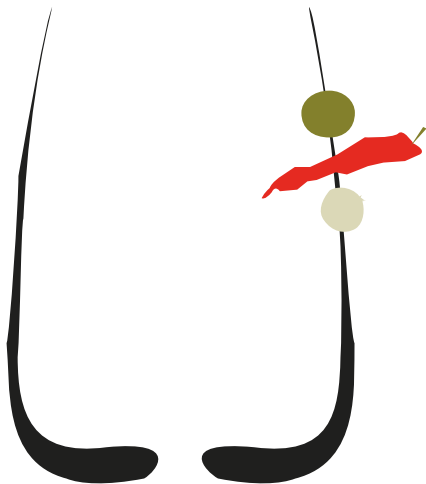




TASTETS SURREALISTES

“La bellesa serà comestible, o no serà”

-Salvador Dalí-

Figueres del 13/6 al 13/7 de 2019


www.tastetssurrealistes.com



comercfigueres.com



♥ 83

COMPARTEIX TASTETS!

Etiqueta la teva foto a
Instagram i/o Facebook
amb **#TastetsSurrealistes2019**,
segueix **@comercfigueres**

I GUANYA UN CAP DE SETMANA SURREALISTA!

Sopar per dues persones
Una **nit en un hotel** de Figueres
Dues entrades al **Museu Dalí**

tastetssurrealistes.com

@comercfigueres



Ens complau adreçar-nos a vosaltres per tal de presentar-vos la VII edició dels Tastets Surrealistes, organitzada conjuntament per l'Ajuntament de Figueres i Comerç Figueres Associació, i en la qual 17 establiments de la Ciutat ens presentaran la inspiració daliniana a través d'una selecció de tastets maridats amb una cervesa Inedit.

Tot i que amb un component eminentment gastronòmic, no podem oblidar que aquesta acció té com a principal objectiu el foment de l'activitat econòmica, el motor de la qual ve representada en gran mesura, en la nostra Ciutat, pel sector del comerç i de la restauració.

Des d'aquestes línies, volem destacar i lloar el fet de que gràcies al treball en equip, en aquesta i les passades edicions, aquesta acció s'ha consolidat i ja és un esdeveniment innegablement lligat a Figueres. El treball en equip entès com la necessitat de col·laborar per fer possibles uns objectius comuns, uns objectius de ciutat, que van més enllà de les simples necessitats individuals. Quant de cert té allò de que "junts podem arribar molt més lluny que si anem sols".

I en segon lloc, també lloar els immillorables socis de viatge: Per un cantó, el coorganitzador d'aquest esdeveniment, Comerç Figueres Associació, amb el seu President, el Sr. Lluís Anguera, en la seva incansable tasca de dinamització del comerç. També la cervesa Inedit de Damm, que ha volgut recolzar aquest projecte de manera incondicional i des del primer dia, així com la Fundació Gala-Salvador Dalí, que ha permès que aquesta acció estigui tematitzada en l'obra i la figura del nostre figuerenc més il·lustre, el Mestre Salvador Dalí.

Benvinguts a Figueres, terra de gastronomia i surrealisme.

Jordi Masquef Creus,
Alcalde de Figueres
Lluís de Anguera Marín,
President de Comerç Figueres Associació

Figueres treballa bé per recuperar la seva expressió gastronòmica i ho fa celebrant la setena edició dels Tastets Surrealistes, una oferta alimentària i lúdica que uneix allò que fa de Figueres una ciutat reconeguda mundialment, el Museu Dalí, amb una tradició hostalera amable i culinàriament d'una riquesa extrema. Del 13 de juny al 13 de juliol 2019 viu aquest recorregut gastrosurrealista que en aquesta edició compta amb 17 establiments participants que et presenten la inspiració daliniana a través dels seus plats. Escull la teva proposta maridada amb la cervesa Inedit, prova els 6 tastets a preus que van dels 15€ a 25€ i sorprèn el teu paladar amb propostes del tot surrealistes.

Bon profit!



Figueres trabaja intensamente para recuperar su expresión gastronómica y lo hace celebrando la séptima edición de los “Tastets Surrealistas”, una oferta alimentaria y lúdica que une lo que hace de Figueres una ciudad reconocida mundialmente, el Museo Dalí, y la tradición hostelera amable y culinariamente de una riqueza extrema. Del 13 de junio al 13 de julio 2019 vive este recorrido gastrosurrealista que en esta edición cuenta con 17 establecimientos participantes que te presentan la inspiración daliniana a través de sus platos. Elige tu propuesta maridada con cerveza Inedit, prueba las 6 degustaciones a precios que van de los 15€ a 25€ y sorprende a tu paladar con propuestas del todo surrealistas.

Buen provecho!

Les creacions gastronòmiques proposades i la seva representació gràfica són responsabilitat de cada establiment.

Las creaciones gastronómicas propuestas y su representación gráfica son responsabilidad de cada establecimiento.

Pour la septième année consécutive, Figueres mobilise toute son énergie autour de la pleine expression de sa gastronomie, par le biais de la proposition actuelle de la tapa appelée ici dégustation. Des Dégustations surréalistes, une proposition gastronomique et ludique qui associe ce qui a fait la célébrité mondiale de Figueres: le musée Dali et une tradition hôtelière caractérisée par son amabilité et son immense richesse culinaire. Ce concept prendra forme entre le 13 juin et le 13 juillet 2019. Un mois pour vivre cet itinéraire gastronomico-surréaliste avec 17 établissements participants que s'inspirent de Dali pour composer leurs plats. Faites votre choix et accompagnez-le de la bière Inedit. Goûtez les 6 dégustations, entre 15 et 25€, et surprenez votre palais avec ces propositions pour le moins surréalistes.

