



### 1. ANTONIO

Amanida de salmó  
Assortiment d'ibèrics  
Espàrrecs amb pernil  
Cuets de rap a la planxa  
Bacallà amb tomàquet  
Tataki de tonyina  
Pastís de formatge amb nabius  
Crema catalana  
Pinya natural

**C. Figueras, 16**  
[www.barantipoloes.com](http://www.barantipoloes.com)  
Reserves: Tel. 972 25 49 88 o personalment a l'establiment  
Preu menú acompanyants: 17,50 €

### 2. BALCÓ DE MAR

Pica-pica  
Tempo amb sèpia  
Amanida thalassa  
Caldereta de peix  
Peix del dia  
Profiteroles de nata amb xocolata  
Macadonia de fruita natural

**Av. Diaz Pacheco, 26**  
[www.hotelvistabella.com](http://www.hotelvistabella.com)  
Reserves: Tel. 972 25 62 00  
[info@hotelvistabella.com](mailto:info@hotelvistabella.com)  
Preu menú acompanyants: 49,60 €

### 3. BITÀKORA

Gaspacho amb meló, gambetes i oli de menta fresca  
Flor de meló amb encenals de pernil llibric  
Calamars a l'andalusa  
Secret de porca a la planxa amb patata gratinada i amós salats.  
Llom de tonyina amb samaina, crema lligera de patates i croquet de porro.  
Llomb de bacallà gratinat amb mussolina d'ills amb espàrrecs.  
Pastís fàim de poma amb gelat de llet merengada  
Sopa de maduïves amb gelat de lloguri i fruites del bosc  
Mousse de xocolata amb nous caramelitzades

**Port Esportiu Roses**  
[www.bitakora.com](http://www.bitakora.com)  
Reserves: Tel. 972 48 80 50  
[bitakora@bitakora.com](mailto:bitakora@bitakora.com)  
Preu menú acompanyants: 25 €

### 4. CALYPSO PESCADO Y MARISCO

Musclos a la marinera  
Fregida de peix  
Còctel de gambes  
Graellada de peix i marisc  
Paella de marisc  
Entrecot a la planxa

**C. Joan Badosa, 24**  
[www.restaurantcalypsocomidor2010@icloud.com](http://www.restaurantcalypsocomidor2010@icloud.com)  
Reserves: Tel. 972 25 61 65 | Mòb. 665 722 813  
Preu menú acompanyants: 15 €

### 5. CA LA VALERIA

Risotto amb bolets  
Truita d'espàrrecs i gambes  
Cançons amb salsa Velouté  
Suquet de peix  
Sjipa amb guarnició de verdures  
Entrecot a la planxa  
Tramús  
Framatge mango amb xamp de maduixa  
Beguda inclosa

**C. Marià Benlure, 9**  
[encapocca@hotmail.com](mailto:encapocca@hotmail.com)  
Reserves: Tel. 972 25 51 94 | Mòb. 660 878 178  
Preu menú acompanyants: 15 €

### 6. CAN CERVERY LA CROQUETA

Amanida Can Cervera amb bacallà, llagostins, fruits secs i ceba cruent amb vinagreta de maduïves.  
Ravols de pollastre i boie amb salsa de pàrmesa.  
Farrell de carbassó farcit de carn, bolets, formatge i ametlles amb salsa de blat de moro i tonyina.  
Secret llibric de Guisoleu a la graella  
Filet Danesi Crown a la planxa  
Tonyina vermella d'origins llibres amb salsa oriental

**C. Mairó, 56**  
[restaurantcancervery@gmail.com](mailto:restaurantcancervery@gmail.com)  
Reserves: Tel. 972 15 12 50  
Preu menú acompanyants: 26,95 €

### 10. LA CALA

Amanida de marisc  
Gambeta de roses saltada  
Fregida de peix i marisc  
Llibro amb guarnició  
Bacallà a la catalana  
Xai a la brasa  
Pastís de la casa  
Assortiment de sorbets  
Profiteroles

**C. Sant Sebastià, 61**  
[www.hotelcalabarcos.com](http://www.hotelcalabarcos.com)  
Reserves: Tel. 972 25 61 71  
[info@hotelcalabarcos.com](mailto:info@hotelcalabarcos.com)  
o personalment a l'establiment  
Preu menú acompanyants: 20 €

