

*31a Promoció*  
**Pals i la  
Cuina de  
l'Arròs**  
*Gastronòmica*

Del 18 d'abril al  
2 de juny de 2024

from 18th April to  
2nd June 2024

du 18 avril au  
2 juin 2024

*Sempre amb els  
nostres arrossaires!*



*31a Promoció*  
**Pals i la  
Cuina de  
l'Arròs**  
*Gastronòmica*

---

La campanya gastronòmica “Pals i la Cuina de l'Arròs” s'inicia l'any 1994 quan Ajuntament, molins i restaurants s'uneixen per treballar plegats amb el doble objectiu de promocionar Pals com a municipi turístic i, l'arròs, com a producte local que es conrea des del s. XV.

Enguany celebrem la 31a edició. Ha passat el temps, i plegats, hem consolidat una tradició, un producte i una campanya gastronòmica que ha contribuït directament a reafirmar la imatge de Pals com a destinació turística i l'Arròs de Pals com a producte local molt valorat que destaca per la seva qualitat i singular textura.

Us convidem a gaudir de la campanya tastant els menús preparats especialment per a l'ocasió, a descobrir les propietats de l'arròs i els racons de Pals participant de les activitats programades durant la campanya.

**Pals i la cuina de l'Arròs: vine, tasta'l i sorprèn-te!**



## **Pals y la Cocina del Arroz**

La campaña gastronómica Pals y la Cocina del Arroz se inicia en el año 1994, momento en que el Ayuntamiento, los molinos / productores y los restaurantes, se unieron con el doble objetivo de promocionar Pals como municipio turístico y, al mismo tiempo, el arroz como producto local cultivado en el municipio desde el s. XV.

Este año celebramos la 31ª edición. Ha transcurrido el tiempo y conjuntamente hemos consolidado una tradición, un producto y una campaña gastronómica, que ha contribuido directamente a reafirmar la imagen de Pals como destinación turística y el Arroz de Pals como producto local muy valorado, que destaca por su calidad y singular textura.

Les invitamos a disfrutar de la campaña saboreando los menús preparados para tan especial ocasión, a descubrir las propiedades del arroz y los rincones de Pals a través de las actividades programadas con motivo de la promoción gastronómica.

**Pals y la Cocina del Arroz: ¡Ven, saboréalo y sorpréndete!**

## **Pals and its Rice Cuisine**

The Pals and its Rice Cuisine Gastronomy Campaign started in 1994 when the town council, mills, producers and restaurant owners got together with the objective of disseminating Pals as a tourist municipality and rice as a local product that has been cultivated since the 15th century.

31 editions have gone by since then and all of us together have consolidated a tradition, a product and a gastronomy campaign that have positioned Pals as a point of touristic reference and Pals rice as a point of reference in Catalan cuisine.

We encourage you to enjoy the campaign by trying out the menus that have been specially put together for the occasion, to discover the properties of the rice and the nooks and crannies of Pals by participating in the activities programmed during the campaign.

**Come, taste it and enjoy it!**

## **Pals et la Cuisine du Riz**

La campagne gastronomique « Pals et la Cuisine du Riz » est née en 1994, d'une collaboration entre la municipalité, des producteurs et des restaurants. Leur souhait était de faire connaître Pals en tant que commune touristique et le riz comme produit local cultivé depuis le XVe siècle.

31 éditions ont passé et avec le temps, nous avons consolidé ensemble une tradition, un produit et une campagne gastronomique. Cela a permis de faire de Pals, une véritable référence touristique et du riz de Pals, une référence des principales cuisines catalanes.

Nous vous invitons à profiter de cette campagne, en savourant les menus spécialement créés pour l'occasion, à découvrir les propriétés du riz et les multiples recoins de Pals, en participant aux activités organisées pendant la campagne.

**Venez, dégustez et laissez-vous surprendre !**

---

## Conreu

El conreu de l'arròs a Pals data del s. XV i, al llarg de la història, ha viscut tant èpoques pròsperes com de gran declivi (s. XVIII-XIX), a causa de les epidèmies provocades per l'estancament de les aigües. A principis del s. XX, el seu conreu va experimentar un nou impuls gràcies a les tècniques de reg introduïdes per Pere Coll i Rigau que van eradicar aquesta problemàtica.

L'arròs de Pals és singular per la seva textura i qualitat. La nostra climatologia, menys càlida que en altres zones arroseres, fa que l'arròs hagi d'estar més temps en contacte amb la terra, fet pel qual s'aconsegueix un gra molt més gustós i consistent que no es cova fàcilment.

