



Tots els preus són per persona amb l'IVA inclòs.

- 1 BAHIA - Preu: 35,00 €** <sup>Minim 2 persones</sup>  
Entrant amb: Ostres (2 per persona). Primers a escollir: Anxoves confitades a l'estil de Tossa amb coca torrada amb tomata o Calamars a la romana o Tellerines al vi blanc amb all i julivert. **Plat principal a escollir:** Fideus mariners a l'estil de Tossa o Fideus de bacalla a l'estil de Tossa. **Postres a escollir:** Crema vienesa o Mató de monja o Gelat de la casa amb panses a l'Armagnac. Vi Tramuntanart DO Empordà blanc, rosat o negre i aigua.

- 2 CAN CARLUS - Preu: 36,00 €** <sup>Minim 2 persones</sup>  
**Pica-pica amb:** Assortiment de fregits de mar amb peixet, gambetes i calamarsets. **Plat principal a escollir:** Fideus negres de forquilla amb turbot i mussolina d'all o Rossejat amb bigotes de llamàntol o Fideus de forquilla amb aranya d'es cap negre o Fideus de cullera amb lluern. **Postres a escollir:** Assortiment de coques d'artesans pastissers de Tossa o Sorbets. Vi blanc, rosat o negre de Roig i Parals DO Empordà o Cava brut nature reserva 36 mesos de criaença Lacrima Baccus.

- 3 CAN PINI - Preu: 40,50 €** <sup>Minim 2 persones</sup>  
Primer: Croquetes de bacallà amb allioli d'alls rostits. **Plat principal a escollir:** Fideus a la cassola amb sipia i escamarlans o Fideus a la cassola amb llobregant. **Postres:** Pannacotta de xocolata blanca amb fruits vermells. Vi blanc Jardins de Perelada DO Empordà.

- 4 CAPRI - Preu: 28,00 / 30,00 €**  
Tapa de benvinguda. Primers a escollir: Timbal d'escalvada i tonyina o Pastís de peix de roca amb salsa de pebrots del piquillo. **Plat principal a escollir:** Fideus de senyoret, tot net i pelat o Fideus amb rap i marisc. **Postres a escollir:** Carpaccio de pinya amb sorbet de llimona o Sopa de maduixa amb gelat de iogurt. Pa, aigua i refresc o ¼ l. de vi de la casa.

- 5 CASTELL VELL - Preu: 29,50 €** <sup>Minim 2 persones</sup>  
Primers a escollir: Amanida del temps amb tonyina tèbia escabechada o Musclos de roca a l'estil de la casa. **Plat principal a escollir:** Fideus amb sipia i marisc o Fideus amb verduretes de temporada. **Postres a escollir:** Macedònia de fruites naturals amb suc de taronja o Crema catalana. Pa, aigua i vi DO Empordà o refresc.

- 6 EL PETIT DE CAN CARLUS - Preu: 36,00 €** <sup>Minim 2 persones</sup>  
**Pica-pica amb:** Assortiment de clova del dia amb musclos, cloïsses, escopinyes, tellerines, escamarlanets i gambetes. **Plat principal a escollir:** Fideus rossos del nº 2 amb suprema de roger i mussolina d'alls negres o Rossejat de cabell d'àngel amb carpaccio de gamba i allioli de codony o Fideus del nº 4 amb costelló, salsibxa i galeres pelades amb puntets d'allioli de safra. **Postres a escollir:** Assortiment de coques d'artesans pastissers de Tossa o Sorbets. Vi blanc, rosat o negre de Roig i Parals DO Empordà o Cava brut nature reserva 36 mesos de criaença Lacrima Baccus.



Todos los precios son por persona con el IVA incluido.

- 1 BAHIA - Precio: 35,00 €** <sup>Minimo 2 personas</sup>  
Entrante con 2 ostras por persona. **Primeros a elegir:** Anchoas escabechadas al estilo de Tossa con coca tostada con tomate o Calamares a la romana o Coquinas al vino blanco con ajo y perejil. **Plato principal a elegir:** Fideos marineros al estilo de Tossa o Fideos con bacalao al estilo de Tossa. **Postres a elegir:** Crema vienesa o Requeson de monja o Helado de la casa con pasas al Armagnac. Vino Tramuntanart D.O. Empordà blanco, rosado o tinto y agua.

- 2 CAN CARLUS - Precio: 36,00 €** <sup>Minimo 2 personas</sup>  
Surtido de pescadito frito, gambitas y chipirones. **Plato principal a elegir:** Fideos negros con rodaballo y muselina de ajo o Fideos dorados con bigotes de bogavante o Fideos de tenedor con araña o Fideos de cuchara con rubio. **Postres a elegir:** Surtido de cocas artesanas de pasteleros de Tossa o Sorbetes. Vino Roig i Parals DO Empordà blanco, rosado o tinto o Cava brut nature reserva de 36 meses crianza Lacrima Baccus.

