



# MENÚS

•Cuina del Batre•

## Restaurant Cal Degollat C/ Sant Feliu, 55 / Tel. 972 83 11 25

### [Primers]

Amanida de segar i batre  
*La barreja de les verdures fresques de l'època (tomata de pera, ceba, pebrot i enciam) acompanyada de pernil i llangonissa seca es menjava a pagès, a l'època del segar i el batre.*

Ensaladilla russa  
*Un plat d'estiu on tots els ingredients són de l'hort de casa.*

Figues amb pernil ibèric i virutes de parmesà  
*Un plat molt del temps, amb figues fresques.*

Esqueixada de bacallà amb filets d'anxoves  
*Un plat de peix molt refrescant.*

### [Segons]

Rostit de l'època  
*A pagès la gent menjava del què criava. El dia abans les dones cuinaven els rostits i l'endemà, cap al migdia, els portaven amb cistells al camp. Els homes feien una parada per menjar i en acabar feien una bona migdiada a l'ombra fins que tornaven a la feina.*

Botifarra pinyonera de Llagostera amb guarnició  
*Típica de Llagostera, amb panses i pinyons.*

Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició  
I com a peix, podríem oferir:  
Peix a la planxa amb verduretes

### [Postres]

Figues, meló i xindria del temps  
*A pagès la fruita més esperada pel batre eren les figues.*

Fruits secs: ametlles, avellanes, nous

Crema catalana  
*Un plat ben català i casolà.*

Gelat de iogurt amb melmelada de maduixa

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

Preu: 23,50.€

## Restaurant Ca la Maria Ctra. C-65, Km8 / Tel. 972 83 13 34

### [Menú degustació]

Vichyssoise de carbassó  
Tomata de pera amb conserva de bonítol feta a casa  
Croquetes de musclos de roca  
Carpaccio de senglar amb vinagreta de Sant Galderic de Mas Borni de Llagostera  
Amanida de mongetes tendres, tomata i alfàbrega  
Paella de blat tendre amb gamba de Palamós  
Castanyola fregida amb tabliatelles de carbassó al pesto  
Galta de porc eco rostida amb patatones noves

### [Postres]

Préssec al vi  
Orxata, xocolata i cireres

Peralada JARDINS D.O. Empordà  
Pa, aigües minerals i cafè ecològic flor de Santos

Preu: 52.-€

## Restaurant Ca l'Artau Ctra. Llag.-Caldes / Tel. 972 83 05 38

### [Primers]

Gaspatxo de meló amb salmó marinat i menta  
Gnocchi de patata i alfàbrega amb calamar en la seva tinta  
Favetes amb pernil, botifarra negra i ou escalfat

### [Segons]

Lluç de palangre a l'all cremat amb wok de verdures  
Civet de cérvol amb cebetes perla i Pedro Ximénez a la xocolata  
Pàmpol atlàntic en textures, wasabi i gingebre rosa

Postres de la carta  
Pa, vi i aigües minerals

Preu: 24.-€

## Restaurant La Taverna d'en Pou C/ Pau Casals, 5 / Tel. 972 83 21 03

### [Primers]

Espàrrecs verds al forn amb formatge brie i cansalada ibèrica  
Empedrat de mongetes del ganxet amb bacallà i llagostins  
Amanida de tomata del pebrot amb anxoves i vinagreta de pesto  
"Salmorejo" fresquet i pernil ibèric  
Croquetes de peix de roca amb tàrtara

### [Segons]

Estofat de senglar amb bolets de primavera  
Bacallà fregit i oli de jalapeños i tomata  
Peus de porc amb cargols  
Bacallà a la muselina de mostassa i mel  
Estofat de galta de porc amb rossinyols

Postres de la casa, aigües minerals i vi

Preu: 24.-€

## Restaurant Can Cassoles C/ Pau Casals, 27 / Tel. 972 83 07 02

### [Primers]

Empedrat de mongetes i bacallà esqueixat amb oli d'alfabrega  
Carpaccio de cérvol amb encenalls de foie i fruits secs  
Amanida de pernil d'ànec amb parmesà

### [Segons]

Braó de xai al forn  
Llobarro a la brasa amb guarnició  
Rossejat de fideus amb calamarsets

Postres de la casa  
Aigües minerals i vi D.O. Peralada  
Cafè

Preu: 23.-€

## Restaurant Mas Roure (sortida 95-98) Ctra. Vidreres-St. Feliu / Tel. 972 83 12 02

### [Primers]

Terrina de verat amb vinagreta de magrana  
Crema de lleties al curri amb patates palla  
Pop amb puré de patata i vinagreta de kiwi

