

LLAGOSTERA: CUINA DE QUALITAT

L'Ajuntament de Llagostera i l'Associació de Restaurants de Llagostera ha impulsat aquestes jornades gastronòmiques per donar a conèixer la cuina entre mar i muntanya tan característica de la nostra vila. Els restauradors i restauradores de Llagostera cuinaran un ampli ventall de plats: des dels més típics i tradicionals fins als més agosarats i de nova cuina, tots ells amb ingredients de qualitat de la nostra terra.

Cuina entre mar i muntanya

 **Del 12 de febrer al 2 d'abril de 2010**
Jornades Gastronòmiques de Llagostera

Més informació a:

Turisme i Promoció Econòmica

Telf: 972 83 23 22 / 972 83 03 75

www.llagostera.cat

Acte de presentació i degustació de tastets el dia 11 de febrer a les 20h al Casino Llagosterenc

Organitza:



AJUNTAMENT
DE LLAGOSTERA



Co-labora:



Costa Brava
Pirineu de Girona



Consell
Comarcal
del Gironès

GIRONÈS, TERRA DE PASSEIG



AJUNTAMENT
DE LLAGOSTERA

Restaurant Ca l'Artau

Veinat de Mata, 9
Ctra. de Llagostera
a Caldes de Malavella, Km 2
Llagostera 17240 (Girona)
Tel: 972 83 05 38

Aperitiu

Aperitius de la casa

Primer Plat

Bombó de confit d'ànec damunt
de vieira i crema d'escamarlans

Segon Plat

Estofat de cérvol amb sepietes
i picada de castanyes a l'oportó

Postres

Postres de la carta

Aigües minerals de Salenys
Vi *Sàtirs* (Empordà) i cafè

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurant Cal Degollat

C/ Sant Feliu, 55
Llagostera 17240 (Girona)
Tel: 972 83 11 25

Primer plat

Canalons de confit d'ànec
a la salsa de gambes / Amanida
de bacallà marinat amb bolets
confitats

Segon plat

Estofat de melós de vedella amb
pop / Calamars farcits de cérvol

Postres

Gelat de iogurt amb caviar
d'arengada

Aigües minerals de Salenys
Vi *Sàtirs* (Empordà) i cafès

Preu: 24 € (IVA inclòs)

Restaurant el Carril

Psg. Romeu, 2
Llagostera 17240 (Girona)
Tel: 972 83 01 41

Aperitiu

Aperitius de la casa

Primer plat

Torrada amb escalivada i anxoves
de l'Escala / Piquillos farcits de
brandada de bacallà amb salsa
de pebrots

Segon plat

Calamars farcits / *Pilotilles* amb
gambes i bolets

Postres

Coulant de xocolata

Aigües minerals de Salenys
Vi *Sàtirs* (Empordà) i cafès

Preu: 24 € (IVA inclòs)

Restaurant Ca la Maria

Mas Ruscalleda
Ctra. Llagostera a Sta. Cristina Km 9
Llagostera 17240 (Girona)
Tel: 972 83 13 34

Crema de carxofes amb formatge
Tàrtar de sèpia amb garoina
**Cansalada amb espinacs
i llagostí**

Terrina de foie amb cabell d'àngel
Farcellet de col i brandada de
bacallà

Conill amb sepiones

Escrita amb calçots i suc de rostit
Peu de porc amb escamarlà

Poma al forn
Xocolata amb pinya

Aigües minerals de Salenys
Vi *Sàtirs* (Empordà), cafès i pa

Preu: 55 € (IVA inclòs)

Restaurant Mas Roure

Ctra. Vidreres a St. Feliu Guíxols, s/n
Llagostera 17240 (Girona)
Tel: 972 83 12 02

Aperitiu

Carpaccio de peus de porc amb
gules i *bouquet* de rúcula i oli de mar

Primer Plat

Crema de carbassa amb gambeta al
pil-pil i caramel de pebre de la Vera

Segon Plat

Mandonguilles de cérvol amb salsa
d'ametlles, sèpia i escamarlans
saltejats a la menta

Postres

Bescuit *glacé* de torró

Aigües minerals de Salenys
Vi *Sàtirs* (Empordà) i cafès

Preu: 35 € (IVA inclòs)

Restaurant Can Panedes

Ctra. C-65, km. 10
Llagostera 17240 (Girona)
Tel: 972 83 03 56

Entrants

Cargols de muntanya amb boques
de mar a la romescada

Primer Plat

Medallons d'albergínia amb
llagostins i encenalls de pernil
Jabugo gratinat al parmesà

Segon Plat

Farcells de magret d'ànec amb ver-
dures i vieires, crema de foie *micuit*
i guarnició de poma verda

Postres

Mar català amb fruits de bosc, sor-
bet de mandarina i galeta de gamba

Aigües de Salenys. Vi *Sàtirs* (Empor-
dà), cafès i cava *Bertha* Brut Nature

Preu: 35 € (IVA inclòs)

Restaurant Can Cassoles

C/ Pau casals, 27
Llagostera 17240 (Girona)
Tel: 972 83 07 02

Aperitiu

Carpaccio de bacallà amb
tomàquet i bolets confitats

Primer plat

Canalons de calamars i pollastre
amb crema de formatge blau

Segon plat

Peus de porc sense feina amb
escamarlans

Postres

Postres de la casa

Aigües minerals de Salenys
Vi *Sàtirs* (Empordà) pa i cafès

Preu: 27 € (IVA inclòs)

