

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

LA COCINA TRADICIONAL TOSSENSE
THE TRADITIONAL CUISINE OF TOSSA
LA CUISINE TRADITIONNELLE DE TOSSA

CAT

El bacallà és un ingredient essencial en els plats tradicionals de Quaresma de la cuina tossenca, associat a un període de meditació i dejuni abans de la Pasqua. En la cultura catalana, la Quaresma es representava com una dona gran amb set cames, simbolitzant les set setmanes d'aquesta etapa, amb el bacallà com a símbol d'aliment important. Els restaurants de Tossa que participen en La Cuina del Bacallà recuperen aquesta tradició, oferint menús especials on el bacallà destaca com un plat festiu de gran qualitat.

ES

El bacalao es un ingrediente esencial en los platos tradicionales de Cuaresma de la cocina tossenca, asociado a un período de meditación y ayuno previo a la Pascua. En la cultura catalana, la Cuaresma se representaba como una mujer mayor con siete piernas, simbolizando las siete semanas de esta etapa, con el bacalao como simbolo de alimento importante. Los restaurantes de Tossa que participan en La Cocina del Bacalao recuperan esta tradición, ofreciendo menús especiales en los que el bacalao destaca como un plato festivo de gran calidad.

ENG

Cod has been and remains an essential ingredient in the traditional Lenten dishes of Tossa's cuisine, associated with a period of meditation and fasting before Easter. In Catalan culture, Lent was represented as an old woman with seven legs, symbolizing the seven weeks of this period, with cod as a symbol of an important food. The restaurants in Tossa that participate in "La Cuina del Bacallà" (The Cod Cuisine) revive this tradition by offering special menus where cod takes center stage as a festive dish of great quality.

FR

La morue est un ingrédient essentiel dans les plats traditionnels de Carême de la cuisine de Tossa, associée à une période de méditation et de jeûne avant Pâques. Dans la culture catalane, le Carême était représenté par une vieille femme avec sept jambes, symbolisant les sept semaines de cette période, avec la morue comme symbole d'un aliment important. Les restaurants de Tossa qui participent à "La Cuina del Bacallà" (La Cuisine de la Morue) ravivent cette tradition en proposant des menus spéciaux où la morue occupe une place centrale en tant que plat festif de grande qualité.

1 BAHIA
Passeig de Mar, 19 - C/ socors, 4
(+34) 972 340 322
restaurantbahiatossa.com
f @

3 CAN GOL
Carrer del Portal, 28
(+34) 639 78 58 83
cangoltossa.com
f @

5 CAN SIMÓN
Carrer del Portal, 24
(+34) 972 34 12 69
lacuinadecansimon.com
f @

7 CASTELL VELL
Carrer Abat Oliba, 1
(+34) 972 34 10 30
castellvelltossa.com
f @

9 MARINA
Carrer del Tarull, 6
(+34) 972 34 07 57
restaurantmarina.es

11 MINERVA
C/ Sant Ramon de Penyaforç, 7
(+34) 972 340 939
restaurantminerva.es
f @

13 SA MURALLA
Carrer del Portal, 16
(+34) 972 34 11 28
samuralla.com
f @

15 VICTOR
Avinguda de La Palma, 17
(+34) 972 34 24 31
restaurantvictor.net
f @

17 LA MASIA
Plaça P.P.Mas Vilas, 53
(+34) 613 15 28 10
f @

2 CAN CARLUS
Carrer del Portal, 20
(+34) 606 02 21 47
cancarlostossa.es
f @

4 CAN PINI
Carrer del Portal, 12
(+34) 972 34 02 97
canpini.com
f @

6 CAPRI
Passeig de Mar, 17
(+34) 972 34 32 10
byjoseppages.com
f @

8 EL PETIT
Carrer del Portal, 18
(+34) 622 72 50 43
elpetitrestaurant.com
f @

10 MESTRE D'AIXA
Carrer de la Guàrdia, 23
(+34) 972 34 00 68
mestredaixa.net
f @

12 SA BARCA
Carrer del Mar, 2
(+34) 972 34 03 89
sabarcadetossa.com
f @

14 TURSIÀ
Carrer Barcelona, 9
(+34) 972 34 15 00
restauranttursia.com
f @

16 VICTORIA
Passeig de Mar, 23
(+34) 972 34 01 66
hrvictoriatossa.com
f @

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA
LA COCINA TRADICIONAL TOSSENSE
THE TRADITIONAL CUISINE OF TOSSA
LA CUISINE TRADITIONNELLE DE TOSSA

