

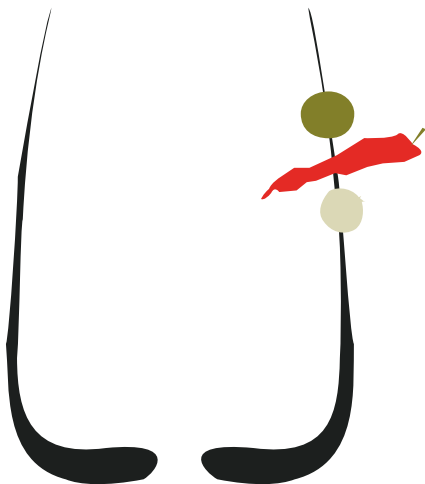


COMERC  
FIGUERES



Ajuntament  
de Figueres

INEDIT  
Damm



# TASTETS SURREALISTES

**FIGUERES**

del **15/6** al **15/7** de 2017

22 establiments et presenten la inspiració daliniana a través d'una selecció de tastets maridats amb cervesa Inedit

[www.tastetssurrealistes.com](http://www.tastetssurrealistes.com)

amb el suport de la  
Fundació Gala-Salvador Dalí



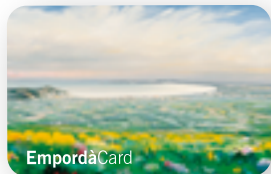
Generalitat  
de Catalunya

INEDIT recomana el consum responsable. 4'8°

# EmpordàCard ésDiferent



**FES-TE-LA!**  
[www.empordacard.net](http://www.empordacard.net)



**DESCARREGA'T  
GRATIS L'APP  
I GAUDEIX  
DE LA RUTA**



**APP**  
**GASTRONOMIA SFERA**  
ON MENJAR, BEURE I DIVERTIR-SE

# INEDIT

## Damm

GERVERSA DE MALTA I BLAT  
AMB ESPÈCIES



Inedit en recomana el consum responsable. 4,8°



Em complau adreçar-me a vosaltres per tal de presentar-vos la IV edició dels Tastets Surrealistes, organitzada conjuntament per l'Ajuntament de Figueres i Comerç Figueres Associació, i en la qual 22 establiments de la Ciutat ens presentaran la inspiració daliniana a través d'una selecció de tastets maridats amb una cervesa Inedit.

Tot i que amb un component eminentment gastronòmic, no podem oblidar que aquesta acció té com a principal objectiu el foment de l'activitat econòmica, el motor de la qual ve representada en gran mesura, en la nostra Ciutat, pel sector del comerç i de la restauració.

Des d'aquestes línies, voldria lloar el treball en equip, que fa que deixem de banda el nostre costat més egoista i que ha permès que aquesta acció es consolidés. El treball en equip entès com la necessitat de col·laborar per fer possibles uns objectius comuns, uns objectius de Ciutat, que van més enllà de les simples necessitats individuals. Quant de cert té allò de que "junts podem arribar molt més lluny que si anem sols".

I en segon lloc, també lloar els immillorables socis de viatge: Per un cantó, el coorganitzador d'aquest esdeveniment, Comerç Figueres Associació, amb el seu President, el Sr. Lluís De Anguera, en la seva incansable tasca de dinamització del comerç. També la cervesera catalana Estrella Damm, que ha cregut en aquest projecte de manera incondicional i des del primer dia, així com la Fundació Gala-Salvador Dalí, que ha permès que aquesta acció estigui ambientada en l'obra i la figura del nostre figuerenc més il·lustre, el Mestre Salvador Dalí.

**Benvinguts a Figueres, terra de gastronomia i surrealisme.**

Jordi Masquef Creus  
Regidor de Fires i Mercats de l'Ajuntament de Figueres  
Lluís de Anguera Marín  
President de Comerç Figueres Associació

**F**igueres treballa bé per recuperar la seva expressió gastronòmica i ho fa celebrant la cinquena edició dels Tastets Surrealistes, una oferta alimentària i lúdica que uneix allò que fa de Figueres una ciutat reconeguda mundialment, el Museu Dalí, amb una tradició hostalera amable i culinàriament d'una riquesa extrema. Del 15 de juny al 15 de juliol 2017 viu aquest recorregut gastrosurrealista que en aquesta edició compta amb 22 establiments participants que et presenten la inspiració daliniana a través dels seus plats. Escull la teva proposta maridada amb la cervesa Inedit, prova els 6 tastets a preus que van dels 15€ a 25€ i sorprèn el teu paladar amb propostes del tot surrealistes.

**Bon profit!**

**F**igueres trabaja intensamente para recuperar su expresión gastronómica y lo hace celebrando la quinta edición de los "Tastets Surrealistas", una oferta alimentaria y lúdica que une lo que hace de Figueres una ciudad reconocida mundialmente, el Museo Dalí, y la tradición hostelera amable y culinariamente de una riqueza extrema. Del 15 de junio al 15 de julio 2017 vive este recorrido gastrosurrealista que en esta edición cuenta con 22 establecimientos participantes que te presentan la inspiración daliniana a través de sus platos. Elige tu propuesta maridada con cerveza Inedit, prueba las 6 degustaciones a precios que van de los 15€ a 25€ y sorprende a tu paladar con propuestas del todo surrealistas.

**Buen provecho!**



**P**our la cinquième année consécutive, Figueres mobilise toute son énergie autour de la pleine expression de sa gastronomie, par le biais de la proposition actuelle de la tapa appelée ici dégustation. Des Dégustations surréalistes, une proposition gastronomique et ludique qui associe ce qui a fait la célébrité mondiale de Figueres: le musée Dalí et une tradition hôtelière caractérisée par son amabilité et son immense richesse culinaire. Ce concept prendra forme entre le 15 juin et le 15 juillet 2017. Un mois pour vivre cet itinéraire gastronomico-surréaliste avec 22 établissements participants que s'inspirent de Dalí pour composer leurs plats. Faites votre choix et accompagnez-le de la bière Inedit. Goûtez les 6 dégustations, entre 15 et 25€, et surprenez votre palais avec ces propositions pour le moins surréalistes.