### 11. LA CASTELLANA

Creps de salmó amb beixamel i tomata  
Amanida de gambes  
Bacallà espiritual  
Arros de peix  
Entrecot a la portuguesa  
Carn capesa  
Pastries  
Beguda inclosa

**C. Posta Marquina, 11-13**  
Reserves: Mòb. 677 452 931  
[venibg@hotmail.com](mailto:venibg@hotmail.com)  
Preu menú acompanyants: 17 €

### 12. L'ÀNCORA RESTAURANT BAR & CAFE

Menú Mestral (assortiment de plats de degustació):  
Anoves de roses amb pa amb tomàquet  
Daus de peix espasa amb allada  
Chissos a la planxa  
Peixet fregit  
Sjipa a l'andalusa (chocs)  
Pastís de crema catalana  
Sorbets de fruita  
Beguda no inclosa

**Av. de Rhode, num. 62**  
Reserves: Tel. 972 25 63 86  
[www.ancoraroses.com](http://www.ancoraroses.com)  
[info@ancorarestaurant.com](mailto:info@ancorarestaurant.com)  
Preu menú acompanyants: 15,50 €

### 13. L'ENTRECOT

Amanida tèbia de formatge de cabra  
Musclos a la marinera  
Cançons a l'andalusa  
Entrecot a la graella  
Graellada de peix  
Pollastre amb curri  
Crema catalana  
Flam  
Gelats

**C. Joan Badosa, 9**  
[www.lientrecot.com](http://www.lientrecot.com)  
Reserves: Tel. 972 25 42 63  
[lientrecot@lientrecot.com](mailto:lientrecot@lientrecot.com)  
Preu acompanyants: 15 €

### 14. L'ESCALAM

Assortiment de tapas:  
Patates braves  
Musclos  
Llagostins  
Aletes  
Petes de calamar  
Paella  
Gelats  
Mousser de xocolata  
Beguda inclosa

**Av. de Rhode, 151-cantonada Rambla Gijólpers, 1**  
[www.escalamas.com](http://www.escalamas.com)  
Reserves: Tel. 972 15 23 70  
[sanesrbs@telefonianet.es](mailto:sanesrbs@telefonianet.es)  
Reserves: Tel. 972 25 73 74  
[reserves@roc-fort.cat](mailto:reserves@roc-fort.cat)  
Preu menú acompanyants: 15 €

### 15. L'ESTROP

Calamars a l'Estrop amb una petita amanida  
Gaspacho de la casa  
Musclos a la marinera  
Paella mixta (min. 2 persones)  
Bistebe de vedella amb guarnició  
Fregida de peix  
Macadonia de fruites  
Cafè gallec  
Beguda no inclosa

**Av. de Rhode, 149**  
[www.estrotop.es](http://www.estrotop.es)  
Reserves: Tel. 972 25 60 07  
[sanesrbs@telefonianet.es](mailto:sanesrbs@telefonianet.es)  
Reserves: Tel. 972 15 05 58  
Preu menú acompanyants: 35 €

### 16. L'OLIVAR

Amanida tèbia de formatge de cabra  
Timbal d'escalada i carpaccio de bacallà  
Cançons gratinats  
Paella de marisc  
Xai al forn  
Sjipa a la planxa  
Pastres  
Beguda inclosa

**Gran Via de Pau Casals, 247**  
[agulladad@olivar.com](mailto:agulladad@olivar.com)  
Reserves: Tel. 972 45 93 30  
Mòb. 663 992 481  
Preu menú acompanyants: 15 €

### 17. ROC FORT

Faves  
Escalada  
Calamars a l'andalusa  
Cançons  
Peus de porc  
Bistebe de vedella  
Crema catalana de la casa  
Però amb menta i xocolata  
Flam  
Beguda no inclosa

**Ronda Miquel Oliva Prat, 4**  
[www.roc-fort.cat](http://www.roc-fort.cat)  
Reserves: Tel. 972 25 73 74  
[reserves@roc-fort.cat](mailto:reserves@roc-fort.cat)  
Preu menú acompanyants: 15 €

### 18. SANTALLÚCIA

Entrants pica-pica:  
Amanida Santallúcia  
Musclos amb vinagreta  
Calamars a la romana  
Gambetes i escamarlans de roses saltats  
Paella marinera  
Fideuada amb gambes  
Catalinet  
Beguda inclosa

