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

Baix Empordà | 11-10-2007 | 07:24

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.

Fuente: Gironanoticies.com
Autor: Gironanoticies.com