



Ajuntament de Roses

ROSES[®]
COSTABRAVA



Costa Brava

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 | Comunicació | Premis 2006 | Disseny: F. Gotsch, M. Parada



Suquet

de peix de Roses 2006

De l'1 al 30 de juny



Suquet de peix de Roses

La riquesa patrimonial de Roses s'assaboreix també a la taula. Dinàmica com la mateixa vila, la gastronomia local ha experimentat tota una sèrie de canvis i d'evolucions.

El tradicional art mariner dels pescadors de la vila va crear una recepta basada en una combinació de productes frescos. A les cales o a les llars es cuinava el Suquet, un plat tan senzill com bullir peix acabat de pescar amb patates.

Amb el pas del temps, aquesta recepta casolana s'ha anat enriquint amb la incorporació de productes típicament mediterranis, donant pas a diferents versions d'aquell art mariner.

Any rere any, l'àrea de Turisme de l'Ajuntament de Roses dedica especial interès a l'oferta gastronòmica, convertida en un tret singular de la nostra vila.

La campanya **“Suquet de Peix de Roses”** presenta diverses formes de posar a la taula i degustar el tradicional plat de pescadors, alhora que ofereix una àmplia mostra de vins amb denominació d'origen Empordà-Costa Brava.

Aquesta simbiosi de terra i mar contribueix a incrementar el valor afegit de **la Costa Brava, un espai diví**.

Hotel Novel Risech

Av. de Rhode, 183-185. Roses | Tel. 972 25 62 84

- » Amanida catalana | Torrada amb anxoves
Calamars a l'americana
- » Suquet de peix de Roses
- » Gelat de crocant | Tiramisú | Sorbet coronel
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 30 euros (IVA inclòs)

Restaurants Roc-Fort

Av. de Rhode, 87. Roses | Tel. 972 25 73 74

Ronda Miquel Oliva i Prat, 4. Roses | Tel. 972 25 73 74

- » Escalivada | Esqueixada
- » Suquet de peix de Roses
- » Postres de la casa
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 39 euros (IVA inclòs)

Restaurant del Moll

Ctra. del Far | Tel. 972 25 70 73

- » Aperitiu i copa de cava
- » Suquet de peix de Roses
- » Crema catalana
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

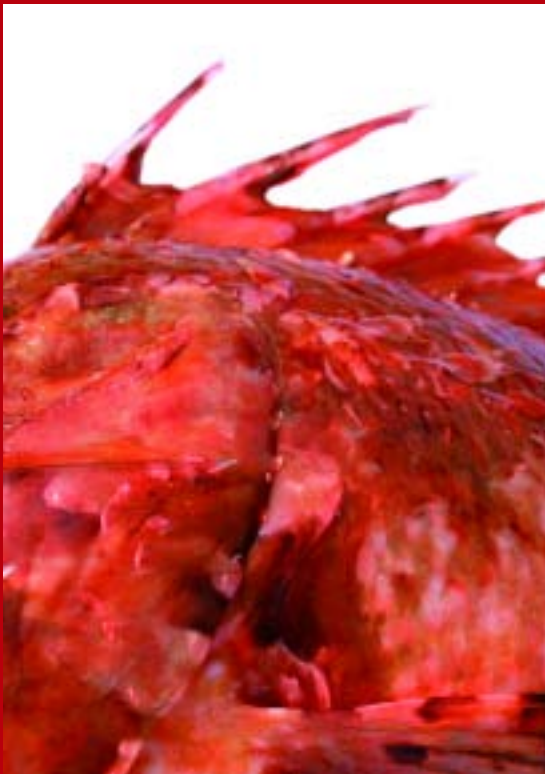
Preu: 30 euros (IVA inclòs)

Restaurant Boga Boga

Av. de Rhode, 261. Roses | Tel. 972 25 79 26

- » Carpaccio de bacallà + amanida de salmó
- » Suquet de peix de Roses
- » Fondue de xocolata i fruita tropical
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 28 euros (IVA inclòs)



