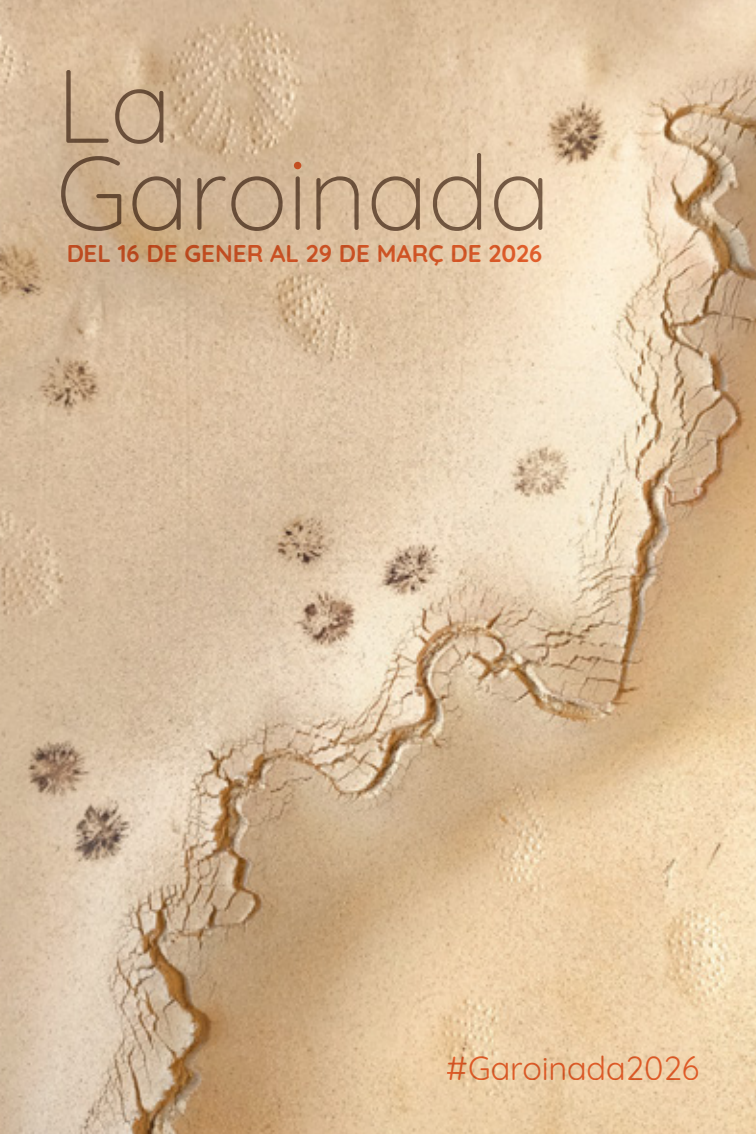
La Garoinada

DEL 16 DE GENER AL 29 DE MARÇ DE 2026



#Garoinada2026

la garoinada
la cuina de Palafrugell

MENÚ: Aperitiu
Garoines (1 dotzena)
Catxoflino / plat alternatiu
*Xuixo de Girona
Aigua, vi del celler Mas Oller i cafè

El Balcó de Calella H. Sant Roc

65€

Pl. de l'Atlàntic, 2
Calella de Palafrugell
972 61 42 50 - www.santroc.com
*Obert a partir del 12 de febrer
Obert de dijous a diumenge, migdia i nit
Tancat de dilluns a dimecres

Catxoflino de galta de porc, escamarlà i calçots arrebossats

- o -

Arròs rostit de calamars amb cor de carxofa i botifarra negra

*El nostre xuixo

El Càntir - H. Alga

62,50€

Av. Joan Pericot i García, 55
Calella de Palafrugell
972 61 70 80 - www.algahotel.com
Obert divendres i dissabte, migdia i nit
Obert diumenge migdia
Tancat de dilluns a dijous

Catxoflino de pollastre de pagès amb calamar de potera, trompetes de la mort, carxofes i escamarlans de Palamós

- o -

Arròs de l'Estany de Pals sec amb calamar, carxofes i llagosta

*Xuixo farcit de crema a la brasa, banyat amb ratafia i gelat d'avellana

El Far

68€

Muntanya de Sant Sebastià s/n
Llafranc
972 30 16 39 - www.hotelelfar.com
Obert cada dia migdia i nit
Tancat dimarts

