

DEL 17 DE GENER AL 31 DE MARÇ DE 2025



LA GAROINADA



#Garoinada2025

Costa Brava



**la
garoinada**
la cuina de Palafrugell

MENÚ: Aperitiu

Garoines (1 dotzena)

Catxoflino / plat alternatiu

*Pa amb xocolata

Aigua, vi del celler Espelt i cafè

El Balcó de Calella

H. Sant Roc

Pl. de l'Atlàntic, 2 - Calella de Palafrugell

972 61 42 50 - www.santrac.com

*Obert a partir del 12 de febrer

De dimecres a diumenge MIGDIA

Dilluns i dimarts TANCAT

64€

Catxoflino de bacallà amb peus de porc i escamarlà

- 0 -

Arròs rostit de carxofes i gambes

*Pa amb xocolata

El Càntir - H. Alga

Av. Joan Pericot i García, 55

Calella de Palafrugell

972 61 70 80 - www.algahotel.com

Divendres i dissabte MIGDIA i NIT

Diumenge MIGDIA

De dilluns a dijous TANCAT

60€

Catxoflino de mandonguilles de vedella de Girona i porc duroc, calamar de potera, gambes de Palamós i pèsols

- 0 -

Arròs de garoines amb botifarra negra, carxofes i gamba de Palamós

*Pa amb xocolata

El Far

Muntanya de Sant Sebastià s/n

Llafranc

972 30 16 39 - www.hotelelfar.com

Obert cada dia MIGDIA i NIT

Dimarts TANCAT

67€

Catxoflino de mandonguilles amb escopinyes i escamarlans

- 0 -

Torràdet d'arròs amb carxofes, pop roquer i cansalada

*Pa amb xocolata

Es Portió

H. Hostalillo

C. de Bellavista, 22 - Tamariu

972 62 02 28 - www.hotelhostalillo.com

*Obert a partir del 7 de febrer

Obert cada dia NIT

Dissabte i diumenge MIGDIA i NIT

65€

Catxoflino de peus de porc, mandonguilles i escamarlans

- 0 -

Arròs sec de pop

*Pa amb oli i xocolata a la sal

Hostal La Llagosta

C. de Francesc de Blanes, 24

Llafranc - 972 30 01 15

www.hostallallagosta.com

Obert cada dia MIGDIA

Dimecres TANCAT

65€

Catxoflino de calamars farcits de picada, esbergínia i gamba

- 0 -

Arròs sec de peix amb calamar de potera, trompetes de la mort i garoina

*Pa amb xocolata, oli i flor de sal

L'Arc

C. del Consell, 13-15
Palafrugell – 972 30 34 19
Obert cada dia MIGDIA
Divendres i dissabte MIGDIA i NIT
Dimarts TANCAT

62€ Catxoflino amb sèpia, mandonguilles, barreja de bolets, escamarlans oberts a la planxa i fregit de carxofes

- 0 -

Arròs de garoines amb sèpia, alls tendres, botifarra negra i carxofes

*Pa amb tomàquet i xocolata

Les Voltes de Calella

C. Les Voltes, 7
Calella de Palafrugell
972 61 55 48
www.lesvoltesdecalella.com
Obert cada dia MIGDIA. Divendres i
dissabte MIGDIA i NIT
Dimecres TANCAT

75€ Catxoflino de sèpia amb mandonguilles de carn, mongetes del ganxet i trompetes de la mort amb gambes de Palamós

- 0 -

Arròs caldós de llobregant a la cassola amb sofregit fosc, sèpia i musclos

*Pa amb oli i xocolata amb gelat d'avellanes

Llafranc "Cal Gitano"

Ps. de Cipsela, 16
Llafranc – 609 32 90 63
www.restaurantllafranc.com
De diumenge a dijous MIGDIA
Divendres i dissabte MIGDIA i NIT
Dimarts TANCAT

65€ Catxoflino de pollastre de pagès, escamarlans de Palamós i carxofes

- 0 -

Peix de la llotja de Palamós a la planxa amb verdures

*Pa amb xocolata

Terrassa Terramar

Ps. de Cipsela, 1
Llafranc – 972 30 02 00
www.hterramar.com
De dijous a diumenge MIGDIA
Divendres i dissabte MIGDIA i NIT

65€ Catxoflino de melós de vedella amb escamarlans i carxofes

- 0 -

Arròs d'hivern amb cananes, trompetes i salsitxes

*Pa amb xocolata amb oli i sal

Xadó

Av. de les Corts Catalanes, 12
Palafrugell – 972 30 44 28
www.restaurantxado.com
Obert cada dia MIGDIA
Dimecres TANCAT

61€ Catxoflino de gambes i calamarcets de Palamós amb mandonguilles i rovellons de tardor

- 0 -

Arròs negre de sofregit de ceba amb gamba, vieira, sèpia, costelló i garoina

*Pa amb xocolata

#garoinada2025

L'organització es reserva el dret de modificar al programa.

Informeu-vos de les activitats de la Garoinada al 972 300 228 o bé a www.garoinada.cat

FÓRMULA CAP DE SETMANA:

(Nits de divendres i dissabte)

Hotels: Can Liret (de Palafrugell), Alga (de Calella), El Far i Llafranc (de Llafranc).

Hotel amb l'esmorzar + menú Garoinada + entrades instal·lacions culturals + val de descompte Vins i Licors Grau

Preu per persona: des de 122,50€* (IVA inclòs)

FÓRMULA ENTRE SETMANA:

(Nits de diumenge a dijous)

Hotels: Can Liret (de Palafrugell), El Far (de Llafranc).

Hotel amb l'esmorzar + menú Garoinada + entrades instal·lacions culturals + val de descompte Vins i Licors Grau

Preu per persona: des de 120,00€* (IVA inclòs)

* Consulteu preus, la possibilitat de nits extres, estades amb nens i habitacions individuals al lloc web de cada allotjament.
Oferta limitada a la disponibilitat dels hotels des del 17 de gener al 31 de març de 2025.

INFORMACIÓ:

+00 34 972 300 228

www.garoinada.cat



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA

ORGANITZA



PATROCINA



Vine a Palafrugell i viu intensament la Garoinada!
Informació detallada de les activitats a www.garoinada.cat

#garoinada2025