



Tots els preus són per persona amb IVA inclòs.

**1 BAHIA.** Preu: 30,00 €

Aperitiu: 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 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: Biscuit de xocolata o Mató o Iogurt amb compota o Crema catalana. Aigua i vi DO Empordà.

(\*) Mínim dues persones.

**Obert per dinar:** DL, DC, DJ, DV, DS, DG.

**Tancat per sopar.**

**2**

**CAN CARLUS.** Preu: 32,00 €. Mínim dues persones.

Primer plat: Pica-pica amb pop a la gallega, gambeta saltada 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. Aigua i vi blanc, rosat o negre DO Empordà o Cava brut nature Lacrima Baccus.

**Obert per dinar:** DS, DG.

**Tancat per sopar.**

**3**

**CAN PINI.** Preu: 35,00 €

Primer plat: Croquetes de bacallà amb maionesa de pebrot escalivat. Plat principal: Llom de bacallà confitat amb romaní i ceba rossa. Postres: Flam blanc d'ametlla a la tossenca. Vi Jardins DO Empordà.

**Obert per dinar:** DT, DC, DJ, DV, DS, DG.

**Tancat per sopar.**

**4**

**MESTRE D'AIXA.** Preu: 25,00 €

Primer plat: Amanida de favetes, bacallà, cansalada cruixent i romesco. Plat principal: Bacallà confitat

amb el seu pil-pil i carpaccio de peus de porc. Postres a escollir entre: Bunyols de Quaresma o Crema catalana o Postres de músic. Aigua i vi blanc, rosat o negre Calònia DO Empordà.

**Obert per dinar:** DL, DT, DC, DJ, DV, DS, DG.

**Obert per sopar:** DL, DT, DC, DJ, DV, DS, DG.

**5**

**MINERVA.** Preu: 27,00 €

Primer plat: Pica-pica amb bunyols de bacallà i carpaccio de pop. Plat principal: Bacallà a la catalana. Postres a escollir entre: Crema catalana o Flam o Macedònia o Brownie o Sorbet de mojito. Pa, aigua i vi de les botegues Perelada DO Empordà.

**Obert per dinar:** DL, DT, DJ, DV, DS, DG.

**Obert per sopar:** DV, DS, DG.

**6**

**PIZZERIA BELLO.** Preu: 28,00 €

Primer plat a escollir entre: Carpaccio de cecina amb ruca, encenalls de parmesà i oli de tomàquet o Crema de tubercles o Musclos marinera. Plat principal: Bacallà amb mongetes seques. Postres a escollir entre: Crema catalana o Tiramisú o Mousse de xocolata. Aigua i vi blanc Jom Nou Terra Alta.

**Obert per dinar:** DL, DT, DC, DJ, DV, DS, DG.

**Obert per sopar:** DL, DT, DC, DJ, DG.

**7**

**SA MURALLA.** Preu: 29,00 €

Primer plat a escollir entre: Croquetes de bacallà o Brandada de bacallà amb panses i pinyons o Pebrots del piquillo farcits de bacallà. Plat principal a escollir entre: Bacallà amb mussolina d'all o Bacallà a l'aroma de mel o Bacallà amb cigrons i cloïsses. Postres a escollir entre: Mousse de xocolata o Carpaccio de pinya amb gelat de coco o Crema catalana. Aigua i vi Jardins de Perelada DO Empordà.

**Obert per dinar:** DL, DT, DJ, DV, DS, DG.

**Tancat per sopar.**



Todos los precios son por persona con el IVA incluido.

**1 BAHIA.** Precio: 30,00 €

Aperitivo: 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 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: Biscuit de chocolate o Requesón o Yogurt con compota o Crema catalana. Agua y vino DO Empordà.

(\*) Mínimo dos personas.

**Abierto al mediodía:** LU, MI, JU, VI, SA, DO.

**Cerrado por la noche.**

**2**

**CAN CARLUS.** Precio: 32,00 €. Mínimo dos personas.

Entremés con pulpo a la gallega, gambita saltada y almejas a la marinera. Plato principal a elegir entre: Bacalao a la tossenca o "Cim i tomba" de bacalao. Postre a elegir entre: Crema catalana o Lionesas con chocolate caliente o Sorbetes diversos. Agua y vino blanco, rosado o tinto DO Empordà o Cava brut nature Lacrima Baccus.