TOSSA DE MAR
7/04 - 3/05

LA CUINA DEL BACALLÀ

LA COCINA DEL BACALAO | THE COD CUISINE | LA CUISINE DE LA MORUE



RESTAURANTS

· BAHIA · CAN CARLUS · CAN GOL · CAN SIMÓN ·
· MARINA · SA MURALLA · CAN PINI · EL PETIT · CAPRI ·
· CASTELL VELL · MESTRE D'AIXA · TURSIÀ · MINERVA ·
· SA BARCA · VICTOR · VICTORIA · LA MASIA

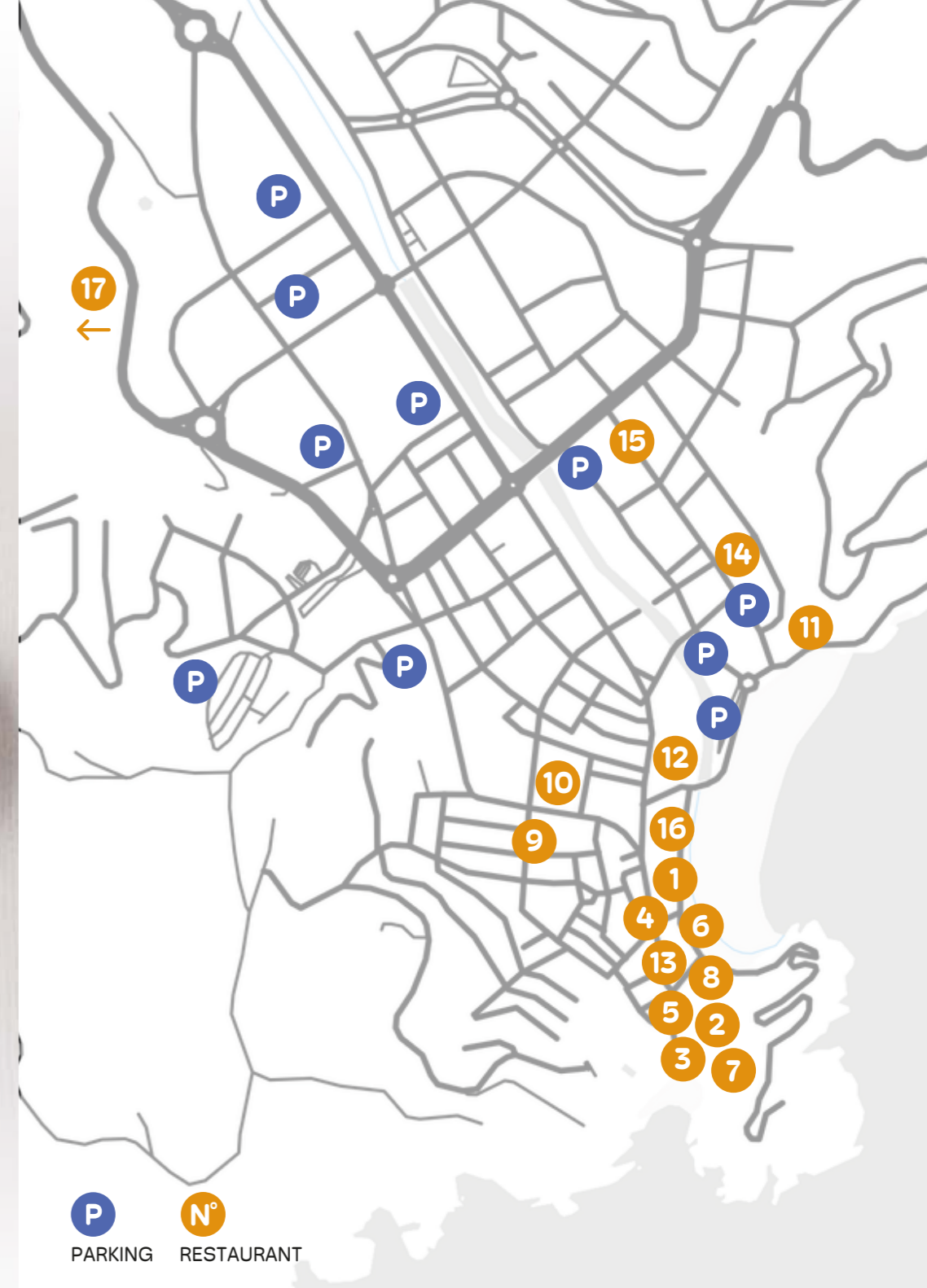
Més informació:
Más información:
More info:
Plus d'informations:
visittossa.com