- 3 CAN PINI - Precio: 40,50 €** <sup>Minimo 2 personas</sup>  
Primer: Croquetas de bacalao con alioli de ajos asados. **Plato principal a elegir:** Fideos a la cazuela con bogavante o Fideos a la cazuela con sepia y cigalas. **Postre:** Pannacotta de chocolate blanco con frutos rojos. Vino blanco Jardins de Perelada D.O. Empordà y agua.

- 4 CAPRI - Precio: 28,00 / 30,00 €**  
Tapa de bienvenida. **Primeros a elegir:** Timbal de escalbada y atún o Pastel de pescado de roca con salsa de pimientos del piquillo. **Plato principal a elegir:** Fideos de señorito, todo limpio y pelado o Fideos con rape y marisco. **Postres a elegir:** Carpaccio de piña con sorbete de limón o Sopa de fresa con helado de yogur. Pan, agua y refresco o ¼ l. de vino de la casa.

- 5 CASTELL VELL - Precio: 29,50 €** <sup>Minimo 2 personas</sup>  
Primeros a elegir: Ensalada de temporada con atún tibio escabechado o Mejillones de roca al estilo de la casa. **Plato principal a elegir:** Fideos con sepia y marisco o Fideos con verduritas de temporada. **Postres a elegir:** Macedonia de frutas naturales con zumo de naranja o Crema catalana. Pan, agua y vino DO Empordà o refresco.

- 6 EL PETIT DE CAN CARLUS - Precio: 36,00 €** <sup>Minimo 2 personas</sup>  
Surtido de mejillones, almejas, berberechos, coquinas, cigalitas y gambitas. **Plato principal a elegir:** Fideos dorados del nº 2 con suprema de salmónete y muselina de ajos negros o Fideos dorados de cabello de ángel con carpaccio de gamba y alioli de membrillo o Fideos del nº 4 con costilla de cerdo, salchicha y galeras peladas con puntitos de alioli de azafrán. **Postres a elegir:** Surtido de cocas artesanas de pasteleros de Tossa o Sorbetes. Vino Roig i Parals DO Empordà blanco, rosado o tinto o Cava brut nature reserva de 36 meses crianza Lacrima Baccus.



All the prices are per person with the VAT included.

- 1 BAHIA - Price: 35.00 €** <sup>Minimum 2 persons</sup>  
Hors d'oeuvres with 2 oysters per person. **First course to choose:** Tossa style anchovies, preserved in salt, on toasted flatbread with tomato or Batter fried squid or Coquina clams in white wine, garlic and parsley sauce. **Main course to choose:** Tossa noodles fisherman style or Noodles with cod Tossa style. **Dessert to choose:** Viennese custard or "Mató de monja" (almond curd cheese) or Homemade ice-cream with raisins in Armagnac. Tramuntanart DO Empordà wine (white, rosé or red) and water.

- 2 CAN CARLUS - Price: 36.00 €** <sup>Minimum 2 persons</sup>  
House starter with: fried small fish, shrimps and squids. **Main course to choose:** Black noodles with turbot and garlic mousseline or Sautéed noodles with lobster or Noodles with starry weever or Casseroled noodles with gurnard. **Dessert to choose:** Assorted Tossa bakers' pastries or Sherbets. Roig i Parals DO Empordà wine (white, rosé or red) or Cava brut nature reserva Lacrima Baccus.

- 3 CAN PINI - Price: 40.50 €** <sup>Minimum 2 persons</sup>  
First course: Cod croquettes with roast garlic alioli (garlic mayonnaise). **Main course to choose:** Casseroled noodles with cuttlefish and Dublin bay prawns or Casseroled noodles with lobster. **Dessert:** White chocolate pannacotta with red fruits. Jardins de Perelada DO Empordà white wine.

- 4 CAPRI - Price: 28.00 € / 30.00 €**  
Welcome "tapa". **First course to choose:** Escalvada (cold baked vegetables) with tuna or Rock fish mousse with red pepper sauce. **Main course to choose:** Señorito noodles without fish bones and shells or Noodles with monkfish and shellfish. **Dessert to choose:** Pineapple carpaccio with lemon sherbet or Strawberry soup with yogurt ice-cream. Bread, water and refreshment or ¼ l. house wine.

