Comença la sisena edició del menú de l?Olla de peix.

Baix Empordà | 12-02-2009 | 13:18

En moments de crisis cal ajustar els preus. Amb aquesta mentalitat comença demà divendres la sisena edició del Menú de l?Olla de Peix, que enguany té com a novetat una rebaixa de 2 euros sobre el preu de l?any passat, és a dir, el menú serà un 6,5% més barat. Enguany un total d?11 restaurants de Calonge ? Sant Antoni i Palamós participen en aquesta campanya gastronòmica. El menú de l?Olla de Peix es composa d?un primer plat de peixet fregit, l?olla de peix de segon, postres de la casa, vi Sumarroca i cafè per un preu de 28,50 euros, IVA inclòs. Aquesta proposta gastronòmica es podrà degustar del 13 de febrer al 17 d?abril als restaurants Costa Brava, L?Empordà ? Can Ramon, Guillermo, Refugi de Pescadors i Simon de Calonge ? Sant Antoni i al Bell Port, Ca l?Amadeu, Hotel Àncora, La Catifa, Maria de Cadaqués i Mas dels Arcs de Palamós.

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.

Fuente: Xavi
Autor: Xavi