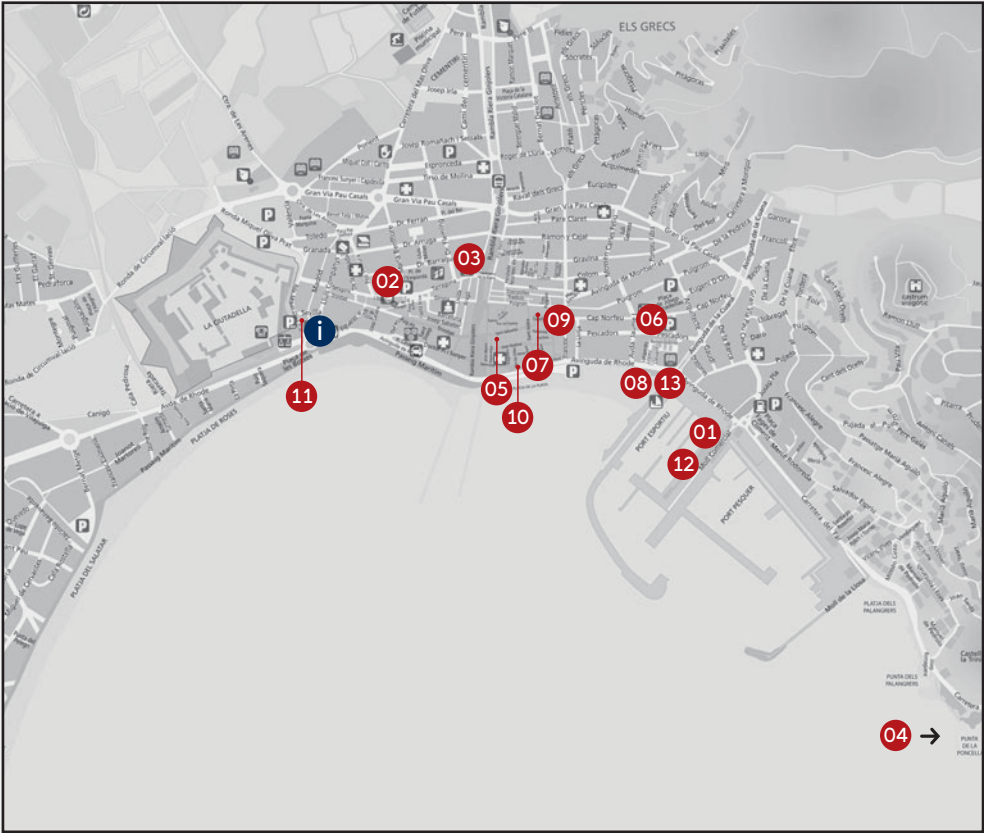


RESTAURANTS	ADREÇA	TELÈFON	RESERVA
01 Bitàkora	Port esportiu de Roses	972458050	SI
02 Ca la Valeria	C. Marià Benlliure, 9	972255194 660878178	SI
03 Cal Negre	C. Dr. Barraquer, 50	972153334	SI
04 El Mirador de l'Almadrava	C. Rembrandt, 17	972256476	SI
05 El Trull	C. Sant Sebastià, 12	972256261	SI
06 Falconera	Av. Jaume I, 24	972256445	SI
07 La Cala	C. Sant Sebastià, 61	972256171	NO
08 L'Àncora	Av. de Rhode, 62	972256386	SI
09 Rafa's	C. Sant Sebastià, 56	972254003	SI
10 Risech	Av. de Rhode, 185	972256284	SI
11 Roc Fort	Ronda Miquel Oliva i Prat, 4	972257374	NO
12 Sódemar	Port de Roses. Locals 5,6,7	972152034	SI
13 Tramonti Platja	Av. de Rhode, 64	972150599	SI



TALLERS DE CUINA DEL SUQUET DE PEIX

ROSES®



FOLLOW US: #VisitRoses

INSCRIPCIONS



15 OCTUBRE
10 anys de Falconera, 10 anys de suquet
A càrrec del xef Gregori Abella
19 h, a l'Aula Gastronòmica- Espai Juli Soler



22 OCTUBRE
Suquet de peix a l'estil Tramonti
A càrrec de la xef Isabel Mercader
19 h, a l'Aula Gastronòmica- Espai Juli Soler

Inscripcions: rosesgastronomia.cat
Preu: 7,50 €



ROSES®  Ajuntament de Roses
www.roses.cat

SUQUET DE PEIX DE ROSES

VI DO EMPORDÀ
DEL 16 AL 25
D'OCTUBRE 2026

visit.roses.cat



01- BITÀKORA
Entrants a compartir: Salmó marinat a l'estil Gravlax amb amanida mesclum i brioix amb mantega de safrà Cruixents de llagostí amb salsa romesco Calamars a l'andalusa ***
Suquet de peix de rap, cloïsses i gambes ***
Tarta Tatin amb gelat de vainilla Sopa maduixes amb gelat de fruits del bosc ***
Vi: Les Tortugues (Celler Massís de l'Albera) ***
Preu: 56 € (amb reserva prèvia)