---

## Cultivation

Cultivating rice in Pals dates back to the 15th century and, throughout history, it has gone through prosperous periods as well as times in which it did not thrive (18th to 19th centuries). At the beginning of the 20th century, rice growing experienced a new impulse, thanks to irrigation techniques introduced by Pere Coll i Rigau which eradicated this problem.

Pals rice is unique thanks to its texture and quality. Our climate, not as warm as other rice growing areas, means that the rice must be in contact with the land for longer, leading to a far tastier, more consistent grain that does not stick so easily.

---

## Cultivo

El cultivo del arroz en Pals data del s. XV. A lo largo de su historia, se han ido alternando épocas prósperas y épocas de gran declive (s.XVIII-XIX). A principios del s.XX, el cultivo del arroz en Pals experimentó un nuevo impulso gracias a las técnicas de regadío introducidas por Pere Coll Rigau que consiguieron erradicar esta problemática.

El Arroz de Pals es singular por su calidad y textura. Nuestro clima, menos cálido que en otras zonas arroceras, provoca que el arroz deba estar más tiempo en contacto con la tierra, motivo por el cual se consigue un grano mucho más sabroso y que no se pasa fácilmente.

---

## Culture

La culture du riz à Pals remonte au XVe siècle. Tout au long de cette histoire, il a connu des époques prospères et d'autres de fort déclin (XVIIIe-XIXe siècles). C'est au début du XXe siècle que sa culture s'est à nouveau développée, grâce aux techniques d'irrigation introduites par Pere Coll i Rigau qui ont permis d'apporter des solutions au problème.

Le riz de Pals est unique par sa texture et par sa qualité. Notre climat, moins chaud que dans d'autres zones productrices de riz, fait qu'il reste plus longtemps en contact avec la terre, ce qui rend le grain plus goûteux et plus consistant, ce qui particulièrement résistant à une cuisson trop longue.

---

Del 18 d'abril al 2 de juny, els onze restaurants participants ofereixen als seus clients un menú que té com a plat principal l'Arròs de Pals. Cada restaurant l'acompanya amb diferents entrants i postres i el preu inclou l'aigua, el pa, el cafè i els vins Mas Geli de Pals.

**Que aprofiti!**

---

Del 18 de abril al 2 de junio, los once restaurantes participantes ofrecen a sus clientes un menú que tiene como plato principal el Arroz de Pals. Cada restaurante lo acompaña con diferentes entrantes y postres. El precio incluye el agua, pan, el café y los vinos de Mas Geli de Pals.

**¡Buen provecho!**

---

From 18th April to 2nd June, the eleven participating restaurants offer their customers a menu with Pals rice casserole as the main course. Each restaurant will serve it with different starters and desserts and the price includes water, bread, coffee and wines from Mas Geli de Pals.

**Have a nice meal!**

---

Du 18 avril au 2 juin, les onze restaurants participants proposent à leurs clients, un menu dont le plat principal est le riz de Pals. Chaque restaurant le complète par différentes entrées et des desserts. Le prix comprend l'eau, le pain, le café et les vins du Mas Geli de Pals.

**Bon appétit !**

Els menús inclouen vins del Mas Geli de Pals, pa, aigua, cafès i l'IVA.  
Los menús incluyen vinos del Mas Geli de Pals, pan, agua, cafés y el IVA.  
The menus include Mas Geli Pals wines, water, bread, coffee and the VAT.  
Les menus comprennent vins du Mas Geli de Pals, l'eau, le pain, le café et la TVA.

# [ 01 · Antic Casino ]

## Per picar:

Tapa de pernil ibèric amb pa amb tomàquet.  
Caneló de calçots amb salsa de marisc.  
*Zamburiña* amb refregit de pernil ibèric.

\*\*\*

## A escollir:

Arròs de Pals a la cassola amb costella de porc, salsitxa, sèpia i gambes.  
Arròs de Pals negre amb sèpia, calamarsons, carxofes i allioli d'herbes.  
Arròs de Pals sec de bacallà, botifarra negra, sèpia i allioli de romaní.  
Arròs de Pals sec de presa de porc ibèric, xiitake i allioli de romaní.  
Arròs de Pals sec de verdures de temporada amb allioli d'herbes.

\*\*\*

Mousse de llimona, crumble de galetes i gerds.

**PREU: 43 €** (mínim 2 persones)

El menú inclou pa, aigua, vins del celler Mas Geli de Pals i cafès.

