comença la cinquena edició del menú de l'Olla de Peix.

Baix Empordà | 14/02/2008 | 10:38

L'Associació de Restaurants de la Badia espera superar els més de 2.000 menús servits en l'edició anterior.

A partir de divendres 15 de febrer un total de 9 restaurants de Calonge – Sant Antoni i Palamós comencen la cinquena edició del Menú de l'Olla de Peix. L'Associació de Restaurants de la Badia ha incorporat algunes novetats en l'edició d'enguany, com la fregitel·la de peix com a primer plat que substitueix el pastis de peix, l'entrant de l'edició anterior. El menú es completa amb l'olla de peix, postres de la casa, vi Sumarroca i cafè per un preu de 30,50 euros, IVA inclòs. Aquesta proposta gastronòmica es podrà degustar del 15 de febrer al 20 de març i del 25 de març al 13 d'abril als restaurants Costa Brava, L'Empordà – Can Ramon, Refugi de Pescadors i Simon de Calonge – Sant Antoni i al Bell Port, Hotel Àncora, La Catifa, Maria de Cadaqués i Mas dels Arcs de Palamós. Enguany els organitzadors preveuen superar els més de 2.000 menús que es van servir el 2007.

El Menú de l'Olla de Peix és una de les tres propostes gastronòmiques que al llarg de l'any organitza l'Associació de Restaurants de la Badia amb l'objectiu d'oferir menus amb productes locals de qualitat a preus ajustats. El popular Menú de la Gamba, que té lloc dels mesos d'abril a juny, i el Menú de l'Escamarlà, d'octubre a desembre, completen aquesta oferta gastronòmica. amb productes locals per promocionar els productes de integrada per 13 establiments de Palamós i Calonge – Sant Antoni.

Autor: Gironanoticies.com
Gironanoticies.com

https://gironanoticies.com/noticia/5414-comenca-la-cinquena-edicio-del-menu-de-lolla-de-peix.htm