02- CA LA VALERIA
Calamars fregits Torrada amb anxoves Espàrrecs verds amb romesco ***
Suquet de peix amb calamars, rap, patates gambes i brou casolà ***
Pastís de formatge Flam d'ou Tiramisú ***
Vi: Masia Oliveda Blanc de Blancs (Celler Oliveda) ***
Preu: 30 € (amb reserva prèvia)

03- CAL NEGRE
El nostre paté casolà de musclo amb torradetes Tàrtar de gamba de Roses ***
Suquet de peix de roca segons mercat: congre, escòrpora, lluern, rata, garneu, clavellada... ***
Mató casolà amb figues confitades al rom ***
Vi: Món Perdut (Celler Oliveda) ***
Preu: 44 € (amb reserva prèvia)

04- EL MIRADOR DE L'ALMADRAVA
Entrants a compartir: Calamars a l'andalusa Musclos a la marinera Gambes amb all i bitxo Anxoves de l'Escala amb pa de vidre amb tomata ***
Suquet de peix de rap, cloïsses i gambes ***
Pastís de formatge Sopa de maduixes ***
Vi: Les Tortugues (Celler Massís de l'Albera) ***
Preu: 56 € (amb reserva prèvia)

05- EL TRULL
Entrants a triar: Torrada amb brie, pebrot del piquillo i gotes de mel Tàrtar de tonyina amb alvocat Calamarsons a l'andalusa ***
Suquet de peix amb patates i gambes a l'estil dels pescadors de Roses ***
Crema catalana Sopa de iogurt amb fruits vermells Mousse de xocolata ***
Vi: Xerrameca (Celler Perelló) ***
Preu: 45 € (amb reserva prèvia)

06- FALCONERA
Per compartir: Croquetes de musclos a la marinera amb maionesa de julivert Pastís fred de peix de roca amb salsa tàrtara Crema calenta de moniato i llet de coco amb cruixent de butifarra de perol Carpaccio de bacallà amb encurtits i romesco ***
Suquet de peix de rapet de Roses i escamarlanets ***
Mousse de xocolata amb figues confitades i festucs ***
Vi: Babalà blanc, rosat o negre (Celler Coop. d'Espolla) ***
Preu: 46 € (amb reserva prèvia)

07- LA CALA
Torradeta de formatge i anxova Gambes a l'allet ***
Suquet de peix de clavellada ***
Pastís de formatge Sorbet de llimona ***
Vi: Bufar i Fer Ampolles (Celler Empordàlia) ***
Preu: 45 € (no cal reserva)

08- L'ÀNCORA
Per compartir: Carpaccio de gamba vermella de Roses Anxoves de Roses Tàrtar de tomàquet confitat i seitons en vinagre ***
Suquet de peix de rap i gambetes de Roses ***
Xuixo de crema amb xarrup de ratafia ***
Vi: Visionari (Celler Masia de l'Albera) ***
Preu: 49 € (Cal fer la reserva prèvia a ancoraroses.com)

09- RAFA'S
Anxoves de la Costa Brava a la planxa Amanida de tomata ***
Suquet de peix de roca de la llotja de Roses Preferentment amb gall de Sant Pere o escòrpora ***
Pastisseria variada ***
Vi: Sàtirs (Celler Arché Pagès) ***
Preu: 70 € (amb reserva prèvia)

10- RISECH
Entrants a triar: Torrada amb anxoves Vieires amb parmentier de moniato i pernil ibèric Carpaccio de pop de Cap de Creus ***
Suquet de peix de lluç i llobarro ***
Gelat de torró amb ratafia Crema catalana Profiteroles ***
Vi: Rigau Ros (Celler Oliveda) ***
Preu. 49 € (amb reserva prèvia)

11- ROCFORT
Musclos a la vinagreta ***
Suquet de peix de llobarro, lluç, clavellada, sèpia, calamar, gamba, escamarlà i llagostí ***
Crema Catalana Pera amb xocolata Tiramisú ***
Vi: Vinya Verdera (Celler Empordàlia) ***
58 € (no cal reserva) (es pot compartir entre dos)

12- SODEMAR
Aperitiu: Copa de cava de benvinguda Croquetes de gamba vermella ***
Entrants a compartir: Matrimoni d'anxoves Peixet fregit de Roses “Morralla” ***
Suquet de peix amb rap, orada, clavellada, gamba i escamarlà ***
Tap de Cadaqués ***
Vi: Garoina (Celler Oliveda) ***
75 € (amb reserva prèvia)

13- TRAMONTI PLATJA
Combinat de clova i Carxofa amb salsa de tòfona ***
Suquet de peix de rap i gambes ***
Xuixo de crema amb un toc d'anís Sorbet de limoncello ***
Vi: Les Tortugues (Celler Massís de l'Albera) ***
Preu. 53 € (amb reserva prèvia) Mínim 2 persones