## Appetisers:

Tapa of Iberian ham with bread and tomato  
Calçot cannelloni with a seafood sauce  
*Zamburiña* with fried Iberian ham

\*\*\*

## A choice of:

*Pals rice casserole with pork rib, sausage cuttlefish and prawns*  
*Pals black rice casserole with cuttlefish, baby squid, artichokes and herb aioli*  
*Dry Pals rice casserole with cod, blood sausage, cuttlefish and rosemary aioli*  
*Dry Pals rice casserole with Iberian pork shoulder, shiitake mushrooms and rosemary aioli*  
*Dry Pals rice casserole with seasonal vegetables and herb aioli*

\*\*\*

Lemon mousse, cookie crumble and raspberries

**PRICE: €43** (minimum two people).

The set menu includes bread, water, wine from the Mas Geli Pals winery and coffee

» Tel. 636 99 38 83 - C. Enginyer Algarra, 32

## Para picar:

Tapa de jamón ibérico con pan con tomate.  
Canelón de calçots con salsa de marisco.  
*Zamburiña* con refrito de jamón ibérico.

\*\*\*

## A elegir:

Arroz de Pals a la cazuela con costilla de cerdo, salchicha, sepia y gambas.  
Arroz de Pals negro con sepia, chipirones, alcachofas y alioli de hierbas.  
Arroz de Pals seco de bacalao, butifarra negra, sepia y alioli de romero.  
Arroz de Pals seco de presa de cerdo ibérico *shiitakes* y alioli de romero.  
Arroz de Pals seco de verduritas de temporada y alioli de hierbas.

\*\*\*

Mousse de limón, *crumble* de galletas y frambuesas.

**PRECIO: 43 €** (mínimo 2 personas)

El menú incluye pan, agua, vinos de la bodega Mas Geli de Pals y cafés.

## Pour grignoter :

Tapa de jambon ibérique, pain et tomate  
Cannelloni de calçots avec sauce aux fruits de mer  
Pétoncles revenues à la poêle, au jambon ibérique

\*\*\*

## Au choix :

Riz de Pals à la casserole avec travers de porc, saucisse, seiche et gambas  
Riz noir de Pals, seiche, petits calmars, artichauts et aioli aux herbes  
Riz sec de Pals morue, boudin noir, seiche et aioli au romarin  
Riz sec de Pals, longe de porc ibérique, shiitake et aioli au romarin  
Riz sec de Pals, légumes de saison avec aioli aux herbes

\*\*\*

Mousse au citron, crumble aux biscuits et framboises

**PRIX : 43 €** (2 personnes minimum)

Pain, eau, vins de la cave Mas Geli de Pals et cafés inclus



# [ 02 · Ca la Teresa ]

---

## A escollir:

Amanida de salmó i formatge brie  
Croquetes de bolets  
Gambes a la planxa

\*\*\*

Arròs de Pals Ca la Teresa

\*\*\*

## A escollir:

Recuit de Fonteta  
Pastís de la casa  
Crema catalana

## PREU: 40 €

El menú inclou pa, aigua, vins  
del celler Mas Geli de Pals i cafès

---

## A elegir:

Ensalada de salmón y queso *brie*  
Croquetas de setas  
Gambas a la plancha

\*\*\*

Arroz de Pals Ca la Teresa

\*\*\*

## A elegir:

Requesón de Fonteta  
Pastel de la casa  
Crema catalana

## PRECIO: 40 €

El menú incluye pan, agua, vinos  
de la bodega Mas Geli de Pals y cafés

---

## A choice of:

Salmon and brie salad  
Mushroom croquettes  
Grilled prawns

\*\*\*

"Ca la Teresa" Pals rice casserole

\*\*\*

## A choice of:

Fonteta fresh cheese  
Homemade cake  
Catalan-style crème brûlée

## PRICE: €40

The set menu includes bread, water, wine  
from the Mas Geli Pals winery and coffee

---

## Au choix :

Salade de saumon et brie  
Croquettes de champignons  
Crevettes grillées

\*\*\*

Riz de Pals Ca la Teresa

\*\*\*

## Au choix :

Recuit (fromage blanc) de Fonteta  
Gâteau maison  
Crème catalane

## PRIX : 40 €

Pain, eau, vins de la cave Mas Geli de Pals et cafés inclus

# 03 · Can Ruben

Aperitiu (canyeta o vermut) i petit entreteniment de la casa

\*\*\*

**A escollir:**

Tatin de carxofa amb brandada de bacallà i compota de poma  
Amanida de tomates amb ventresca de tonyina i salsa pesto

\*\*\*

**A escollir:**

El nostre Arròs de Pals a la cassola de sempre  
Arròs de Pals sec de pop, gambes i tocs de mussolina d'all