Bon appétit!



Figueres is working hard to recover its gastronomic expression and it is doing so for the seventh year running by means of an up-to-date proposal: Surrealist Tapas. A gastronomic, entertaining offer that combines what makes Figueres a city that is recognised worldwide -the Dalí Museum- with a tradition of friendly hotels and restaurants with extremely rich cuisine. This event will take place from the 13th of June to the 13th of July 2019, a month during which you can enjoy from this surrealist gastronomic route. In this edition, 19 participating establishments share their Dalian inspiration which they express in their dishes. Choose your proposal and combine it with Inedit beer, try out the six tapas options at prices ranging from €15.00 to €25.00 and surprise your palate with surreal proposals.

Enjoy yourselves!



20€

1

Aroma Cafè

Moreira, 4 - 972 51 09 96

El viatge de Dalí

Alvocat, mango, rúcula i maduixa - Aguacate, mango, rúcula i fresa - Avocat, mangue, roquette et fraise
Avocado, mango, rocket and strawberry

La madona de Port Lligat

Pop, patata, pebre vermell i oli d'oliva - Pulpo, patata, pimentón dulce y aceite de oliva - Poulpe, pomme de terre, paprika et huile d'olive Octopus, potato, red pepper and olive oil

La creu de Sant Joan

Pasta brick, salmó i caviar - Pasta brick, salmón y caviar - Feuille de brick, saumon et caviar
Brick pastry, salmon and caviar

El retrat de Mae West

Bacallà al pil-pil amb vi blanc i patata - Bacalao al pil pil con vino blanco y patata - Morue au pil-pil avec vin blanc et pomme de terre - Cod al pil-pil with white wine and potato

La Torre Galatea

Cua de bou al vi negre - Rabo de toro al vino tinto - Queue de taureau au vin rouge - Oxtail in red wine

El naixement d'una divinitat

Sopa refrescant de pinya i menta - Sopa refrescante de piña y menta - Soupe rafraîchissante à l'ananas et à la menthe - Refreshing soup of pineapple and mint

Acompanyat de cervesa Inedit



25€

2

Bon Retorn

Av. Barcelona, 36 - 972 50 46 23 - bonretorn.com

Qui vol interessar els altres ha de provocar-los

Tàrtar de bleda-rave, guacamole i vinagreta de poma - Tartar de remolacha, guacamole y vinagreta de manzana - Tartare de betterave, guacamole et vinaigrette de pomme - Tartare of beetroot, guacamole and apple vinaigrette

Una pintura és una fotografia feta a mà

Gofre de manxec, alfàbrega, tomàquet i anxova de Cadaqués - Gofre de manchego, albahaca, tomate y anchoa de Cadaqués - Gaufre de manchego, basilic, tomate et anchois de Cadaqués - Waffle with Manchego cheese, basil, tomato and anchovy from Cadaqués

El temps és una de les poques coses que ens queden

Ous remenats amb el nostre salmó fumat, torradeta d'orenga i caviar de truita - Huevos revueltos con nuestro salmón ahumado, tostada de orégano y caviar de trucha - Œufs brouillés avec notre saumon fumé, biscotte à l'origan et caviar de truite - Scrambled eggs with our smoked salmon, oregano mini toast and trout caviar

La vida ha de ser una festa continuada

Risotto de ceps i parmesà amb fetge fresc d'ànec - Risotto de setas y parmesano con hígado fresco de pato - Risotto aux champignons et parmesan avec foie de canard frais - Risotto of wild mushrooms and Parmesan with fresh duck liver

La vida és aspirar, respirar i expirar

Hummus de mongetes del ganxet amb botifarra de Púbol - Hummus de alubias con botifarra de Púbol - Houmous de haricots blancs avec saucisse catalane de Púbol - Hummus of haricot beans with Púbol boiled pork sausage

La mel... més dolça que la sang

Mousse de recuit de Siurana, aire i bresca de mel i gelat de violeta - Mousse de requesón de Siurana, aire y panal de miel y helado de violeta - Mousse de fromage blanc de Siurana, air et rayon de miel, et glace à la violette - Mousse of Siurana cottage cheese, air and honeycomb and violet ice cream

Acompanyat de cervesa Inedit



23€

3

Cafè dels Tints

Tins, 10 - 972 50 28 89

El pa de Dalí de tres crostons

Pa torrat amb tomàquet, i oli i pernil de gla - Pan tostado con tomate, y aceite y jamón de bellota

Pain grillé à la tomate, huile et jambon ibérique de gland - Toast with tomato, oil and acorn-fed ham

La barqueta de Dalí

Pasta de full farcida de brandada de bacallà - Hojaldre relleno de brandada de bacalao

Pâte feuilletée farcie à la brandade de morue - Puff pastry filled with salt cod brandade

