

ACTIVITATS

FIRA DEL BATRE 2016

DISSABTE 30 DE JULIOL
A partir de les 17.00 h.

- Parades artesanals i de productes de la terra
- Parades gastronòmiques
- Parades de productors locals amb certificació ecològica
- Mercat de brocanters
- Mostra de tractors
- Mostra de cotxes clàssics
- Trobada de puntaires
- Atraccions infantils
- La vaca de la granja Mas Bes de Salitja
- Passejades amb els ponis del Centre Equestre Can Comas
- Taller de maquillatge de l'Escola Municipal d'Art Pere Mayol
- Tallers de molins de farina i serres de bogir



Col·laboren: Comercial Valenti SL · Fusteria Roiba SL · Planxisteria Miquel · Geotrònica/instal·lacions

CUINA DEL BATRE 2016

Ca la Maria

Ctra. C-65, Km 8
Tel. 972 83 13 34

Menú degustació

Xupito d'enciam i tomata (amanida verda)
Tàrtar de cogombre
Sonros fregits
Tomata de pera amb bonítol en oli de la Costa Brava
Caneló de carbassó i alfàbrega
Fals cuscús amb escamarià
Panegai a la marinera
Peu de porc sense feina amb calamar

Postres

Préssec al vi
Lingot de xocolata i mojito

Jardins de Perelada D.O. Empordà
Pa, aigua i cafè sostenible Flor de San

Preu: 45,00.- € (IVA inclòs)

Can Cassoles

C. Pau Casals, 27
972 83 07 02

Entrants a escollir

Crema freda de carbassó amb foie i pomesà
Carpaccio de bacallà amb oli d'alfàbrega i pinyons

Segons a escollir

Platillo de cua de bou amb trompetes de la mort
Arròs a la cassola

Postres de la casa

Pa, vi i cava Peralada

Preu: 23,00.-€ (IVA inclòs)

El Carril

Passeig Romeu, 2
Tel. 972 83 01 41

Entrants a escollir

Amanida de salmó marinat i llagostí amb taronja i vinagreta de cítrics
Lasanya de verdures amb beixamel gratinada
Braç de patata d'estiu farcit
Carpaccio de peu de porc amb encenalls de botifarra negra i oli d'avellanes

Segons a escollir

Arròs negre de sípia i calamar
Magret d'ànec amb reducció d'Oporto acompanyat de ceba i poma caramel·litzada
Llom de bacallà amb samfaina
Espatlla de xai al forn amb patata al caliu

Postres

Pastís de poma amb pasta de full feta a casa
Sorbent de llimona fet a casa

Vi Jardins de Peralada
Aigua mineral i pa

Preu: 27,00.-€ (IVA inclòs)

Ca l'Artau

Ctra. de Llagostera a Caldes de Malavella, Km 5
Tel. 972 83 05 38

Entrants a escollir

Amanida de favetes amb mango, salmó marinat a l'Anet i la seva vinagreta de llima
Risotto de peres amb formatge gorgonzola i nous
Coca de verduteres de temporada, botifarra negra i formatge de cabra

Segons a escollir

Llom de lluç de palangre en brou curt amb cloïsses i llagostins al perfum de curri verd
La nostra carn selecta a la brasa de carbó
Sípia de costa estofada amb carxofes i ceps secs

Postres de la carta

Pa, vi i aigües

Preu: 21,00.-€ (IVA inclòs)

Els Tinars

Ctra. C-65, Km 7,2
Tel. 972 83 06 26

Aperitiu de benvinguda

SOPETA de tomata natural
FUET de Llagostera amb torradetes
GARUM d'olives negres amb herbes fresques
BASTONETS de pa amb oli d'oliva i romaní

Menú

AMANIDA de peu de porc cruixent, fruits secs i alloli d'herbes
BACALLÀ a la planxa, tomata dolça i alfàbrega
MELOS de vedella de Girona desossat i guisat a la nostra manera

Postres

FLAM suau de formatge fresc amb tàrtar de maduixots i compota de taronja

CIGONYES blanc, rosat o negre D.O. Empordà
Aigua mineral
Cafè i petits fours

Preu: 50,00.-€ (IVA inclòs)

Mas Roure

Ctra. Vidreres - Sant Feliu (Sortides 95 i 98)
Tel. 972 83 12 02

Menú

Navalles a la planxa
Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà amb salsa de gambes
Bacallà confitat amb puré de samfaina

Postres

Pastís de poma de la casa

Aigües minerals
Cigonyes blanc i negre D.O. Empordà
Cafès

Preu: 35,00.-€ (IVA inclòs)

La Taverna d'en Pou

C. Pau Casals, 5
Tel. 972 83 21 03

Aperitiu de benvinguda

Entrants a escollir

Amanida de tomata de Montserrat amb anxoves en tempura i vinagreta de Mòdena
Trinxat de primavera amb foie i botifarra de perol
Salmorejo fresquet amb pernil ibèric

Segons a escollir

Civet de gallina de vedella
Ventresca de bacallà amb samfaina i oli d'alfàbrega
Cuixa d'ànec rostida i puré de poma a la ratafia

Postres a escollir

Mató del poble amb figues
Xurrup de llima amb vodka blau

Aigua mineral i vi

Preu: 23,50.-€ (IVA inclòs)

Cal Degollat

C. Sant Feliu, 55
Tel. 972 83 11 25

Entrants a escollir

Amanida del segar i batre
Ensaladilla russa
Fígues amb pernil ibèric i encenalls de pomesà
Esqueixada de bacallà amb filets d'anxoves

Segons a escollir

Botifarra pinyonera de Llagostera amb guarnició
Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició
Llobarro a la papillota

Postres

Fígues, meló i síndria del temps
Fruits secs
Crema catalana
Gelats de nous amb un raig de ratafia

Pa, aigües minerals, vi D.O. Empordà o Cava Brut Peralada

Preu: 22,50.-€ (IVA inclòs)