\*\*\*

Xuixo flamejat a la brasa amb gelat

**PREU: 42 €**

El menú inclou pa, aigua, vins del celler Mas Geli de Pals i cafès

Aperitivo (cañita o vermut) y pequeño entretenimiento de la casa

\*\*\*

**A elegir:**

Tatin de alcachofa con brandada de bacalao y compota de manzana  
Ensalada de tomates con ventresca de atún y salsa pesto

\*\*\*

**A elegir:**

Nuestro Arroz de Pals a la cazuela de siempre  
Arroz de Pals seco de pulpo, gambas y toques de muselina de ajo

\*\*\*

Xuixo flambeado a la brasa con helado

**PRECIO: 42 €**

El menú incluye pan, agua, vinos de la bodega Mas Geli de Pals y cafés

Apéritif (small beer or vermouth) and house amuse-bouche

\*\*\*

**A choice of:**

Artichoke Tatin with cod brandade and apple compote  
Tomato salad with tuna belly and pesto sauce

\*\*\*

**A choice of:**

Our traditional Pals-style rice casserole  
Dry Pals rice casserole with octopus, prawns and hints of garlic mousseline

\*\*\*

Flambéed "xuixo" pastry with ice cream

**PRICE: €42**

The set menu includes bread, water, wine from the Mas Geli Pals winery and coffee

Apéritif (demi de bière ou vermouth) et petit en-cas maison

\*\*\*

**Au choix :**

Tarte tatin d'artichauts avec de la brandade de morue et de la compote de pomme  
Salade de tomates avec ventrèche de thon et sauce pesto

\*\*\*

**Au choix :**

Notre riz de Pals à la casserole à l'ancienne  
Riz de Pals sec, au poulpe, crevettes et une touche de mousse à l'ail

\*\*\*

Xuixo flambé à la braise avec de la glace

**PRIX : 42 €**

Pain, eau, vins de la cave Mas Geli de Pals et cafés inclus

» Tel. 972 63 69 97 - CL del Molinet, 30

# 04 · El Mirador de Pals

## A escollir:

Flor d'escarxofa confitada amb anxoves de l'Escala

Carpaccio de gamba amb cruixent de fruits secs i Caviarioli de romaní

\*\*\*

Caldereta d'Arròs de Pals amb rap, marisc i calamar de potera

\*\*\*

## A escollir:

El nostre pastís de formatge amb xocolata blanca i festucs

Trufes casolanes de xocolata Valrhona

**PREU: 48 €** (mínim 2 persones)

El menú inclou pa, aigua, vins del celler Mas Geli de Pals i cafès

## A elegir:

Flor de alcachofa confitada con anchoas de l'Escala

*Carpaccio* de gamba con crujiente de frutos secos y Caviarioli de romero

\*\*\*

Caldereta de Arroz de Pals con rape, marisco y calamar de potera

\*\*\*

## A elegir:

Nuestro pastel de queso con chocolate blanco y pistachos

Trufas caseras de chocolate Valrhona

**PRECIO: 48 €** (mínimo 2 personas)

El menú incluye pan, agua, vinos de la bodega Mas Geli de Pals y cafés

## A choice of:

Confit of artichoke with L'Escala anchovies

Carpaccio prawn with crunchy nuts and rosemary caviarioli

\*\*\*

Pals rice casserole stew with monkfish, shellfish and tender squid

\*\*\*

## A choice of:

Our white chocolate and pistachio cheesecake  
Homemade Valrhona chocolate truffles

**PRICE: €48** (minimum two people)

The set menu includes bread, water, wine from the Mas Geli Pals winery and coffee

## Au choix:

Fleur d'artichaut confite aux anchois de l'Escala

Carpaccio de crevette avec croustillant aux fruits secs et Caviarioli au romarin

\*\*\*

*Caldereta* (ragoût) de Riz de Pals à la lotte, aux fruits de mer et au calmar pêché à la turlutte

\*\*\*

## Au choix:

Notre gâteau au fromage avec chocolat blanc et pistaches

Truffes au chocolat maison de Valrhona

**PRIX: 48 €** (2 personnes minimum)

Pain, eau, vins de la cave Mas Geli de Pals et cafés inclus

» Tel. 690 397 726 - C. Mn. Joaquim Pi, 1

# [ 05 · El Pedró ]

---

## Vermut amb aperitiu

\*\*\*

Amanida de pera, nous, panses, salsa de iogurt, formatge *ricotta* i magrana

\*\*\*

Arròs de Pals a la cassola

\*\*\*

Crema catalana gelada amb carquinyolis

### **PREU: 44 €**

El menú inclou pa, aigua, vins del celler Mas Geli de Pals i cafès

---

## Vermut con aperitivo

\*\*\*

Ensalada con pera, nueces, pasas, salsa de yogurt, queso *ricotta* y granada

\*\*\*

Arroz de Pals a la cazuela

\*\*\*

Crema catalana helada con *carquinyolis*

### **PRECIO: 44 €**

El menú incluye pan, agua, vinos de la bodega Mas Geli de Pals y cafés

---

## Vermouth and appetiser

\*\*\*

Salad with pear, walnuts, raisins, yoghurt sauce, ricotta cheese and pomegranate

\*\*\*

Pals rice casserole

\*\*\*

Frozen Catalan-style *crème brûlée* with sweet carquinyolis biscuits

### **PRICE: €44**

The set menu includes bread, water, wine from the Mas Geli Pals winery and coffee