PARKING



RESTAURANT



**CATALÀ**

TOTS ELS PREUS SÓN PER PERSONA AMB L'IVA INCLÒS.

- BAHIA 42,50€** | Primers a escollir: Confit Bahia, Brandada de bacallà, Pebrots farcits de brandada de bacallà o Bacallà a la romana amb salsa de tomata i amb picada d'all i julivert pel damunt. Segon per escollir: Arròs amb bacallà a l'estil de l'àvia Maria (mín. 2 persones) Cim i tomba de bacallà (mín. 2 persones), Bacallà amb samfaina o Bacallà amb romesco. Postres: Mató de monja, Bescuit de la casa amb xocolata desfeta, Crema catalana o Compota de poma amb iogurt i salsa de gerds. Vi DO Empordà blanc o negre o Mar de Rosa rosat i aigua
- CAN CARLUS 45,00€** | Pica-pica per compartir. Mín. 2 persones: Cloïsses a la marinera, Calamars a l'andalusa, Carpaccio de pop. Plat per escollir: Bacallà a la tossenca o Cim i tomba de bacallà. Postres a escollir: de la carta. Cellar: Vi DO Empordà (blanc, rosat o negre) o Cava Brut Nature Reserva, aigua i cafè.
- CAN GOL 40,00€** | Primers per compartir: Carpaccio de bacallà, Croqueta de gambeta vermella i Musclos a la marinera. Segons mínim 2 persones: Arròs negre amb bacallà i all i oli, Arròs melós de bacallà i carxofa o Bacallà a la llauna. Postres: de la casa. Beguda: Vi DO Empordà (Boca petita) o Cava (Lacrima Baccus Brut Nature).
- CAN PINI 55,00€** | Aperitiu de la casa. Primer: Brandada de bacallà. Segon: Llom de bacallà confitat amb romaní i crema d'alls rostits. Postre: Flam blanc d'ametlles amb taronja confitada. Cellar: Jardins de Perelada DO Empordà o cava Can Pini DO Cava. Pa i aigua.
- CAN SIMÓN 46,00€** | Blanc sobre blanc, bacallà amb crema de porros.
- CAPRI 60,00€** | Snack: Pell de bacallà cruixent amb emulsió d'all negre, Tartaleta de brandada amb melmelada de pebrot del piquillo, Esqueixada de bacallà. Entrants: Guisadillo de pèsols amb tripa de bacallà o Truita de bacallà amb fregit de pebrots. Principals: Arròs de paraigüero amb bacallà i botifarra negra o Llom de bacallà amb espinacs, panses i pinyons. Postres: Refrescant de taronja amb Vodka o Mil fulls de poma al forn amb crème brûlée.
- CASTELL VELL 52,00€** | (Mín. 2 persones). Aperitiu de la casa, Esqueixada de bacallà, Caneló de brandada amb poma i Bacallà confitat amb arròs melós de trompetes de la mort Postres: Lima-llimona pie.
- EL PETIT 49,00€** | (Mín. 2 persones). Pica-pica: Duo de croquetes, Calamar a l'andalusa amb emulsió cítrica, Tellerines saltejades. Per escollir: Bacallà a la tossenca o Arròs negre caldós de bacallà amb carxofes. Postres a la carta. Cellar: ampolla de vi o cava per a dues persones.
- MARINA 38,50€** | Per compartir: Dauets de bacallà, Musclos marinera, Flors de carxofes amb romesco. Plat principal: Bacallà amb samfaina o Cim i tomba de bacallà. Postres: Crema catalana, Peres al vi, Púding de la casa, Flam o Gelats. Pa, aigua i vi DO Empordà.
