PLATS DE SUGGERIMENTS

Del 15 de maig al 15 de juny

RESTAURANT ALBA
Sonsos de l'Estartit: 15 €
Sonsos de l'Estartit amb ou de corral i tòfona de primavera: 24 €

Pl. de l'Església, 2 – L'Estartit – Tel. 972 75 14 22

RESTAURANT CLUB NÀUTIC ESTARTIT
Sonsos de l'Estartit amb ous ferrats: 22 €

Pg. Marítim, s/n – L'Estartit – Tel. 972 75 04 01

RESTAURANT GARBÍ
Cassoleta de sonsos i cloïsses amb all, bitxo i vi blanc: 19 €
Sonsos fregits: 15,50 €
Sèpia amb pèsols: 17 €

Pg. Marítim, 46 – L'Estartit – Tel. 972 09 50 72

RESTAURANT EL RACÓ DEL PORT
Sonsos de l'Estartit estil Racó del Port: 16 €

Pg. Marítim, 40 – L'Estartit – Tel. 972 75 14 79

RESTAURANT LA PALMERA
Sonsos a l'andalusa amb pa de coca amb tomata: 18 €
Mitja llagosta a la planxa amb ous de pagès i sonsos fregits: 45 €

C. Platja, 2 – L'Estartit – Tel. 972 75 09 75

RESTAURANT LA SAL
Sonsos a la donostiarra amb ou ferrat: 16,90 €
Sonsos fregits: 15,50 €

Pg. Marítim, 19 – L'Estartit – Tel. 972 75 09 76

RESTAURANT LA XULA
Sonsos com si fossin angules: 18 €

C. Platja, 26 – L'Estartit – Tel. 972 64 88 56

RESTAURANT LES CORONES
Sonsos amb all i bitxo: Preu segons mercat

Av. Roma, 50 – L'Estartit – Tel. 972 75 00 99

RESTAURANT POP & ROLL
Sonso en tempura amb sabors orientals i ou ferrat de corral: Preu segons mercat

Pg. Marítim, 16 – L'Estartit – Tel. 972 72 95 97

17 i 18 de maig de 2025

Cap de Setmana del SONSO de l'Estartit

PORT DE L'ESTARTIT

Dissabte 17 de maig

11 h Esmorzar de pescador: **Sonsada popular**

11 h Taller familiar: **Peix d'art**, a càrrec de **Cocu Associació Cultural**

11.30 h Concert vermut amb **Cant de Taverna**

18 h **L'Estartit té gust de mar.**
Visita comentada amb encant per conèixer la història i les històries de l'Estartit
Cal inscripció prèvia a: espaimedes@torroella-estartit.cat

Diumenge 18 de maig

11 h Taller familiar: **Vull ser pescador:**
(al Mirador de l'Espai Medes)
A càrrec de la **Confraria de Pescadors.**
Un recorregut carregat d'experiències vivencials per conèixer d'una manera pràctica el dia a dia de la gent del mar.
Cal inscripció prèvia a: espaimedes@torroella-estartit.cat

12 h Espectacle familiar: **Els secrets del fons del mar**, amb **Sensedrama Teatre**

12 h **Espai Medes. Un viatge al fons del mar.**
Visita comentada
Cal inscripció prèvia a: espaimedes@torroella-estartit.cat

Dissabte 17 · Biblioteca Mar de Llibres · 17 h
Temps era temps, racons de l'Estartit de fa 50 anys
Audiovisual de Josep Marquès

I durant tot el cap de setmana: **Exposició a l'Espai Medes**

Ajuntament de Torroella de Montgrí · Entitat Municipal Descentralitzada de l'Estartit · AFOMTUR · Espai Medes Port de l'Estartit · Confraria de Pescadors Peces artesanal L'Estartit · Perelada

del 15 de maig al 15 de juny

Jornades Gastronòmiques del SONSO

TORROELLA DE MONTGRÍ i L' ESTARTIT

A TORROELLA
Camí de l'aigua (Molí del Mig)

A L'ESTARTIT
Alba
Can Dalfó
Club Nàutic
Garbí
El Racó del Port
La Palmera
La Sal
La Xula
Les Corones
Medes II
Pop & Roll

Degusta el mar a les Jornades Gastronòmiques del Sonso!

A partir del **15 de maig** fins el **15 de juny**, els restaurants de Torroella de Montgrí i l'Estartit s'uneixen per celebrar les **Jornades Gastronòmiques del Sonso** un peix característic del nostre mar àmpliament apreciat en el món culinari.

