



Tots els preus són per persona amb l'IVA inclòs.

1 BAHIA. **Preu: 28,00 €**
Coca torrada amb tomata i Bunyols de bacallà. Primer plat a escollir entre: Confit Bahía o Brandada de bacallà o Pebrots farcits de brandada o Bacallà a la romana amb tomata. Plat principal a escollir entre: Arròs amb bacallà (*) o Cim i tomba de bacallà (*) o Bacallà amb samfaina o Bacallà amb romesco. Postres a escollir entre: Mató de monja o Macedònia amb gelat o Compota de poma amb iogurt i salsa de gerds. Aigua amb gas o sense o Gasosa i vi blanc, rosat o negre Mont Perdut, DO Empordà.
(*) Mínim dues persones.
Obert per dinar: DL, DC, DJ, DV, DS, DG.
Tancat per sopar.

2 BAHITOSSA. **Preu: 20,00 €**
Primer plat a escollir entre: Amanida de bacallà esqueixat o Carpaccio de bacallà o Bacallà a la romana amb tomata o Bunyols de bacallà. Plat principal a escollir entre: Brandada de bacallà o Pebrots farcits de bacallà o Bacallà amb romesco o Bacallà amb samfaina. Postres a escollir entre: Crema catalana o Flam o Gelat variat. Vi DO Empordà i aigua.
Obert per dinar: DL, DC, DJ, DV, DS, DG.
Tancat per sopar.

3 CA LA CARME. **Preu: 28,50 €**
Primer plat a escollir entre: Carpaccio de bacallà o Bunyols de bacallà. Plat principal a escollir entre: Cim i tomba de bacallà o Bacallà a la catalana. Postres a escollir entre: Crema catalana casolana o Copa de iogurt amb fruites vermelles. Aigua o 1/4 de vi.
Obert per dinar: DL, DC, DJ, DV, DS, DG.
Tancat per sopar.

4 CAN CARLUS. **Preu: 31,00 €.** **Mínim dues persones.**
Pica-pica amb: Pop a la gallega, Gambeta vermella i Cloïsses a la marinera. Plat principal a escollir entre: Bacallà a la tossenca o Cim i tomba de bacallà. Postres a escollir entre: Sorbets diversos o Profiteroles amb xocolata calenta o Crema catalana. Vi blanc Baleta d'Espelt o Rosat de Sumarroca o Negre Clot d'Encís o Cava brut Compte de Subirats.
Obert per dinar: DS, DG.
Tancat per sopar.
Restaurant obert a partir del dia 24 de febrer.

5 CAN PINI. **Preu: 38,50 €**
Aperitiu amb bunyols de bacallà. Coca de vidre amb sardines fumades. Arròs de bacallà amb pèsols. Flam blanc d'ametlla a la tossenca. Aigua i vi blanc Sinols (Empordàlia) DO Empordà.
Obert per dinar: DT, DC, DJ, DV, DS, DG.
Obert per sopar: DS.

6 CASA IGOR. **Preu: 22,50 €**
Arròs negre amb sípia. Llom de bacallà en cim i tomba. Gelat de figues amb xocolata desfeta. Copa de vi DO Catalunya.
Obert per dinar: DL, DJ, DV, DS, DG.
Obert per sopar: DL, DJ, DV, DS.

7 MESTRE D'AIXA. **Preu: 25,00 €**
Primer plat a escollir entre: Canelons de bacallà, espinacs, panses i pinyons amb beixamel d'espàrrecs verds o Torradetes amb brandada de bacallà i mel de Tossa. Plat principal: Llom de bacallà amb llit de ceba caramel·litzada, poma i salsa de pinyons. Postres a escollir entre: Tatin de poma, crumble, crema catalana i gelat de vainilla o Tiramisú de la casa. Vi de l'Empordà Calònia Vintage

blanc, rosat o negre.
Febrer, obert per dinar: DL, DT, DC, DJ, DV, DS, DG.
Obert per sopar: DC, DJ, DV, DS, DG.
Març, obert cada dia per dinar i sopar.

8 VICTÒRIA. **Preu: 28,00 €**
Amanida de bacallà marinat. Bacallà amb prunes al Marc de Cava. Postres a escollir de la carta. Aigua mineral i vi blanc de l'Empordà.
Obert per dinar: DL, DT, DC, DJ, DV, DS, DG.
Tancat per sopar.



Todos los precios son por persona con el IVA incluido.