- 5 CASTELL VELL - Price: 29.50 €** <sup>Minimum 2 persons</sup>  
First course to choose: Season salad with warm pickled tuna or Rock mussels house style. **Main course to choose:** Noodles with cuttlefish and seafood or Noodles with season vegetables. **Dessert to choose:** Fresh fruit salad with orange juice or Catalan custard cream. Bread, water and DO Empordà wine or refreshment.

- 6 EL PETIT DE CAN CARLUS - Price: 36.00 €** <sup>Minimum 2 persons</sup>  
House starter with: mussels, clams, cockles, coquina clams, small Dublin bay prawns and shrimps. **Main course to choose:** Sautéed noodles No. 2 with red mullet supreme and black garlic mousseline or Sautéed thin noodles with shrimp carpaccio and quince mousseline or Noodles No. 4 with pork rib, sausage, shelled king prawns and a garlic and saffron mayonnaise. **Dessert to choose:** Assorted Tossa bakers' pastries or Sherbets. Roig i Parals DO Empordà wine (white, rosé or red) or Cava brut nature reserva Lacrima Baccus.



Tous les prix sont par personne avec la TVA comprise.

- 1 BAHIA - Prix: 35,00 €** <sup>Minimum 2 personnes</sup>  
Hors d'oeuvres avec 2 huîtres par personne. **Entrée au choix :** Anchois confités à la façon de Tossa avec tourte de pain grillée à la tomate ou Calmars en beignets ou Tellines au vin blanc à la persillade. **Plat principal au choix :** Nouilles marinières à la façon de Tossa ou Nouilles à la morue à la façon de Tossa. **Dessert au choix :** Crème viennoise ou "Mató de monja" (fromage blanc d'amandes) ou Glace maison avec raisins à l'Armagnac. Vin Tramuntanart blanc, rosé ou noir DO Empordà et eau.

- 2 CAN CARLUS - Prix: 36,00 €** <sup>Minimum 2 personnes</sup>  
Hors d'oeuvres avec : Assortiment de petits poissons frits, petites crevettes sautées et petits calmars. **Plat principal au choix :** Nouilles noires au turbot à la mousseline d'ail ou Nouilles dorées au homard ou Nouilles à la vive rayée ou Nouilles à la casserole au grondin. **Dessert au choix :** Assortiment de tartes sucrées de pâtisseries de Tossa ou Sorbets. Vin Roig i Parals DO Empordà blanc, rosé ou noir ou Cava brut nature reserva Lacrima Baccus 36 mois de garde.

- 3 CAN PINI - Prix: 40,50 €** <sup>Minimum 2 personnes</sup>  
Entrée : Croquettes de morue à l'ailloli d'ails rôtis. **Plat principal au choix :** Nouilles à la casserole aux seiches et aux langoustines ou Nouilles à la casserole au homard. **Dessert :** Pannacotta au chocolat blanc avec des fruits rouges. Vin blanc Jardins de Perelada DO Empordà.

- 4 CAPRI - Prix: 28,00 € / 30,00 €**  
«Tapa » de bienvenue. **Entrée au choix :** Timbale d'escalvada (légumes rôtis) et thon ou Pain de poisson de roche à la sauce aux poivrons du piquillo (légèrement piquants). **Plat principal au choix :** Nouilles du señorito (fruits de mer décoquillés) ou Nouilles à la boudroie et aux fruits de mer. **Dessert au choix :** Carpaccio d'ananas au sorbet de citron ou Soupe de fraises à la glace au yaourt. Pain, eau et rafraîchissement ou ¼ de vin maison.

- 5 CASTELL VELL - Prix: 29,50 €** <sup>Minimum 2 personnes</sup>  
Entrée au choix : Salade saison au thon tiède en escabèche ou Moules de roche maison. **Plat principal au choix :** Nouilles aux seiches et aux fruits de mer ou Nouilles à la casserole aux légumes saison. **Dessert au choix :** Salade de fruits frais au jus d'orange ou Crème brûlée. Pain, eau et vin DO Empordà ou rafraîchissement.

- 6 EL PETIT DE CAN CARLUS - Prix: 36,00 €** <sup>Minimum 2 personnes</sup>  
Hors d'oeuvres avec : Assortiment de moules, palourdes, coques, tellines, petits langoustines et crevettes roses. **Plat principal au choix :** Nouilles dorées du nº 2 au suprême de rouget à la mousseline d'ails noirs ou Nouilles fins dorées au carpaccio de crevettes et allioli de pâte de coing ou Nouilles du nº 4 au côte de porc, saucisse et squilles avec des points d'ailloli de safran. **Dessert au choix :** Assortiment de tartes sucrées de pâtisseries de Tossa ou Sorbets. Vin Roig i Parals DO Empordà blanc, rosé ou noir ou Cava brut nature reserva Lacrima Baccus 36 mois de garde.