**Bon appétit!**

**F**igueres is working hard to recover its gastronomic expression and it is doing so for the fifth year running by means of an up-to-date proposal: Surrealist Tapas. A gastronomic, entertaining offer that combines what makes Figueres a city that is recognised worldwide -the Dalí Museum- with a tradition of friendly hotels and restaurants with extremely rich cuisine. This event will take place from the 15th of June to the 15th of July 2017, a month during which you can enjoy from this surrealist gastronomic route. In this edition, 22 participating establishments share their Dalian inspiration which they express in their dishes. Choose your proposal and combine it with Inedit beer, try out the six tapas options at prices ranging from €15.00 to €25.00 and surprise your palate with surreal proposals.

**Enjoy yourselves!**

25 €



bonretorn.com

Av. Barcelona, 36  
972 50 46 23

## 1 BON RETURN

### Qui vol interessar als altres ha de provocar-los

Poma Rossini... amb crema de ceps, fetge d'ànec i reducció de Garnatxa.  
Manzana Rossini... con crema de boletus, hígado de pato y reducción de Garnacha.  
Pomme Rossini... à la crème aux cèpes, foie de canard et réduction de Garnacha.  
Apple Rossini... with cream of boletus mushrooms, duck liver and Garnacha reduction.

### El temps és una de les poques coses que ens queden

Sardines amb all i julivert... en forma de bunyols / Sardinas con ajo y perejil... en forma de buñuelos / Sardines à l'ail et au persil... sous forme de beignets.  
Sardines with parsley and garlic... dumpling-style.

### La vida ha d'ésser una festa continuada

Bacallà amb pebrot i tomata... brandada, coulis de pebrot escalivat i tomata concassé.  
Bacalao con tomate y pimientos ... brandada, coulis de pimiento asado y tomate concassé / Morue au poivron et à la tomate... brandade, coulis de poivron grillé et tomate concassée / Cod with tomatoes and peppers... brandade, roast pepper coulis and tomato concasse.

### La vida és inspirar, respirar i expirar

Ous i crustacis... remenats amb llagostins al perfum de tòfona / Huevos y crustáceos... revueltos con langostinos al perfume de trufa / Œufs et crustacés... brouillade aux crevettes au parfum de truffe / Eggs and crustaceans... scrambled eggs with king prawns and truffle aroma.

### Una pintura és una fotografia feta a mà

Galta de vedella... melòs en raviolis, el seu suc i un toc de formatge blau / Carrillada de ternera... meloso en raviolis, su jugo y un toque de queso azul / Joue de veau... moelleux en raviolis, son jus et une touche de fromage bleu.  
Beef cheek casserole... with ravioli, sauce and a hint of blue cheese.

### ...més dolça que la sang

L'ou de Torre Galatea decorat pels ocellets... de xocolata blanca amb rovell de maracujà i crumble de coco / El huevo de Torre Galatea decorado por los pajaritos... de chocolate blanco con yema de maracujá y crumble de coco / L'œuf de Torre Galatea décoré par les oisillons... au chocolat blanc, pulpe de maracuja et crumble à la noix de coco.  
Torre Galatea egg decorated by the birds... in white chocolate with passionfruit cream and coconut crumble.

Acompanyat de cervesa Inedit

25 €



marcjoli.com

Santa Margarida, 6  
972 67 74 45

## 2 CAL MÚSIC

### Kokaine inspiration

Tapa n°1 /8

### Pakidermus insectus

Tapa n°2 /32

### Pa amb tomata i pernil

Tapa n°3 /23

### Els fruits saborosos

Tapa n°4 /2

### Buuutifarra

Tapa n°5 /33

### La gallina dels ous d'or

Tapa n°6 /13

Acompanyat de cervesa Inedit

22 €



tripadvisor.com

3 CAN MODEST

Bruc, 20  
972 67 52 24  
687 285 090

### Tela daligram (1972)

Salmorejo.

### La cesta de pan (1945)

Pernil cruixent amb pa amb tomata / Jamón crujiente con pan con tomate.  
Jambon croustillant sur pain à la tomate / Crispy ham on bread and tomato.

### Paisaje cerca de Figueres (1910)

Cassola de cloïsses, musclos, espàrrecs verds, ceba de Figueres i fino La Ina.  
Cazuela de almejas, mejillones, espárragos verdes, cebolla de Figueres y fino La Ina / Cassolette de palourdes, moules, asperges verdes, oignons de Figueres et vin fin La Ina / Casserole of clams, mussels, green asparagus, Figueres onions and La Ina dry sherry.

### Estación de Perpignan (1965)

Carbassó farcit de papillota de verdures amb gambes i salsa cafè de París.  
Calabacín relleno de papillote de verduras con gambas y salsa café de París.  
Courgette farcie aux légumes et crevettes en papillote sauce Café de Paris.  
Courgette stuffed with vegetable papillote with prawns and Café de Paris sauce.

### Escena de cabaret (1922)

Arròs negre amb calamarsons / Arroz negro con chipirones / Riz noir aux petits calmars / Rice with squid ink and baby squid.

### El torero alucinógeno (1970)

Filet de porc ibèric amb ceps i reducció de Pedro Ximénez / Solomillo de cerdo ibérico con boletus y reducción de Pedro Ximénez / Filet de porc ibérique aux cèpes et réduction de Pedro Ximénez / Iberian pork fillet with boletus mushroom sauce and Pedro Ximénez reduction.

Acompanyat de cervesa Inedit

22 €



coordenadesrestaurant.com

4 COORDENADES

Mestre Manuel de Falla, 2  
972 50 05 82

### Sopa que Salvador Dalí se'n llepava els dits

Capuccino de sopa d'all / Capuccino de sopa de ajo / Capuccino de soupe d'ail / Garlic soup capuccino.

### «No temas a la perfección, nunca la alcanzarás»

Ous trencats amb pernil / Huevos rotos con jamón / Œufs brouillés au jambon / Broken eggs with ham.

### Arròs amb llet de llagostí

Arròs cremós de llagostí / Arroz cremoso de langostino / Riz crémeux aux crevettes / Creamy rice with king prawns.

### Paisaje de Portlligat con tormenta cercana(1956)

Mar i muntanya / Mar y montaña / Mer et montagne / Surf'n'turf.

### El nostre secret.....

Secret ibèric amb salsa de kumkumat / Secreto ibérico con salsa kumkumat  
Tranche de porc ibérique sauce au curcuma / Fillet of iberian pork with kumquat sauce.