---

## Vermouth avec apéritif

\*\*\*

Salade de poires, noix, raisins secs, sauce de yaourt, fromage *ricotta* et grenade

\*\*\*

Riz de Pals à la casserole

\*\*\*

*Crème catalane* glacée aux carquinyolis

### **PRIX : 44 €**

Pain, eau, vins de la cave Mas Geli de Pals et cafés inclus

---

» Tel. 972 63 69 83 - Placeta d'en Bou, 29

# [ 06 · Es Portal ]

## Per començar (per compartir):

Amanida de tomàquets, verdures confitades i cremós de formatge amb oli d'alfàbrega

Terrina de *foie micuit* d'ànec amb compota de carbassa

Bunyols de bacallà amb mussolina d'all negre

\*\*\*

## Plat principal a triar:

Arròs de Pals caldós amb sofregit empor-danès, sèpia, cuixa de pollastre i fesols d'ull ros

o Arròs de Pals sec a la llauna amb calamars de mida a la brasa i emulsió de pimentó vermell

\*\*\*

Tatin de poma caramelitzada amb gelat de nata de l'Angelo Corvitto

## PREU: 55 €

El menú inclou pa, aigua, vins del celler Mas Geli de Pals i cafès

## Appetisers (to share):

Salad of tomatoes, confit of vegetables and creamy cheese with basil oil

Terrine of duck *foie mi cuit* with pumpkin compote

Cod fritters with black garlic mousseline

\*\*\*

## Main course (select one):

Pals rice casserole stew with Empordà-style sofrito, cuttlefish, chicken thigh and brown kidney beans or Baked "dry" Pals rice casserole with grilled squid and red pepper emulsion

\*\*\*

Caramelised apple tatin with Angelo Corvitto cream ice cream

## PRICE: €55

The set menu includes bread, water, wine from the Mas Geli Pals winery and coffee

## Para empezar (para compartir):

Ensalada de tomates, verduras encurtidas y cremoso de queso con aceite de albahaca  
Terrina de *foie mi cuit* de pato con compota de calabaza

Buñuelos de bacalao con muselina de ajo negro

\*\*\*

## Plat principal para escoger:

Arroz de Pals caldoso con sofrito ampurdanés, sepia, muslo de pollo y carillas o Arroz de Pals seco con calamares a la brasa y emulsión de pimentón rojo

\*\*\*

Tatin de manzana caramelizada con helado de nata de Angelo Corvitto

## PRECIO: 55 €

El menú incluye pan, agua, vinos de la bodega Mas Geli de Pals y cafés

## Entrées (à partager) :

Salade de tomates, légumes confits et crémeux de fromage à l'huile de basilic

Terrine de foie mi cuit, avec compote à la citrouille

Beignets de morue à la mousseline d'ail noir

\*\*\*

## Plat principal au choix :

Riz de Pals avec sauté de l'Ampourdan, seiche,

cuisse de poulet et haricots *carillas*

ou Riz sec de Pals avec calmars grillés et émulsion de paprika rouge

\*\*\*

Tarte tatin de pomme caramélisée à la crème glacée d'Angelo Corvitto

## PRIX : 55 €

Pain, eau, vins de la cave Mas Geli de Pals et cafés inclus

# 07 · Golf Beach

---

## Entrant de la casa

\*\*\*

Amanida de burrata amb balsàmic de poma i trossets de mango

\*\*\*

Arròs de Pals *carnaroli* a la cassola amb llobregant

\*\*\*

Coulant de caramel amb flor de sal

### PREU: 45 €

El menú inclou pa, aigua, vins del celler Mas Geli de Pals i cafès

---

## Entrante de la casa

\*\*\*

Ensalada de burrata con balsámico de manzana y taquitos de mango

\*\*\*

Arroz de Pals *carnaroli* a la cazuela con bogavante

\*\*\*

Coulant de caramelo con flor de sal

### PRECIO: 45 €

El menú incluye pan, agua, vinos de la bodega Mas Geli de Pals y cafés

---

## House starter

\*\*\*

Burrata salad with apple balsamic vinegar and mango pieces

\*\*\*

Pals-style rice casserole *carnaroli* casserole with lobster

\*\*\*

Caramel lava cake with salt flower

### PRICE: €45

The set menu includes bread, water, wine from the Mas Geli Pals winery and coffee