L'ull de Dalí

Xampinyons farcits de verdures de l'Empordà amb beixamel - Champiñones rellenos de verduras del Empordà

con bechamel - Champignons farcis aux légumes de l'Empordà avec sauce béchamel - Mushrooms stuffed

with Empordà vegetables with béchamel

Pedres marines de la Costa Brava

Daus de tonyina fresca saltejats amb espècies amb crema de guacamole - Dados de atún fresco salteados con

especies con crema de guacamole - Dés de thon frais sautés avec des épices et crème de guacamole

Sautéed dice of fresh tuna with spices with guacamole cream

Dia i nit

Ou ferrat amb botifarró i patates palla - Huevo frito con morcilla y patatas paja - Œufs sur le plat avec boudin

et pommes paille - Fried egg with black pudding and potato sticks

El volcà de l'Empordà

Coulant de xocolata farcit de fruites del bosc - Coulant de chocolate relleno de frutos del bosque

Coulant au chocolat fourré aux fruits des bois Coulant of chocolate filled with forest fruits

Acompanyat de cervesa inedit



24€

4

Can Modest

Bruc, 20 - 972 67 52 24

Cisnes que se reflejan como elefantes (1937)

Carpaccio d'escarxofes amb pinyons, vinagreta de soja, olivada i anxoves - Carpaccio de alcachofas con piñones, vinagreta de soja, olivada y anchoas - Carpaccio d'artichauts avec pignons, vinaigrette de soja, tapenade et anchois - Carpaccio of artichokes with pine nuts, vinaigrette of soy, olives sauce and anchovies

Teléfono langosta (1936)

Fruits del mar amb vinagreta Pedro Ximénez - Frutos del mar con vinagreta Pedro Ximénez
Fruits de mer à la vinaigrette Pedro Ximénez Seafood with Pedro Ximénez vinaigrette

Tuna fishing (1967)

Tàrtar de tonyina, alvocat, cogombret, tàpera, cibulet - Tartar de atún, aguacate, pepinillo, alcaparra, cebollino - Tartare de thon, avocat, concombre, câpre et ciboulette - Tartare of tuna, avocado, gherkin, caper, chives

Los elefantes (1948)

Farcellet de col farcit de pernil ibèric i crema de ceps - Rollito de col relleno de jamón ibérico y crema de boletus - Rouleau de chou farci au jambon ibérique et velouté de bolet - Cabbage rolls stuffed with Iberian ham and cream of mushrooms

Automail canibalismo (1936)

Melós de vedella amb mel i mostassa - Meloso de ternera con miel y mostaza - Joue de veau avec miel et moutarde - Creamy beef with honey and mustard

Araña de la noche... esperanza (1940)

Delícia de xocolata, menta, taronja amarga - Delicia de chocolate, menta, naranja amarga - Délice de chocolat, menthe, orange amère - Delight of chocolate, mint and bitter orange

Acompanyat de cervesa Inedit



25€

5

El Molí de Peralada

masmoliperalada.com

Ctra. de Vilabertran a Peralada, s/n - 972 67 74 45

Sant Narcís i les mosques

Xuixo de Girona i fetge d'ànec - Chucho de Girona y hígado de pato - Xuixo de Gérone et foie de canard

Xuixo of Girona and duck liver

Rosa meditativa

Escarxofa tendra i maca - Alcachofa tierna y bonita - Artichaut tendre et joli - Nice, tender artichoke

Canibalisme de tardor

Pa, poma, carn crua - Pan, manzana, carne cruda - Pain, pomme, viande crue - Bread, apple, raw meat

El naixement del l'home nou

L'ou amb transsumtes homèrics - El huevo con trasuntos homéricos - L'œuf avec reflets homériques

Egg with Homeric similes

La pesca de la tonyina

Parpatana amb la seva sang - Parpatana con su sangre - Parpatana et son sang - Tuna belly with its blood

La profanació de l'hòstia

Xocolata Lanvin i pipermint - Chocolate Lanvin y pipermint - Chocolat Lanvin et pipermint - Chocolat Lanvin

et menthe poivrée - Lanvin chocolate and peppermint

Acompanyat de cervesa Inedit



24€

6

El Pati

Muralla- 7 - 972 53 97 12

L'ull d'en Dalí 1

Cullera de pasta de full, foie i ceba caramel·litzada - Cuchara de hojaldre, foie y cebolla caramelizada
Cuillère de pâte feuilletée, foie gras et oignon caramélisé - Spoon of puff pastry, foie and caramelised onion

L'ull d'en Dalí 2

Cullera de pasta de full, camembert i mermelada de figues - Cuchara de hojaldre, camembert y mermelada de higos - Cuillère de pâte feuilletée, camembert et confiture de figues - Spoon of puff pastry, Camembert and fig jam

Els bigotis

Flam d'espínacs amb crema de xampinyons - Flan de espinacas con crema de champiñones
Flan aux épinards avec velouté aux champignons - Spinach flan with cream of mushrooms

Gala i Dalí

Dos mini burguers: sobrassada i formatge de cabra, i d'escalivada - Dos mini burgers: sobrasada y queso de cabra, y de escalivada - Deux mini hamburgers : soubressade et fromage de chèvre, et escalivada (légumes grillés) - Two mini burgers: sobrassada sausage and goat's cheese, and escalivada (roasted vegetables)

Espases

Gambes amb tempura de mel - Gambas en tempura de miel - Tempura de crevettes au miel
Prawns with tempura of honey

El Jardí

Cilindre de pasta brick farcit de guacamole - Cilindro de pasta brick relleno de guacamole - Cylindre de feuille de brick farci au guacamole - Cylinder of brick pastry stuffed with guacamole