### Pastís de formatge????? A on?

Cheesecake / Tarta de queso / Tarte au fromage / Cheesecake.

Acompanyat de cervesa Inedit

25 €



hotelduran.com

5 DURAN

Lasauca, 5  
972 50 12 50

22 €



eldynamic.com

6 EL DYNAMIC

Monturiol, 2  
972 50 00 03

### El tresor del Pla de Tudela

Ostra, perla negra, Aqua Cava / Ostra, perla negra, Aqua Cava.  
Huitre, perle noire, Aqua Cava / Oyster, black pearl, Aqua Cava.

### La croqueta alucinògena de Gadus Morhua

Croqueta de brandada de bacallà, pilpil, tàrtar de tomata / Croqueta de brandada de bacalao, pilpil, tartar de tomate / Croquette de brandade de morue, pilpil, tartare de tomate / Croquette of cod brandade, pilpil, tomato tartare.

### L'ou micuit observant la formació d'un nou èsser

Ou cuit a baixa temperatura, patata líquida, tòfona, foie / Huevo cocido a baja temperatura, patata líquida, trufa, foie / Œuf cuit à basse température, pomme de terre liquide, truffe, foie gras / Egg cooked at a low temperature, potato puree, truffle, foie gras.

### El cargol que té peus de porc

Galet farcit i peus de porc cruixents / Galet relleno y manitas de cerdo crujientes / Galet (pâte) farci et pieds de porc croustillants / Pasta shells stuffed and crunchy pig's trotters.

### La vedella atòmica i l'univers del caos

Galta de vedella amb ceps, poma, aire de vermut / Carrillada de ternera con boletus, manzana, aire de vermut / Joue de veau aux cèpes, pomme, air of vermouth / Casserole of beef cheek, boletus mushrooms, apple, scent of vermouth.

### La morfologia maca-irònica del formatge blanc

Macaró amb formatge d'ovella, confitura de maduixes / Macaron con queso de oveja, confitura de fresas / Macaroni au fromage de brebis, confiture de fraises / Sheep's cheese roll with strawberry jam.

Acompanyat de cervesa Inedit

### Calippo gelat

Gaspatxo de maduixes "molt fred" / Gazpacho de fresas "muy frio".  
Gaspacho aux fraises "très froid" / "Very cold" strawberry gazpacho.

### L'ou Phoenix

Ou d'ur amb clara rosa-remolatxa / Huevo duro con clara rosa-remolacha.  
Œuf dur au blanc rose-betterave / Boiled egg with beetroot pink egg white.

### Amanida lila

Barreja d'enciams lilosos / Mezcla de lechugas lilas / Mélange de salades mauves / Purple leaves.

### Les Black-ves

Patates negres amb salsa brava i allada / Patatas negras con salsa brava y al ajillo / Pommes de terre noires sauce piquante et aillade / Black potatoes with spicy brava sauce and garlic sauce.

### Fusta d'embotits fumats

Embotits surrealistes de mar / Embutidos surrealistas de mar.  
Charcuterie surréaliste de mer / Surrealist seafood sausage.

### Ostra en metamorfosi

Mar i muntanya en tàrtar / Mar y montaña en tartar / Mer et montagne en tartare / Surf'n'turf tartare.

Acompanyat de cervesa Inedit

25 €



hotelemporda.com

Av. Salvador Dalí, 170  
972 50 05 62

7 EL MOTEL

### Anxova de Port-Lligat, tomatà cor de bou

Palet de tomatà i anxova de Cadaqués / Palé de tomate y anchoa de Cadaqués / Palette de tomate et anchois de Cadaqués / Cadaqués anchovy and tomato pâté.

### El coriandre en el punt de l'alcavat

Carpaccio d'alcavat amb coriandre / Carpaccio de aguacate al cilantro. Carpaccio d'avocat à la coriandre / Avocado carpaccio with coriander.

### La màgia de la vainilla en el món de Dalí

Tàrtar d'orada amb mango i vainilla / Tartar de dorada con mango y vainilla. Tartare de dorade à la mangue et à la vanille / Tartare of gilt-head sea bream with mango and vanilla.

### La gamba de Roses en el color sèpia

Ravioli de gambes a la tinta de sèpia / Ravioli de gambas a la tinta de sepia. Ravioli aux crevettes à l'encre de seiche / Prawn ravioli with squid ink.

### Le lapin et la saucisse en la cuisine de Dalí

Conill amb botifarra de perol esparracada / Conejo con butifarra de perol esparracada (butifarra rasgada) / Lapin à la saucisse catalane défaits. Rabbit with butifarra sausage.

### La sopa de maduixes a l'anís estrellat

Sopa de maduixes, jus de poma i anís estrellat, sorbet de cítrics. Sopa de fresas, jugo de manzana y anís estrellado, sorbete de cítricos. Soupe de fraises, jus de pomme et anis étoilé, sorbet d'agrumes. Soup of strawberry, star anise and apple juice, citrus fruit sorbet.

Acompanyat de cervesa Inedit

25 €



elpavolador.com

Nou, s/n - Vilatenim  
972 50 98 04

8 EL PA VOLADOR

### Ses menuts i es tròpic

Laminadura de fetge d'ànec, cruixent d'ametlles i chutney de mango i cardamom. Dulce de hígado de pato, crujiente de almendras y chutney de mango y cardamomo / Lamelles de foie gras de canard, croustillant aux amandes et chutney à la mangue et cardamome / Sweet duck liver, almond crunch and mango chutney with cardamom.

### Blau en sa salabró

Sardina de la mar d'Amunt, marinada amb cítrics mediterranis / Sardina de la mar de Amunt, marinada con cítricos mediterráneos / Sardine de la mer d'Amunt, marinade aux agrumes méditerranéens / Mar d'Amunt sardine marinated with Mediterranean citrus fruits.

### Núvols foscos al Pla de Tudela

Vieira, núvol de tinta de sèpia i emulsió de fonoll del Pla de Tudela / Vieira, nube de tinta de sepia y emulsió de hinojo del Pla de Tudela / Noix de Saint-Jacques, nuage d'encre de seiche et émulsion de fenouil du Pla de Tudela / Scallop, squid ink mist and Pla de Tudela dill emulsion.

