



2011-2012
Suquet
de Peix de Roses

SUQUET DE PESCADO DE ROSES | SUQUET DE POISSON
DE ROSES | ROSES' FISH SUQUET



© Ajuntament de Roses | Comunicació 2011

AJUNTAMENT DE ROSES | TURISME
Oficina de Turisme de Roses
Avinguda de Rhode, 77-79
17480 Roses
Telèfon: 972 25 73 31 | Fax: 972 15 11 50
turisme@roses.cat | www.roses.cat


Ajuntament de Roses

ROSES[®]


MOLLA
ROSES
COM



 **Costa Brava**
www.costrabrava.org

CATALÀ | SUQUET DE PEIX DE ROSES

Tradicionalment els pescadors de Roses cuinaven "Suquet de Peix". Un plat tan senzill com bullir peix acabat de pescar amb patates ha experimentat una important evolució i amb el pas del temps aquesta recepta s'ha anat enriquint amb la incorporació de productes típicament mediterranis.

Els restaurants adherits a la campanya "Suquet de Peix de Roses" presenten diverses formes de cuinar aquest plat de pescadors tan tradicional.

ESPAÑOL | SUQUET DE PESCADO DE ROSES

Tradicionalmente los pescadores de Roses cocinaban "Suquet de Peix". Un plato tan sencillo como hervir pescado acabado de pescar con patatas ha experimentado una importante evolución y con el paso del tiempo esta receta se ha ido enriqueciendo con la incorporación de productos típicamente mediterráneos.

Los restaurantes adheridos a la campaña "Suquet de Peix de Roses" presentan diversas formas de cocinar este plato de pescadores tan tradicional.

FRANÇAIS | SUQUET DE POISSON DE ROSES

Traditionnellement des pêcheurs de la ville cuisinaient le "Suquet de Peix". Le Suquet, ce plat tout simple qui consistait à cuire du poisson fraîchement pêché avec des pommes de terre, s'est enrichie de produits typiquement méditerranéens.

Les restaurants qui sont entrés dans la campagne "Suquet de Peix de Roses" offrent divers modes de présenter ce plat de pêcheurs traditionnel.

ENGLISH | ROSES' FISH SUQUET

Traditionally Roses' fishermen cooked "Suquet de Peix", a simple dish of freshly caught fish boiled with potatoes. Over time, this recipe has experienced an evolution and has been enriched with the incorporation of typically Mediterranean products.

The restaurants taking part in the "Suquet de Peix de Roses" campaign present various versions of this traditional fisherman's dish.

www.roses.cat | www.costabrava.org | www.holaroses.com

RESTAURANTS ADHERITS

FES LA TEVA RESERVA!

01	ALMADRABA PARK HOTEL	Platja de l'Almadrava, s/n	972 25 65 50
02	BITÁKORA	Port de Roses	972 45 80 50
03	CA LA MARGARITA	Av. de Rhode, 111	972 15 42 65
04	CA LA VALERIA	C/ Marià Benlliure, 9	972 25 51 94
05	CAL NEGRE	C/ Dr. Barraquer, 50	972 15 33 34
06	HOTEL CANYELLES PLATJA	Av. Díaz Pacheco, 7 - 9	972 25 65 00
07	HOTEL LA CALA	C/ Sant Sebastià, 61	972 25 61 71
08	HOTEL RISECH	Av. de Rhode, 185	972 25 62 84
09	LA BARRETINA	C/ Cap Norfeu, 29 bis	972 25 56 99
10	LA CUINA D'EN NORAT	Av. de Rhode, 32	972 25 61 54
11	L'ART DE COM.BER	Av. Gola de l'Estany, 11 1er	972 15 12 50
12	LLEVANT	Av. de Rhode, 145	972 25 68 35
13	ROCA	Av. de Rhode, 42	972 25 64 96
14	ROC-FORT	Ronda Miquel Oliva i Prat, 4	972 25 73 74
15	SÓDEMAR	Port de Roses-locals 5, 6 i 7	972 15 20 34