- 7 L'AJUSTADA - Prix: 30,00 €**  
Entrée : Salade Gourmet. **Plat principal :** Nouilles à la casserole avec homard et coques à la crème de fruits de mer. **Dessert au choix de la carte.** Vin DO Empordà et eau.

- 8 MARINA - Prix: 25,00 €** <sup>Minimum 2 personnes</sup>  
Hors d'oeuvres avec moules, petits calmars et calmars en beignets. **Plat principal au choix :** Nouilles aux fruits de mer et aux crevettes ou Nouilles de mer et montagne à la casserole. **Dessert au choix :** Crème brûlée ou Flan ou Pudding ou Poires au vin ou Glace ou Pomme au four. Vin blanc Gorgorito (verdejo).

- 9 MESTRE D'AIXA - Prix: 28,00 €**  
Entrée : Pain à la rascasse. **Plat principal au choix :** Nouilles noires aux seiches et aux crevettes de Blanes ou Nouilles à la côte de porc, saucisse et aux champignons. **Dessert au choix :** Tulipe avec des fruits secs au mascarpone ou Pomme au four à la crème brûlée. Pain, eau et vin Calònia blanc, rosé ou noir.

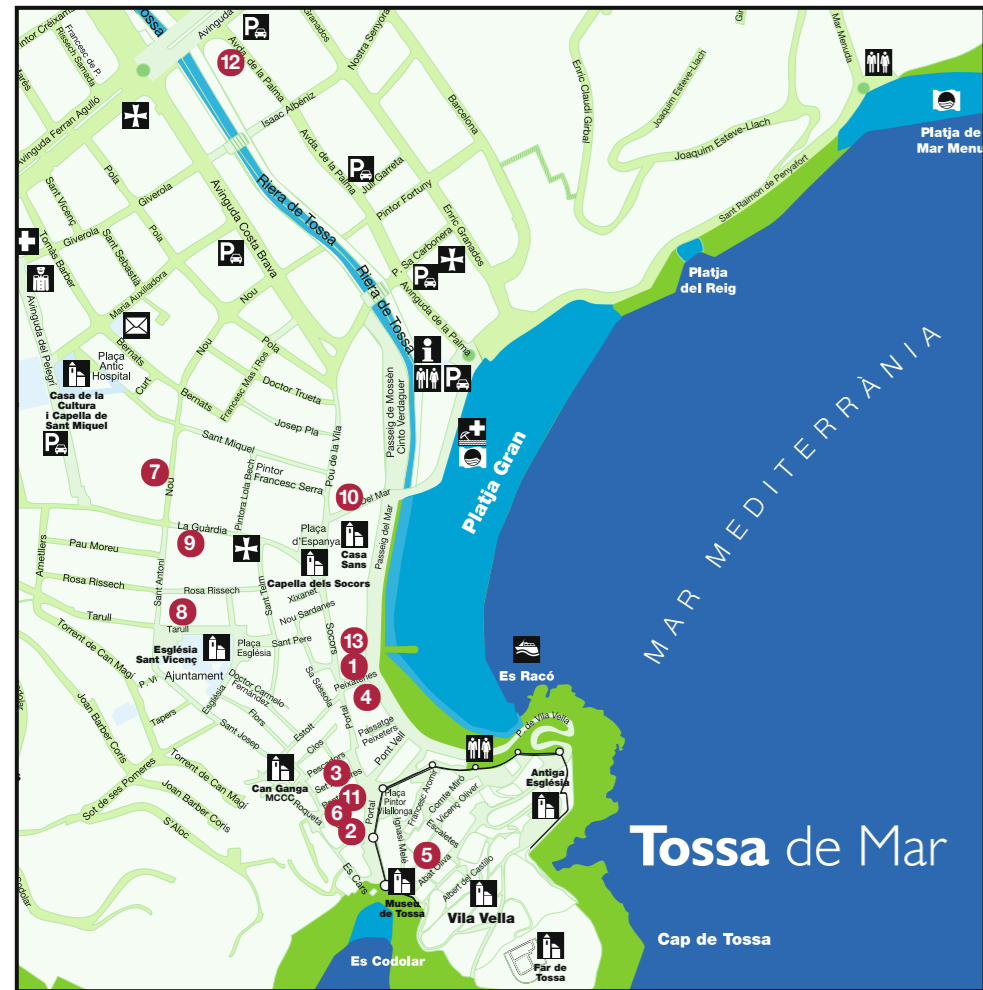
- 10 SA BARCA - Prix: 30,00 €**  
Hors d'oeuvres avec : sucette de fromage de chèvre à l'oignon caramélisé, langoustines sautées et boulettes à la boudroie. **Plat principal au choix :** Nouilles aux langoustines ou Nouilles de mer et montagne à la casserole. **Dessert au choix :** Tarte maison ou Crème brûlée ou Glace. Vins DO Empordà et eau.