Restaurant la Gallega de Roses

C/ de la Trinitat, 101. Roses | Tel. 972 15 17 66

- » Ostres vives | Cloïsses a la marinera | Assortiment de petxines | Carpaccio de gambes
- » Suquet de peix de Roses
- » Grana de capellà | Crema catalana | Bescuit de plàtan Fruita del temps
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 45 euros (IVA inclòs)

Restaurant el Jabalí

C/ Rustella, 15. Roses | Tel. 972 25 65 25

- » Escalivada amb anxoves de Roses + Assortiment d'embotits catalans + Tallarines amb aroma de llimona + Escarxofes saltades amb calamarsos
- » Suquet de peix de Roses
- » Royal de xocolata
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 26 euros (IVA inclòs)

Hotel Restaurant Almadrava Park

Platja de l'Almadrava. Roses | Tel. 972 25 65 50

- » Aperitiu i Copa de cava rosat
- » Entrants del dia per escollir
- » Suquet de peix de Roses amb patates Rossevall
- » Postres del dia per escollir
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 55 euros (IVA inclòs)

Restaurant Castell Alt Empordà

Av. del Nord, 115. Sta. Margarida-Roses | Tel. 972 15 21 05

- » Aperitiu de la casa: sangria
- » Assortiment de cabdells | Torrada amb pernil
Amanida de marisc
- » Suquet de peix de Roses
- » Les nostres postres
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 26,75 euros (IVA inclòs). Mínim 2 persones.

Restaurant l'Església

C/ de l'Església, 1. Roses | Tel. 972 15 18 60

- » Amanida de mar | Delícies de la casa, de mar i de terra, per escollir
- » Suquet de peix de Roses
- » Flam de la casa | Crema catalana | Gelat de Baileys
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 23 euros (IVA inclòs)

Restaurant Can Massana

Av. de la Platja, 8-14. Roses | Tel. 972 25 55 80

- » Amanida Can Massana | Trinxat de col i patata
Musclos a la marinera
- » Suquet de peix de Roses
- » Grana de capellà | Copa de gelat Massana | Crema catalana
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 31,80 euros (IVA inclòs)

Restaurant Sódemar

Port Nàutic de Roses | Tel. 972 15 20 34

- » Xopet de bloody mary amb escopinyes + Tataki de tonyina vermella amb wasabi (rave japonès) + Cruixent de gambes amb salsa romesco + Tàrtar de salmó amb cítrics + Turbot amb escuma de ceps
- » Suquet de peix de Roses
- » Coulant de xocolata amb oli d'oliva i sal de Maldon
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 38 euros (IVA inclòs)

Restaurant L'Entrecot

C/ de Joan Badosa, 9. Roses | Tel. 972 25 42 63

- » Amanida catalana | Còctel de gambes | Musclos a la marinera
- » Suquet de peix de Roses
- » Crema catalana | Flam de la casa | Gelat
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 35 euros (IVA inclòs)

Restaurant el Garum

C/ del Cap Norfeu, 24. Roses | Tel. 972 25 76 44

- » Pica-pica + Amanida amb anxoves, favetes tendres i recuit amb vinagreta de mel + Crema freda de tomàquet amb cruixent de cansalada ibèrica
- » Suquet de peix de Roses (suquet de rap i gambes)
- » Flam especiat amb gelat de ratafia
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 40 euros (IVA inclòs)

Restaurant el Mirador

C/Rembrand, 15- 17. Platja de l'Almadrava | Tel. 629785385

- » Torrades amb anxoves + Calamarsons + Musclos a la marinera
- » Suquet de peix de Roses (suquet d'escòrpura)
- » Crema catalana | Coulant de xocolata
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 40 euros (IVA inclòs). Cal reserva prèvia

Restaurant Mar y Sol

Pl. de Catalunya, 20. Roses | Tel. 972 25 21 15

- » Assortiment de torrades de la casa | Esqueixada amb cigrons | Verduretes a la brasa
- » Suquet de peix de Roses
- » Crema catalana | Trio de sorbets | Crep farcida amb panses i pinyons
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 39 euros (IVA inclòs)

Restaurant la Gua-Gua

Platja de Canyelles Petites. Roses | Tel. 972 25 77 82

- » Cloïsses amb vi blanc | Amanida de salmó marinat | Amanida marinera de tomàquet i anxoves de Roses
- » Suquet de peix de Roses
- » Crema catalana de casa | Pastís de formatge de casa | Gelat
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 54 euros (IVA inclòs).