Acompanyat de cervesa Inedit



25€

7

El Racó de la Xeli

Jonquera, 6 - 872 26 49 07 - xeli.es

Els plaers il·luminats

Ostra amb ous de salmó i cava - Ostra con huevas de salmón y cava - Huître avec œufs de saumon et cava
Oyster with salmon roe and cava

Construcció Blood amb mongetes bullides

Royal de foie-gras amb emulsió de mongetes verdes - Royal de foie gras con emulsión de judías verdes
Royal de foie gras avec émulsion d'haricots verts - Royale of foie-gras with emulsion of green beans

Self portrait of Dalí

Gamba gratinada amb pop - Gamba gratinada con pulpo - Crevette gratinée avec poulpe - Gratinated prawn with octopus

El descobriment d'Amèrica per Cristóbal Colón

Amanida de moniato, patata ratte i patata violeta - Ensalada de boniato, patata ratte y patata violeta
Salade de patate douce, pomme de terre ratte et pomme de terre violette - Salad of sweet potato, ratte potato and violet potato.

Galatea of the spheres

Filet de porc amb gelat de mostassa i brioix - Solomillo de cerdo con helado de mostaza y brioche
Filet de porc avec glace à la moutarde et brioche - Pork fillet with ice cream of mustard and brioche

La panera de pa

Torradeta de Santa Teresa amb gelat de crema catalana, nata muntada i caramel de mantega salada
Torrija con helado de crema catalana, nata montada y caramelo de mantequilla salada - Pain perdu avec glace à la crème catalane, crème fouettée et caramel au beurre salé - Santa Teresa mini toast with ice cream of Catalan cream, whipped cream and salt butter caramel

Acompanyat de cervesa Inedit



25€

8

El Vermut

Sant Josep, 1 - 972 50 48 86 - elvermut.com

Composició surrealista d'una gamba

Consomé de gambes del Cap de Creus - Consomé de gambas del Cap de Creus - Consommé de crevettes du Cap de Creus - Consommé of Cap de Creus prawns

Simbiosi daliniana

Trio de botifarres (negre, fetge i perol) amb els seus cruixents - Trio de butifarras (negra, hígado y perol) con sus crujientes - Trio de saucisses catalanes (noire, foie et à la marmite) et ses croustillants
Trio of sausages (black, liver and boiled) with their crunchies

La imatge amagada

Bombetes de bikini de pernil dolç Cruset - Bombitas de bikini de jamón york Cruset - Cloches de croque-monsieur au jambon blanc Cruset - 'Little bombs' of Cruset cooked ham and cheese sandwich

Els amants pobres

Mollete amb sardines de Cadaqués - Mollete con sardinas de Cadaqués - Pain mollet aux sardines de Cadaqués - Bun with sardines of Cadaqués

El xai en equilibri damunt una patata

Xai de Tortellà al forn amb reducció de vermut i patates panadera - Cordero de Tortellà al horno con reducción de vermut y patatas panadera - Agneau de Tortellà au four avec réduction de vermouth et pommes de terre à la boulangerie - Oven-roasted Tortellà lamb with reduction of vermouth and potato rounds

El dolç pecat original

Xuixo de ratafia a la planxa - Chucho de ratafia a la plancha - Xuixo au ratafia au gril - Grilled xuixo of ratafia liqueur

Acompanyat de cervesa Inedit



25€

9

Granada Vins

Muralla, 1 - 972 51 40 79

Cúpula

Salmó marinat amb soja i taronja - Salmón marinado con soja y naranja - Saumon mariné au soja et à l'orange
Marinated salmon with soya and orange

El triangle

Pollastre amb verdures, cacauet i oli de sèsam - Pollo con verduras, cacahuete y aceite de sésamo
Poulet aux légumes, cacahouète et huile de sésame - Chicken with vegetables, peanut and sesame oil

Pa de Dalí

Pa de 3 crostons amb pernil ibèric - Pan de 3 puntas con jamón ibérico - Pain à 3 quignons avec jambon
ibérique - Three cornered bread roll with Iberian ham

Cistella foradada

Remenat de mongeta, botifarra del perol i alls tendres - Revuelto de judías, butifarra de perol
y ajos tiernos - Brouillade d'haricots, saucisse catalane à la marmite et ails tendres - Scramble of beans,
boiled sausage and garlic shoots

La nau

Dau de bacallà amb allioli de mel - Dado de bacalao con alioli de miel - Dé de morue avec aioli au miel
Dice of cod with honey allioli sauce

Esclop

Samfaina gratinada amb provolone - Pisto gratinado con provolone - Ratatouille gratinée avec provolone
Gratinated ratatouille with provolone

Acompanyat de cervesa Inedit



25€

10

Hotel Durán

La Sauca, 5 - 972 50 12 50 - hotelduran.com

El cor trinxat de Sant Antoni

Tàrtar de tomàquet, cireres, formatge d'ovella, oli d'alfàbrega - Tartar de tomate, cerezas, queso de oveja, aceite de albahaca - Tartare de tomate, cerises, fromage de brebis, huile de basilic - Tartare of tomato, cherries, ewe's cheese, basil oil

Àvida Verat

Verat escabechat amb coca de vidre - Caballa escabechada con pan de cristal - Maquereau à l'escabèche avec pain de cristal - Pickled mackerel with sugared flatbread