### Octopus mirant al cel del Peni

Pop de potera, oli de sèsam, engrunes de "panco" i maionesa de gingebre i remolacha / Pulpo de potera, aceite de sésamo, migas de "panco" y mayonesa de jengibre y remolacha / Poulpe de Potera, huile de sésame, miettes de "panco" et mayonnaise au gingembre et à la betterave / Octopus, sesame oil, "panco" crumbs, and beetroot and ginger mayonnaise.

### Esbardellament del blat fermentat

Pa de panses de tres crostons, escalopat de porc d'ibèric confitat amb salsa de grosella i sàlvia / Pan de pasas de tres picos, escalopado de cerdo ibérico confitado con salsa de grosella y salvia / Pain aux raisins à trois croûtons, escalope de porc ibérique confite, sauce à la groseille et à la sauge / Raisin bread and escalope of Iberian pork with a blackberry and sage glaze.

### S'Aranella en estar pur

Roca de la illa de S'Aranella i moras del Cap de Creus / Roca de la isla de S'Aranella y moras del Cap de Creus / Rocher de l'île de S'Aranella et mûres du Cap de Creus. Roca de la isla de S'Aranella and Cap de Creus blackberries.

Acompanyat de cervesa Inedit

18 €



## 9 EL PATI

Muralla, 7  
972 53 97 12



21 €



## 10 EL PELEGRÍ

hotelpirineospelegri.com

Av. Salvador Dalí, 68  
972 50 03 12



### Pepos

Mini burger de vedella / Mini burger de ternera / Mini burger de veau.  
Mini beefburger.

### 007

Mini burger de vedella amb ceba caramelitzada, foie i reducció de porto.  
Mini burger de ternera con cebolla caramelizada, foie y reducción de oporto.  
Mini burger de veau à l'oignon confit, foie gras et réduction de porto.  
Mini beefburger with caramelised onion, foie gras and port reduction.

### Tradicional

Mini burger amb bacon, ceba i ou / Mini burger con beicon, cebolla y huevo.  
Mini burger au bacon, oignon et œuf / Mini burger with bacon, onions and egg.

### Dalí

Mini burger amb sobrassada i Camembert / Mini burger con sobrasada y Camembert / Mini burger à la sobrassada et au Camembert.  
Mini burger with sobrassada and Camembert.

### Guallanesa

Mini burger amb guacamole / Mini burger con guacamole / Mini burger au guacamole / Mini burger with guacamole.

### Granjera

Mini burger de pollastre / Mini burger de pollo / Mini burger au poulet.  
Mini chicken burger.

Acompanyat de cervesa Inedit

### Bigotis en remull

Xarrup de reducció de porto amb fruits secs i escuma de foie / Chupito de reducción de oporto con frutos secos y espuma de foie / Petit verre de réduction de porto aux fruits secs et mousse de foie / Shot of port reduction with fruit and nuts and foie gras froth.

### Torre Galatea

Torre de patata amb ou de guatlla i salsa de vi negre / Torre de patata con huevo de codorniz y salsa de vino tinto / Tour de pommes de terre, œuf de caille et sauce au vin rouge / Potato tower with quail egg and red wine sauce.

### Rellotges Tous

Torrada amb mil fulles de pernil d'ànec i llimones Kumquat confitades.  
Tostada con milhojas de jamón de pato y limones Kumquat confitados.  
Tartine grillée au millefeuille de jambon de canard et citrons Kumquat confits.  
Toasted millefeuille with duck ham and caramelised kumquat-lemons.

### L'Estrella d'en Dalí

Cruixent de patata amb salsa brava i allioli d'alfàbrega / Crujiente de patata con salsa brava y alioli de albahaca / Croustillant de pomme de terre sauce piquante et alioli au basilic / Crunchy potato chunks with spicy "brava" sauce and basil aioli.

### Els Llavís Dalinians

Pasta brisa farcida d'ànec i peres / Pasta brisa rellena de pato y peras / Pâte brisée farcie au canard et aux poires / Shortcrust pastry stuffed with duck and pears.

### El Pa Bomba Daliniana

Farcit de trufa de xocolata blanca, sobre un llit d'escuma d'almívar de llet.  
Relleno de trufa de chocolate blanco sobre un lecho de espuma de dulce de leche / Farcit de truffe au chocolat blanc sur un lit de mousse de confiture de lait / White chocolate truffle on a sweet creamy caramel froth.

Acompanyat de cervesa Inedit

20 €



elrinconcubano.cat

Jonquera, 11  
633 332 002

## 11 EL RINCÓN CUBANO

### El somni

Mini amanida d'escarola amb ous de guatlla i bacallà amb vinagreta de magrana / Mini ensalada de escarola con huevos de codorniz y bacalao con vinagreta de granada / Mini salade de scarole aux œufs de caille et morue à la vinaigrette de grenade / Mini chicory salad with quail eggs and cod in a pomegranate vinaigrette.

### La persistència de la memòria

Torre de calamar en la seva tinta / Torre de calamar en su tinta.  
Tour de calamar dans son encre / Squid tower in squid ink.

### La temptació de Sant Antoni

Gambeta de Roses amb xocolata i puré de patata amb ceba cruixent de Figueres / Gamba de Roses con chocolate y puré de patata con cebolla crujiente de Figueres / Petite crevette de Roses au chocolat et à la purée de pomme de terre aux oignons croustillants de Figueres / Roses shrimp with chocolate and mashed potatoes with crunchy Figueres onions.

### Leda atòmica

Magret d'ànec de l'Empordà amb reducció de vi ranci i figues.  
Magret de pato del Empordà con reducción de vino rancio e higos.  
Magret de canard de l'Empordà sur une réduction de vin rancio aux figues.  
Empordà duck magret with a reduction of mellow wine and figs.

### L'espectre del sex-appeal

Botifarra dolça amb poma confitada i canyella / Botifarra dulce con manzana confitada y canela / Saucisse douce aux pommes confites et à la cannelle / Sweet botifarra sausage with caramelised apple and cinnamon.

### Torre Galatea

Cilindre de poma farcit de crema catalana i coronat de brunyol de l'Empordà / Cilindro de manzana relleno de crema catalana y coronado con buñuelo del Empordà / Cylindre de pomme farci de crème catalane et couronné d'un beignet de l'Empordà / Apple cylinder filled with crema catalana and topped with an Empordà dumpling.

