina de Pedro Ximènez
· Torrada de pa nòrdic amb vieira, papada i tàrtar de mango amb encurtits
· Croqueta d'ànec amb el seu pernil fumat i poma
· La llauna d'arròs amb escamarlans i all i oli de safrà
· Sorbet de taronja sanguínia
· Coulant de Gianduja d'avellana o Mini gintònic de Master
· Pa, aigües minerals, Vi Mon perdut D.O Empordà i café

RESTAURANT SYBIUS
Platja de Canyelles, 2 · 972 371 201

48€

· Copa de cava de benvinguda amb "montadito" del xef
· Ceviche de vieira amb daus de fruita tropicals
· Canaló de llagostí amb bolets i salsa de garotes
· Arròs del senyoret amb congre de mar i muselina de poma
· Sorbet colonel
· "Frangipane" amb crema anglesa i gelat de vainilla
· Pa, aigües minerals, vi blanc Indispensable D.O Penedès o cava Lacrima Baccus Brut Nature i cafè

RESTAURANT XALOC
Ramon Casas, 2 (Fenals) · 972 368 003

38€

· Copa de vi espumós de benvinguda
· Mini torradeta de salmó marinat " al estragón" amb ruca i perles de mozzarella
· Bouquet d'enciam variat amb làmines de bacallà fumat, taronges fresques, tomàquet i vinagreta de cítrics
· Arròs a l'estil pescador: melós d'arròs amb peix de roca i closques de la Costa Brava
· Sorbet de cítrics al perfum de menta
· Pa, aigües minerals, vi blanc i negre Puigventós D.O Terra Alta

XEF A CASA - EL TINGLADO D'EN MANEL
670 731 722

38,50€ (min. 2 pers.) (max. 8 pers.)

Us cuinem a casa l'arròs més típic de Lloret:
· Amanida de tomata i ceba tendre i olives
· L'arròs de l'Art
· Daiquiri per postres
· Pa, aigües minerals, vi o cava

ESCOLA D'HOSTALERIA 15€
Senyora de Rossell, s/n (Hotel Olympic) · 674 075 140

15€ reserva prèvia

· Aperitius i còctel
· Entrant fred
· Arròs de creació pròpia dels alumnes
· Peix de la setmana
· Carn de la setmana
· Postres de la setmana
· Carro de pastissos
- Pa, aigües minerals, vi Vallmajor D.O Terra alta, cafè i "petit four"

Organitza

Ajuntament de Lloret de Mar

GREMI DE BARS RESTAURANTS I CAFETERIES Lloret de Mar

GREMI D'HOSTALERIA DE LLORET DE MAR

lloret de mar Lloret Turisme

Informació

Oficina de Turisme de Lloret de Mar
Av. de les Alegries, núm.3
Tel. 972 365 788

www.lloretdemar.org

Col·labora

vins i licors GRAU

Arròs Molí de Pals — Des de 1452

G! Costa Brava

COMPLET hotel — servei integral d'hostaleria

JOANUR SA Magatzems Antolín

EVENIA HOTELS

Promoció especial

Amb la presentació de la factura del menú de l'arròs, obtindreu:

- Una entrada gratuïta als Jardins de Santa Clotilde
- Dues hores gratuïtes als pàrquings municipals de Lloret de Mar

Concurs d'Instagram PREMI A LA MILLOR FOTO
(consisteix en un cap de Setmana a Lloret de Mar)
+info: **www.lloretdemar.org**

#gastrolloret
#mylloret

XIX JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'ARRÒS

Lloret de Mar Costa Brava

de l'11 de Maig al 2 de Juny 2019

GREMI DE BARS RESTAURANTS I CAFETERIES Lloret de Mar

GREMI D'HOSTALERIA DE LLORET DE MAR

lloret de mar Lloret Turisme

RESTAURANT 58 – HOTEL SANTA MARTA
Platja de Santa Cristina s/n · 972 364 904

35€

· Aperitiu de la casa
· Sopa de tomàquet i maduixes del Maresme
· Petxina variada amb marinera exprés
· Arròs mar i muntanya o Arròs de peix de platja i ortiguillas
· Crema de xocolata blanca i gingebre, gelat de iogurt, poma i galeta de menta
· Petits fours
· Pa, aigües minerals, vi blanc Mareny, vi negre Vidiví. D.O empordà i cafè

RESTAURANT ATICS
Josep Tarradellas, i Joan 1 · 972 369 383

39,50€

· Ceviche de corball amb daus d'alvocat i germinats
· Caneló de peix i marisc de les nostres costes amb beixamel de marisc
· Arròs cremós negre amb calamarsets en dues textures
· Rosa de fruits vermells amb cruixents
· Cafès i infusions
· Pa, aigües minerals, vi blanc Sisqueras D.O Terra Alta

RESTAURANT BARCA D'OR – HOTEL RIGAT
Av. América 1 · 972 365 200

39€ (min. 2 pers.)

