Comença la 16ena edició del menú de la Gamba.

Baix Empordà | 17-05-2010 | 12:39

Aquest cap de setmana ha començat una nova edició del Menú de la Gamba, que organitza l?Associació de Restaurants de la Badia ?El Plat Blau?. Fins al 18 de juliol un total de 17 restaurants de Palamós, Calonge i Sant Antoni oferiran aquest menú que inclou un entrant amb torrades amb tomàquet i anxoves, un plat de gamba mitjana fresca de Palamós i fideus rossejats amb allioli negat. El preu del menú és de 37 euros i també inclou postres, cafè, vi Sumarroca o Estrella Damm Inèdit.

Aquest any el Menú de la Gamba es pot trobar als restaurants Costa Brava, Guillermo, Refugi de Pescadors, Simon i Traguinyol de Sant Antoni de Calonge, el restaurant Empordà Can Ramon de Calonge i els restaurants Bell Port, Ca l?Amadeu, Fish, Hotel Àncora, Hotel Trias, La Catifa, La Salinera, L?Ona, Maria de Cadaqués, Mas dels Arcs i al Vaixell Restaurant Pasajes Costa Brava de Palamós.

El Menú de la Gamba 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 menús amb productes locals de qualitat a preus ajustats. El Menú de l?Olla de Peix, que té lloc dels mesos de febrer a abril, i el Menú de l?Escamarlà, d?octubre a desembre, completen aquesta oferta gastronòmica. Aquestes campanyes gastronòmiques compten amb la col·laboració dels ajuntaments de Palamós i de Calonge.

Fuente: Redacció
Autor: Redacció