Catxoflino de mandonguilles amb escopinyes i escamarlans

- o -

Torradet d'arròs amb carxofes, bacallà i cansalada

*Xuixo farcit de xocolata amb avellanes

Es Portió Hotel Hostalillo

65€

C. de Bellavista, 22 - Tamariu
972 62 02 28
www.hotelhostalillo.com
Obert cada dia migdia i nit

Catxoflino de peus de porc amb mandonguilles i carxofes

- o -

Suquet de rap

*Xuixo a la brasa farcit de recuit i ratafia

#garoinada2026

L'organització es reserva el dret de modificar el programa.
Informeu-vos de les activitats de la Garoinada al 972 300 228 o bé a www.garoinada.cat

Hostal La Llagosta

C. de Francesc de Blanes, 24
Llafranc - 972 30 01 15
www.hostallallagosta.com
Obert cada dia migdia
Tancat dimecres

65€

Catxoflino de peus de porc amb cabra de mar, cargols i botifarra negra

- o -

Arròs sec de peix de roca amb carpaccio de gamba blanca i allioli de llima

*El nostre xuixo caramel·litzat de crema, gelat de festuc i crumble

L'Arc

C. del Consell, 13-15
Palafrugell – 972 30 34 19
Obert cada dia MIGDIA.
Obert divendres i dissabte migdia i nit
Tancat dimarts

62,50€

Catxoflino amb sèpia, mandonguilles, barreja de bolets, escamarlans oberts a la planxa i fregit d'escarxofes

- o -

Arròs de garoines amb sèpia ,alls tendres, botifarra negre i escarxofes

*Crema lleugera de xocolata xocovic 70% amb xuixo de Girona cruixent, mousse d'avellana i gelat de ratafia d'Olot

Llafranc "Cal Gitano"

Ps. de Cípsela, 16
Llafranc – 609 32 90 63
www.restaurantllafranc.com
Obert de diumenge a dijous migdia
Obert divendres i dissabte migdia i nit
Tancat dimarts

65€

Catxoflino de pollastre de pagès, escamarlans i carxofes

- o -

Peix de la llotja de Palamós a la planxa amb verdures

*Xuixo de praliné d'avellanes

Terrassa Terramar

Ps. de Cípsela, 1
Llafranc – 650 12 88 93 i 972 30 02 00
www.hterramar.com
Obert de dijous a diumenge migdia i nit
Tancat de dilluns a dimecres

67€

Catxoflino amb pilotilles de pollastre de pagès amb bolets de temporada, cananes i carxofes

- o -

Arròs sec amb cananes i carpaccio de peus de porc

*Xuixo farcit de crema de festuc

Xadó

Av. de les Corts Catalanes, 12
Palafrugell – 972 30 44 28
www.restaurantxado.com
Obert cada dia migdia
Tancat dimecres

63€

Catxoflino de gambes de Palamós i sèpia amb mandonguilles i carxofes

- o -

Arròs negre de sofregit de ceba amb gamba de Palamós, calamarcets saltejats i crema de garoina

*Postres de xuixo

FÓRMULA ALLOTJAMENT + MENÚ

ENTRE SETMANA
(Nits de diumenge a dijous)
Hotels: Can Liret (de Palafrugell), El Far (de Llafranc) i Hotel Hostalillo (de Tamariu)
Preu per persona des de 120,00 €

CAP DE SETMANA
(Nits de divendres i dissabte)
Hotels: Can Liret (de Palafrugell), Alga i Sant Roc (de Calella), El Far i Llafranc (de Llafranc) i Hotel Hostalillo (de Tamariu).
Preu per persona des de 122,50 €

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

---

FÓRMULA ALLOTJAMENT CAP DE SETMANA + MENÚ + ACTIVITAT
(Nits de divendres i dissabte)*

Fes que la teva experiència Fórmula Garoinada Cap de setmana sigui PREMIUM afegint-hi alguna de les activitats que proposem aquest any:

-**Sortida amb vaixell d'època** amb degustació de garoines inclosa. Preu per persona: 45,00 €
-**Taller de ceràmica**: fes el teu plat de garoines. Preu per persona: 30,00 €

FÓRMULA ACTIVITAT + MENÚ

-**Taller ceràmica**. Preu per persona: 90,00 €
-**Sortida vaixell d'època**. Preu per persona: 105,00 €

Consulteu preus i 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 16 de gener al 29 de març de 2026.
*Consulteu dies i horaris disponibles per a les activitats de sortida amb vaixell i taller de ceràmica amb els hotels o a l'Oficina de turisme de Palafrugell.

INFORMACIÓ:
972 300 228 - www.garoinada.cat

la garoinada
la cuina de Palafrugell

ORGANITZA
palafrugell promoció econòmica

PATROCINA
GRAU
MASOLLER D.O. EMPORDÀ

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

#garoinada2026