**Av. Diaz Pacheco, 72-78 (Plaça de l'Almadrava)**  
[info@santallucia.com](mailto:info@santallucia.com)  
[www.santallucia.com](http://www.santallucia.com)  
Reserves: Tel. 972 15 05 58  
Preu menú acompanyants: 35 €

### 19. SI US PLAU

Musclos  
Assortit de tapas  
Amanida grega  
Paella  
Fideuada  
Gelats  
Maduïves  
Beguda inclosa

**Passaig Marítim, 1**  
[www.tramontirooses.com](http://www.tramontirooses.com)  
Reserves: Tel. 972 25 42 64  
Preu acompanyants: 18 €  
o personalment a l'establiment  
Preu acompanyants: 18 €

### 20. SI TAPAS LOUNGE

Còctel de la Rosa  
Musclos a la planxa  
Carpaccio de gambes amb aroma de rosa  
Amanida amb petalls de rosa  
Filets de gallineta amb salsa marinera  
Filet de vedella amb mirugotes i salsa de trufa  
Paella marinera sense entrecocs  
Coulant d'ovella rosada  
Coca catalana  
Macadonia de fruites  
Maduïves, nous caramelitzades i nata de la casa  
Beguda inclosa

**Av. de Rhode, 199**  
[www.roc-fort.cat](http://www.roc-fort.cat)  
Reserves: Tel. 972 15 00 93  
[info@sitapaslounge.com](mailto:info@sitapaslounge.com) | [www.sitapaslounge.com](http://www.sitapaslounge.com)  
Preu menú acompanyants: 26 €

### 21. TRAMONTI PEP CUREL

Xips Tramonti  
Rosa amb Parmenier de tòfona  
Pastisseria Tramonti  
Beguda inclosa

**Av. de Rhode, 131**  
[www.tramontirooses.com](http://www.tramontirooses.com)  
Reserves: Tel. 972 15 12 16  
Preu menú acompanyants: 20 €

### 22. TRAMONTI PLATA

Xips Tramonti plata  
Amanida de patates de roses  
Magret amb melmelada de roses  
Pop amb Parmenier de roses  
Pastres pastisseria Tramonti  
Beguda inclosa

**Plaça de la Perola, 64**  
[www.tramontirooses.com](http://www.tramontirooses.com)  
[tramontirooses@gmail.com](mailto:tramontirooses@gmail.com)  
Reserves: Tel. 972 25 09 39  
Preu menú acompanyants: 20 €

### 23. LA VELA

Musclos a la marinera  
Entremesos Vela  
Sopa de peix  
Paella de la casa (min. 2 pers.)  
Llenguado a la planxa  
Broqueta especial de carn  
Crema catalana  
Gelats  
Fruita  
Beguda inclosa

**Av. de la Platja, 28**  
Reserves: Tel. 972 25 52 17  
Preu menú acompanyants: 15 €

### SI ET DIUS ROSA, EN QUALESVOL IDIOMA, O ROSER, ROSÓ, ETC...EL DINAR O SOPAR ET SURT GRATUIT

Reserva el teu val invitat del 20 de maig al 5 de juny de 2016, fins a exhaurir els 1000 vals disponibles, a través dels canals següents:

Ma web: [www.liradibrosa.cat](http://www.liradibrosa.cat) / <https://t.me/liradibrosa>  
Pàgina de FB: [www.facebook.com/liradibrosa](https://www.facebook.com/liradibrosa)  
Personatges: [www.instagram.com/liradibrosa](https://www.instagram.com/liradibrosa)  
Alum. de les 13 h. av. de Rhode, 77-79.  
Correu electrònic: [1000rosas@roses.cat](mailto:1000rosas@roses.cat)

Recollida del val invitat a partir del 21 de maig de 2016 a l'Oficina de Turisme de Roses (de dilluns a dimecres, de 9 a 18 h.; dissabtes, de 10 a 14 h i de 15 a 18 h, diumenge, de 10 a 13 h).

Més informació: [www.liradibrosa.cat](http://www.liradibrosa.cat)

TOIS ELS MENUS INCLUÏEN EL CAFÈ.  
CAL FER LA RESERVA PER A RESTAURANTS PER LA RESERVA.