- MESTRE D'AIXA 38,00€** | Primers a escollir: Cruixent de brandada de bacallà, Bunyols de bacallà o amanida de taronja i bacallà. Segons: Llom de bacallà agredolç o Llom de bacallà a la salsa d'ametlles. Postres: Poma amb crema catalana, Flor de pera al vi amb músic, Recuit amb mel de tossa o Sorbets de gelats a triar. Cellar: DO Empordà blanc, rosat i negre.
- MINERVA 42,00€** | Primers a escollir: Bunyols de bacallà, Pebrots farcits de marisc o Sopa de peix i marisc. Segons: Bacallà a la catalana o Cim i Tomba de bacallà. Postres: Crema catalana, Tiramisú, Brownie de xocolata o Sorbet de mojito. Aigua, vi DO Empordà blanc o rosat.
- SA BARCA 39,00€** | Entrants a escollir: Pebrots del piquillo farcits de brandada, Tellerines saltejades amb all i julivert o Mongeta blanca amb cloïsses. Plat principal: Cim i tomba de bacallà amb patates o Bacallà a la musselina d'all negre. Postres: Gelat de torró amb ratafia, Sorbet de llimona amb cava, Crema catalana o Panna Cotta amb fruits vermells. DO Catalunya, pa i aigua.
- SA MURALLA 44,00€** | Primers a escollir: Calamars a la romana, Bunyols de bacallà o Musclos a la marinera. Plat principal per escollir: Bacallà a la musselina d'alls o Bacallà amb samfaina. Postres per escollir: Mousse de xocolata, Cremós de iogurt amb fruites del bosc o Crema catalana. Aigua i vi DO Empordà.
- TURSIA 45,00€** | (Mín. 2 persones). Primers a escollir: Pop amb cloïsses o Bunyols de bacallà. Segon: Llom de bacallà 3 sabors. Postres a escollir: Carpaccio de pinya, Crema catalana, Sorbets o Sopa de mango. Pa, aigua i vi DO Empordà.
- VICTOR 39,50€** | Entrant: Amanida tèbia de calamars i salsa romesco o mousse de roger amb torrades. Plat principal: Arròs a la cassola amb bacallà (mín. 2 persones) o Cim i Tomba de bacallà (mín. 2 persones). Postres de la casa, vi DO Empordà, aigua i cafès.
- VICTORIA 42,95€** | Pica-pica: Pernil de gla, Escalivada amb anxoves, Rinxols de Bacallà, Empedrat de bacallà, Pop a la gallega i Bogamarins gratinats. Plat principal: (mín. 2 persones) Cim i tomba de bacallà o Fideus a la cassola amb bacallà i escamarlans. Postres: Pastís del dia, Crema catalana o Sorbet de llimona. Pa, aigua i una ampolla de vi DO Empordà o cava cada 2 pers./cafè.
- LA MASIA 36,00€** | Primers: Gambes "al ajillo", Calamars a la andalusa, Brandada de bacallà. Segons: Bacallà a la tossenca o Cim i tomba de bacallà o Cigrons amb bacallà i cuet (tipus de botifarra negra de Tossa). Postres a escollir de la carta. Vi DO Empordà (blanc, rosat o negre) o Cava Brut Nature Reserva, aigua i cafè. Per emportar +2€.

**ESPAÑOL**

TODOS LOS PRECIOS SON POR PERSONA Y CON IVA INCLUIDO.