L'enigma de l'ou desitjat

Ou a baixa temperatura, espuma de porros, botifarra negra - Huevo a baja temperatura, espuma de puerros, butifarra negra - Œuf à basse température, mousse aux poireaux, saucisse catalane noire - Low-temperature egg, foam of leeks, black sausage

La son de la vieira vora el mar

Vieira, crema de galeres, fideus de carbassó, caviar de cava - Vieira, crema de galeras, fideos de calabacín, caviar de cava - Coquille Saint-Jacques, crème aux squilles, vermicelles de courgette, caviar au cava - Scallop, cream of king prawns, courgette noodles, caviar of cava

La metamorfosi de Narcís fet ànec

Tatin d'ànec amb peres - Tatin de pato con peras - Tatin de canard aux poires - Duck tatin with pears

El descobriment d'Amèrica i la xocolata del lloro

Pa, xocolata, oli, sal - Pan, chocolate, aceite, sal - Pain, chocolat, huile, sel - Bread, chocolate, oil, salt

Acompanyat de cervesa Inedit



25€

11

Hotel Figueres Parc

Ctra. N-IIa, Km 9 - 972 50 51 51 - hotelfigueresparc.com

Gaspatxo a l'estil Miró

Gaspatxo de carbassó amb vinagreta d'alfàbrega - Gazpacho de calabacín con vinagreta de albahaca
Courgette, oignon, concombre, ail, pain, vinaigre, basilic - Courgette, onion, cucumber, garlic, bread, vinegar, basil

Caneló Bretonià

Caneló d'albergínia farcit de samfaina amb la seva beixamel gratinada - Canelón de berenjena relleno de pisto con bechamel - Aubergine, courgette, poivron, oignon, tomate, sauce béchamel - Aubergine, courgette, pepper, onion, tomato, béchamel

Volcà dalinià de salmó marinat

Boquet d'enciams amb salmó marinat d'herbes amb vinagreta d'olivada - Boquet de lechuga con salmón marinado a las hierbas y vinagreta de olivada - Saumon mariné, laitue, avocat, oignon, vinaigre... - Marinated salmon, lettuce, avocado, onion, vinegar...

Dimensió de l'ou escumat

Llit de patata i ceba amb ou poché - Lecho de patata y cebolla con huevo poché - Œuf, pomme de terre, tomate, huile, sel Egg, potato, tomato, oil, salt

Mandonguilles "Mossèn"

Mandonguilles guisades amb els seus pèsols - Albondigas guisadas con guisantes - Viande de bœuf et de porc, oignon, petits pois, ail, tomate - Beef and pork meat, onion, peas, garlic, tomato

Brunyol de maduixes ensucrades

Brunyols de maduixa - "Brunyol" de fresas - Fraises, farine, lait, œuf, sucre
Strawberries, flour, milk, egg, sugar

Acompanyat de cervesa Inedit



25€

12

Hotel Pirineos Pelegrí

Av. Salvador Dalí, 38 - 972 50 03 12 - hotelpirineospelegri.com

L'hora del cargol

Carpaccio de cargols amb salsa romesco, perles de vinagre balsàmic i encapsulat d'oli d'oliva verge

Carpaccio de caracoles con salsa romesco, perlas de vinagre balsámico y encapsulado de aceite de oliva virgen

Carpaccio d'escargots avec sauce romesco, perles de vinaigre balsamique et encapsulation d'huile d'olive vierge

Carpaccio of snails with romesco sauce, pearls of balsamic vinegar and capsule of virgin olive oil

El pa de Dalí fet pastís

Base de biscuits de brownie de xocolata blanca, mousse de foie i pin de xocolata negra

Base de biscuits de brownie de chocolate blanco, mousse de foie y pin de chocolate negro

Base de biscuits au brownie au chocolat blanc, mousse de foie gras et morceau de chocolat noir

Base of white chocolate brownies, mousse of foie and pin of dark chocolate

Rodes de Cadillac

Tàrtar d'alvocat, crustacis, tomàquet cassé servit amb una roda sable bretó salat, salsa cremosa de llimona i escuma de llima - Tartar de aguacate, crustáceos, tomate cassé servido con una rueda sable bretón salado, salsa cremosa de limón y espuma de lima

Tartare d'avocat, crustacés, tomate cassée servie avec une roue de sablé breton salé, sauce crémeuse au citron et mousse de citron vert - Tartare of avocado, crustaceans, cassé tomato served with a salted sablé breton, creamy lemon sauce and foam of lime

La barca de Port Lligat

Barca de pasta filo, farcida d'anells de calamar, calamarsó i seïtò, amb una maionesa d'anxova, crisps de llima i cruixent de moniato - Barca de pasta filo, rellena de anillas de calamar, chipirones y boquerón, con una mayonesa de anchoa, crisps de lima y crujiente de boniato

Barque de pâte phyllo farcie aux anneaux de calamar, encornets et anchois, avec une mayonnaise aux anchois, crisps au citron vert et croustillant de patate douce - Boat of filo pastry stuffed with squid rings, baby squid and fresh anchovy, with a mayonnaise of anchovy, lime crisps and sweet potato crunch

Joc d'escacs d'en Dalí amb fitxes surrealistes

Trufa de xocolata del 66%, trufa de xocolata blanca del 33%, difuminat amb espiral de plata, escuma de xocolata i cruixent de galeta d'ametlla - Trufa de chocolate del 66%, trufa de chocolate blanco del 33%, difuminado con espiral de plata, espuma de chocolate y crujiente de galleta de almendra

