



SHRIMP





L'arròs Negre; el secret de la casa

Es posa oli en una cassola de ferro. Quan aquest estigui ben calent s'hi tira ceba, que prèviament s'haurà trinxat.

Es sofregeix fins que estigui a punt de cremar-se. En aquest moment se li tira el tomàquet, que abans s'haurà pelat i trinxat, i es barreja tot.

A part i en una paella, es salteja el costelló tallat a trossos. Les saltxitxes senceres i després la sípia a trossos, sempre per separat. Tot junt es barreja amb el sofregit que tenim de ceba i tomàquet, i es deixa a foc lent durant 5 minuts, afegint els crancs tallats i els cargols. Seguidament hi tirem l'arròs i el deixem sofregeir 1 minut.

A part tindrem preparada una olla amb aigua, a la que hi haurem tirat el peix que bullirà durant mitja hora o més. Es passa pel xinès i s'introdueix a la cassola. Es deixa coure a foc fort durant uns 20 minuts, removent-lo molt sovint per evitar que s'enganxi a la cassola. Procurant que no es quedi mai sense aigua. 5 minuts abans hi tirem els musclos.

L'arròs negre es serveix una mica caldós i es deixa reposar durant uns 2 minuts després de treure'l del foc i abans de servir.



"Dels milers, per no dir milions, de meravelles de la Costa Brava, el Bisbat de Llafranc concentra els millors sonats i un gran sofregit per a l'arròs a la cassola.

El Gitano va fer feliç en Dalí, la Carmen Amaya i els artistes de Hollywood, de quan les estrelles brillaven. En Rambo es cuida dels que han vingut al món a xalar.

Salvador Garcia-Arbós

Recepta per sis persones
- 600gr d'oli
- 2 cebes grans
- 100 gr de
- 2 tomàquets madurs.
- 300gr de papia
- 300gr de costelló
- 6 saltxitxes
- 100gr de musclos de roca
- 4 canes de roca
- 50 grs de cargols de mar
- 1/2 kg de feix de roca (suïssos, banyes i jocs)
Josep Bisbe i Maria

H

Un xic d'història

Quan els germans Josep, Mario i Manel Bisbe inauguren l'Hotel Llafranch l'any 1958, la Costa Brava ja era reconeguda arreu del món com una destinació turística important i prestigiosa. La popularitat i personalitat dels tres germans van marcar des del primer moment la trajectòria i el caràcter de l'establiment, i així esdevingué ben aviat un indret singular i cosmopolita. Cada un d'ells s'ocupà d'un aspecte o altre del negoci, es complementaren perfectament i crearen un ambient especial.

En aquells moments, es pot dir que ja es començava a entreveure que l'Hotel Llafranch seria quelcom més que un hotel. L'aire artístic i l'excentricitat d'en Manel bisbe van influir notablement en el ressò de les festes que organitzaven a les nits d'estiu i que, de rebot, portaven el nom de l'hotel a les planes de tots els diaris nacionals i estrangers, com a notícia d'actualitat turística de la Costa Brava.

A partir del moment en què en Manel va ser proclamat "Gitano de la Costa Brava" per Carmen Amaya, i coincidint amb les anades i vingudes de famosos i populars d'arreu a aquest racó de l'Empordà, es pot dir que la fama ja assolía un nivell superior. Així, des de Rock Hudson, Kirk Douglas, Joan Manel serrat, Lola Flores, Carmèn Amaya, Antonio gades, Paco de Lucia, Xavier Cugat o la Chunga, un rere l'altre passaren per l'hotel Llafranch deixant la seva empremta i el seu record, constatant que el negoci i la feina de cada dia eren compatibles amb la gresca i el sarau.

Mentrestant, en Josep Bisbe assumia la responsabilitat de la direcció, i en Mario s'ocupava de la part tècnica i del bon funcionament dels serveis.

La part de relació i atenció al públic ja va sense dir que estava perfectament compartida entre els tres germans.



El pas dels anys, però, i la mateixa evolució del país i el turisme van anar desplaçant costums i modes, inevitablement, la Costa Brava s'ha anat transformant i amb ella l'Hotel Llafranc. Renovar-se, vol dir modernitzant-se i això implica reformes i canvis. L'Hotel Llafranc també ha anat canviant i recentment s'ha reestructurat i millorant notablement. Malgrat tot, però ha anat mantenint l'estil familiar, tradicional i peculiar que sempre l'ha caracteritzat.

Per una banda l'Adela continua fent algun dels platillos" més exquisits, com "el niu" o les postres de tota mena: bunyols, pastissos, melmelades casolanes... Tot plegat, ens constata la seva dedicació diària per donar un toc més càlid i humà a la cuina.

Una cuina que des de fa més de 50 anys funcionava sota la direcció de la família Bisbe i que s'ha mantingut fidel a la tradició gastronòmica del nostre "Empordanet".

