

dijous 31 de maig

Presentació del VIII Juny Gastronòmic del Pla de l'Estany

dimecres 6 de juny – 19'30H

Restaurant La Masia (Ctra. Circumval·lació, s/n – Porqueres)

1r tapestany

Degustació de tapes confeccionades pels membres del Grup i altres elaborades amb arròs de l'estany de Pals, tot acompanyat amb cerveses artesanes

Places limitades. Preu: 5 €

dijous 14 de juny – 19'00h

Centre Cívic de Porqueres (C/ Mercè Rodoreda, 5 – Porqueres)

Tast de vins i formatges.

Xerrada sobre vins i formatges, i introducció al tast de vins i formatges. A càrrec de Ferran Vila, sommelier del restaurant la Banyeta i Xavi Baig de la botiga especialitzada en formatges La Noucentista.

Aquest any amb la col·laboració de cellers de les D.O. Empordà i Penedès

150 places. Preu inscripció: 5 €.

28 de juny – 19'30h

Restaurant Can Roca (C/ Carles Fortuny, 1 – Esponellà)

Gintònics "musicals"

màster classe sobre els gintònics amb degustació de diferents combinacions i presentacions acompanyats de la seva música oferta per el Ferran Vila, sommelier del restaurant la Banyeta.

30 places. Preu inscripció: 5 €.

S'oferirà un sopar lleuger per encàrrec. **Preu 15 €**

Per més informació i inscripcions Oficina de Turisme de l'Estany. Tel. 972583470 - turisme@ajbanyoles.org

INSCRIPCIONS PER ELS 3 ACTES PREU GLOBAL: 12 €

Trobeu-nos a

www.plaestany.cat/grupgastronomic
ggplaestany@gmail.com

facebook

Organitza



Restaurants

La Cisterna

Avda. Països Catalans, 36
BANYOLES - 972 581 356

La Banyeta

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

Can Roca

C/ Carles Fortuny, 1
ESPONELLÀ - 972 597 012

La Formiga

C/ Carreras Candi, 6
PORQUERES - 972 575 071

La Barretina

Plaça Major, 28
ORFES - 972 560 280

La Masia

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

Productes/ors

Oli d'oliva extra verge Mas Auró

Mas Auró - 972 597 144

Bou Novell Sant Mer

Carns Trias - 972 573 474

Biòrica verdures i fruites ecològiques

Cal Tins - 699 304 400

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 Crespià

All

Ajuntament de Cornellà del Terri

Carbassa

Ajuntament d'Espionellà

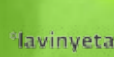
Mongets Banyolins

Patrocina

Consell Comarcal
del Pla de l'Estany



Col·labora



caràcter natural

LA CISTERNA

Av. Països Catalans, 36
BANYOLES
972 58 13 56

Tapes

Collonut; torradeta amb sobrassada ibèrica i ou ferrat de guatlla

Costelleta de xai Bonxai escabetsxada

Bacallà esqueixat amb poma àcida i porradell picat

Plat fort

Hamburguesa gourmet de Bou novell Sant Mer (160 gr.), amb formatge fos i ceba confitada sobre coca artesana amb tomata, servit amb amanida de barreja d'enciams, tomata, ceba i pastanaga amb vinagreta de oli Mas Auró, mel de Crespià i mostassa, patates braves casolanes amb alls de Cornellà i fesols menuts saltats amb samfaina.

Postres

Brownie de xocolata negra i nous crespianes amb fruites vermelles de Falgons i crema mediterrània.

Celler

ESCUMÓS: D.O. CAVA; REVARDI
CERVESA ARTESANA: ATLÈTICA

VI NEGRE: D.O. EMPORDÀ; MARTI FABRA; ORATORI

Preu: 20,00 € ; (25,00 € amb vi)

LA FORMIGA

C/ Carreras Candi, 6
PORQUERES
972 57 50 71

Entrant

Petits entrants de benvinguda

Primer

Amanida de meló i encenalls de pernil ibèric

Segon

Croquetes cassolanes de bacallà amb verdures escalivades

Musclos de roca a la planxa amb pebre

Postres

Pastis sacher amb colis de maduixa

Preu: 25,00 €

LA BARRETINA

Plaça Major, 28
ORFES
972 56 02 80

Entrant

Amanida de fabetes amb agulletes d'ànec

Segons

Bacallà amb pebrot i tomàquet fet a l'antiga

Conill de vedella estofat amb ceps

Postres

Recuit de llet de vaca casola amb melmelada de figues

Celler

D.O. EMPORDA, PERE GUARDIOLA, FLORESTA

Preu: 25,00 €

Aigües i cafès inclosos

CAN ROCA

C/ Carles Fortuny, 1
ESPONELLA
972 59 70 12

Entrants del drac

Costelletes de conill a la rabiosa.

Amanida de les fades

Flors, germinats, barreja d'enciams, formatge, pera, cireres i nous "crespianes" perfumat amb vinagre balsàmic i oli d'oliva Mas Auró d'Esponellà

Carn del bruixot

Entrecot, salsa de pernil ibèric i arròs salvatge

Postres dels follets

Bunyols de poma farcits de crema catalana cremada.

Celler

VI DUQUESA DE LA VICTORIA

COLLITA 2010 D. O. RIOJA

(1 AMPOLLA PER 2 PERSONES)

Preu: 25,00 €

Pa, aigües i cafè inclosos

LA BANYETA

Ctra. Girona -Banyoles km. 11
PALOL DE REVARDIT
972 59 41 93

Entrants

Emulsió de vermuth blanc i pebrot verd

Tàrtar de foie amb crespianes, mel i romaní

Veloutté de llamàntol, fonoll i gelat de tomata raff

Falsa sardina a la brasa

Musclos, Campari, maduixes, algues i menta

Plat principal

Coccions de xai, oporto, lletons i bolets a la vinagreta

Postres

Meló al forn, sherry, ginebró i gelat d'ovella

Preu: 38,00 €

LA MASIA

Ctra. Circumval·lació, s/n
PORQUERES
972 57 00 05

Entrant

Amanida de conill en escabetsx

Primer

Parmentier de patata amb botifarra de perol i gambes saltades

Segon

Medalló de vedella amb salsa de mel

Postres

Gelat de turró amb nous garrapinyades i ratafia

Celler

VINS CASTELL DE PERELADA

Preu: 32,50€

Aigües minerals inclosos

**TOTS ELS POSTRES ESTAN INSPIRATS
PER L'ARTISTA LLUÍS VILÀ.**

**TOTS ELS MENÚS ES FAN A TAULA
COMPLETA**