### [Segons]

Brotxeta de filet de porc i meló amb amanida de rúcula  
Llom de salmó al forn amb maionesa d'alfabrega  
Arròs a la cassola amb bolets i botifarra

### [Postres]

Carpaccio de maduixes amb mascarpone  
Crema de mandarina  
Mató (L'Eixerit) amb mel i codony

Aigua mineral i vi Synera (D.O. Pla de Bages)

Preu: 25.-€

## Restaurant El Carril Pg. Romeu, 2 / Tel. 972 83 01 41

### [Primers]

Amanida de 5 fulles amb nous i parmesà amb vinagreta de fruits secs  
Timbal d'escalivada i anxoves de l'Escala  
Canelons de foie i confit d'ànec gratinats amb la seva beixamel  
Carpaccio de bacallà amb llit de tomata natural i olivada  
Cargols a la llauna (supl. 4 €)  
Calamars a la romana (supl. 3 €)  
Foie "celler" macerat amb sal, acompanyat de chutney de ceba (supl. 4 €)

### [Segons]

Arròs negre de sípia i calamar  
Dorada a la planxa amb carxofa a la brasa

## Restaurant Els Tinars Ctra. C-65, Km 7.2 / Tel. 972 83 06 26

### [Aperitiu de benvinguda]

"SALMOREJO"  
FUET de Llagostera amb torradetes  
GARUM d'olives negres amb herbes fresques  
BASTONETS de pa amb oli d'oliva i romaní

### [Menú]

AMANIDA DE BOLETS d'estiu, tòfona Aestivum, cremós de foie gras i verduretes  
RAP a la gallega, pop rostit, romesco, verduretes ecològiques i all negre  
LLOM DE BOU GALLEC (vaca vella) a la brasa de carbó, bolets d'estiu i un toc picant

### [Postres]

GELAT i cremós de xocolata 70%, "sobao pasiego" tocs de gingebre, sèsam i llima

Vi CIGONYES blanc, rosat o negre (D.O. Empordà)  
Aigua mineral  
Cafè i Petits Fours

Preu: 60.€

Espatlla de xai al forn amb patata al caliu  
Magret d'ànec amb reducció d'Oporto, acompanyat de poma i ceba caramelitzada  
Entrecot de vedella de Girona de 400 g. a la brasa amb patates fregides (supl. 2€)

### [Postres]

Pastissos fets a casa  
Tarta al whisky  
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla de Madagascar i coulis de xocolata (supl. 1.80 €)  
Assortiment de formatges Premium, de cabra, ovella, vaca i búfala (supl. 4.90 €)

Vi Jardins de Perelada, aigua i pa

Preu: 24.-€



# PROGRAMACIÓ

A partir de les 17.30 h



parc de l'Estació

- Durant tota la jornada:
- Parades artesanals i de productes de la terra
- Parades gastronòmiques
- Parades de productors locals
- Mercat de brocanters
- Trobada de puntaires
- Jocs i autòmats de fusta
- La vaca Voltaire de Llet Nostra
- Passejades amb ponis del Centre Equestre Can Comas
- Tallers de molins de farina, granja i blat de moro
- Servei de bar a càrrec de: Segadors/es de Llagostera

- 17.30 h / Cercavila d'inauguració de la fira, a càrrec de la Colla Gegantera de Llagostera
- 18 h / Demostració de batre i fer el paller, a càrrec dels Segadors/es de Llagostera
- 18.30 h / Desgorjament del cava i presentació de les noves plaques de Llagostera
- 19 h / Exhibició de castells amb els Castellers de les Gavarres i els Castellers de la Bisbal del Penedès
- 19.30 h / Espectacle infantil: *Una paradeta particular*, a càrrec de La Bleda
- 20.30 h / Tallers artístics, a càrrec de l'Escola Municipal d'Art Pere Mayol
- 21.30 h / Sopar i havaneres, a càrrec del grup Cantaires del Montgri
- 23 h / Ball i festa final amb El Tren de la Costa
- 23.30 h / Show-demostració i servei de cocteleria, a càrrec del Tinglado d'en Manel



# Cuina DEL \*BATRE\*

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LLAGOSTERA  
Del 13 al 23 de juliol de 2017



Organitza



Amb el suport de



Organitza



Amb el suport de