Truffe au chocolat à 66%, truffe au chocolat blanc à 33%, estompé avec une spirale d'argent, mousse au chocolat et croustillant au biscuit à l'amande - Truffle of 66% chocolate, truffle of 33% white chocolate, scattered with silver spiral, foam of chocolate and crunchy almond biscuit

Ou dalinià

Ou de xocolata esquitxat i farcit d'escuma de xocolata blanca, negra i almirar de llet, peta crispi d'or, sobre una base d'espaguetis de xocolata blanca - Huevo de chocolate salpicado y relleno de espuma de chocolate blanco, negro y dulce de leche,

peta crispi de oro, sobre una base de espaguetis de chocolate blanco - Œuf au chocolat parsemé et fourré de mousse au chocolat blanc, noir et confiture de lait, peta crispi d'or, sur une base de spaghettis au chocolat blanc - Chocolate egg splashed and filled with foam of white and dark chocolate and milk caramel, gold peta crispi, on a base of white chocolate spaghetti

Acompanyat de cervesa Inedit



25€

13

La Quinta Forca

St. Llogaia, 58 - 972 51 64 20

Els ous de Dalí

Pop roquer am allada i amb escuma calenta de truita de patates - Pulpo de roca al ajillo con espuma caliente de tortilla de patatas - Poulpe de roche grillé à l'ail avec mousse chaude à l'omelette aux pommes de terre
Rock octopus with garlic sauce and hot foam of potato omelette

Paisatge de Port Lligat

Coca de manxec, foie-gras micuit, pernil d'ànec i samfaina d'escalivada - Torta de manchego, foie gras micuit, jamón de pato y pisto de escalivada - Galette de manchego, foie gras mi-cuit, jambon de canard et ratatouille aux légumes grillés - Flatbread of Manchego cheese, semi-cooked foie-gras, duck ham and roast vegetable ratatouille

La temptació de Sant Antoni

Falsos makis de verdures, bolets i gambes - Falsos makis de verduras, setas y gambas
Faux makis aux légumes, champignons et crevettes - False makis of vegetables, wild mushrooms and prawns

Els diners de Gala

Llobarro, favetes, gamba i sípia - Lubina, habitas, gamba y sepia - Bar, fèves, crevette et seiche
Bass, baby beans, prawn and cuttlefish

La persistència de la memòria

Vedella, múrgoles i pernil - Ternera, colmenillas y jamón - Veau, morilles et jambon - Veal, morels and ham

Els primers dies de la primavera

Tiramisú

Acompanyat de cervesa Inedit



22€

14

Moma 33

Av. Costa Brava, 33 - 639 816 685

Pesistència de la memòria

Carpaccio de llagostins amb niuet vegetal i porronet de vi blanc D.O. Empordà

Carpaccio de langoustines con nidito vegetal y porroncito de vino blanco D.O. Empordà

Carpaccio de grosses crevettes avec nid végétal et petite cruche de vin blanc D.O. Empordà

Carpaccio of langoustines with vegetable net and small porró of D.O. Empordà white wine

Els elefants

Amanida de pèsols i xiulets amb pernil ibèric i oli de menta - Ensalada de guisantes y habas en su vaina con jamón ibérico y aceite de menta - Salade de petits pois et cosses avec jambon ibérique et huile de menthe - Salad of peas and bean pods with Iberian ham and mint oil

Les premiers jours du printemps

Ou dur amb parmentier de patata i pop a la gallega - Huevo duro con parmentier de patata y pulpo a la gallega - Œuf dur avec hachis parmentier aux pommes de terre et poulpe à la mode de Galice

Boiled egg with parmentier of potato and Galician-style octopus

La desintegració de la persistència

Curcula de peix (peix variat gratinat) - Concha de pescado (pescado variado gratinado)

Coquille de poisson (poisson varié gratiné) - Varied gratinated fish on a shell

Metamorfosi

Badall de magret d'ànec amb fruits vermells - Bostezo de magret de pato con frutos rojos

Bâillement de magret de canard aux fruits rouges - 'Yawn' of magret of duck with red fruits

L'últim sopar

Flan "moma" amb xarrup de ratafia (flan poma, coco o pera) - Flan "moma" con chupito de ratafia

(flan manzana, coco o pera) - Flan "moma" avec une gorgée de ratafia (flan à la pomme,

noix de coco ou poire) - 'Moma' cream caramel (apple, coconut or pear) with a shot of ratafia

Acompanyat de cervesa Inedit



16€

15

Montserrat càtering

Vilafant, 31 - 972 50 99 68 - montserratcatering.com

Paisatges prop de Figueres

Cassoleta de foie, poma i brie - Tartaleta de foie, manzana y brie - Tartelette de foie gras, pomme et brie
Mini casserole of foie, apple and Brie

Telèfon Llagosta

Llagostí arrebossat amb algues marines - Langostino rebozado con algas marinas - Grosse crevette panée avec algues marines - Breaded langoustine with sea algae

Cistella de pa

Pa d'ou Dalí farcit de bou de mar - Pan de huevo Dalí relleno de buey de mar - Pain aux œufs Dalí farcit au tourteau - Dalí egg bread stuffed with crab