Acompanyat de cervesa Inedit

25 €



Sant Josep, 1  
972 50 48 86

## 12 EL VERMUT

### Construcció tova de bacallà

Bombetes de bacallà / Bombillas de bacalao / Beignets de morue.  
Cod bulbs.

### La sardina atòmica

Sardina escabetejada / Sardina escabechada / Sardine à l'escabèche.  
Sardine in brine.

### Elements enigmàtics d'un farcell

Farcell d'espàrrecs verds amb Joselito / Rollito de espárragos verdes con Joselito / Petit paquet aux asperges vertes au Joselito.  
Joselito ham Green asparagus rolls.

### La metamorfosi de l'Empordà 1

Mini panet de tinta de calamar amb xocobravo / Mini panecillo de tinta de calamar con chocobravo / Mini pain d'encre de calamar à la seiche sauce piquante / Mini bread roll with squid ink and chocobravo.

### La metamorfosi de l'Empordà 2

Mini panet de vedella rossa gallega i ruca / Mini panecillo de ternera rubia gallega y rúcula / Mini pain de veau de Galice et roquettes.  
Mini bread roll with Galician Blonde beef and rocket.

### L'apoteosi del vermut

Borratxo vermut amb gelat de vainilla de Madagascar / Bizcocho borracho de vermut con helado de vainilla de Madagascar / Baba au vermouth sur glace à la vanille de Madagascar / Sponge drenched in vermouth with Madagascar vanilla ice cream.

Acompanyat de cervesa Inedit

22 €



## 13 GRANADA VINS

Muralla, 1  
679 467 289

### Els tres crostons

Pa de tres crostons amb tomata i pernil ibèric / Pan de tres picos con pan con tomate y jamón ibérico / Trois croûtons de pain à la tomate et jambon ibérique / Bread triangles with Iberian ham and tomato.

### Pescadors de l'Escala

Timbal d'escalivada amb anxoves de l'Escala / Timbal de escalivada con anchoas de L'Escala / Timbale de légumes grillés aux anchois de L'Escala. Escalivada timbale with L'Escala anchovies.

### Gala

Pebrot del piquillo farcit de brandada de bacallà amb beixamel de pebrot. Pimiento del piquillo relleno de brandada de bacalao con bechamel de pimiento / Poivron du piquillo farci de brandade de morue à la béchamel au poivron / Piquillo peppers stuffed with cod brandade and pepper béchamel.

### El bastó de Dalí

Broqueta de pollastre marinat amb llima i orenga / Pincho de pollo marinado con lima y orégano / Brochette de poulet mariné à la lime et à l'origan. Chicken kebab marinated in lime and oregano.

### Vaixell de tonyina

Dau de tonyina fresca a l'aroma de jengibre / Dado de atún fresco al aroma de jengibre / Dé de thon frais à l'arôme de gingembre / Dice of fresh tuna with ginger aroma.

### La cúpula

Xampinyó farcit de verdures / Champiñón relleno de verduras. Champignon farci aux légumes / Mushroom stuffed with vegetables.

Acompanyat de cervesa Inedit

17,50 €



## 14 JAMON 100%

Pujada Castell, 20  
665 722 813

### Relojes blandos

PORC, Xoriç ibèric i fuet de Vic / CERDO, Chorizo ibérico y fuet de Vic. PORC Chorizo Ibérico et saucisse sèche de Vic / PORK, Iberian chorizo and Vic fuet sausage.

### Plato exótico

CANIBALISME, Meló amb pernil de gla ibèric / CANIBALISMO, Melón con jamón de cebo ibérico / CANNIBALISME Melon au jambon Cebo Ibérico. CANNIBALISM, Melon with Iberian ham.

### Sodomias

CARN, Pa de tres crostons amb paté de Jabugo i sobrassada de Jabugo. CARNE, Pan de tres picos con paté de Jabugo y sobrasada de Jabugo. VIANDE Pain aux trois croûtons au pâté de Jabugo et sobrassada de Jabugo. MEAT, Bread triangles with Jabugo pâté and Jabugo sobrassada.

### Como a Gala

AFRODISÍAC, Tête de Moine / AFRODISÍACO, Tête de Moine. APHRODISIAQUE Tête de Moine / APHRODISIAC, Tête de Moine.

### La delicia del pequeño mártir

ENTREMESOS, Oliva gegant amb pop i pebrot vermell. ENTREMESOS Aceituna gigante con pulpo y pimiento rojo. ENTREMETS Olive géante au poulpe et au poivron rouge. STARTERS, Giant olive with octopus and red pepper.

### Les panachés panachés

PEIX I MARISC, Carpaccio de gamba amb amanida i reducció de balsàmic. PESCADO Y MARISCO, Carpaccio de gamba con ensalada y reducción de balsámico / POISSON ET FRUITS DE MER Carpaccio de crevette et salade sur réduction de vinaigre balsamique / FISH AND SHELLFISH, Prawn carpaccio with salad and a balsamic reduction.

Acompanyat de cervesa Inedit

20 €



Peralada, 48  
972 51 44 36

## 15 LA QUEIXALADA

### Casa familiar d'es Llaner

Matrimoni de carxofa i gamba amb salsa fina de romesco / Matrimonio de alcachofa y gamba con salsa fina de romesco / Mariage d'artichaut et crevette sauce fine romesco / Artichokes and prawns with fine Romesco sauce.

### Retrat de l'àvia cosint

Hamburguesa triturada amb salsa de ceps i reducció de vi / Hamburguesa triturada con salsa de boletus y reducció de vino / Hamburger haché sauce aux cèpes et réduction de vin / Minced hamburger with boletus mushroom sauce and wine reduction.

### Les Fires de Figueres

Làmina de formatge de cabra amb encenalls de pernil salat i tomata natural / Lámina de queso de cabra con virutas de jamón y tomate natural. Lamelle de fromage de chèvre aux copeaux de jambon salé et tomate naturelle / Slice of goat's cheese with ham shavings and fresh tomato.

### Port Alger

Crema de carbassa amb encenalls de botifarra negra / Crema de calabaza con virutas de botifarra negra / Crème de potiron aux copeaux de boudin noir / Cream of pumpkin with black butifarra sausage shavings.

### Autoretrat amb "l'humanité"

Crema de trufa amb cansalada i ou de guatlla / Crema de trufa con panceta y huevo de codorniz / Crème de truffe au lard et œuf de caille. Cream of truffle with streaky bacon and quail eggs.

