

## Restaurants que participen als Dijous d'Art i Gastronomia

### Menú

#### Restaurant Marola

Passeig dels Anglesos, 6  
Tel. 93 791 32 00

Canelons de peix i marisc estil "Marola"  
Calamars saltejats i flambejats  
Xarrup de mojito  
Coca de pa torrada amb tomàquet  
Vi *Blanc de blancs*, aigua i cafè  
Preu: 25€ iva inclòs (dinar i sopar, fins al 30 de setembre)

#### Fonda Manau

Sant Josep, 11  
Tel. 93 791 04 59

Torrades amb anxoves o  
Amanida de tres enciams i formatge fresc de cabra  
Vedella amb bolets o  
Calamars saltats amb mongetes del ganxet  
Xarrup de llimona (fet a casa) o  
Copa de crema de taronja amb maduixes  
Aigua i vi de la casa; cafè  
Preu: 25€ iva inclòs (dinar i sopar, fins al 31 d'octubre)

#### La Bodegueta

La Riera, 36  
Tel. 93 791 53 55

Gazpacho o Vichyssoise  
Calamarcets a la planxa o a l'andalusa o  
Sardines a la brasa  
Xarrup de mandarina o  
Xarrup de coco  
Aigua, vi o copa de cava  
Preu: 19€ iva inclòs (només sopar, fins al 31 d'octubre)

#### La Tasqueta de Caldes

La Riera, 10  
Tel. 93 791 32 72

Timbal d'Escalivada amb Anxoves del Cantàbric i Reducció de vinagre de Mòdena  
Fideua, Paella o Arròs Negre  
Pa de Can Solà, sucat amb tomàquet  
Terrina de Platan Flamejat amb Gelat de Vainilla, Regat tot amb Xocolata Calenta (fet a casa)  
Aigua, vi recomanat, cervesa o refresc  
Preu: 25€ iva inclòs (només dinar, fins al 15 de setembre)

#### El Vellard

Camí Ral, 18  
Tel. 93 791 00 03

Amanida de fruits secs amb vinagreta de mel i mòdena o  
Mousaka d'alberginies gratinada amb beixamel o  
Espaguetis a la putanesca (tomàquet, oliva negra, anxo, tàperes, alfàbrega)

\*El menú d'El Vellard pot variar.  
Consulteu prèviament

Bracets d'ànec confitats i rostits amb patates al forn o  
Suquet de lluç fresc amb musclos i gambes o  
Botifarra de pagès amb mongetes i all i julivert  
Pa, postres casolà, aigua o vi  
Preu: 11,90€ iva inclòs (només dinar, fins al 31 d'octubre)

#### Restaurant Voramar

Passeig de Mar, 10  
Tel.: 93 791 09 44

Amanida verda o musclos al vapor  
Paella o Fideuà  
Postres de la casa. Aigua, vi de la casa i cafè  
Preu: 25€ iva inclòs (només dinar, fins al 15 de setembre)

#### Restaurant El Jardí

Riera de Torrentbó, 1  
(Al final de la Riera de Caldes, fàcil d'aparcar o s' caminant des de la Fundació)  
Tel. 93 791 21 23

Torrada amb Embotits de la vall de Camprodon o  
Tomàquet de temporada amb ventresca o  
Alberginies farcides  
Peus de porc guisats o  
Vedella amb bolets o  
Galtes a la brasa amb patates fetes al moment  
Trufes amb nata  
Vi i aigua o beguda i cafè  
Preu: 25€ iva inclòs (dinar i sopar, fins al 31 d'octubre)

Més informació:

#### Oficina de Turisme de Caldes d'Estrac

"La Fabriqueta" (entrada pel Camí Ral, 5-9)  
Tel. 937 910 588  
www.caldetes.cat/turisme

#### Punt d'Informació Turística Fundació Palau

La Riera, 54 Tel. 937 913 593  
www.fundaciopalau.cat

Organitza:

Participen:

 Ajuntament de Caldes d'Estrac  
Àrea de Promoció Econòmica i Turisme

 FUNDACIÓ PALAU  
CENTRE D'ART  
Caldes d'Estrac  
i els restaurants relacionats

# ELS DIJOURS D'AQUEST ESTIU, ART I GASTRONOMIA A CALDES D'ESTRAC



APUNTA'T AL PACK:

## FUNDACIÓ PALAU + RESTAURANTS ADHERITS



### En què consisteix?

Visiteu la **Fundació Palau** de Caldes, un centre d'art que acull la col·lecció privada d'obres de Picasso més important de l'estat espanyol, a més d'obres d'artistes catalans de primer ordre com ara Tàpies, Joan Ponç, Perejaume o Miquel Barceló. I gaudiu, a més, d'un dinar o sopar especial de cuina mediterrània en un dels **millors restaurants** de Caldes.

### Com fer-ho?

El preu del menú que trieu inclou la visita a la **Fundació Palau**. Prèviament, cal fer la reserva al restaurant escollit, on us lliuraran el tiquet d'entrada a la Fundació. Podeu fer la visita abans o després de l'àpat. Tingueu en compte els horaris de la Fundació Palau: juliol al 15 setembre d'11 a 20h; del 16 de setembre al 31 d'octubre de 10,30 a 14h i de 16 a 18h.

L'oferta és vàlida tots els **dijous** fins al 31 d'octubre de 2014.  
(Consulteu, però, condicions específiques de cada restaurant)

Una ocasió única per gaudir de l'art universal  
i de la bona cuina.