· Aperitiu de benvinguda
· Mil fulles caramel·litzades de foiè, anguila fumada i poma
· Cassola d'arròs caldós de nècores i vieires
· Esponjós de coco sobre sopa de pinya i gelat cremós de canyella
· Pa, aigües minerals i cava selecció Rigat

RESTAURANT CA L'AMIC
Carnisseria vella, 5 · 972 367 857

30€ reserva prèvia

· Copa de cava de benvinguda
· Trio de sushi (salmó, tonyina i gamba)
· Llauna de croquetes casolanes amb sorra de quicos
· Got d'amanida d'arròs salvatge amb fruites i fumats
· Arròs picantó de verdures i conill
· Crema de xocolata amb gelat de nata i escuma d'arròs amb llet
· Pa, aigües minerals, vins D.O Empordà, cafè i xarrup de licor d'arròs

RESTAURANT CAL SOGRE
Ponent 11 · 972 371 704

29,50€

· Còctel de benvinguda
· Cassoleta de gambes a l'ajillo amb curry verd
· Amanida mar i terra, amb gules, vieires i cecina
· Tàrtar de pebrots escalivats amb lloms de sardines fumades
· Arròs melós de pop rostit, llamàntol, pebrots a la brasa, xirivia i alls tendres
· Pa de pessic de iogurt amb gelat de cítrics i sopeta gelada
· Pa, aigües minerals, vi blanc, rosat i negre Petit caus D.O Penedès

RESTAURANT CAN BOLET
Sant Mateu 6 · 972 371 237

43€

Arròs als quatre tombs acabat amb:
· Escuma de marisc i carpaccio de gambes
· Milfulls de calamar i pebrots del piquillo amb tres punts de salsa
· Llagosta a l'all cremat
· Rossejat d'arròs
· Sorbet "troika" o al cava
· Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Vailet o Espelt Chardonnay D.O Empordà

RESTAURANT CAN TARRADAS
Plaça Espanya 7 · 972 366 121

32€

· Pernil ibèric amb coca de vidre o Gambes a l'all
· Paella de llamàntol o paella de llagostetes a l'estil de la casa
· Postres de la casa a escollir
· Pa, aigües minerals, vi blanc Vailet, vi negre Sauló, vi rosat Lledoner D.O Empordà

RESTAURANT EL JARDIN
Areny 21 · 972 366 682

23,50€ (min. 2 pers.)

· Mini canelons de carbassó farcits de brandada de bacallà
· Musclos a la marinera, croquetes de xipirons a la seva tinta, navalles a la planxa, escamarlans a la planxa i pa de vidre torrat amb tomàquet
· Arròs amb bolets, gambes, sípia i musclos
· Còctel de fruites macerades amb cítrics i sorbet de mango
· Pa, aigües minerals, vi blanc o negre 1+1=3 D.O Penedès

RESTAURANT EL MESÓN
Avinguada del Rieral 83-85· 634 701 129

30€

· Copa de cava de benvinguda – Brut Nature
· Croquetes de formatge de cabra amb ceba caramel·litzada
· Vieires amb cruixent de pernil i parmentier de patata
· Arròs negre amb bacallà
· Coulant de xocolata amb gelat de mandarina
· Pa, aigües minerals, vi blanc Sisquera D.O Terra Alta

RESTAURANT EL PORT DE LA CALA
Esplanada del port de Cala Canyelles · 664 474 673

36€

· Amanida catalana
· Musclos del Delta a la planxa
· Plat de calamars amb all i julivert
· Arròs a la cassola de peix i salsitxes com la iaia
· Sorbet de poma verda
· Pa, aigües minerals, vi blanc Sisquera D.O Terra alta i cafè

RESTAURANT EL ROSSELL
Av. del Pla de Rossell · 972 369 511

36€

· Copa de cava i aperitiu de benvinguda
· Carpaccio de bacallà
· Arròs amb llamàntol i galeres de la costa
· Postre de la casa
· Pa, aigües minerals, vi blanc D.O Empordà, vi negre D.O Penedès i cafès

RESTAURANT EL TRULL
Cala de Canyelles, s/n · 972 364 928

49,50€ (min. 2 pers.)

