

MENÚ DE LA GAMBA DE PALAMÓS

2025

16 MAIG – 8 JUNY

 **PALAMÓS.**
Vida mediterrània







**Durant un mes,
la Gamba de Palamós certificada
amb Marca de Garantia s'eleva
al seu màxim nivell per gaudir-ne
de mil maneres diferents.**

**Tots els restaurants que participen
d'aquest *Menú de la Gamba*
s'han certificat amb la Marca
de Garantia Gamba de Palamós
per oferir la màxima qualitat
i treballar per la sostenibilitat.**



Amb aquest menú,
els restaurants certificats
amb la Marca de Garantia
Gamba de Palamós,
no només volen fer gaudir
els vostres sentits a través
de la seva gastronomia,
si no que volen reconèixer
la feina del sector pesquer
palamosí oferint-vos
el producte més preuat
d'aquesta flota pesquera.



1

ALTAMAR

Plaça de la Murada, 5, Palamós
Tel. 972 60 02 99

€ 49 Per persona
i IVA inclòs

Per començar...

Tàrtar de Gamba blanca
de Palamós

Continuem amb...

Gamba vermella mitjana
de Palamós 180 g

Acabarem amb...

Paella seca de gamba vermella
de Palamós

Les postres...

Pastís de recuit
de Jafre

Per beure...

(a part)

Servei d'aigües
minerals i pa inclòs



2

BELL PORT

Passeig del Mar, 1, Palamós
Tel. 972 31 57 72

€ 52 Per persona
i IVA inclòs

Per començar...

Anxoves de Palamós
amb unes torradetes
amb tomàquet

Continuem amb...

La nostra Gamba
de Palamós mitjana
a la planxa (200 g/pers.)

Acabarem amb...

Els clàssics fideus arrossejats
amb sípia i Gamba de Palamós

Les postres...

Postres a escollir



Cafè i xarrup



Per beure...

Una ampolla
de vi per parella



CAN BLAU

Carrer Vapor, 3, Palamós
Tels. 657 86 13 29 - 972 31 61 13

Per començar...

Torrades amb anxoves
del mediterrani

Continuem amb...

Gamba mitjana de Palamós
certificada

Acabarem amb...

Fideus a la cassola
amb o sense "xispa"

€ 62 Per persona
i IVA inclòs

Les postres...

Tiramisu
o
Coulant
de xocolata

Per beure...

Vi de la casa
Aigua
Refresc
Cafès



4

CAN QUÈL

Passeig de Mar, 42, Palamós
Tel. 686 72 35 54

€ 55 Per persona
i IVA inclòs

Per començar...

Torrades amb escalivada
i anxova feta a casa



Continuem amb...

Ració de Gamba mitjana
de Palamós certificada (12u)



Acabarem amb...

Paella 100x100
de Gamba de Palamós
amb arròs de l'estany
de Pals

Les postres...

De la casa



Per beure...

Vi Encís
de l'Empordà



Aigua



5

CASAMAR

Carrer del Nero, 3, Llafranc
Tel. 972 30 01 04

€ 115 Per persona
i IVA inclòs

L'aperitiu...

Polo de tomàquet
amb pols d'avellana
Mimètic de ametlla
amb sablé salada

Escuma de romesco
amb fil de guindilla

Per començar...

L'Ostra amb gamba de Palamós

Gamberrada...

Tàrtar de gamba vermella
de Palamós

Croqueta de gamba de vermella
de Palamós

Mini laminat de gamba
amb vinagreta de pinyons

Acabarem amb...

Arròs de l'Estany
de Pals amb gamba
de Palamós a la brasa
i picada catalana

El món dolç

Crema de llimona
amb granissat d'api
i roca efervescent

Petit fours

Per beure...

(a part)



EL NÀUTIC DE PALAMÓS

Port Vell de Palamós
Tel. 686 72 35 54

€ 55 Per persona
i IVA inclòs

Per començar...

Torradetes amb escalivada
i anxova feta a casa



Continuem amb...

Ració de Gamba mitjana
de Palamós certificada (12u)



Acabarem amb...

Paella 100x100
de Gamba de Palamós
amb arròs de l'estany
de Pals

Les postres...