Dalivisión

"Éclair" farcit de cua de bou estofat - "Éclair" relleno de rabo de toro estofado - Éclair farci à la queue de taureau à l'étuvée - Éclair filled with stewed oxtail

Port Lligat en nits d'estiu

Salpicó de pop amb salsa kimchi - Salpicón de pulpo con salsa kimchi - Salpicon de poulpe avec sauce kimchi
Octopus salad with kimchi sauce

Sensacions vora el mar de Cadaqués

Tomàquet farcit d'anxova i formatge - Tomate relleno de anchoa y queso - Tomate farcie aux anchois et au fromage - Tomato stuffed with anchovy and cheese

Acompanyat de cervesa Inedit



25€

16

Motel Empordà

Av. Salvador Dalí, 170 - 972 50 05 62 - hotelemporda.com

Dalí's moustache

Gilda vegetal - Gilda vegetal - Gilda végétale - Vegetal Gilda

Aigua de Vilajuïga, la preferida

Sardina marinada amb uns punts de gas - Sardina marinada con unos puntos de gas - Sardine marinée avec des pointes gazeuses - Marinated sardine with a hint of sparkling bubbles

La persistència de la memòria

Fritura Costa Brava - Fritura Costa Brava - Friture Costa Brava - Costa Brava stir-fry

L'enigma del diseg

Ravioli de pollastre i gamba a la catalana - Ravioli de pollo y gamba a la catalana - Ravioli au poulet et crevette à la catalane - Catalan-style ravioli of chicken and prawn

Lincoln in Dalivision

Cua de bou - Rabo de toro - Queue de taureau - Oxtail

Living Still Life

Síndria a les espècies - Sandía a las especias - Pastèque aux épices - Spicy watermelon

Acompanyat de cervesa Inedit



25€

17

Nou Imperial

restaurantimperial.com

Pl. Gala i Salvador Dalí, 5 - 972 67 76 15

La venus dormida

Ostra gratinada sobre llit de porros i xampinyons - Ostra gratinada sobre lecho de puerros y champiñones
Huître gratinée sur lit de poireaux et champignons - Gratinated oyster on a bed of leeks and mushrooms

El ball de les nimfes

Crema de marisc amb gules i perles del Japó - Crema de marisco con gulas y perlas de Japón
Velouté aux fruits de mer avec civelles et perles du Japon - Cream of seafood with eels and pearls of Japan

Somni entre el mar i la terra

Calamarsets amb tinta i pèsols, ous de perdiu i cruixent de verdures - Chipirones con tinta y guisantes, huevos de perdiz y crujiente de verduras - Encornets dans leur encre et petits pois, œufs de perdrix et croustillant aux légumes - Baby squids in their ink with peas, partridge eggs and vegetable crunchy

El somni de Posidó

Orada amb cruixent de verdures i foie, salsa de gíngebre i soja - Dorada con crujiente de verduras y foie, salsa de jengibre y soja - Daurade avec croustillant aux légumes et foie gras, sauce au gingembre et soja
Sea bream with vegetable and foie crunchy, ginger sauce and soy

L'ADN del tauró

Tagliata de vedella sobre moll de l'os amb salsa de Porto i mel amb trufes - Tagliata de ternera sobre tuétano, con salsa de Oporto y miel con trufas - Tagliata de bœuf sur moelle avec sauce de Porto et miel avec truffes
Tagliata of veal on bone marrow with port sauce and honey with truffles

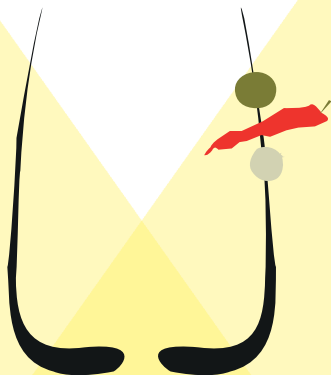
Somni amb Mactezuma i aliment dels Déus

Mousse de Gianduja glasejat al mirall - Mousse de Gianduja glaseado al espejo
Mousse de Gianduja glacé au miroir - Mousse of mirror-glazed Gianduja

Acompanyat de cervesa Inedit



comercfigueres.com



COMERÇ FIGUERES ASSOCIACIÓ FA TASTETS SURREALISTES

Passeja per Figueres
i veuràs aparadors originals



Figueres centre



1 Aroma Cafè

Moreria, 4 - Figueres

De dilluns a dissabte de:

13:00 a 16:00

De dijous a dissabte:

13:00 a 16:00 i de 20:00 a 22:00 h.

972 51 09 96

aromacafefigueres2018@gmail.com

3 Café del Tints

Tints, 10 - Figueres

De dilluns a dissabte de:

13:00 a 16:00 - 20:00 a 23:00 h.

972 50 28 89

6 El Pati

Muralla, 7 - Figueres

De dilluns a dissabte de: 20:00 a 24:00 h.

972 53 97 12

7 El Racó de la Xeli

Jonquera, 6 - Figueres

De dilluns a dissabte de: 12:00 a 23:00 h.

872 26 49 07

www.xeli.es

elraco@xeli.es

8 El Vermut

Sant Josep, 1 - Figueres

De dilluns a dissabte de:

12:30 a 16:00 i de 20:00 a 23:30 h.

972 50 48 86

www.elvermut.com

vermutfigueras@gmail.com

9 Granada Vins

Muralla, 1 - Figueres

De dilluns a dissabte de: 20:00 a 24:00 h.