1 BAHIA. **Preu: 28,00 €**
Coca tostada con tomate y Buñuelos de bacalao. Primer plato a elegir entre: Confit Bahía o Brandada de bacalao o Pimientos rellenos de brandada o Bacalao a la romana con tomate. Plato principal a elegir entre: Arroz con bacalao (*) o "Cim i tomba" de bacalao (*) o Bacalao con chanfaina o Bacalao con romesco. Postres a elegir entre: Requesón de monja o Macedonia con helado o Compota de manzana con yogur y salsa de frambuesas. Agua con o sin gas o Gaseosa, y vino blanco, rosado o tinto Mont Perdut, DO Empordà.
(*) Mímino dos personas.
Abierto al mediodía: LU, MI, JU, VI, SA, DO.
Cerrado por la noche.

2 BAHITOSSA. **Preu: 20,00 €**
Primer plato a elegir entre: Ensalada de bacalao desmenuzado o Carpaccio de bacalao o Bacalao a la romana con tomate o Buñuelos de bacalao. Plato

principal a elegir entre: Brandada de bacalao o Pimientos rellenos de bacalao o Bacalao con romesco o Bacalao con chanfaina. Postres a elegir entre: Crema catalana o Flan o Helado variado. Vino DO Empordà y agua.
Abierto al mediodía: LU, MI, JU, VI, SA, DO.
Cerrado por la noche.

3 CA LA CARME. **Preu: 28,50 €**
Primer plato a elegir entre: Carpaccio de bacalao o Buñuelos de bacalao. Plato principal a elegir entre: "Cim i tomba" de bacalao o Bacalao a la catalana. Postre a elegir entre: Crema catalana casera o Copa de yogur con frutos rojos. Agua o 1/4 de vino.
Abierto al mediodía: LU, MI, JU, VI, SA, DO.
Cerrado por la noche.

4 CAN CARLUS. **Preu: 31,00 €.** **Mínimo dos personas.**
Entremés con: Pulpo a la gallega, Gambita roja y Almejas a la marinera. Plato principal a elegir entre: Bacalao a la tosense o "Cim i tomba" de bacalao. Postre a elegir entre: Sorbetes diversos o Lionesas con chocolate caliente o Crema catalana. Vino blanco Baleta d'Espelt o Rosado de Sumarroca o Tinto Clot d'Encís o Cava brut Compte de Subirats.
Abierto al mediodía: SA, DO.
Cerrado por la noche.
Restaurante abierto a partir del día 24 de febrero.

5 CAN PINI. **Preu: 38,50 €**
Aperitivo con buñuelos de bacalao. Pan de cristal con sardinas ahumadas. Arroz de bacalao con guisantes. Flan blanco de almendra a la tosense. Agua y vino blanco Sinols (Empordàlia) DO Empordà.
Abierto al mediodía: MA, MI, JU, VI, SA, DO.
Abierto por la noche: SA.

6 CASA IGOR. **Preu: 22,50 €**
Arroz negro con sepia. Lomo de bacalao en "cim i tomba". Helado de higos con chocolate caliente. Copa de vino DO Catalunya.
Abierto al mediodía: LU, JU, VI, SA, DO.
Abierto por la noche: LU, JU, VI, SA.

7 MESTRE D'AIXA. **Preu: 25,00 €**
Primer plato a elegir entre: Canelones de bacalao, espinacas, pasas y piñones con besamel de espárragos trigueros o Tostaditas con brandada de bacalao y miel de Tossa. Lomo de bacalao sobre leche de cebolla caramelizada, manzana y salsa de piñones. Postre a elegir entre: Tatin de manzana, crumble, crema catalana y helado de vainilla o Tiramisú de la casa. Vino del Ampurdán Calònia Vintage blanco, rosado o tinto.
Febrero, abierto al mediodía : LU, MA, MI, JU, VI, SA, DO.
Abierto por la noche: MI, JU, VI, SA, DO.
Marzo: abierto cada día al mediodía y por la noche.

8 VICTORIA. **Preu: 28,00 €**
Ensalada de bacalao marinado. Bacalao con ciruelas al Marc de Cava. Postre a elegir de la carta. Agua mineral y vino blanco DO Empordà.
Abierto al mediodía: LU, MA, MI, JU, VI, SA, DO.
Cerrado por la noche.



Tous les prix sont par personne avec la TVA comprise.