De la casa



Per beure...

Vi Encís
de l'Empordà



Aigua



7

HOTEL TRIAS

Pg. del Mar, s/n, Palamós
Tel. 972 60 18 00

€ 55 Per persona
i IVA inclòs

Per començar...

Xarrup de consomé
de Gamba de Palamós
Croqueta
de Gamba de Palamós

Continuem amb...

Gambes de Palamós
a la planxa (200 gr)

Acabarem amb...

Arròs caldós
de gambes de Palamós

Les postres... (a escollir)

Crema catalana de la casa
Carpaccio de pinya
amb gelat de vainilla
i coulis de caramel
Coulant d'avellanes
amb gelat i salsa
de xocolata

Per beure...

Aigües minerals
Vi selecció Hotel Trias
(1 ampolla de vi 3 pax)
Cafè



8

LA SALA DE L'ISAAC

Carrer Barceloneta, 44, Llofriu
Tels. 972 30 16 38 - 620 37 00 03

€ 68 Per persona
i IVA inclòs

Per començar...

Carpaccio de Gamba vermella
de la Llotja de Palamós

Continuem amb...

Gamba vermella certificada
de la Llotja de Palamós
a la brasa d'olivera

Acabarem amb...

Arròs carnaroli de l'Estany de Pals
de gamba vermella certificada
de la Llotja de Palamós amb
espàrrecs de marge a la cassola

Les postres...

Maduixes de Sant Pol
de Mar macerades
amb espuma
de crema catalana

Per beure...

(a part)



10^a fira *de la* gamba *de* Palamós



7^{de} juny 2025

12—22 h. Llotja del port pesquer



8

Llofriu

- 1 ALTAMAR
- 2 BELL PORT
- 3 CAN BLAU
- 4 CAN QUEL
- 5 CASAMAR
- 6 EL NÀUTIC DE PALAMÓS
- 7 HOTEL TRIAS
- 8 LA SALA DE L'ISAAC

B A I X E M P

Palamós

4

7

2

1

3

6

Palafrugell

5

Llafranc

O R D À

C O S T A B R A V A

MENÚ

D
E
L
A

2
0
2
5

GAMBA
DE PALAMÓS



Per què aquest menú especial de la Gamba de Palamós?

Des de fa anys, els pescadors de Palamós han pres consciència de la importància de mantenir els estocs de pesca en un bon estat de conservació.

Per això treballen amb els científics i amb l'Administració per implementar mesures que assegurin el futur del recurs pesquer mitjançant una explotació responsable del mar per part de tot el sector.

Des de 2013, d'acord amb les directrius europees, s'aplica a Palamós un pla de gestió de la pesquera de gamba vermella pioner a la Mediterrània occidental.

Un pla de gestió pesquera és un acord entre tots els agents implicats pel qual es determinen uns objectius de sostenibilitat i unes especificacions per assolir-los: què es pesca, com es pesca, qui pesca, on es pesca, quan es pesca.

La Marca de Garantia Gamba de Palamós.

Una marca de qualitat registrada i protegida.

L'Ajuntament de Palamós i la Confraria de Pescadors de Palamós impulsen des de 2007 la Marca de Garantia Gamba de Palamós amb l'objectiu d'assegurar la traçabilitat del producte, augmentar la confiança dels consumidors, incrementar el valor de la gamba i protegir el recurs.

La Marca de qualitat Gamba de Palamós té per a objecte diferenciar, promoure i protegir a través d'un Pla de Control el correcte compliment dels requisits establerts en les fases d'explotació, captura, primera venda en la llotja de Palamós, comercialització, manipulació i venda del producte.

Totes les empreses que formen part de la marca passen per un procés d'auditoria, formalitzen tràmits administratius i pagament de la quota establerta en el Reglament de la Marca.



Podeu trobar-ne més informació a:
<https://confraria.cat/quees/>



Quins menús he tastat?

MENÚ DE LA GAMBA DE PALAMÓS

16 MAIG – 8 JUNY



PALAMÓS.
Vida mediterrània



Confraria
de Pescadors
de Palamós



Palamós peix



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Unió Europea
Fons Europeu
Marítim i de la Pesca