972 51 40 79

saboyagranada@gmail.com

10 Hotel Duran

La Sauca, 5 - Figueres

De dilluns a diumenge de:

12:45 a 16:00 i de 20:30 a 22:30 h.

972 50 12 50

www.hotelduran.com

info@hotelduran.com

17 Nou Imperial

P. Gala i Salvador Dalí, 5 - Figueres

De dilluns a diumenge de: 10:00 a 24:00 h.

972 67 76 15

www.restaurantimperial.com

nouimperial@gmail.com



Figueres ciutat

2 Bon Retorn

Av. Barcelona, 36 - Figueres
De dimarts a diumenge de:
13:00 a 15.30 i de 20:00 a 22.30 h.
972 50 46 23
www.bonretorn.com
info@bonretorn.com

4 Can Modest

Bruc, 20 - Figueres
Tancat dilluns i dimarts
Obert de: 10:00 a 16:00 i de 20:00 a 23:00 h.
972 67 52 24 / 687 28 50 90
can_modest@yahoo.es

5 El Molí de Peralada

Ctra. de Vilabertran a Peralada s/n
De dimarts a dissabte de:
20:00 a 23:00 h.
972 67 74 45
www.masmoliperalada.com
masmoliperalada@gmail.com

11 Hotel Figueres Parc

Ctra. N-Illa km. 9
Dilluns nit - Dissabte nit
972 50 51 51
www.hotelfigueresparc.com
hotel@hotelfigueresparc.com

12 Hotel Pirineos Pelegrí

Av. Salvador Dalí, 38
De dimarts a diumenge migdia
Diumenge nit i dilluns tancat.
972 50 03 12
www.hotelpirineospelegri.com
info@hotelpirineospelegri.com

13 La Quinta Forca

Santa Llogaia, 58 - Vilafant
De dimarts a diumenge de:
13:00 a 16:00 h.
Divendres i dissabte de:
20:00 a 23:00 h.
972 51 64 20
restaurantlaquintaforca@hotmail.com

14 Moma 33

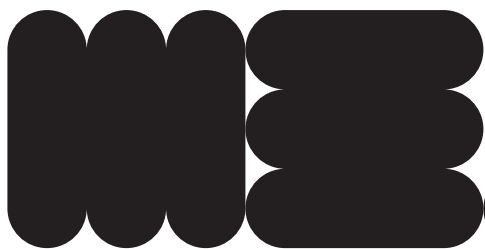
Av. Costa Brava, 33 - Figueres
Migdia i nits.
Dissabte nit diumenge tancat.
639 81 66 85
costacanadell.montse@gmail.com

15 Montserrat càtering

Vilafant, 31 - Figueres
De dilluns a dissabte de:
10:00 a 15:00 i de 17:00 a 21:00 h.
Diumenge de 10:00 a 15:00 h.
972 50 99 68
www.montserratcatering.com

16 Motel Empordà

Av. Salvador Dalí, 170 - Figueres
Obert cada dia de: 13:00 a 15:00
i de 20:30 a 22:00 h.
www.hotelemporda.com
972 50 05 62
hotelempordda@hotelemporda.com



EXPOSICIÓ

EL PAÍS DELS CUINERS

De Ca la Teta a elBulli

27 ABRIL-15 SET



ORGANITZA:

ME MUSEU DE
L'EMPORDÀ



Ajuntament de Figueres
www.figueres.cat

COL·LABORA:

Vilajuïga

L'aigua amb uns punts de gas

AMB EL SUPORT DE:



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura



Diputació de Girona

FORMEM PART DE:



XARXA DE MUSEUS D'ART
DE CATALUNYA



XARXA DE
MUSEUS
de GIRONA

Girona

Patronat de Turisme
Costa Brava Girona



Costa Brava
Pirineu de Girona



MENÚS DEGUSTACIÓ

Continua l'experiència gastronòmica i degusta alguns dels plats que has vist a l'exposició.

HOTEL DURAN

L'aperitiu

Pilotilla amb sèpia

El peix

Filet de llenguado a la taronja amb bombó de llagostí

La carn

Ànec amb peres Diví Dalí

Les postres

Crep Suzette

Maridatge amb vins de la DO

Empordà

i aigua de Vilajuïga

Preu per persona: 40 €

Carrer Lasauca, 5 - Figueres

972 501 250 / info@hotelduran.com

HOTEL EMPORDÀ

Dos plats, postres, vi, aigua de Vilajuïga i cafè

Preu per persona: 42,50 €

Av. de Salvador Dalí, 170 - Figueres

972 500 562

hotelemporda@hotelemporda.com



EmpordàCard



SURRE- ALISME GASTRO- NÒMIC!

Hem regalat **25 Tastets Surrealistes**
amb Empordà Card. **Fes-te-la !!**

Molts més premis.



EMPORDACARD.NET

La teva targeta de fidelització **TOTALMENT GRATUÏTA** a un click.





**VOLS SABER-HO TOT SOBRE
LES MILLORS TAPES DE FIGUERES?**
Segueix la ruta des del teu mòbil

Per a més informació entra a
www.gastronosfera.com

GASTRONO  **SFERA**
ON MENJAR, BEURE I DIVERTIR-SE

INEDIT

Damm

CERVENA DE MALT I BLAT
AMB ESPÈCIES



Inedit en recomana el consum responsable. 4,8°