Restaurant Mas Lledoner

Ctra. de Roses a Vilajuïga | Tel. 972 25 31 92

- » Aperitiu de la casa
- » Carpaccio de pop a la gallega + Espàrrecs verds gratinats amb salmó
- » Suquet de peix de Roses (suquet de rap)
- » Pastisset de xocolata amb gerds
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 34 euros (IVA inclòs)

Restaurant el Racó

C/ de Joan Badosa, 22 – Roses | Tel. 972 25 60 96

- » Aperitiu de la casa
- » Carpaccio de bacallà amb coulis de tomata | Calamarsons arrebossats | Tallarines saltades amb all i julivert
- » Suquet de peix de Roses (a l'estil del racó)
- » Maduixes amb nata | Trufes amb nata | Gelat de moca
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 25 euros (IVA inclòs)

Restaurant Bitàkora

Port esportiu de Roses | Tel. 972 45 80 50

- » Aperitiu Bitàkora
- » Terrina d'escalivada amb anxoves i cruixent de pernil de gla | Tallarines amb pesto
- » Suquet de peix de Roses (suquet d'escórpora)
- » Sorbet de marc de cava amb maduixes de bosc + Grana de capellà amb garnatxa
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 44 euros (IVA inclòs)

Restaurant las III Caravelas

C/ Trinitat, 75. Roses | Tel. 972 15 48 16

- » Aperitiu de la casa
- » Pa amb tomàquet i tonyina | Tapes variades del dia
- » Suquet de peix de Roses
- » El famós velouté de xocolata de la casa | Postres del dia
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 30 euros (IVA inclòs)

Restaurant el Trull

C/ de Sant Sebastià, 14. Roses | Tel. 972 25 62 61

- » Pa amb tomata i anxoves | Amanida de tomata i tonyina Musclos a la marinera
- » Suquet de peix de Roses
- » Crema catalana | Flam de la casa | Gelat
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 29 euros (IVA inclòs)

Restaurant la Cala

C/ de Sant Sebastià, 61. Roses | Tel. 972 25 61 71

- » Amanida empordanesa | Torrades amb anxoves Peixet fregit
- » Suquet de peix de Roses
- » Crema catalana | Pinya natural | Gelat Comtessa
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 32 euros (IVA inclòs). Mínim 2 persones

Hotel Canyelles Platja

Av. de Díaz Pacheco, 7-9. Roses | Tel. 972 25 65 00

- » Copa de cava de benvinguda
- » Crema de cabra de mar amb profiteroles | Amanida tèbia de bacallà i gambes amb fruita seca | Vieires farcides de múrgoles amb cava
- » Sorbet de menta fresca
- » Suquet de peix de Roses (suquet d'escòrpora i rap)
- » Tulipa de fruita tropical i gelat de crema catalana
- » Pa, aigua i vins DO Empordà. Cafè

Preu: 46 euros (IVA inclòs)



La Recepta del Suquet de Peix

Recepta d'en Francesc Lloret (Almadrava Park Hotel)

Ingredients per a 4 persones:

Peix segons mercat (escórpora, rap, lluernà...) | 4 grans d'all |
1/2 kg de pebrot verd | 1/4 kg de tomata | 1/4 kg de patates
Rossevall | 1 litre de brou de peix | picada i oli d'oliva.

Sofregiu uns grans d'all pelats, unes tires de pebrot verd i,
quan tot sigui daurat, afegiu-hi tomata pelada, espremuda,
sense granes i triturada, que heu de deixar coure.

Després, poseu-hi les patates pelades i tallades. Tot seguit, el
brou de peix i, quan bulli, els talls de peix. Ho heu de fer coure
a foc viu i, a l'últim moment, hi heu de tirar una picada d'all,
julivert i una ametlla.