### Platja adormida

Sobrassada amb parmesà i mel / Sobrassada con parmesano y miel. Sobrassada au parmesan et au miel / Sobrassada with Parmesan and honey.

Acompanyat de cervesa Inedit

25 €



Santa Llogaia, 58  
972 51 64 20  
Les Forques

## 16 LA QUINTA FORCA

### La persistència de la memòria

Escuma de bacallà, bou de mar, romesco / Espuma de bacalao, buey de mar, romesco / Mousse de morue, tourteau, romesco. Cod mist, crab, romesco sauce.

### El gran Masturbador

Parmesà, foie gras, poma / Parmesano, foie gras, manzana. Parmesan, foie gras, pomme / Parmesan, foie gras, apple.

### Los elefantes

Risotto de múrgoles, botifarra negra i menta / Risotto de colmenillas, butifarra negra y menta / Risotto aux morilles, boudin noir et menthe. Risotto with true morels mushrooms, black butifarra sausage and mint.

### Jirafa en llamas

Teriyaki de tonyina, llima i escalivada / Teriyaki de atún, lima y escalivada. Teriyaki de thon, lime et légumes grillés / Tuna teriyaki with lime and escalivada.

### La tentación de Sant Antonio

Hamburguesa d'ibèric, ou escumat, Dijon / Hamburguesa de ibérico, huevo poché, mostaza de Dijon / Hamburger de porc ibérique, œuf poché, moutarde de Dijon / Iberian pork burger, poached egg, Dijon mustard.

### Los primeros días de la primavera

Fruits vermells, iogurt / Frutos rojos, yogur / Fruits rouges, yaourt. Red fruits, yoghurt.

Acompanyat de cervesa Inedit

19 €



Av. Costa Brava, 33  
639 81 66 85

17 MOMA 33

### Port lligat

Vermut amb broqueta "vermut" / Vermut con pincho "vermut" / Vermouth and tapa "vermouth" / Vermouth with "vermouth" tapa.

### Dalí-Gala

Carpaccio de pop / Carpaccio de pulpo / Carpaccio de poulpe.  
Octopus carpaccio.

### Torre Galatea

Niu de pebrot escalivat amb formatge de cabra / Nido de pimiento asado con queso de cabra / Nid de poivron grillé au fromage de chèvre.  
Nest of roast peppers with goat's cheese.

### Apotheosis

Pa de tres crostons amb empedrat d'ou i tomata / Pan de tres picos relleno de empedrat de huevo y tomate / Pain aux trois croûtons à la salade de légumes secs à l'œuf et à la tomate / Bread triangles stuffed with empedrat of egg and tomato.

### Mae West

Llavi de pa amb galta de porc, cruixent de cansalada i patates palla.  
Labio de pan con carrillada de cerdo, crujiente de panceta y patatas paja.  
Lèvre de pain à la joue de porc, croustillant de lard et pommes paille.  
Lip of bread with pork cheek casserole, crunchy streaky bacon and fried potato sticks.

### La temptació

Pa de pessic amb fruita, xocolata i didal de garnatxa / Bizcocho con fruta, chocolate y dedal de garnacha / Génoise aux fruits, chocolat et dé de grenache / Fruit flan with chocolate and a thimble of Grenache.

Acompanyat de cervesa Inedit

15 €



18 MONTSERRAT

montserratcatering.com

Vilafant, 31  
972 50 99 68

### Pa

Brioche farcit amb tàrtar de vedella i mostassa / Brioche relleno de tartar de ternera y mostaza / Brioche farcie au tartare de veau et moutarde.  
Brioche stuffed with beef tartare and mustard.

### Caça

Amanida Cèsar amb pit de pintada i poma verda / Ensalada César con pechuga de pintada y manzana verde / Salade César au blanc de pintade et pomme verte / Cesar salad with breast of guinea fowl and green apple.

### Ànec

Foie mi-cuit amb pera a la vainilla / Foie mi-cuit con pera a la vainilla.  
Foie gras mi-cuit aux poires et à la vanille / Mi-cuit foie gras with pear and vanilla.

### Formatge

Coca cruixent amb formatge Camembert caramel·litzat, ceba i olivada.  
Coca crujiente con queso Camembert caramelizado, cebolla i olivada.  
Tourte croustillante au Camembert caramélisé, oignon et olivade.  
Crunchy coca bread with caramelised Camembert cheese, onion and olive paste.

### LLagosta

Broqueta de llagosta i mango / Pincho de langosta y mango / Brochette de langouste et mangue / Lobster and mango brochette.

### Peix

Sandvitx amb carpaccio de tonyina i vinagreta de soja / Sándwich con carpaccio de atún y vinagreta de soja / Sandwich au carpaccio de thon et vinaigrette de soja / Tuna carpaccio and soya vinaigrette sandwich.

Acompanyat de cervesa Inedit

22 €



restaurantimperial.com

P. Gala i Salvador Dalí, 5  
972 67 76 15

19 **NOU IMPERIAL**

22 €



Santa Margarida, 13  
872 98 94 59

20 **NOU SABOYA**

### La mantis

Crema de cireres sobre fabetes estofades amb sèpia i xocolata / Crema de cerzas sobre habitas estofadas con sepia y chocolate / Crème de cerises sur petites fèves à l'étuvée aux seiches et au chocolat / Cherry cream on baby broad beans stuffed with squid and chocolate.

### Els calaixos

Torrada de pasta de full amb crema d'alberginies amb pesto i sardines fumades / Tostada de hojaldre con crema de berenjenas al pesto y sardinas ahumadas / Tartine grillé de pâte feuilletée à la crème d'aubergine au pesto et sardines fumées / Puff pastry with aubergine cream with pesto and smoked sardines.

### Els elefants

Amanida de Torteau al xerès, envinagrats i llagostins / Ensalada de Torteau al jerez, encurtidos y langostinos / Salade de tourteau au xérès, conserves au vinaigre et crevettes / "Torteau" cheese salad with sherry, pickles and king prawns.

### Els ous

Filet de llenguado sobre espinacs i crema fina d'estragó / Filete de lenguado sobre espinacas y crema fina de estragón / Filet de sole sur épinards et crème fine à l'estragon / Fillet of sole on spinach and fine tarragon cream.