Des de l'arròs negre autèntic, que segueix fidel a la recepta d'en Josep Bisbe, fins als plats més típicament mariners o els ancestrals suquets, sarsueles i els elaborats amb productes de mar i muntanya es presenten tot l'any a la carta. Es tracta d'un símbol més d'identitat, que dignifica encara més aquest establiment.

Les propostes puntuals de temporada com la Garoinada d'hivern, La Gambada o l'estil únic i peculiar de la cuina d'estiu i les ofertes prou captivadores de la tardor, mantenen els fonaments bàsics per seduir-nos dia a dia.

D'altra banda, una nova generació de la família és ara al capdavant del negoci. D'uns anys ençà, l'ambient nocturn s'ha revifat notablement i les festes del "Gitano" han deixat pas als "shows" del Cocktail Rambo que en Carles Bisbe ha creat i instituit, convertint-ho en una atracció de les nits. Gaudiu d'aquest ambient.

A voltes ventilats i arrauxat per la tramuntana, a voltes humitejat i salat per la nostra Mediterrània. Volem compartir amb vosaltres el millor que tenim. 60 anys d'història ens avalen. Sigueu benvinguts al Restaurant Llafranc, que des d'ara volem que sigui casa vostra.





Pica-Pica De Pescadors

Croquetes de la casa de pollastre de pagès i ceps 13e

Anxoves de la casa amb coca de vidre torrada amb tomàquet i oli d'oliva 21e

Calamars a la romana amb salsa tàrtara 17e

Calamars a l'andalusa 16e

Bunyols de bacallà amb confitura de tomàquet de l'hort 16e

Gambetes de Palamós saltejades 26e

Sonsos 24e



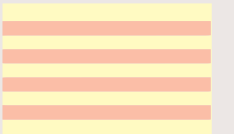
Entrants

Amanida variada 11e

Amanida d'hivern (mongeta blanca, esqueixada, anxoves, enciam i tomàquet) 16e

Pernil de Jabugo, (coca de vidre torrada amb tomàquet i oli d'oliva) 25e

Coca de vidre torrada amb tomàquet i oli d'oliva 3e



Peixos

★Rapet a la planxa 27e

★Rapet a l'all cremat 29e

★Turbot a la planxa 28e

★Turbot a l'all cremat 30e

Carns

★Filet de vedella Ben Criada de Girona a la brasa 26e

★Entrecot de vedella de Girona Ben Criada 24e

★Chateau Briand a l'estil de la casa (2pax.) 54e

★Pollastre rostit al forn 17e

★TOTS EL PEIXOS I CARNS PORTEN GUARNICIÓ DE VERDURETES DE L'HORT SALTEJADES.

Salses

Salsa Roquefort 3e

Salsa Pedro Ximenez 3e

Salsa de Pebre 3e

Arrossos i paelles (min.2 Pax)

Arròs negre (Sofregit de ceba i tomàquet) 23e

Arròs a la marinera (Cassola, Peix i Marisc) 20e

Paella marinera (Al forn, seca) 20e

Fideuà amb all i oli 18e

TOTS ELS PREUS INCLOUEN IVA.

SI ALGÚN DELS COMENSALS PRESENTA INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA A ALGUN PRODUCTE DETERMINAT; CAL COMUNICAR-HO AL NOSTRE PERSONAL.

Benvinguts i moltes gràcies



P

Pica-Pica De Pescadores

Croquetas de la casa de pollo de corral y setas "ceps".....	13e
Anchoas de la casa en tostada con tomate y aceite de oliva	21e
Calamares a la romana con salsa tártara.....	17e
Calamares a la andaluza.....	16e
Buñuelos de bacalao con confitura de tomates del huerto.....	16e
Gambitas de Palamós salteadas.....	26e
Sonsos.....	24e

E

Entrantes

Ensalada Variada	11e
Ensalada de invierno (Judía blanca, bacalao, anchoas, lechuga, tomate).....	16e
Jamón de Jabugo, (Coca "de vidre" tostada con tomate y aceite de oliva).....	25e
Coca "de vidre" tostada con tomate y aceite de oliva.....	3e



P

Pescados

✦ Rapito a la plancha	27e
✦ Rapito al ajo quemado.....	29e
✦ Rodaballo a la plancha.....	28e
✦ Rodaballo al ajo quemado.....	30e

C

Carnes

✦ Filete de ternera Bien Criada de Girona a la brasa	26e
✦ Entrecot de ternera de Girona Ben Criada.....	24e
✦ Chateau Briand al estilo de la casa (2pax.).....	54e
✦ Pollo asado al horno	17e

✦ TODOS LOS PESCADOS Y CARNES LLEVAN GUARNICIÓN DE VERDURITAS DEL HUERTO SALTEADAS

S

Salsas

Roquefort.....	3e
Pedro Ximenez.....	3e
De pimienta.....	3e

A

Arroces y paellas (min.2 Pax)

Arroz negro (Especialidad de la casa)	23e
Arroz a la marinera (Cazuela, pescado y marisco).....	20e
Paella marinera (Seca).....	20e
Fideuá con "all i oli".....	18e

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

SI ALGUNO DE LOS COMENSALES PRESENTA INTOLERANCIA O ALERGIA A ALGÚN PRODUCTO DETERMINADO;

COMUNIQUELO A NUESTRO PERSONAL.