---

## Entrée de la maison

\*\*\*

Salade de burrata avec vinaigre balsamique de pomme et des morceaux de mangue

\*\*\*

Riz de Pals *carnaroli* à la casserole avec homard

\*\*\*

Coulant de caramel avec fleur de sel

### PRIX: 45 €

Pain, eau, vins de la cave Mas Geli de Pals et cafés inclus

# [ 08 · Golf de Pals ]

La Costa Beach & Golf Resort

## Per picar:

Amanida de mongeta verda amb recuit i ametlles torrades  
Pernil ibèric amb coca de vidre amb tomàquet  
Gambetes saltades amb bitxo i alls tendres

\*\*\*

Arròs de Pals a la cassola mar i muntanya amb sèpia i cloïsses

\*\*\*

Flam de poma de Torroella amb gelat de mel i romaní

## PREU: 45 €

El menú inclou pa, aigua, vins del celler Mas Geli de Pals i cafès

## Para picar:

Ensalada de judías verdes con requesón y almendras tostadas  
Jamón ibérico con coca de pan de cristal con tomate  
Gambitas salteadas con bicho y ajos tiernos

\*\*\*

Arroz de Pals a la cazuela mar y montaña con sepia y almejas

\*\*\*

Flan de manzana de Torroella con helado de miel y romero

## PRECIO: 45 €

El menú incluye pan, agua, vinos de la bodega Mas Geli de Pals y cafés

## Appetisers:

Green bean salad with curd and toasted almonds  
Iberian ham and glass coca bread with tomato  
Sautéed prawns with chilli and tender garlic

\*\*\*

Pals mountain and seafood rice casserole stew with cuttlefish and clams

\*\*\*

Torroella apple flan with honey and rosemary ice cream

## PRICE: €45

The set menu includes bread, water, wine from the Mas Geli Pals winery and coffee

## Pour grignoter :

Salade de haricots verts avec *recuit* et amandes grillées

Jambon ibérique et pain de cristal à la tomate  
Crevettes sautées au piment et à l'ail tendre

\*\*\*

Riz de Pals mer et montagne à la casserole, aux seiches et palourdes

\*\*\*

Flan aux pommes de Torroella avec crème glacée au miel et romarin

## PRIX : 45 €

Pain, eau, vins de la cave Mas Geli de Pals et cafés inclus

# [ 09 · La Vila ]

---

## Primers a compartir:

Amanida de tomàquet i ceba al cop de puny amb ventresca de tonyina  
Anxoves de l'Escala amb torradetes  
Morralla de la Costa Brava fregida

\*\*\*

Arròs de Pals sec de bacallà, sèpia, gambes i romesco

\*\*\*

## A escollir:

Recuit amb mel i nous caramel·litzades  
Pastís de crema catalana amb fruits vermells

**PREU: 40 €** (mínim 2 persones)

El menú inclou pa, aigua, vins del celler Mas Geli de Pals i cafès

---

## Primeros para compartir:

Ensalada de tomate y cebolla con ventresca de atún  
Anchoas de l'Escala con tostaditas  
Pescadito de la Costa Brava frito

\*\*\*

Arroz de Pals seco de bacalao, sepia, gambas y romesco

\*\*\*

## A elegir:

Requesón con miel y nueces caramelizadas  
Pastel de crema catalana con frutos rojos

**PRECIO: 40 €** (mínimo 2 personas)

El menú incluye pan, agua, vinos de la bodega Mas Geli de Pals y cafés

---

## First courses to share:

Tomato and crushed onion salad with tuna belly fillet

L'Escala anchovies with small toast  
Costa Brava fried fish

\*\*\*

Dry Pals rice casserole with cod, cuttlefish, prawns and romesco sauce

\*\*\*

## A choice of:

Curd with honey and caramelised walnuts  
Catalan-style crème brûlée cake with red fruits

**PRICE: €40** (minimum two people)

The set menu includes bread, water, wine from the Mas Geli Pals winery and coffee

