

CUINA DE FESTA MAJOR A LLAGOSTERA

DEL 12
AL 22 DE
MAIG

Restaurants: Cal Degollat, Els Tinars,
Ca la Maria, Ca l'Artau, Can Cassoles,
La Taverna d'en Pou, Mas Roure
i El Carril

menús a www.restaurantsllagostera.cat
www.visitallagostera.cat

@ajuntament de llagostera

@llagosteraldia

@visitallagostera

ORGANITZA:



COL·LABORA:



ORGANITZA:



COL·LABORA:



CUINA DE FESTA MAJOR A LLAGOSTERA

DEL 12
AL 22 DE
MAIG

JORNADES GASTRONÒMIQUES

CA LA MARIA

Ctra. C65, km8
972 83 13 34

Menú degustació, tots els plats:

Musclos de roca amb vermut texturitzat
Badocs (flor de carbassó) farcits de congre
Cucurutxo de sonsos fregits
Ensaladilla russa a la nostra manera
Coca de forner amb bonítol en oli, de la costa brava
Arròs de l'estany de pals amb gamba de Palamós i
botifarra negra
Sarsuela de panegal
Caneló de verdures saltejades al moment i
pollastre de pagès
Versió del tortell de la padrina

Perelada JARDINS D.O. Empordà
o Cava STARS Perelada brut nature
Pa, Aigua i Cafè ecològic flor de Santos
Preu 45 € IVA Inclòs

CAN CASSOLES

Pau Casals, 27
Tel. 972 83 07 02

Primers a escollir:
Amanida de formatge de cabra amb compota de poma
Canelons de galta de vedella amb siurenys

Segons a escollir:
Arròs de conill i salsitxes
Rostit de Festa Major

Postres de la carta

Vi o cava brut D.O. Empordà, aigües minerals
Preu: 23 € IVA inclòs

ELS TINARS

Ctra. Sant Feliu km 7.2
T. 972 83 06 26

LLOBREGANT BLAU, tomàquet, alvocat, fonoll, cítrics i
maionesa del seu coral
DUO DE FOIE GRAS fred i calent, poma cítrica, brioi, x
ceba caramel·litzada i moscatell
LLOMS DE LLOBARRO a la brasa, verdures de
temporada, un toc d'all, bitxo i soja
COLOMI DE ARAIZ rostit amb el seu suc, torradeta amb
paté de foie
PINYA menta, iogurt i llimona
XOCOLATA 2016

Praliné, fava Tonka, vainilla i cafè
Celler
CIGONYES blanc, rosat o negre D.O. Empordà
Aigua mineral
Cafè i Petit Fours

Preu 70 € IVA inclòs

MAS ROURE

Ctra. Vidreres-Sant Feliu sortida 95-98
T. 972 83 12 02

Còctel de cava
Crema de pèsols amb flocs de pernil ibèric
Terrina de foie d'ànec amb gelatina de moscatell

Segons a escollir
Entrecot de vedella de Girona a la brasa
Llenguado a la brasa o meuniere

Postres:
Rosa de poma de Sant Jordi
Bombons de cheese cake i maduixa

Aigua mineral
Vi blanc Torres Viña Sol (D.O. Penedès)
Cafès

Preu: 35€ IVA inclòs

CA L'ARTAU

Ctra de Llagostera a Caldes de Malavella, km 5
T. 972 83 05 38

Primers a escollir :
Amanida de bacallà esqueixat amb tomàquet confitat,
escuma d'alls negres i salsa romesco
Carpaccio de tonyina amb rovell de garotes
Els nostres canelons d'ànec i foie amb beixamel de poma

Segons a escollir:
Caldereta de peix i marisc de costa amb all i oli
de taronja
Cua de "cuadril" (culata) a la brasa de carbó
Arròs de la casa de mar i muntanya amb boques i
ceps secs (mínim 2 pers)

Postres de la casa
Pa, vi i aigües
Preu: 28 € IVA inclòs

HOSTAL EL CARRIL

Psg. Romeu, 2
T. 972 83 01 41

Primers a escollir:
Carpaccio de bacallà amb llit de tomata natural i
olivada negra
Canelons de rostit de Festa Major
Espàrrecs verds a la brasa amb vinagreta de favetes i
pernil d'ànec
Amanida de formatge fresc i taronja amb oli d'alfàbrega i
sèsam

Segons a escollir:
Arròs negre de sípia i calamar
Suquet de rap i lluç
Cuixa de xai lletat farcida amb guarnició de
verdures de l'hort
Entrecot de vedella de Girona de 400 grs. a la brasa
amb patates fregides

Postres:
Tarta Tatin de pera feta a casa amb gelat de vainilla
de Madagascar
El nostre flam de nous i panses

Vi Jardins de Perelada, aigua i pa
Preu: 27 € IVA inclòs

CAL DEGOLLAT

C. Sant Feliu, 55
972 83 11 25

Primers a escollir:
Amanida de cruixent de llagostins amb pernil d'ànec
Canelons de melós de porc amb beixamel trufada

Segons a escollir:
Entrecot de vedella a la brasa o salsa (roquefort, pebre)
Rapet de la costa a la planxa amb verdures

Postres:
Crema catalana
Gelat de iogurt amb melmelada de maduixa
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
Tulipa amb gelat de nous i ratafia

Vi o cava brut D.O. Empordà, aigües minerals
Preu : 23,50 € IVA inclòs

TAVERNA DE CAN POU

Pau Casals, 5
972 83 21 03

Aperitiu: Seitó en tempura i gelatina de Pedro Jimenez

Primers a escollir:
Amanida de cabdells amb pop a la gallega
Patata de murter amb ventresca de bacallà i suc de civet
Coca de vidre amb escalivada i pernil ibèric
Platillo de faves i pèsols amb sepionetes

Segons a escollir:
Civet de galta de vedella
Bacallà al pilpil amb pebre dolç
Cuixa d'ànec confitada i puré de poma a la ratafia
Caldereta de xai amb boques de mar

Postres:
Delícies de tiramisú i fruits vermells
Mató del poble amb confitura de cireres negres
Gelat cremós de mandarina i culis de maduixes

Aigua i vi
Preu: 23,50€ IVA inclòs

@ajuntament de llagostera

@llagosteraldia

@visitallagostera

menús a www.restaurantsllagostera.cat
www.visitallagostera.cat