- 11 SA MURALLA - Prix: 29,00 €**  
Hors d'oeuvres avec moules à la vinaigrette, petits poissons frits, petits calmars à l'andalouse et crevettes roses sautées. **Plat principal au choix :** Nouilles marinière à la casserole ou Nouilles au homard ou Nouilles au charbon (sur la braise). **Dessert au choix de la carte.** Pain et vin Jardins DO Empordà.

- 12 VÍCTOR - Prix: 35,50 €**  
Entrée au choix: Salade aux calmars frits à la sauce romesco ou Tranche de pain grillé à l'escalvada (légumes rôtis) et aux anchois. **Plat principal au choix :** Nouilles aux artichauts et aux petits calmars ou Nouilles à la casserole à l'araignée de mer. **Desserts maison.** Vin DO Empordà, eau et café.

- 13 VICTORIA - Prix: 36,00 €**  
Hors d'oeuvres avec des fèves fines au jambon ibérique de gland, calmars en beignets, petits poissons frits et pain à la rascasse gratiné. **Plat principal au choix :** Nouilles à la casserole avec langouste ou Nouilles à la casserole aux petites seiches et langoustines. **Dessert au choix:** Crème brûlée ou Sorbet au citron ou Profiteroles au chocolat. Pain, vin DO Empordà et café.





DL: GI 793-2019

Costa Brava  
www.costabrava.org

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

CATALUNYA Viles Marineres

TOSSA DE MAR  
Oficina Municipal de Turisme

Avinguda del Pelegrí, 25 · Edifici La Nau  
17320 TOSSA DE MAR (Costa Brava - Girona) Spain  
Tel. +34 972 340 108  
info@infotossa.com · www.infotossa.com

f t i y

# fideus a cassola

mil i una maneres de fer-los a Tossa

DE L'1 AL 30 DE JUNY 2019 A TOSSA DE MAR

FIDEOS A LA CAZUELA  
Mil y una maneras de prepararlos en Tossa

CASSEROLED NOODLES  
A thousand and one way to cook them in Tossa

NOUILLES À LA CASSEROLE  
Mille et une façons de les cuisiner à Tossa

## restaurants restaurantes

- 1 BAHIA** f @ t  
Passeig del Mar, 19 i Socors, 4  
Tel. 972 340 322  
bahitossa@hotmail.com  
www.restaurantbahiatossa.com
- 2 CAN CARLUS** f @  
Portal, 20  
Tel. 972 340 804  
info@cancarlustossa.es  
www.cancarlustossa.es
- 3 CAN PINI** f @ t  
Portal, 12  
Tel. 972 340 297  
hola@canpini.com  
www.canpini.com
- 4 CAPRI**  
Passeig de Mar, 17  
Tel. 972 343 210  
rcapritossa@hotmail.com  
www.restaurantecapritossa.com
- 5 CASTELL VELL**  
Plaça Roig i Soler, 2 (Vila Vella)  
Tel. 972 341 030  
restaurantcastellvell@hotmail.com  
www.castellvelltossa.cat
- 6 EL PETIT DE CAN CARLUS**  
Portal, 18  
Tel. 972 340 804  
info@cancarlustossa.es  
www.cancarlustossa.es
- 7 L'AJUSTADA**  
Nou, 13  
Tels. 972 340 548 - 630 126 755  
moratielmaris@hotmail.com
- 8 MARINA**  
Tarull, 6  
Tel. 972 340 757  
www.restaurantmarina.es
- 9 MESTRE D'AIXA** f @  
La Guàrdia, 23  
Tel. 972 340 068  
pizzeria@mestredaixa.net  
www.mestredaixa.net
- 10 SA BARCA** f  
Del Mar, 2 i 4  
Tel. 972 340 389
- 11 SA MURALLA**  
Portal, 16  
Tel. 972 341 128  
samurallatossa@hotmail.com  
www.samuralla.com
- 12 VÍCTOR** f  
Av. de la Palma, 17  
Tel. 972 342 431 - 677 215 332  
restaurantvictor@hotmail.com  
www.restaurantvictor.cat
- 13 VICTÒRIA** f  
Passeig de Mar, 23  
Tel. 972 340 166  
info@hrvictoriatossa.com  
www.hrvictoriatossa.com