---

## Entrées à partager :

Salade de tomates et d'oignons, avec ventrèche de thon

Anchois de L'Escala avec pain grillé  
Poisson frit de la Costa Brava frit

\*\*\*

Riz de Pals sec avec morue, seiche, crevettes et sauce romesco

\*\*\*

## Au choix :

Recuit au miel et noix caramélisées  
Gâteau de crème catalane aux fruits rouges

**PRIX: 40 €** (2 personnes minimum)

Pain, eau, vins de la cave Mas Geli de Pals et cafés inclus



# 10 · Pahissa del Mas...

Cruixent d'arròs del Molí de Pals de remolatxa i *katsuobushi*  
Endívia a la mel, carpaccio de bacallà, cotnes picants, pesto de ruca i arròs verd cruixent  
Sopa de ceba, farigola i formatge de Reixagó amb cruixent d'arròs amb ceba de Figueres

\*\*\*

Arròs *carnaroli* de l'Estany de Pals amb melós de vedella, bolets de temporada i romaní

\*\*\*

*Sabayón* de xocolata de 70 %, plàtan, avellana, llet merengada i teula d'arròs amb cacau en pols

## PREU: 65 €

El menú inclou pa, aigua, vins del celler Mas Geli de Pals i cafès

Crujiente de Arroz del Molí de Pals de remolacha y *katsuobushi*  
Endívia a la miel, *carpaccio* de bacalao, cortezas picantes, pesto de rúcula y arroz verde crujiente

Sopa de cebolla, tomillo y queso Reixagó con crujiente de arroz con cebolla de Figueres

\*\*\*

Arroz *carnaroli* de l'Estany de Pals con meloso de ternera, setas de temporada y romero

\*\*\*

*Sabayón* de chocolate de 70 %, plátano, avellana, leche merengada y teja de arroz con cacao en polvo

## PRECIO: 65 €

El menú incluye pan, agua, vinos de la bodega Mas Geli de Pals y cafés

Molí de Pals *crispy rice casserole with beetroot and katsuobushi*

Endive with honey, cod carpaccio, spicy fried pork belly, rocket pesto and *crispy green rice*  
Reixagó cheese, onion and thyme soup with *crispy rice casserole* and Figueres onions

\*\*\*

Estany de Pals *carnaroli rice casserole with beef stew, seasonal mushrooms and rosemary*

\*\*\*

*Sabayon* made with 70% chocolate, banana, hazelnut, meringue milk and rice biscuit with cocoa powder

## PRICE: €65

The set menu includes bread, water, wine from the Mas Geli Pals winery and coffee

Croustillant de riz du Moulin de Pals aux betteraves et *katsuobushi*,

Endives au miel, carpaccio de morue, croûtons épicés, pesto de roquette et riz vert croustillant  
Soupe à l'oignon, thym et fromage Reixagó avec riz croustillant et oignon de Figueres

\*\*\*

Riz *carnaroli* de l'Estany de Pals avec du veau très tendre, des champignons de saison et du romarin

\*\*\*

*Sabayon* au chocolat 70 %, banane, noisette, lait meringué et tuile de riz à la poudre de cacao

## PRIX : 65 €

Pain, eau, vins de la cave Mas Geli de Pals et cafés inclus

» Tel. 972 63 69 76 - Diss. 7 - Veïnat Molinet

# 11 · Sol Blanc

Aperitius del dia

*Ceviche* català de bonítol

Coca Tatin d'albergínia, tomata confitada  
2023 i salvitxada

\*\*\*

Arròs de Pals amb ànec i bolets de  
primavera

\*\*\*

Sorbet capità coronel

Xuixo Sol Blanc

## PREU: 75 €

El menú inclou pa, aigua, vins  
del celler Mas Geli de Pals i cafès

Aperitivos del día

*Ceviche* catalán de bonito

Coca *tatin* de berenjena, tomate confitado  
2023 y salviçada

\*\*\*

Arroz de Pals con pato y setas de prima-  
vera

\*\*\*

Sorbete capitán coronel

*Xuixo* Sol Blanc

## PRECIO: 75 €

El menú incluye pan, agua, vinos  
de la bodega Mas Geli de Pals y cafés

Appetisers of the day

Tuna *ceviche*

Tatin of aubergine, 2023 confit of tomato and  
*salvitxada* sauce

\*\*\*

Pals rice casserole with duck and spring mus-  
hrooms

\*\*\*

"Capità Coronel" sorbet

Sol Blanc Xuixo pastry

## PRICE: €75

The set menu includes bread, water, wine from the Mas  
Geli Pals winery and coffee

Apéritifs du jour

*Ceviche* catalan de thon

Tarte tatin d'aubergine, tomate confite 2023 et  
sauce pour calçots

\*\*\*

Riz de Pals avec canard et champignons de prin-  
temps

\*\*\*

Sorbet capitán coronel (citron, cava et vodka)