### Els cargols

Cargols gratinats amb allioli sobre tatakí de vedella i salsa maragda / Caracoles gratinados con allioli sobre tatakí de ternera y salsa esmeralda / Escargots gratinés à l'aioli sur tatakí de veau sauce émeraude / Snails gratin, with aioli beef tatakí and emerald sauce.

### Les formigues

Mousse de mascarpone amb fruits vermells i xocolata gianduj, crema de gerds i cruixents / Mousse de mascarpone con frutos rojos y chocolate gianduj, crema de frambuesas y crujientes / Mousse de mascarpone aux fruits rouges et chocolat gianduja, crème de framboises et croustillants / Mascarpone mousse with red fruits and gianduja chocolate, raspberry cream and crumble.

Acompanyat de cervesa Inedit

### El loco Dalí

Con de brandada de bacalla i pebrot / Cono con brandada de bacalao y pimienta. Cône à la brandade de morue et au poivron / Cod and pepper brandade cone.

### Huevos gigantes

Ou de croqueta / Huevo de croqueta / Œuf en croquette / Egg croquette.

### Torre galatea

Parmentier d'ànec confitat amb ou de guatlla / Parmentier de pato confitado con huevo de codorniz / Parmentier de canard confit et œuf de caille. Duck Parmentier with quail egg.

### Los elefantes

Broqueta d'albergínia confitada amb mozzarella i pernil. Pincho de berenjena confitada con mozzarella y jamón. Tapa d'aubergine confite à la mozzarella et au jambon. Brochette of caramelised aubergine with mozzarella and ham.

### Relojes blandos

Hummus amb olives negres / Hummus con aceitunas negras. Houmous aux olives noires / Hummus with black olives..

### Pa de 3 crostons

Hamburguesa de marisc i peix / Hamburguesa de marisco y pescado. Hamburger de fruits de mer et poisson / Fish and shellfish burger.

Acompanyat de cervesa Inedit

25 €



hotelronda.com

Av. Salvador Dalí, 17  
972 50 39 11

21 RONDA

### Hippie gamba

Gamba, farina i oli / Gamba, harina y aceite / Crevette, farine et huile.  
Prawn, flour and oil.

### Paleta de vestigis atàvics

Farina, mantega, pebrot, albergínia i anxova / Harina, mantequilla, pimienta, berenjena y anchoa / Farine, beurre, poivron, aubergine et anchois.  
Flour, butter, pepper, aubergine and anchovy.

### Ou al plat sense plat

Patata, bacó i ou / Patata, beicon y huevo / Pomme de terre, bacon et œuf. Potatoes, bacon and egg.

### La corona d'en Dalí

Calamar i verdura / Calamar y verdura / Calamar et légumes.  
Squid and vegetables.

### El secret de la Gala

Secret ibèric i Pedro Ximénez / Secreto ibérico y Pedro Ximénez.  
Tranche de porc ibérique et Pedro Ximénez / Fillet of iberian pork and Pedro Ximénez.

### El petó de Mae West

Farina, mantega, ou, fruits vermells, nata i xocolata / Harina, mantequilla, huevo, frutos rojos, nata y chocolate / Farine, beurre, œuf, fruits rouges, chantilly et chocolat / Flour, butter, egg, red fruits, cream and chocolate.

20 €



restaurant-transit.com

Av. Vilallonga, 65  
972 67 46 89

22 TRANSIT

### La nova poma

Foie, poma i vainilla / Foie, manzana y vainilla / Foie gras, pomme et vanille.  
Foie gras, apple and vanilla.

### Pizza de mar inaugural

Pasta d'arròs, plàncton / Pasta de arroz, plancton / Pâte de riz, plancton.  
Rice noodles, plankton.

### Potito per a pares

Patata, trufa, ou / Patata, trufa y huevo / Pomme de terre, truffe, œuf.  
Potato, truffle, egg.

### Vieira en flames

Vieira, moniato / Vieira, boniato / Noix de Saint-Jacques, pommes de terre douce / Scallop, sweet potatoes.

### Retrat cruixent en 3d

Garrí, remolatxa i ametlles / Cochinillo, remolacha y almendras.  
Cochon de lait, betterave et amandes / Suckling pig, beetroot, and almonds.

### Llavis Mae West

Llavis de gerdés amb xocolata blanca i iogurt / Labios de frambuesa con chocolate blanco y yogur / Lèvres de framboises au chocolat blanc et yaourt / Raspberries with white chocolate and yoghurt.

Acompanyat de cervesa Inedit

Acompanyat de cervesa Inedit



## Figueres centre

### 2 Cal Músic

Sta. Margarida, 6 - Figueres  
De 13 a 15 h. de dimarts a diu-  
menge i de 20 a 22.30 h.  
de dimarts a dissabte.  
[www.marcjoli.com](http://www.marcjoli.com)  
972 67 74 45  
[info@marcjoli.com](mailto:info@marcjoli.com)

### 4 Coordenades

Mestre Manuel de Falla 2 - Figueres  
Juny: 13 / 15.30 (de dm a diu)  
nits 20.30 / 22.30 (de dj a diss)  
Juliol: 13 / 15.30  
nits 20.30 / 22.30 (de dm a diss)  
[www.coordenadesrestaurant.com](http://www.coordenadesrestaurant.com)  
972 50 05 82

### 5 Duran

Lasauca, 5 - Figueres  
Obert tots els dies de la setmana  
de 12.45 a 16 i de 20.30 a 23 h.  
Només amb reserva prèvia.  
[www.hotelduran.com](http://www.hotelduran.com)  
972 50 12 50  
[info@hotelduran.com](mailto:info@hotelduran.com)

### 6 Dinàmic

Monturiol, 2 - Figueres  
Cada dia de 20 a 24 h.  
[www.eldynamic.com](http://www.eldynamic.com)  
972 50 00 03  
[hola@eldynamic.com](mailto:hola@eldynamic.com)

### 9 El Pati

Muralla, 7 - Figueres  
de 17 a 03 h.  
972 53 97 12  
[saboyagranada@gmail.com](mailto:saboyagranada@gmail.com)

### 11 El Rincón Cubano

Jonquera, 11 - Figueres  
De dilluns a diumenge de 09 a 01 h.  
[www.elrinconcubano.cat](http://www.elrinconcubano.cat)  
633 332 002  
[figuerescateringicocteles@gmail.com](mailto:figuerescateringicocteles@gmail.com)

