Comença la divuitena edició del Menú de la Gamba.

Baix Empordà | 04-05-2012 | 04:20

Avui comença una nova edició del Menú de la Gamba, que organitza l?Associació de Restaurants de la Badia ?El Plat Blau?. Fins al 15 de juliol un total de 18 restaurants de Palamós, Sant Antoni de Calonge i Vall-llobrega 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 38 euros, el mateix que l?any passat, i també inclou postres, cafè, vi Sumarroca o Estrella Damm Inèdit. La novetat d?aquest any és que el menú inclou també una copa de Damm Inèdit per acompanyar el plat de torrades amb anxoves.

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, als restaurants Bell Port, Ca l?Amadeu, Caleta Blava, Fish, Hotel Àncora, Hotel Trias, La Salinera, L?Ona, Maria de Cadaqués, Mas dels Arcs i al Vaixell Restaurant Pasajes Costa Brava de Palamós, i els restaurants Ca l?Anton i Can Sidro de Vall-llobrega.

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.

El Menú de la Gamba va començar l?any 1994, quan 12 restaurants, 6 hotels i 6 bars de Calonge i Sant Antoni van emprendre aquesta iniciativa amb el suport del Patronat Municipal de Turisme de Calonge ? Sant Antoni. L?èxit d?aquesta iniciativa va fer que dos anys més tard s?hi afegissin diversos restaurants de Palamós, una col·laboració que s?ha mantingut fins avui.

Fuente: Gironanoticies.com
Autor: Gironanoticies.com