

RESTAURANTS	ADREÇA	TELÈFON	RESERVA
01 Avenida	C. Jaume I, 28	972458050	SI
02 Bitakora	Port esportiu de Roses	972458050	SI
03 Ca la Valeria	C. Marià Benlliure, 9	972255194 660878178	SI
04 El Mirador de l'Almadrava	C. Rembrandt, 17	972256476	SI
05 El Trull	C. Sant Sebastià, 12	972256261	SI
06 Falconera	C. Jaume I, 24	972256445	SI
07 La Cala	C. Sant Sebastià, 61	972256171	SI
08 L'Estrop	Av. de Rhode, 149	972256007 606022186	SI
09 Roc-Fort	Ronda Miquel Oliva i Prat, 4	972257374	NO
10 Sa Brasa	Ctra. de Roses a Vilajuïga, km 2	872202653	SI
11 Santa Llúcia	Av. Díaz Pacheco, 72-78	972255105	SI
12 L'Àncora	Av. de Rhode, 62	972256386	NO



ROSES®

FES EL TEU SUQUET!

PREPARA TU SUQUET!

CUISINE TON SUQUET!

COOK YOUR OWN SUQUET!



visitroses.cat

Oficina de Turisme de Roses
Av. de Rhode, 77-79
Tel. 972 25 73 31
turisme@roses.cat



FOLLOW US: VISIT ROSES



ROSES®

22/10 - 1/11 | 2021

visit.roses.cat



SUQUET DE PEIX DE ROSES



© Ajuntament de Roses | Comunicació 2021



01- AVENIDA

Per picar:

Musclos de roca a la marinera

Pa de coca amb anxoves de la casa

i escalivada

Suquet de peix de Roses amb rap, lluernà

i gambes

El nostre pastís de formatge

Gelat català

Vi DO Empordà:

Rigau Ros Blanc Flor 2020

Celler Grup Oliveda

Preu: 35€

02- BITÀKORA

Entrants per compartir:

El nostre pop a la gallega amb puré de patata i oli de carbó

Llagostins cruixents amb salsa romesco

Anxoves amb coca de vidre amb tomàquet

Suquet de rap amb patates, gambes i

cloïsses

Postres de la casa

Vi DO Empordà

Garoina

Celler Grup Oliveda

Preu: 49€

03- CA LA VALERIA

Pica-pica

Calamars

Bacallà arrebossat

Tonyina saltejada

Suquet de peix de rap amb fumet

d'elaboració pròpia

Tiramisú casolà

Flam d'ou casolà

Sorbet de llimona

Vi DO Empordà:

Orlina

Celler Cooperatiu d' Espolla

Preu: 22€

04- EL MIRADOR DE L'ALMADRAVA

Entrants per compartir:

Peixet fregit

Cloïsses a la planxa

Gambes amb all i bitxo

Suquet de lluç i gambes

Postres de la casa

Vi DO Empordà

Garoina

Celler Oliveda

Preu: 46€

05- EL TRULL

Torrada amb brie, pebrot del piquillo i

gotes de mel

Tàrtar de salmó amb alvocat

Calamarsons a l'andalusa

Suquet de peix de la nostra costa

Crema catalana

Sopa de iogurt amb fruits vermells

Mousse de xocolata

Vi DO Empordà:

Xerrameca

Celler Cooperatiu d'Espolla

Preu: 29€

06- FALCONERA

Per compartir:

Croqueta de confit d'ànec i ceps amb

maionesa de soja

Amanida cruixent d'espínacs, burrata

i pesto

Carpaccio de pop amb oli de pebre vermell

Escopinyes al vapor i essència de romaní

Suquet de congre amb all i oli negat

Full farcit de maduixes i nata semi-muntada

Vi DO Empordà:

Sàtirs

Celler Arché Pagès

Preu: 36€

07- LA CALA

Anxoves de Roses amb pa de coca

Suquet de peix amb rap, llobarro

i calamar

Pastís de la casa

Vi DO Empordà:

Rigau Ros

Celler Oliveda

Preu: 38€

Mínim dues persones

08- L'ESTROP

Musclos a la planxa

o

Amanida

Suquet de peix de rap i clavellada

Pinya natural

o

Pastís al whisky

Vi DO Empordà

Sinols

Celler Empordàlia

Preu. 45€

09- ROCFORT

Salpicó de marisc

o

Pop a la vinagreta

Suquet de peix de rap, llobarro, lluç

gambes, escamarlans, sèpia i calamar

Crema catalana

Flam

Mousse

Poma al forn

Tiramisú

Vi DO Empordà: Vinya Verdera

Celler Empordàlia

50 € (es pot compartir entre dos)

10- SA BRASA

Entrants:

Musclos a l'allet

Calamars a l'andalusa

Carpaccio de bacallà amb tomàquets

secs, coulis de tomàquet i oli de Pau

Suquet de peix de Roses

Postres de la casa

Vi DO Empordà

Garoina

Celler Grup Oliveda

Preu: 45€

11- SANTA LLÚCIA

Amanida Santa Llúcia

Clova: musclos i cloïsses

Suquet de peix de rap i lluernà

Catalanet

Vi DO Empordà:

Cigonyes

Celler Grup Perelada

Preu: 47€

12- L'ÀNCORA

Pasta oriental d'arròs farcida de marisc

amb salsa de crancs

Amanida de temporada o musclos a la

marinera o tàrtar de dos salmons

Suquet de peix amb rap, peix del dia,

cloïsses i gambeta de Roses

Flam de la casa d'orxata i Licor 43

o pastís de formatge

Vi DO Empordà:

Garoina

Celler Oliveda

Preu: 45€