

"Platillos o guisats són plats que hom considera bàsicament empordanesos, però que també es fan al Maresme, la Selva, la Garrotxa, el Pla de l'Estany..."

Un platillo comporta els següents elements:

1) L'ús de dos o més ingredients, sempre un de carn (o, ocasionalment, peix) i un de vegetal.

2) L'ús de petits talls i, normalment aprofitalles i barreges: colls, pedrers, carpons, potes, ales, sang, fetge, crestes, ... de les aus, costelló de porc; vedella per guisar; trossos de conill, pilotilles.

També es poden utilitzar cargols, marisc, calamars...

I, pel que fa a vegetals, destaquem, amb un pes específic propi, per damunt de tots, els bolets.

També: naps, peres, castanyes, prunes, salsafins, carxofes, pèsols, olives, cigrons, penques de bledes, bròquil o col-i-flor, cebetes, patates, albergínies, pebrots, sols o amb combinacions diverses.

... Per la tècnica. Un platillo clàssic sol comportar una primera base, un bon sofregit... i un segon emulsionador, la picada. És imprescindible, també, una cocció a foc lent, fent xup-xup...

El recipient habitual i que podríem qualificar com a necessari del tot és la cassola de terrissa.

En un sentit restringit, el veritable platillo, doncs, és un segon plat fet amb aprofitalles de carn, de vegades combinada, i sempre amb altres elements que amplien el plat, especialment d'origen vegetal, i diversos com bolets i, fins i tot, cargols..."

JAUME FÀBREGA, LA CUINA CATALANA, Tomo III pag. 216-218



**GRUP
GASTRO
NÒMIC
DEL PLA DE
L'ESTANY**

Productes/ors

Oli d'oliva extra verge Mas Auró

Mas Auró - 972 597 144

Conill de Banyoles

Conill de Banyoles - 972 597 302

Bou Novell Sant Mer

Carns Trias - 972 573 474

Les hortalisses ecològiques d'en Juli

Ufana Ecomercats - 972 582 907

Tortada d'ametlla de Banyoles

Pastisseria Boadella - 972 570 515

Bon Xai

Carns Trias - 972 573 474

Cervesa Atlètica

La Banyeta - 972 594 193

Mel - Ajuntament de Crespià

All - Ajuntament de Cornellà del Terri

Carbassa - Ajuntament d'Espenellà

Mongets Banyolins

PATROCINA



AMB EL SUPORT DE



*Aquest projecte està subvencionat pel programa de Projectes Innovadors d'acord amb l'Ordre TRE/337/2008 i està patrocinat pel Servei d'Ocupació de Catalunya i cofinançat pel Fons Social Europeu.

**El Pla(tillo)
de l'Estany**

del 13 al 22 de novembre

MIRALLAC Passeig Darder, 50 - BANYOLES- 972 571 045

tapes

Mini carpaccio de pop
Cargols a la catalana

entrant

Croquetes de marisc

segon

Platillo de fira (pollastre de pagès, pilotilles de carn mixta amb poma i assortiment de bolets)

postres

Bescuit de coco amb crema catalana
i reixes de xocolata amb moscat de Ribesaltes

bodega

SELVA DE MAR. 2004. CELLER MAS ESTELA (D.O. EMPORDÀ)
MAS AMIEL MUSCAT (AOC MOSCAT DE RIBESALTES)

Cafè

preu 35,00 €

LA BARRETINA Plaça Major, 28 - ORFES - 972 560 280

tapa

Mini-amanida de llardons i bolets confitats

entrant

Pastís de ceba amb confitura de ceba

segon

Platillo d'ànec amb ceps

postres

Pastís de poma

bodega

VI DE LA CASA

preu 30,00 €

LA FORMIGA - C/ Carreras Candi, 6 - PORQUERES - 972 575 071

tapes

Tapetes divertides de temporada

entrant

Mil fulles d'albergínia amb verdures i formatge

segon

Platillo de pollastre de pagès amb bolets

postres

al gust

preu 33,00 €

LA BANYETA Ctra. Girona-Banyoles km. 11 - PALOL DE REVARDIT - 972 594 193

tapa

Or, gamba, encens i mirra

entrant

Bacallà, *Campari* i romaní

segon

Platillo de porc *Duroc*, molsa i bolets.

postres

La flor – "El gerani"

preu 36,00 €

vins recomanats

Cos corpulent i mediterrànis . Lleugerament astringents i frescos alhora .
De recorregut ràpid i càlids. SAMSÓ , GARNATXA , ...
amb criances de 12 mesos de roure,...
D.O EMPORDÀ seria una molt bona opció.

LA MASIA Ctra. Circunval·lació, s/n - PORQUERES - 972 570 005

tapes

Salmó fumat amb oli Mas Auró aromatitzat amb anet.

Cap i pota sobre carquinyoli.

entrant

Arròs cremós de bolets amb carxofes.

segon

Platillo de conill, pollastre, salsitxes, bacallà, escamarlà amb bolets.

postres

Gelat de pebre de Jamaica amb Pedro Ximenez.

preu 35,00 €

CAN XABANET Plaça del Carme, 24-27 - BANYOLES - 972 570 252

tapes

Tapeta de benvinguda amb cervesa atlètica

Torradeta amb foie i codony

Farcellet de salmó amb escalivada

entrant

Caneló de marisc amb beixamel de gambes

segon

Platillo clàssic de pollastre amb bolets

postres

Taronges amb crema cremada

café i gotes

bodega

VI NEGRA EMPORDÀ

preu 30,00 €

CAN ROCA C/ Carles Fortuny, 1 - ESPONELLÀ - 972 597 012

tapes

Ous a la mimosa

Costelletes de conill de Banyoles arrebossades

entrant

Amanida de "crudités"

segon

Platillo de cuixa d'ànec d'aglà amb rossinyols

postres

Mousse de castanya

Tot el menú està elaborat amb oli d'oliva Mas Auró de Esponellà

preu 30,00 €

vins recomanats 10,00 €

SELECCIÓ DE CASTELL DE PERALADA D. O. EMPORDÀ

BLANC: GARNATXA BLANCA

NEGRE: 5 FINQUES RESERVA

CAVA: GRAN CLAUSTRO

LA CISTERNA Avda. Països Catalans, 36 - BANYOLES - 972 581 356

tapes

Castanyes amb escopinyes i maracuià

Rovellons amb botifarra

entrant

Amanida de tardor amb ànec, magrana, raïm,
bolets confitats i salsa bernesa

segons

Pilotilles amb sípia i pèsols

Platillo de pollastre, costella de porc i salsitxes
amb bolets de temporada

postres

Cítrics en almívar amb gelat de torró

preu 30,00 €

vins recomanats 10,00 €

ESCUMÓS: D.O. CAVA; RAVENTOS I BLANC; HEREU DE NIT

VI NEGRE: D.O. EMPORDÀ; CASTILLO DE PERALADA; 5 FINQUES RESERVA

DOLÇ: D.O. RUEDA; TERNA BODEGAS; SAUVIGNON BLANC DULCE

TOTS ELS MENÚS ES FAN A TAULA COMPLETA

Més informació a www.plaestany.cat/grupgastronomic