1 BAHIA. **Prix: 28,00 €**
Toasts à la tomate et Beignets de morue. Entrée au choix : Confit Bahía ou Brandade de Morue ou Poivrons farcis de brandade ou Morue frite à la tomate. Plat principal au choix : Riz avec morue (*) ou

« Cim i Tomba » de morue (*) ou Morue à la ratatouille ou Morue à la sauce romesco. Dessert au choix : Fromage blanc de nonne ou Salade de fruits avec du glace ou Compote de pommes avec yaourt et coulis aux framboises. Eau et vin blanc, rosé ou rouge Mont Perdut, DO Empordà.

(*) Minimum deux personnes.
Ouvert à midi : LUN, MER, JEU, VEN, SAM, DIM.
Fermé au soir.

2 BAHITOSSA. **Prix: 20,00 €**
Entrée au choix : Morue en salade ou Carpaccio de morue ou Morue frite à la tomate ou Beignets de morue. Plat principal au choix : Brandade de morue ou Poivrons farcis de morue ou Morue à la sauce romesco ou Morue à la ratatouille. Dessert au choix : Crème catalane ou Flan ou Glaces variées. Eau et vin DO Empordà.
Ouvert à midi : LUN, MER, JEU, VEN, SAM, DIM.
Fermé au soir.

3 CA LA CARME. **Prix: 28,50 €**
Entrée au choix : Carpaccio de morue ou Morue en beignets. Plat principal au choix : "Cim i tomba" de morue ou Morue à la catalane. Dessert au choix : Crème catalane maison ou Coupe de yaourt aux fruits rouges. Eau ou 1/4 de vin.
Ouvert à midi : LUN, MER, JEU, VEN, SAM, DIM.
Fermé au soir.

4 CAN CARLUS. **Prix: 31,00 €.** **Minimum deux personnes.**
Hors d'œuvres avec : Poulpe galicien, petites crevettes rouges et cloïsses à la marinière. Plat principal au choix : Morue à la façon de Tossa ou « Cim i tomba » de morue. Dessert au choix : Sorbets diverses ou Profiteroles au chocolat chaud ou

Crème catalane. Vin blanc Baleta d'Espelt ou Rosé de Sumarroca ou Rouge Clot d'Encís ou Cava brut Compte de Subirats.
Ouvert à midi : SAM, DIM.
Fermé au soir.
Restaurant ouvert à partir du 24 février.

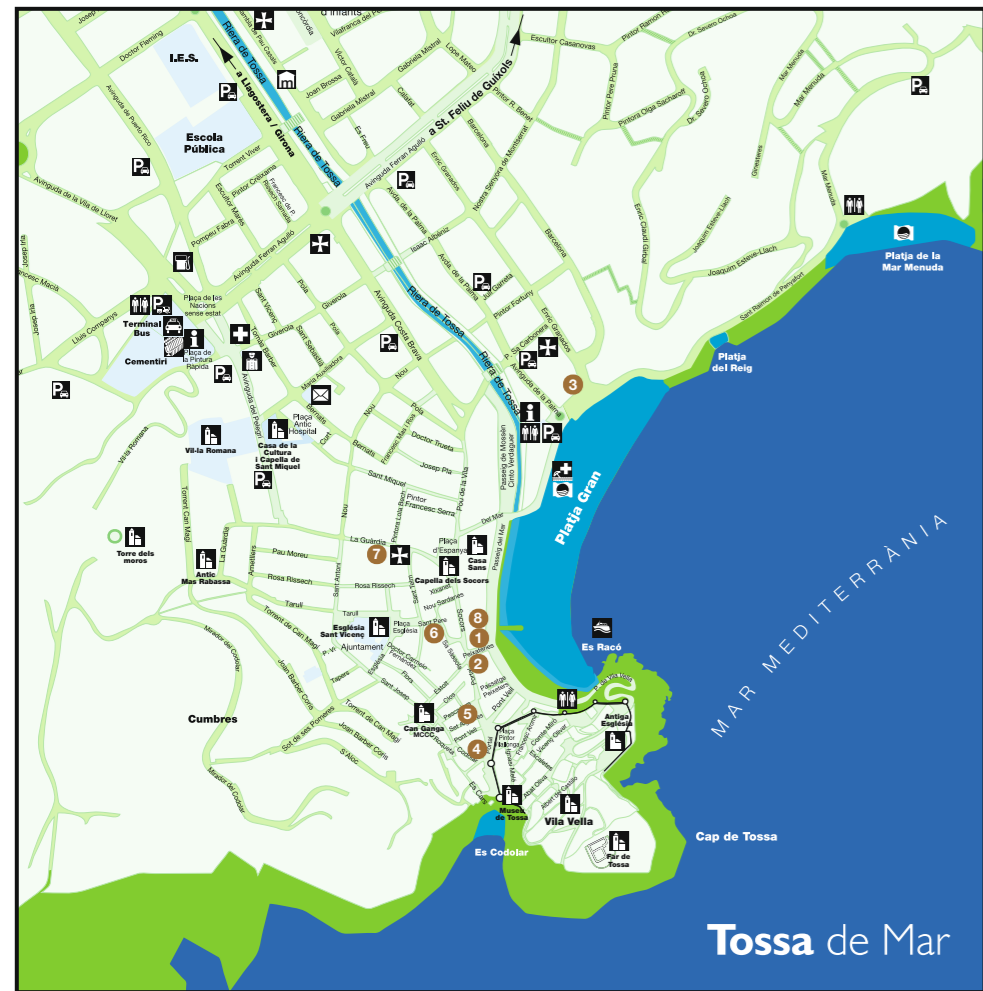
5 CAN PINI. **Prix: 38,50 €**
Apéritif avec des beignets de morue. Du pain spéciale avec des sardines fumées. Du riz à la morue avec des petits pois. Flan blanc aux amandes. Eau et vin blanc Sinols (Empordàlia) DO Empordà.
Ouvert à midi : MAR, MER, JEU, VEN, SAM, DIM.
Ouvert au soir : SAM.

