



**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

**Crespianes**

Agrícola Cal Vermell, S.L. - 615 073 470

**Mel - Ajuntament de Crespità**

**All - Ajuntament de Cornellà del Terri**

**Carbassa - Ajuntament d'Esponellà**

**Mongets Banyolins**

### **Patrocina**



Costa Brava  
Pirineu de Girona



Consell Comarcal  
del Pla de l'Estany



Ajuntament  
de Banyoles



AJUNTAMENT  
DE PORQUERES



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

**DEL 13 AL 28 DE NOVEMBRE**



## LA BARRETINA

Plaça Major, 28 - ORFES - 972 560 280

- entrant** Poma confitada amb formatge de cabra  
**primer** Amanida de llardons a la vinagreta de bolets  
**segon** Platillo de conill i pollastre amb bolets  
**postres** Gelat de ratafia amb carquinyolis.
- Vi de la casa i cafè inclosos
- preu** 30,00 €

## LA MASIA

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

- entrant** Piràmide de foie amb poma i oli de vainilla  
**primer** Arròs negre amb salsitxes i calamarsons  
**segon** Platillo tradicional i fent la xup xup  
**postres** Tatin de peres amb mel amb gelat de vainilla de Tahití
- preu** 35,00 €

## LA BANYETA

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

- entrant** "Ajoblanco", mascarpone i bacallà  
**primer** Menuts de pollastre, bolets i naps negres  
**segon** Vedella, trompetes de la mort i pernil  
**postres** El clàssic: Citrikus  
Sacher amb mandarina i M<sup>o</sup> Lluïsa
- preu** 44,00 €

## CAN XABANET

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

- tapa** Tapeta de benvinguda amb cervesa atlètica  
**entrant** Torradeta amb foie i codony  
Farcellet de salmó amb escalivada  
**primer** Caneló clàssic amb beixamel  
**segon** Platillo de pollastre amb bolets  
**postres** Taronges amb crema cremada  
**bodega** VI NEGRA RIGAU ROS D.O. EMPORDÀ  
**preu** 33,00 €

## LA CISTERNA

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

- tapes** Foie d'ànec amb cabell d'àngel  
Platillo de costelles de conill amb pèsols  
**entrant** Espàrrecs verds a la planxa amb vinagreta de cítrics  
**segons** Platillo de pollastre de pagès amb tripa de bacallà i bolets  
Platillo d'ànec amb olives verdes  
**postres** Tiramisú amb mousse de torró de Xixona
- Tot el menú està elaborat amb oli d'oliva Mas Auró d'Espionellà
- preu** 30,00 €

**vins recomanats** 10,00 €

ESCUMÓS: D.O. CAVA; MONT FERRANT; BERTA BOUZY O ROSAT  
VI NEGRE: D.O. EMPORDÀ; CASTILLO DE PERALADA; 5 FINQUES  
DOLÇ: TORO ALBALÀ; PEDRO XIMENEZ

## CAN ROCA

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

- entrant** Assortit d'arrebossats (croquetes, bunyols de bacallà, calamars romana i carxofes)  
**primer** Amanida de salmó fumat, mango, formatge de cabra i nous amb vinagreta de mel  
**segon** Platillo de peus i costelló de porc, naps i castanyes  
**postres** Coca de nous i ratafia amb crema de canyella
- Tot el menú està elaborat amb oli d'oliva Mas Auró d'Espionellà

**preu** 25,00 €

**vins recomanats** 10,00 €

CAVA BERTA BOUZY DE MONTFERRANT D.O. CAVA  
JONCARIA CHARDONNAY DE PERE GUARDIOLA D.O. EMPORDÀ  
LLAVORS DE LA VINYETA D. O. EMPORDÀ