### 12 El Vermut

Sant Josep, 1 - Figueres  
De dilluns a dissabte:  
11 a 24 h.  
972 50 48 86  
[vermutfigueras@gmail.com](mailto:vermutfigueras@gmail.com)

### 13 Granada Vins

Muralla, 1 - Figueres  
De dilluns a dissabte de  
13 a 16 h i de 20 a 24 h.  
679 467 289  
[saboyagranada@gmail.com](mailto:saboyagranada@gmail.com)

### 14 Jamón 100%

Pujada del Castell, 20 - Figueres  
De dilluns a diumenge de  
10.30 a 21.30 h.  
665 722 813

### 19 Nou Imperial

P. Gala i Salvador Dalí, 5 - Figueres  
De dilluns a diumenge de 10 a 24 h.  
972 67 76 15  
[nouimperial@gmail.com](mailto:nouimperial@gmail.com)

### 20 Nou Saboya

Sta. Margarida, 13 - Figueres  
De dilluns a dissabte de 20 a 23 h.  
872 98 94 59  
[nousaboyafigueres@gmail.com](mailto:nousaboyafigueres@gmail.com)



## Figueres ciutat

### 1 Bon Retorn

Av. Barcelona, 36 - Figueres  
De dimarts a diumenge,  
13 a 15.30 / 20 a 22.30  
[www.bonretorn.com](http://www.bonretorn.com)  
972 50 46 23  
[info@bonretorn.com](mailto:info@bonretorn.com)

### 3 Can Modest

Bruc, 20 - Figueres  
Dilluns migdia i de  
dimecres a diumenge,  
migdia i nit, de 10 a 16  
i de 20 a 23 h.  
972 67 52 24 - 687 285 090  
[www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com)

### 7 El Motel

Av. Salvador Dalí, 170 - Figueres  
Obert cada dia de 12.45 a 15.30 h.  
i de 20.45 a 22.30 h.  
[www.hotelemporda.com](http://www.hotelemporda.com)  
972 50 05 62  
[hotelemporda@hotelemporda.com](mailto:hotelemporda@hotelemporda.com)

### 8 El Pa Volador

Nou, s/n - Vilatenim  
De dilluns a dissabte de 10 a 23 h.  
Diumenges de 10 a 16 h.  
[www.elpavolador.com](http://www.elpavolador.com)  
972 50 98 04  
[info@elpavolador.com](mailto:info@elpavolador.com)

### 10 El Pelegrí

Av. Salvador Dalí, 68  
De dimarts a diumenge  
de 13 a 16 h. i 20 a 22.30 h.  
Diumenge nit i dilluns tot el dia  
tancat.  
[www.hotelpirineospelegri.com](http://www.hotelpirineospelegri.com)  
972 50 03 12  
[info@hotelpirineospelegri.com](mailto:info@hotelpirineospelegri.com)

### 15 La Queixalada

Peralada, 48 - Figueres  
Migdies, divendres i dissabte de  
13 a 15.30 h. Nits, de dimarts a  
diumenge de 19.30 a 23.30h.  
972 51 44 36  
[pizzerisqueixalada@gmail.com](mailto:pizzerisqueixalada@gmail.com)

### 16 La Quinta Forca

Santa Llogaia, 58 - Vilafant  
De dimarts a diumenge  
972 51 64 20  
[restaurantlaquintaforca@hotmail.com](mailto:restaurantlaquintaforca@hotmail.com)

### 17 Moma 33

Av. Costa Brava, 33 - Figueres  
De dilluns a dissabte de 07 a 23 h.  
Diumenge tancat  
639 81 66 85  
[costa\\_magda@hotmail.com](mailto:costa_magda@hotmail.com)

### 18 Montserrat

Vilafant, 31 - Figueres  
Dilluns de 9 a 15 h.  
De dimarts a dissabte de 9 a 15 h i  
de 17 a 21 h.  
Diumenge de 10 a 15 h.  
[www.montserratcatering.com](http://www.montserratcatering.com)  
972 50 99 68  
[botiga@montserratcatering.com](mailto:botiga@montserratcatering.com)

### 21 Ronda

Av. Salvador Dalí, 17 - Figueres  
De dilluns a divendres de 13 a  
16 h i de 19.30 a 22.30 h.  
Dissabtes de 13 a 15.50 h i de  
19.30 a 23 h.  
[www.hotelronda.com](http://www.hotelronda.com)  
972 50 39 11  
[info@hotelronda.com](mailto:info@hotelronda.com)

### 22 Transit

Av. Vilallonga, 65 - Figueres  
De dill a dim: de 07.30 a 17.30 h  
De dij a diss: de 07.30 a 23.00 h  
Diu i festius: de 12.00 a 23.00 h  
El menú es servirà únicament en  
el servei de sopars. Vacances del  
19/6 al 29/6 (ambdós inclosos).  
[www.restaurant-transit.com](http://www.restaurant-transit.com)  
972 67 46 89  
[info@restaurant-transit.com](mailto:info@restaurant-transit.com)



Fem-ho  
junts!



DESCARREGA'T L'APP



Figueres  
Millora

INFORMA DIRECTAMENT DE  
LES INCIDÈNCIES DE LA CIUTAT,  
SIGUES PART ACTIVA DE  
#FIGUERESMILLORA



COMERC  
FIGUERES

# TASTA I GUANYA

Retalla, omple aquesta butlleta  
i segella-la a 6 establiments  
participants. Porta-la a la seu de  
Comerç Figueres al C/ Caamaño, 3  
(972 28 43 87), a partir del  
15 de juliol, i participaràs en el  
sorteig d'una Targeta Regal  
EmpordàCard valorada en 250€  
en compres.

**250€**  
en compres amb  
EmpordàCard

Retalla per aquí

1

2

3

4

5

6

# Dades de contacte

Nom \_\_\_\_\_

Cognoms \_\_\_\_\_

Telèfon \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

- Tinc més de 18 anys
- Autoritzo a Comerç Figueres perquè m'envii newsletters d'informació

Retalla, omple aquesta butlleta i segella-la a 6 establiments participants. Porta-la a la seu de Comerç Figueres al C/ Caamaño, 3 (972 28 43 87), a partir del 15 de juliol, i participaràs en el sorteig d'una Targeta Regal EmpordàCard valorada en 250€ en compres.