6 CASA IGOR. **Prix: 22,50 €**
Riz à l'encre avec seiches. "Cim i tomba" de morue. Glace aux figues avec du chocolat chaud. Coupe de vin DO Catalunya.
Ouvert à midi : LUN, JEU, VEN, SAM, DIM.
Ouvert au soir : LUN, JEU, VEN, SAM.

7 MESTRE D'AIXA. **Prix: 25,00 €**
Entrée au choix: Cannellonis farcis de morue, épinards, raisins secs et pignons, avec une béchamel aux asperges vertes ou Des petits toasts à la brandade de morue et au miel de Tossa. Plat principal : filet de morue sur un lit d'oignons caramélisés, pomme et une sauce aux pignons. Dessert au choix: Tatin de pomme, crumble, crème catalane et glace à la vanille ou Tiramisu maison. Vin de l'Empordà Calònia Vintage blanc, rosé ou rouge.
Février , ouvert à midi : LUN, MAR, MER, JEU, VEN, SAM, DIM.
Ouvert au soir : MER, JEU, VEN, SAM, DIM.
Mars : ouvert tous les jours à midi et au soir.



8 VICTORIA. **Prix: 28,00 €**
Morue mariné en salade. Morue avec des pruneaux au Marc de Cava. Dessert à choisir de la carte. Eau et vin blanc de l'Empordà.
Ouvert à midi : LUN, MAR, MER, JEU, VEN, SAM, DIM.
Fermé au soir.



DL: GI 53-2018



TOSSA DE MAR

Oficina Municipal de Turisme

Avinguda del Pelegrí, 25 · Edifici La Nau
17320 TOSSA DE MAR (Costa Brava - Girona) Spain
Tel. +34 972 340 108
info@infotossa.com · www.infotossa.com


Costa Brava
www.costabrava.org





La Cuina del Bacallà

A Tossa de Mar,
del 17 de febrer
al 25 de març de 2018



LA COCINA DEL BACALAO
Del 17 de febrero al 25 de marzo de 2018

LA CUISINE DE LA MORUE
Du 17 février jusqu'au 25 mars 2018

Restaurants · Restaurants

1 BAHIA   
Passeig de Mar, 19 / Socors, 4
Tel. 972 340 322 - 620 851 276
bahitossa@hotmail.com
www.restaurantbahiatossa.com

2 BAHITOSSA   
Peixateries, 1
Tel. 620 851 276
bahitossa@hotmail.com
www.restaurantbahitossa.com

3 CA LA CARMÉ 
Enric Granados, 1
Tel. 972 342 758
info@restaurantcalacarme.com
www.restaurantcalacarme.com

4 CAN CARLUS   
Portal, 20
Tel. 972 340 804
cancarlus@wanadoo.es
www.cancarlus.com

5 CAN PINI   
Portal, 12
Tel. 972 340 297
hola@canpini.com
www.canpini.com

6 CASA IGOR  
Sant Pere, 9
Tel. 972 342 572
restaurantcasaigor@gmail.com

7 MESTRE D'AIXA 
La Guàrdia, 23
Tel. 972 340 068
pizzeria@mestredaixa.net
www.mestredaixa.net

8 VICTÒRIA 
Passeig de Mar, 23
Tel. 972 340 166
info@hrvictoriatossa.com
www.hrvictoriatossa.com