*Xuixo* Sol Blanc

## PRIX : 75 €

Pain, eau, vins de la cave Mas Geli de Pals et cafés inclus

# [ Situació ]

## Situación - Location - Situation



# [ Programa d'Activitats ]

---

## **Celler Mas Geli de Pals**

Visita a la vinya amb degustació de vins

**Tots els dissabtes i diumenges**

🕒 D' 11 a 12.45 h

**Yoga&Wine**

**Diumenge 21 d'abril**

🕒 De 10.30 a 12.30 h

**Ruta del vi amb el Xiulet de Pals**

**Dissabte 27 d'abril**

🕒 De 17.45 a 18.45 h

**VIVID Explosions de Xocolata i Vi**

**Dissabte 4 de maig**

🕒 De 18 a 20 h

*Informació i reserves: T. 629 694 428 -  
www.masgelpals.cat*

---

## **Ruta de l'Arròs amb el Xiulet de Pals per visitar el Molí de Pals**

**Tots els dissabtes**

🕒 Horaris i reserves a

[www.elxiuletdepals.com](http://www.elxiuletdepals.com)

---

## **Ruta del vi de Pals per conèixer el celler Mas Geli amb el Xiulet de Pals**

**Tots els dissabtes**

🕒 Horaris i reserves a

[www.elxiuletdepals.com](http://www.elxiuletdepals.com)

---

## **Visita guiada i tast de vins a la Torre de les Hores (VÍVID)**

**Dissabte 27 d'abril**

🕒 a les 10 i 11 h.

Preu: 3 €. Reserves:



---

## **XIV Torneig de Golf Pals i la Cuina de l'Arròs**

**Dissabte 27 d'abril**

🕒 a partir de les 9 h

📍 al Golf Serres de Pals

Preu: 35 € (9 forats) i 50 € (18 forats).

Sorteig d'un abonament a Serres de Pals. Lloguer de pistes de pàdel a 16 € l'hora.

*Més informació i inscripcions:*

*T. 972 11 71 06 - [info@serresdepals.com](mailto:info@serresdepals.com)*

---

## **Visita guiada per a persones amb discapacitat visual: Una mirada sensorial al Pals Medieval**

**Diumenge 19 de maig**

🕒 a les 11.30 h

📍 Ca la Pruna

Més informació al T. 972 63 73 80 -  
[info@pals.cat](mailto:info@pals.cat)

---

## **Caminada guiada: Arrossars i camins d'aigua**

**Dissabte 25 de maig**

🕒 a les 10 h

📍 aparcament Gepaval

Més informació al T. 972 63 73 80 -  
[info@pals.cat](mailto:info@pals.cat)

---

## **Escape Room Primavera als arrossars**

**Dissabte 1 de juny**

🕒 De 9.30 a 14.30 h

📍 Aula de formació (C. Quermany, 19)

Preu: 4 €/persona. Informació i  
reserves: 609 890 226. Org: SIE (Servei  
d'Intervenció Educativa)

---

## **Sortida observació d'ocells**

Els ocells dels arrossars i aiguamolls  
del Parc Natural

**Diumenge 2 de juny**

🕒 a les 10 h

Inscripcions:



# [ Altres propostes ]

---

## Obrador Pastisseria Sweet Aury

Assortiment de **postres i pre-postres** elaborats amb Arròs de Pals.

T. 638 958 517

---

## Turisme rural Can Pere Ni

**Habitació doble per 2 nits** amb dret a cuina, barbacoa i piscina.

Preu: 170 €.

T. 972 63 61 16 – [info@canpereni.com](mailto:info@canpereni.com)

---

## Hotel La Costa

**1 nit en habitació doble amb esmorzar, menú de l'arròs (per dinar)** al Rest. Golf de Pals i late check-out (segons disponibilitat).

Preu: 203 €/2 persones.

[reservas@resortlacosta.com](mailto:reservas@resortlacosta.com)

---

## Impals

Durant la campanya de l'arròs, ofereixen un **10 % de descompte** en els seus allotjaments. [www.impals.cat](http://www.impals.cat)



[www.visitpals.com](http://www.visitpals.com)

Consulteu en aquest enllaç tota l'oferta d'allotjaments, comerços, serveis i activitats previstes.





Ajuntament  
de Pals

**pals...**

Oficina Municipal de Turisme  
Tel. 972 63 73 80 · info@pals.cat

**visitpals.com**



CELLER  
MAS GELI



HOTEL  
**LaCosta**  
BEACHGOLFRESORT



**IMPALS**  
bedding in Dista Bedw



Parc Natural  
del Montgrí, les Illes Medes  
i el Baix Ter



**VÍVID**



Ajuntament de Pals



ajuntamentdepals



AJUNTAMENT PALS



AJUNTAMENTPALS