**Abierto al mediodía:** SA, MI, JU, VI, SA, DO.

**Cerrado por la noche.**

**3**

**CAN PINI.** Precio: 35,00 €

Primer plato: Croquetas de bacalao con mayonesa de pimiento escalivado. Plato principal: Lomo de bacalao confitado con romero y cebolla. Postre: Flam blanco de almendra a la tossenca. Vino Jardins DO Empordà.

**Abierto al mediodía:** MA, MI, JU, VI, SA, DO.

**Cerrado por la noche.**

**4**

**MESTRE D'AIXA.** Precio: 25,00 €

Primer plato: Ensalada de habitas, bacalao, panceta crujiente y romesco. Plato principal: Bacalao confitado

al pilpil con carpaccio de manitas de cerdo. Postre a elegir entre: Buñuelos de Quaresma o Crema catalana o Postre de músico (frutos secos y moscatel). Agua y vino blanco, rosado o tinto Calònia DO Empordà.

**Abierto al mediodía:** LU, MA, MI, JU, VI, SA, DO.

**Abierto por la noche:** LU, MA, MI, JU, VI, SA, DO.

**5**

**MINERVA.** Precio: 27,00 €

Entremés con buñuelos de bacalao y carpaccio de pulpo. Plato principal: Bacalao a la catalana. Postres a elegir: Crema catalana o Flan o Macedonia o Brownie o Sorbete de mojito. Pan, agua y vino de las bodegas Perelada DO Empordà.

**Abierto al mediodía:** LU, MA, JU, VI, SA, DO.

**Abierto por la noche:** VI, SA, DO.

**6**

**PIZZERIA BELLO.** Precio: 28,00 €

Primer plato a elegir entre: Carpaccio de cecina con rúcula, virutas de parmesano y aceite de tomate o Crema de tubérculos o Mejillones a la marinera. Plato principal: Bacalao con alubias. Postres a elegir entre: Crema catalana o Tiramisú o Mousse de chocolate. Agua y vino blanco Jom Nou Terra Alta.

**Abierto al mediodía:** LU, MA, MI, JU, VI, SA, DO.

**Abierto por la noche:** LU, MA, MI, JU, DO.

**7**

**SA MURALLA.** Precio: 29,00 €

Primer plato a elegir entre: Croquetas de bacalao o Brandada de bacalao con pasas y piñones o Pimientos del piquillo rellenos de bacalao. Plato principal a elegir entre: Bacalao a la muselina de ajo o Bacalao al aroma de miel o Bacalao con garbanzos y almejas. Postres a elegir entre: Mousse de chocolate o Carpaccio de piña con helado de coco o Crema catalana. Agua y vino Jardins de Perelada DO Empordà.

**Abierto al mediodía:** LU, MA, JU, VI, SA, DO.

**Cerrado por la noche.**



Tous les prix sont par personne avec la TVA comprise.

**1 BAHIA.** Prix: 30,00 €

Apéritif : Pain de coca à la tomate et beignets de morue. Entrée au choix : Confit Bahía ou Brandade de morue ou Poivrons farcis de brandade ou Morue à la tomate. Plat principal au choix : Riz à la morue (\*) ou « Cim i Tomba » de morue (\*) ou Morue à la ratatouille ou Morue à la sauce romesco. Dessert au choix : Biscuit au chocolat ou Fromage blanc ou Yaourt à la compote ou Crème brûlée. Eau et vin DO Empordà. (\*) Minimum deux personnes.

**Ouvert à midi :** LUN, MER, JEU, VEN, SAM, DIM.

**Fermé au soir.**

**2**

**CAN CARLUS.** Prix: 32,00 €. Minimum deux personnes.

Hors d'œuvres avec poule galicene, petites crevettes rouges sautées et cloïsses à la mariniera. Plat principal au choix : Morue à la façon de Tossa ou « Cim i tomba » de morue. Dessert au choix : Sorbets diversos ou Profiteroles au chocolat chaud ou Crème brûlée. Eau et vin blanc, rosé ou rouge DO Empordà ou Cava brut nature Lacrima Baccus.