- BAHIA 42,50€** | Primero a elegir: Confit Bahia, Brandada de bacalao, Pimientos rellenos de brandada de bacalao o Bacalao a la romana con salsa de tomate y picada de ajo y perejil. Segundo a elegir: Arroz con bacalao al estilo de la abuela María (mín. 2 personas), Cim i tomba de bacalao (mín. 2 personas), Bacalao con samfaina o Bacalao con romesco. Postres: Requesón, Bizcocho de la casa con chocolate caliente, Crema catalana, Compota de manzana con yogur y salsa de frambuesa. Bebida: Vino DO Empordà (blanco o tinto) o Mar de Rosa rosado y agua.
- CAN CARLUS 45,00€** | Pica-pica para compartir. Mínimo 2 personas: Almejas a la marinera, Calamares a la andaluza y Carpaccio de pulpo. Plato a elegir: Bacalao a la tossense o Cim i tomba de bacalao. Postre a elegir de la carta. Bodega: Vino DO Empordà o Cava Brut Nature Reserva, agua y café.
- CAN GOL 40,00€** | Primeros para compartir: Carpaccio de bacalao, Croqueta de gamba roja y Mejillones a la marinera. Segundos (mín. 2 personas): Arroz negro con bacalao y alioli, Arroz meloso de bacalao y alcachofa o Bacalao a la llauna. Postre de la casa. Bebida: Vino DO Empordà o Cava.
- CAN PINI 55,00€** | Aperitivo de la casa. Primero: Brandada de bacalao. Segundo: Lomo de bacalao confitado con romero y crema de ajos asados. Postres: Flan blanco de almendra con naranja confitada. Bodega: Jardins de Perelada DO Empordà o cava Can Pini DO Cava. Pan y agua.
- CAN SIMÓN 46,00€** | Blanco sobre blanco: bacalao con crema de puerros.
- CAPRI 60,00€** | Snack: Piel crujiente de bacalao con emulsión de ajo negro, Tartaleta de brandada con melmelada de pimiento del piquillo y Esqueixada de bacalao. Entrantes: Guiso de guisantes con tripa de bacalao o Tortilla de bacalao con pimientos fritos. Platos principales: Arroz de setas con bacalao y botifarra negra o Lomo de bacalao con espinacas, pasas y piñones. Postres: Refrescante de naranja con Vodka o Milhojas de manzana al horno con crème brûlée.
- CASTELL VELL 52,00€** | (Mínimo 2 personas) Aperitivo de la casa, Esqueixada de bacalao, Canelón de brandada con manzana y Bacalao confitado con arroz meloso de trompetas de la muerte. Postre: Tarta lima-limón.
- EL PETIT 49,00€** | (Mínimo 2 personas) Para compartir: Duo de croquetas, Calamar a la andaluza con emulsión cítrica, "Tellerines" salteadas. A elegir: Bacalao a la tossense o Arroz negro caldoso de bacalao con alcachofas. Postre a la carta. Bodega: Botella de vino o cava para dos.
- MARINA 38,50€** | Para compartir: Buñuelos de bacalao, Mejillones a la marinera y Flores de alcachofas con romesco. Plato principal: Bacalao con samfaina o "Cim i tomba" de bacalao. Postres: Crema catalana, Peras al vino, Pudín de la casa, Flan o Helados. Pan, agua y vino DO Empordà.

**FRANÇAIS**

TOUS LES PRIX SONT PAR PERSONNE AVEC TVA COMPRISE.

