



Jornades Gastronòmiques de la Carbassa i l'All

Del 24 de Setembre al 12 d'Octubre de 2010

18 restaurants del Pla de l'Estany preparen per aquests dies menús que giren al voltant de l'all i la carbassa amb motiu de les dues fires que es celebren a la comarca. Tots els menús es fan a taula completa. Cada restaurant es fa responsable del seu propi menú.

CA L'ARPA - Passeig de la Indústria, 5 - Banyoles - 972 57 23 53

Snacks i tapetes
Sopa tèbia d'all vermell, botifarra negra
Vieires farcides de lletons i carbassa
Guatlles, alls tendres, porros i navalles
Llenguado a la brasa, ceps i saltat de verduteres
Espatlla de cabrit farcida d'albergínia, anxoves i carbassa
Les textures de fruits del bosc de Falgons
Pastisset poma i canyella

Preu: 60,50€
Amb maridatge de vins 86,40 €

CAN BOIX - Afores s/n - VILAMARÍ (Vilademuls) - 972 56 10 69

Entrants Xips de iuca i carbassa amb nou moscada
Royale d'all i codony
Crema de rabaquets, llagostins i Tou de Til·lers

Primer Rap amb gambes i romesco d'all

Segon Espatletes de conill amb vieires i carbassa escalivada

Postre Tiramisú amb gelat de canyella

Celler PERALADA GRAN RESERVA. DO Cava
FLORESTA BLANC JOVE. DO Empordà
FINCA ANTIGA MERLOT. DO La Macha
DOLCETTO D'ALBA. DOCG

Preu: 32,00 € (Aigües, cafè i pa inclosos)

CAN GELADA - Mas Gelada, s/n - RIUDELLOTS DE LA CREU (Palol de Revardit) - 972 59 41 65

Primer Entremesos d'all o crema de carbassa

Segon Graellada de carn amb guarnició d'allioli

Postres Postres de la casa

Celler Vins d'elaboració pròpia

Preu: 25,00 € (Aigua i cafè "Moka" inclosos)

CAN GINEBREDÀ - Ctra. de Mieres Km 25.5 - PORQUERES - 972 57 49 62

Tempura de carbassa amb salsa dolça d'all i coriandre

All blanc

Tartareta de carbassa i porros

Amanida de bacallà amb mousse de pil-pil

Enrotllat de pollastre amb pesto de sàlvia i pipes de carbassa amb crosta d'ametlles laminades

Formatge de la Garrotxa amb chutney de carbassa

Pastís de carbassa i canyella

Degustació de vins argentins

Preu: 30,00 € (Aigua, pa i cafè inclosos)

CAN MASONET Pujals dels Pagesos, 2 - CORNELLÀ DEL TERRI - 972 59 40 98

Entrants Amanida de tomata amb all picat i formatge de cabra
o Llom de bacallà esqueixat amb all i julivert
o Cargols saltats amb all

Segon Bacallà al caliu macerat amb oli d'all i julivert
o Peus de porc a la brasa amb all i julivert
o Conill a la rabiosa

Postres Carta a escollir

Maridatge a part

Preu: 23,00 € (Aigües, pa i cafè inclosos)

CAN RIBAS - Pujals dels Cavallers, 23 - CORNELLÀ DEL TERRI - 972 59 40 97

Aperitiu Terrina de foie gras amb reducció de carbassa

Entrant Cargols de terra amb allioli negat

Segon Bacallà a la mussolina d'all

Postres Tiramisú casolà o coulant de xocolata

Celler Vi de la casa

Preu: 22,00 € (Aigua, cafè i pa inclosos)

Organitza



Col·labora



Amb el suport de



Jornades Gastronòmiques de la Carbassa i l'All

del 24 de setembre al 12 d'octubre de 2010

FONDA LA PAZ - Ponent, 18 - BANYOLES - 972 57 04 32**Entrants** Meló en textures i pernil d'ànecCaneló de pasta fresca, marisc i carbassó
Crema de carbassa amb anxoves**Primer** Bacallà confitat amb ceba i alls tendres**Segon** Filet de vedella cuit al buit amb mantega d'herbes i alls blanquejats**Postres** Carpaccio de meló amb iogurt i gerds
Bunyol de xocolata amb coulis de carbassa**Preu: 45,00 €** (Aigua, cafè, pa i dolços de la casa inclosos)**LES HEURES - Mas Casanoves-Martis de Baix, s/n - ESPONELLÀ - 972 59 70 80****Primer** Volcanet de crema de carbassa amb pinyons i nous**Segon** Bacallà a la mussolina d'all**Postres** Fullat amb crema i carbassa**Celler** VI ROSAT SINOLS. DO Empordà-Costa Brava**Preu: 28,00 €** (Aigua, cafè i pa inclosos)**MAS FERRER - Ctra. C66 - km. 41 - CORNELLÀ DEL TERRI - 972 59 40 23****Primer** Sopa de peix amb allioli**Segon** Cassoleta de llom de bacallà amb all i escalivada**Postres** Copa Mas Ferrer**Celler** VI BLANC PESCADOR**Preu: 28,00 €** (Aigua, cafè i pa inclosos)**RAVONIBUS - Ctra. de Cornellà del Terri a Medinyà, s/n - RAVÓS DEL TERRI - 972595237****Entrant** Crema de carbassó amb formatge parmesà i oli d'alfabrega**Primer** Raviolis farcits de carbassa amb crema de gorgonzola**Segon** Bacallà amb ceba confitada, tomàquet i all de Cornellà del Terri**Postres** Tiramisú del xef Cassú**Celler** Vins blancs i negres OLIVER CONTI. DO Empordà**Preu: 35,00 €** (Aigua, cafè i pa inclosos)

