El menú de l?escamarlà col·labora contra el càncer.

Baix Empordà | 07-10-2010 | 08:00

Un total de 12 restaurants de Calonge - Sant Antoni i Palamós ofereixen des del dia 8 d?octubre i fins al 19 de desembre el menú de l?escamarlà, amb la novetat que en l?edició d?enguany l?Associació de Restaurants de la Badia col·laborarà amb l?Associació Catalunya Contra el Càncer amb una aportació de 10 cèntims per cada menú que es serveixi. El menú de l?escamarlà aquest any manté el mateix preu que en l?edició anterior, 32 euros, i 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 es completa amb postres, vi Sumarroca o Estrella Damm Inedit i cafè, i enguany es pot tastar als restaurants Costa Brava, Guillermo, el Refugi de Pescadors i Can Simon de Calonge - Sant Antoni, i els restaurants Bell Port, Ca l?Amadeu, Fish, Hotel Àncora, Hotel Trias, La Salinera, Maria de Cadaqués i Mas dels Arcs de Palamós.

El Menú de l?escamarà 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 popular Menú de la Gamba, que té lloc dels mesos d?abril a juny, i el Menú de l?Olla de Peix, de febrer a abril, completen aquesta oferta gastronòmica.

Fuente: GN

Autor: GN