El sonso de l'Estartit és un producte pescat des de la **Confraria de Pescadors de l'Estartit** amb les **arts de pesca tradicionals que són garantia de qualitat i sostenibilitat**. Amb el consum d'aquest producte tan autèntic promovem el manteniment d'un sector primari tan essencial pel nostre territori.

Durant un mes, podràs gaudir de menús especials creats per a l'ocasió, amb **tota mena de plats tant tradicionals com innovadors que tenen com a estrella principal el sonso**. Descobreix noves receptes i torna a gaudir dels sabors de sempre amb un toc d'originalitat.



I per acompanyar aquesta experiència gastronòmica inoblidable, què millor que uns **vins de la terra de màxima qualitat** per a maridar a la perfecció amb els plats de sonso.

A més de la gastronomia, les Jornades Gastronòmiques del Sonso també ofereixen **un entorn ideal per a portar a terme una escapada gastronòmica**. Gaudeix del paisatge mediterrani, passeja't per Torroella i l'Estartit i relaxa't amb el nostre entorn.

No et perdis l'oportunitat de **descobrir el sabor del mar** a les Jornades Gastronòmiques del Sonso!

Reserva la teva taula ja i prepara't per a una experiència gastronòmica inoblidable.

MENUS

RESTAURANT ALBA

Entrants: Sonsos de l'Estartit – Musclos a la brasa

Plat principal: Arròs al quadrat de Pals amb sèpia de la nostra costa i gambes de Palamós

Postres (a escollir): Coulant de xocolata 'recepta pròpia' amb gelat de vainilla Bourbon fet nostre o Pastís de formatge 'recepta pròpia'

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

44 €/persona (mínim 2 persones) – Cal reserva prèvia

Pl. de l'Església, 2 – L'Estartit – Tel. 972 75 14 22

RESTAURANT CAMÍ DE L'AIGUA (HOTEL MOLÍ DEL MIG)

Entrants per compartir: Degustació de formatge de cabra d'Ullastret amb oli d'oliva del Pedrigolet (oli d'oliva verge del Parc Natural del Montgrí, les illes Medes i el Baix Ter) – Mini patata al caliu amb hot chiili romesco – La paperina de sonsos cruixents – La cassoleta de clova de la llotja

Plat principal: Arròs negre de sèpia elaborat amb la varietat Baronet de l'Estany de Pals i allioli suau d'anxoves de l'Escala

Postres: Recuit d'Ullastret

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

39 €/persona (mínim 2 persones) – Cal reserva prèvia

Camí del Molí del Mig, s/n – Torroella de Montgrí – Tel. 972 75 53 96

RESTAURANT CAN DALFÓ

Entrant (a escollir): Sonsos o Musclos al vapor

Plat principal (a escollir): Cassola d'arròs amb sèpia de l'Estartit o Calamars farcits de peix i marisc, fets a casa

Postres: Postres a escollir de la carta

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

34,50 €/persona (mínim 2 persones)

C. Santa Anna, 13 / C. del Port, 10 – L'Estartit – Tel. 972 75 10 32

RESTAURANT LA XULA

Els nostres platillos per compartir:
Musclos en escabetx
Pa amb tomàquet
Amanida de tomàquets i ceba tendra
Sonsos com si fossin angules
Sèpia a la Brasa

Postres (a escollir): Crema catalana o Coca emborratxada o Trufes

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

35 €/persona (mínim 2 persones)
Menú disponible de dilluns a divendres no festius

C. Platja, 26 – L'Estartit – Tel. 972 64 88 56

RESTAURANT LES CORONES

Entrants per compartir: Sonsos
Musclos
A escollir entre navalles, cloïsses o rabes a l'andalusa

Plat principal (a escollir): Turbó o Rap o Corball a la brasa

Postres (a escollir): Tatin casolà o Pastís de formatge casolà

Aigua i pa inclosos

65 €/persona (mínim 2 persones, taula completa)
Cal reserva prèvia

Vi del celler Castell de Perelada DO Empordà no inclòs al preu del menú

Av. Roma, 50 – L'Estartit – Tel. 972 75 00 99

RESTAURANT HOTEL MEDES II

Entreteniment: Sobrassada de mar amb cruixent de pa

Entrant: Uns sonsos diferents, Sonsos arrebossats amb farina de cigró, sorbet d'ajo blanco i amanida de fruites

Plat principal: El peix de costa, Turbot sense espines sobre planxa de sal amb ravioli de gamba i carbó de tinta

Postres: Jalea de wakame amb cremós de coco, gelat de caramel i flor de sal

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

47 €/persona (mínim 2 persones, taula completa)
Cal reserva prèvia

C. Guillem de Montgrí, 38 – L'Estartit – Tel. 972 75 08 80