**GRUP
GASTRONÒMIC
DEL PLA DE L'ESTANY**

CAN XABANET - Plaça del Carme, 24, 27 - BANYOLES - 972 57 02 52**Tapeta** Tapeta de benvinguda amb cervesa Atlètica**Entrants** Crema de carbassa amb oli Mas Auró
Mix d'amanida amb llom de conill al ajillo i nous de Crespià
Carbassó farcit**Primer** Sípia amb mandonguilles i carbassa**Segon** Galta de vedella rostida amb alls i verdures del Pla saltajades**Postres** Postre de fira**Celler** Vi negra D.O. Empordà**Preu: 30,00 €** (Aigua, cafè i pa inclosos)**LA BANYETA - Ctra. Girona - Banyoles km. 11 - PALOL DE REVARDIT - 972 59 41 93****Tapeta** Carbassa i aigua de poma**Entrants** Fideus de Campari, rúcula, alls i foie cremat
"Ajo blanco" i pipes de carbassa**Primer** Bacallà, cítrics, mel i salicornia**Segon** Vedella amb escamarlans, soja i mandarina**Postres** Flors, herbes i cabell d'àngel**Celler** CAVA REVARDI BRUT. D.O. Cava Anyada 2007- Data Degorjament 15/10/2009
LEON BEYER 2003 LES ECAILLERS RIESLING- AOC Alsace
ACUSTIC 2007- D.O. Montsant**Preu: 44,50 €****Amb maridatge de vins 59,00 €****CAN ROCA - C/ Carles Fortuny, 1 - ESPONELLÀ - 972 59 70 12****Tapetes** Xips vegetals amb mel de Crespià i sal
Crema de carbassa d'Espionellà amb perles de trufa**Entrant** Púding de pipes, carbassa i llagostins amb salsa de pèsols**Primer** Amanida de tomates, formatge "IES" de Mas Alba, codonyat,
"Crespianes" acabades de collir i oli Mas Auró d'Espionellà**Segon** Brotxetes de conill a la brasa, mongets negres saltejats
i salsa suau d'all escalivat**Postres** Sopa de crema catalana, carbassa rostida i "ganache" de xocolata negra

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

Celler CAVA BERTA BOUZY, MONTFERRANT. D.O. Cava
JONCARIA CHARDONNAY, PERE GUARDIOLA. D.O. Empordà
LLAVORS, LA VINYETA, D. O. Empordà**Preu: 30,00 €** (Aigua, cafè i pa inclosos)**Amb maridatge de vins 40,00 €****MIRALLAC - Passeig Darder, 50 - BANYOLES - 972 57 10 45****Tapeta** Tapeta d'aperitiu**Primer** Bunyols casolans de carbassa**Segon** Turbot a la graella amb alls tendres de Banyoles i cibulet**Postres** Biscuit esponjós amb crocant, xocolata i gelat de llet merengada**Celler** Vins del celler**Preu: 35 €** (Aigua, cafè i pa inclosos)**LA MASIA - Ctra. Circunval·lació, s/n - PORQUERES - 972 57 00 05****Vermut** Escopinya, navalla, musclo en escabetx, xips,
oliva farcida amb vinagreta d'all i pebre**Entrant** Tallarines saltejades amb daus de carbassa, herbes de jardí i gambes**Primers** Turbot a la planxa amb reducció de fumet fosc
i acompanyat de compota dolça d'all**Segon** Filet de vedella amb escalopa de foie i cremós de carbassa**Postres** El meu suc de taronja: gelat de taronja al cava,
daus de maduixes, vinagre de mòdena i galetes esmicolades**Preu: 35,00€** (Begudes i cafè no inclosos)**LA FORMIGA - C/ Carreras Candi, 6 - PORQUERES - 972 57 50 71****Tapeta** Tapeta de benvinguda**Primers** Crema de carbassa amb torradetes d'all
Musclos de roca amb all i julivert**Segon** Bacallà a la mousseline d'all tendres**Postres** A escollir**Preu: 35,00 €****LA BARRETINA - Plaça Major, 28 - ORFES - 972 56 02 80****Entrant** Palletes d'all amb purè de carbassa i pasta de full**Primer** Carpaccio de carbassó i xampinyons amb vinagreta agridolça.**Segon** Llamenera de porc a la crema d'all tendres.**Postres** Gelat de iogurt amb melmelada de carbassa.**Celler** Vi de la casa**Preu: 30,00 €** (Cafè inclòs)**LA CISTERNA - Av. Països Catalans, 36 - BANYOLES - 972 58 13 56****Tapeta** Tapeta de benvinguda**Entrants** Crema de bulb de fonoll, daus de carbassa
i formatge Cremós Mas Alba
Sardines marinades amb cremós de carbassa
Farcellets amb carbassa, botifarra negra i ou de guatlla escalfat**Primer** Turbot al forn sobre llit de patates i ceba amb vinagreta d'all
i romaní**Segon** Secret de porc ibèric amb salsa de curri suau, pebrots de Padron
i alls tendres**Postres** Pastisset de carbassa, plàtan, coco i xocolata
Bastonet de mil·lufles amb cabell d'àngel i pinyons

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

Celler: ESCUMÓS: MONT FERRAN; BERTA BOUZY. D.O. Cava
VI BLANC: MAS BLANCH I JOVÉ, SAÓ BLANC. D.O. Costers del segre
VI NEGRE: LA VINYETA; PUNTIAPART D.O. Empordà
DOLÇ: OLIVER CONTI; MARTA D.O. Empordà**Preu: 40,00 €****Amb maridatge de vins 52,00 €**