Comença el Menú de la Badia amb l'escamarlà com a protagonista.

Baix Empordà | 11/10/2007 | 07:24

El menú, que val 32 euros, també inclou postres, vi Sumarroca i cafè.

Un total de 9 restaurants participen en l'edició d'enguany del Menú de la Badia que es començarà a servir des del 12 d'octubre i fins al 23 de desembre. El menú està format per plats de mar i muntanya, amb una amanida de bolets de temporada, un plat d'escamarlans de la badia de Palamós – Calonge i Sant Antoni, i calamars farcits a l'estil del Baix Empordà.

El menú, que val 32 euros, també inclou postres, vi Sumarroca i cafè. Enguany aquest menú es pot tastar als restaurants, L'Empordà-Can Ramon de Calonge, Costa Brava, el Refugi de Pescadors i Can Simón de Sant Antoni, i els restaurants Bell Port, Hotel Àncora, La Catifa, Maria de Cadaqués i Mas dels Arcs de Palamós. El menú de la Badia, juntament amb el Menú de la Gamba i el l'Ola de Peix, està organitzat per l'Associació de Restaurants de la Badia El Plat Blau.

Autor: Gironanoticies.com
Gironanoticies.com

https://gironanoticies.com/noticia/3939-comenca-el-menu-de-la-badia-amb-lescamarla-com-a-protagonista.htm