· Llescat de salmó marinat en remolatxa i vodka, amb crema freda d'espàrrecs
· Plateret de favetes i pèsols amb ou de masia i tallarines de calmar
· Rossejat d'arròs de bou de mar amb essència del seu corall
· Pastisset de brownie amb gelat d'arròs i salsa de caramel
· Pa, aigües minerals, vi blanc Vailet coll D.O Empordà

RESTAURANT FENALS INTERNACIONAL
Domènech Carles, s/n(Fenals) · 972 366 923

32€

· Copa de cava de benvinguda i aperitiu de la casa
· Amanida de brots amb rústic de pecorino, figues i vinagreta de fruits vermells
· Arròs caldós amb llamàntol
· Merenga amb gelat de vainilla flamejat
· Pa, aigües minerals, bodega Coll de Roses D.O Empordà, cafès i licors

RESTAURANT FREU – HOTEL MONTERREY
Avinguda Vila de Tossa, s/n(Fenals) · 972 369 326

37€

· Cruixent de bacallà Vs Anxova de l'Escala
· Verat marinat, "ajoblanco", espàrrecs i gerds
· Ravioli de tonyina vermella, emulsió de ruca, tomàquet confitat i pinyons
· Fish and chips de la Costa Brava
· Arròs de sec de cranc blau
· Crema gelada de mató, maduixes del maresme, avellanes i dolç de ratafia
- Pa, aigües minerals, vi Blanc Vailet i vi negre Vidiví D.O Empordà

RESTAURANT GIORGIO
Avinguda de la Mare de Déu de Gràcia, 21 (Condado del Jaruco) · 972 360 160

35€

· Copa de cava espumós de la terra
· Flors de salmó fumat a les fines herbes i musse de foigras o espumós d'alvocat amb gamba confitada i flamejada al ron i coulis de mango o ñoqui gegant banyat en salsa de trufa i crema de bolets sobre un llit de terra d'espinacs
· Cassola d'arròs negre amb bacallà graten d'all i oli d'ametlles i essència d'escalivada o risotto d'algues marines i gambes
· Bunyols de xocolata sobre musse de maduixa i crocant d'ametlles i menta
· Pa, aigües minerals, vi negre Puigventós D.O Terra Alta, vi blanc Invita D.O Alella

RESTAURANT LA LONJA
Sant CRistòfol, 2 · 972 367 499

31€

· Copa de cava de benvinguda
· Remenat d'espàrrecs verds, favetes i gambes
· Arròs melós amb llamàntol, sèpia i cloïsses
· Postres casolà a escollir de la nostra carta
· Pa, aigües minerals, vi blanc Vailet D.O Empordà

RESTAURANT LES PETXINES – HOTEL EXCELSIOR
Passeig Jacint Verdaguer, 16 · 972 364 137

29€

· Copa de cava i aperitiu de benvinguda
· Timbal d'escalivada amb formatge de cabra
· Arròs caldós amb cabra de mar
· Gelat de vainilla amb figues confitades
· Pa, aigües minerals, bodega Coll de Roses D.O Empordà i cafè

RESTAURANT MARSOL – HOTEL MARSOL
Passeig Jacint Verdaguer, 7 · 972 365 754

32€

· Copa de cava de benvinguda
· Piruleta de butifarra dolça i secret ibèric
· Xatonada amb romesco i carpaccio de pop a la gallega
· Arròs melós de verdures amb escames de formatge parmesà i menta
· Xuixo de Girona a la brasa amb gelat de canyella i ratafia, i núvol de cotó de fira
· Pa, aigües minerals, vi blanc Vinya sol, vi negre Torres Coronas D.O Catalunya

RESTAURANT MAS ROMEU
Avinguda de Mas Romeu, 2 · 972 367 963

48,50€

· Aperitiu de la casa amb copa de cava
· Amanida de favetes amb tranxa de foiè a la sal i codonyat
· Sonsets fregits, musclos de roca i gambeta a l'allada
· Arròs caldós amb espardenyes i escamarlans de Blanes
· Mousse de crema catalana amb borratxo de ratafia i el seu gelat
· Pa, aigües minerals, vins Espelt Vailet o Vidiví D.O Empordà

RESTAURANT MIRAMAR – HOTEL MIRAMAR
Passeig Jacint Verdaguer, 6 · 972 374 459

36€

· Ostra marinada amb alvocat, tomàquet semisec i escuma de gintònic
· Bouquet d'amanida amb pernil d'ànec, formatge de cabra i vinagreta de P.X. o pop a la brasa amb parmentier de patata violeta i saltejat d'algues de mar
· Cassola d'arròs amb bou de mar
· Panacotta de mango amb tutti fruti o cheesecake amb encenalls de xocolata
- Pa, aigües minerals, vi blanc Espelt Chardonnay

RESTAURANT PAPALUS
Camí del Papalús, 1 · 972 370 04 9

39,50€ (min. 2 pers.)

· Vermutet reserva de la casa
· Calamars a la romana i pop "a feira" a compartir
· Arròs caldós amb llamàntol
· Gelat de torró amb ratafia o carpaccio de pinya amb crema catalana
· Pa, aigües minerals, vi blanc i vi negre A cau d'orella D.O Empordà, cafè, xarrup i puret