**Ouvert à midi :** SAM, DIM.

**Fermé au soir.**

**3**

**CAN PINI.** Prix: 35,00 €

Entrée : Croquettes de morue avec mayonnaise au poivron rôti. Plat principal : Filet de morue confite au romarin et à l'oignon. Flan blanc aux amandes. Vin Jardins DO Empordà.

**Ouvert à midi :** MAR, MER, JEU, VEN, SAM, DIM.

**Fermé au soir.**

**4**

**MESTRE D'AIXA.** Prix: 25,00 €

Entrée : Salade aux fèves fines, à la morue et au bacon maigre croustillant avec sauce romesco. Plat principal : Morue confite au pil-pil avec carpaccio de pieds de

porc. Dessert au choix : Beignets de Carême ou Crème brûlée ou Fruits secs avec muscat. Eau et vin blanc, rosé ou rouge Calònia DO Empordà.

**Ouvert à midi :** LUN, MAR, MER, JEU, VEN, SAM, DIM.

**Ouvert au soir :** LUN, MAR, MER, JEU, VEN, SAM, DIM.

**5**

**MINERVA.** Prix: 27,00 €

Hors d'œuvres avec beignets de morue et carpaccio de poule. Plat principal : Morue à la catalane. Dessert au choix : Crème brûlée ou Crème caramel ou Salade de fruits ou Brownie ou Sorbet au mojito. Pain, eau et vin Perelada DO Empordà.

**Ouvert à midi :** LUN, MAR, JEU, VEN, SAM, DIM.

**Ouvert au soir :** VEN, SAM, DIM.

**6**

**PIZZERIA BELLO.** Prix: 28,00 €

Entrée au choix : Carpaccio de viande de bœuf séchée à la roquette, aux copeaux de parmesan et à l'huile de tomate ou Crème aux tubercules ou Moules à la mariniera. Plat principal : Morue aux haricots secs. Dessert au choix : Crème brûlée ou Tiramisu ou Mousse au chocolat. Eau et vin blanc Jom Nou Terra Alta.

**Ouvert à midi :** LUN, MAR, MER, JEU, VEN, SAM, DIM.

**Ouvert au soir :** LUN, MAR, MER, JEU, DIM.

**7**

**SA MURALLA.** Prix: 29,00 €

Entrée au choix : Croquettes de morue ou Brandade de morue aux raisins secs et aux pignons ou Poivrons de piquillo (petits poivrons rouges) farcis de morue. Plat principal au choix : Morue à la mousseline d'ail ou Morue parfumée au miel ou Morue aux pois chiches et aux cloïsses. Dessert au choix : Mousse au chocolat ou Carpaccio d'ananas à la glace de noix de coco ou Crème brûlée. Eau et vin Jardins de Perelada DO Empordà.

**Ouvert à midi :** LUN, MAR, JEU, VEN, SAM, DIM.

**Fermé au soir.**





DL: GI 128-2020



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,  
de l'1 al 31 de març  
de 2020

**LA COCINA DEL BACALAO**  
Del 1 al 31 de marzo de 2020

**LA CUISINE DE LA MORUE**  
Du 1er jusqu'au 31 mars 2020

## Restaurants · Restaurants

**1 BAHIA**   
Passeig de Mar, 19 / Socors, 4  
Tel. +34 972 340 322  
bahitossa@hotmail.com  
www.restaurantbahiatossa.com

**2 CAN CARLUS**   
Portal, 20  
Tel. +34 620 302 970  
crobaz@gmail.com  
www.cancarlostossa.es

**3 CAN PINI**   
Portal, 12  
Tel. +34 972 340 297  
hola@canpini.com  
www.canpini.com

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

**5 MINERVA**   
Av. Sant Raimon de Penyafort, 7  
Tel. +34 972 340 939  
restaurantminervatossa@gmail.com

**6 PIZZERIA BELLO**   
Sant Ramon de Penyafort, 9  
Tel. +34 972 340 865  
bello@pizzeriabello.com  
www.pizzeriabello.com

**7 SA MURALLA**  
Portal, 16  
Tel. +34 972 341 128  
samurallatossa@hotmail.com  
www.samuralla.com

La Cuina  
del  
Bacallà