- BAHIA 42,50€** | Entrées au choix: Confit Bahia, Brandade de morue, Poivrons farcis de brandade ou Morue frite à la romaine avec sauce tomate et persillade. Plats: Riz à la morue façon grand-mère Maria (min. 2 pers.), Cim i tomba de morue, Morue à la samfaina ou Morue au romesco. Desserts: Fromage frais, Gâteau maison au chocolat chaud, Crème catalane ou Compote de pommes au yaourt et framboise. Boissons: Vin DO Empordà ou rosé Mar de Rosa, eau.
- CAN CARLUS 45,00€** | Tapas à partager. (Min. 2 pers.): Clovisses à la marinère, Calamars frits à l'andalouse et Carpaccio de poulpe. Plats: Morue à la tossenca ou Cim i tomba. Dessert au choix. Cave: Vin DO Empordà ou Cava, eau et café.
- CAN GOL 40,00€** | Entrées à partager: Carpaccio de morue, Croquette de crevette rouge et Moules à la marinère. Plats (min. 2 pers.): Riz noir à la morue avec alioli, Riz crémeux à la morue et artichauts ou Morue "à la llauna". Dessert de la maison. Boissons: Vin DO Empordà ou Cava.
- CAN PINI 55,00€** | Apéritif maison. Entrée: Brandade du morue. Plats: Pavé de morue confit au romarin et crème d'ail rôti. Desserts: Flan blanc aux amandes et orange confite. Cave: Jardins de Perelada DO Empordà ou cava Can Pini DO Cava. Pain et eau.
- CAN SIMÓN 46,00€** | Blanc sur blanc: morue avec crème de poireaux.
- CAPRI 60,00€** | Snack: Peau de morue croustillante, Tartellette de brandade et "Esqueixada" de morue. Entrées: Ragoût de petits pois ou Omelette de morue. Plats: Riz aux champignons, morue et boudin noir ou Pavé de morue aux épinards, raisins et pignons. Desserts: Orange au Vodka ou Millefeuille de pomme.
- CASTELL VELL 52,00€** | (Min. 2 pers.) Apéritif de la maison, salade de morue émiettée, cannelloni de brandade avec pomme et Morue confite avec riz crémeux aux trompettes de la mort. Dessert: Tarte citron-lime.
- EL PETIT 49,00€** | (Min. 2 pers.) À partager: Duo de croquettes, calamars à l'andalouse avec émulsion d'agrumes et "Tellerines" sautées. Au choix: Morue à la tossenca ou Riz noir crémeux de morue avec artichauts. Desserts à la carte. Cave: bouteille de vin ou de cava pour deux personnes.
- MARINA 38,50€** | À partager: Dés de morue, Moules à la marinère et Fleurs d'artichauts avec romesco. Plats: Morue avec samfaina ou "Cim i Tomba" de morue. Desserts: Crème catalane, Poires au vin, Pudding maison, Flan ou Glaces. Pain, eau et vin DO Empordà.

**ENGLISH**

ALL PRICES ARE FOR INDIVIDUALS WITH VAT INCLUDED.