Gracias y Bienvenidos.



F

FISHERMAN'S PICA PICA

Farmers' house chicken croquettes and mushrooms	13e
Homemade anchovies with toasted glass bread with tomato and olive oil	21e
Fried calamari with tartar sauce	17e
Andalusian squid	16e
Cod fritters with tomato jam from the garden	16e
Sauteed Palamós prawns	26e
Sonsos (little fried fish)	24e

S

Starters

Green salad	11e
Winter salad	16e
(white beans, cod fish and anchovies, lettuce and tomato)	
Jabugo ham, toasted glass bread with tomato and olive oil	25e
Toasted glass bread with tomato and olive oil	3e



F

Fish

* Grilled monkfish	27e
* Monkfish with Garlic	29e
* Grilled turbot	28e
* Turbot with Garlic	30e

M

Meats

* Grilled beef fillet	26e
* Grilled Entrecote	24e
* House-style Chateau Briand (2 pax.)	54e
* Roast chicken	17e

* ALL FISH AND MEAT HAS VEGETABLES
AS GARNISHES

S

Sauces

Roquefort	3e
Pedro Ximenez	3e
Pepper	3e

A

Rice and paellas (min 2 pax.)

Black rice (casserole, Fish and Meat)	23e
Sailor rice (casserole, Fish)	20e
Fisherman's Paella (dry)	20e
Fideuà with (garlic sauce, all i oli.)	18e

ALL PRICES INCLUDE VAT.

IF ANY OF THE DINERS HAVE INTOLERANCE OR ALLERGY TO ANY PRODUCT;
PLEASE, COMMUNICATE IT TO OUR STAFF.

Thank you and Wellcome.



P Pica pica du peicheurs

Croquettes de poulet fermier et champignons	13e
Anchois maison avec pain grillé à la tomate et à l'huile d'olive	21e
Calamars romain à la sauce tartare	17e
Calamar andalouse	16e
Beignets de morue à la confiture de tomates	16e
Crevettes de Palamós sauté	26e
Sonsos	24e

E Entrées

Salade variée	11e
Salade d'hiver	16e
(haricots blancs, morue et anchois, laitue et tomate)	
Jabugo jambon avec pain grillé à la tomate et l'huile d'olive	25e
Pain grillé à la tomate et l'huile d'olive	3e



P Poisson

★ Lotte grillée	27e
★ Lotte l'ail brûlé	29e
★ Turbot grillé	28e
★ Turbot à l'ail brûlé	30e

V Viandes

★ Filet de boeuf de Gérone	26e
★ Entrecote de boeuf de Gérone	24e
★ Style maison «Chateaubriand» (2 pax.)	54e
★ Poulet au four	17e

★ TOUTES LES VIANDES ET POISSONS ACOMPAGNÉS DES
LEGUMES DE GARNITURE

S Sauces

Roquefort	3e
Pedro Ximenez	3e
Poivre vert	3e

R Riz et "Paellas" (min 2 pax)

Riz noir (casserole) avec viande et fruits de mer	23e
Riz marin (casserole avec des fruits de mer)	20e
Paella aux fruits de mer (cuite au four)	20e
"Fideuá" le style maison et allí oli	18e

TOUTES LES PRIX COMPRENNENT TAV
SI VOUS AVEZ DE L'INTOLÉRANCE OU DE L'ALLERGIE
À CERTAINS ALIMENTS OU PRODUITS;
IL EST NÉCESSAIRE DE LE COMMUNIQUER À NOTRE PERSONNEL.

Merci beaucoup et bienvenue.



RESTAURANT LLAFRANC

Passeig Cipsela 16 - 17211 Llafranc - Girona

www.restaurantllafranc.com

La Gamba és obra d'en *Tano Pisano*

Marca garantia *#gambadepalamos*

Text de la presentació de *Lluís Bofill*

Chef: *Carles Bisbe Delclós* | Director: *Carles Bisbe Pagès*

Impressió: *Gràfiques Agustí* | Disseny: *Adrià Fernández*

Fotos: *Col·lecció Bisbe-Pagès* ® 2021

Amb la col·laboració de *Salvador García Arbós*.