- BAHIA €42.50** | Starters (of your choice): Bahia confit, Cod brandade, Peppers stuffed with cod brandade, or Battered and fried cod with tomato sauce and garlic-parsley dressing. Main (choice): Rice with cod "grandmother Maria style" (min. 2 people), Cod "Cim i tomba" (min. 2 people), Cod with samfaina or Cod with romesco sauce. Dessert: Fresh curd cheese, Homemade biscuit with warm chocolate, Catalan cream or Apple compote with yogurt and raspberry coulis. Drinks: Empordà DO wine (white/red) or Mar de Rosa rosé and water.
- CAN CARLUS €45.00** | Starters to share. Min. 2 people: Clams "a la marinera", Andalusian-style fried squid and Octopus carpaccio. Main (choice): Cod "Tossenca style" or "Cim i tomba" cod. Dessert: Choice from menu. Drinks: Empordà DO wine or Cava, water and coffee.
- CAN GOL 40,00€** | Starters to share: Cod carpaccio, Red prawn croquette, Mussels "a la marinera". Main choice (min. 2 people): Black rice with cod and aioli, Creamy rice with cod and artichokes, or Cod "a la llauna". House dessert. Drinks: DO Empordà wine or cava.
- CAN PINI 55,00€** | House appetizer. Starter: Cod brandade. Main course: Confit cod loin with rosemary and roasted garlic cream. Dessert: White almond flan with candied orange. Cellar: Jardins de Perelada DO Empordà or Can Pini cava DO Cava. Bread and water.
- CAN SIMÓN 46,00€** | "White on white": cod with leek cream.
- CAPRI €60.00** | Snack: Crispy cod skin with black garlic emulsion, Cod brandade tartlet and Cod salad. Starters (choice): Pea stew with cod tripe or Cod omelette with fried peppers. Main choice: Mushroom rice with cod and black sausage or Cod loin with spinach, raisins and pine nuts. Desserts: Orange sorbet with Vodka or Baked apple millefeuille with crème brûlée.
- CASTELL VELL 52,00€** | (Min. 2 people) House appetizer, shredded cod salad, brandade cannelloni with apple and confit cod with creamy trumpet mushroom risotto. Dessert: Lime-lemon pie.
- EL PETIT 49,00€** | (Min. 2 people) To Share: Duo of croquettes, Andalusian-style squid with citrus emulsion, sautéed "tellerines". Main Choice: Tossenca-style cod or Creamy black rice with cod and artichokes. Desserts à la carte. Cellar: Bottle of wine or cava for two people.
- MARINA 38,50€** | To share: Cod cubes, Mussels "a la marinera" and Artichoke flowers with romesco. Main choice: Cod with samfaina or "Cim i Tomba" cod. Desserts: Catalan cream, Pears in wine, House pudding, Flan, or Ice cream. Bread, water, and DO Empordà wine.
- MESTRE D'AIXA 38,00€** | Starters (of your choice): Crispy cod brandade, Cod fritters, or Orange and cod salad. Main choice: Sweet-and-sour cod loin or Cod loin in almond sauce. Desserts: Apple with Catalan cream, Wine poached pear flower with "músic" (nuts and raisins). Fresh cheese with Tossa honey, or Sorbets/Ice cream of your choice. Cellar: DO Empordà white, rosé, and red.
- MINERVA 42,00€** | Starters (of your choice): Cod fritters, Seafood-stuffed peppers, or Fish and seafood soup. Main choice: Catalan-style cod or "Cim i Tomba" cod. Desserts: Catalan cream, Tiramisu, Chocolate brownie, or Mojito sorbet. Water, DO Empordà white or rosé wine.
- SA BARCA 39,00€** | Starters (of your choice): Piquillo peppers stuffed with brandade, Sautéed "tellerines" with garlic and parsley, White beans with clams. Main choice: "Cim i Tomba" cod with potatoes or Cod with black garlic mousseline. Desserts: Nougat ice cream with ratafia, Lemon sorbet with cava, Catalan cream, or Panna Cotta with red berries. DO Catalunya wine, bread, and water.
- SA MURALLA 44,00€** | Starters (of your choice): Calamari "a la romana", Cod fritters, or Mussels "a la marinera". Main choice: Cod with garlic mousseline or Cod with samfaina. Desserts: Chocolate mousse, Yogurt cream with fruit of the forest, or Catalan cream. Water and DO Empordà wine.
- TURSIA 45,00€** | (Min. 2 people) Starters (of your choice): Octopus with clams or Cod fritters. Main choice: Cod loin "three sauces". Desserts: Pineapple carpaccio, Catalan cream, Sorbets, or Mango soup. Bread, water, and DO Empordà wine.
- VICTOR 39,50€** | Starters (of your choice): Warm squid salad with romesco sauce or Red mullet mousse with toasts. Main choice: Casserole rice with cod (min. 2 people) or "Cim i Tomba" cod (min. 2 people). Desserts: House desserts. DO Empordà wine, water, and coffee.
- VICTORIA 42,95€** | To share: Acorn-fed Iberian ham, Escalivada with anchovies, Cod curls, Cod salad, Galician-style octopus, and Gratinated sea urchins. Main choice (min. 2 people): "Cim i Tomba" cod or Casserole noodles with cod and langoustines. Desserts: Cake of the day, Catalan cream, or Lemon sorbet. Bread, water, and a bottle of DO Empordà wine or cava per 2 people/coffee.
- LA MASIA 36,00€** | Starters (of your choice): Garlic and parsley prawns, Andalusian-style calamari or Cod brandade. Main choice: Tossenca-style cod, "Cim i Tomba" cod, or Chickpeas with cod and cuet (a type of Tossa black sausage). Desserts à la carte. DO Empordà wine (white, rosé, or red) or Cava Brut Nature Reserva, water vand coffee. Takeaway +2€.