

CUINA de FESTA MAJOR

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LLAGOSTERA

DEL 9 AL 19 DE JUNY DEL 2011

Organitza:



Col·labora:



menús

Restaurant Mas Roure

Tel. 972 83 12 02

Ctra. Vidreres a St. Feliu de Guíxols, s/n

PRIMER PLAT

Amanida de llagostins amb salsa de cítrics i ou filat o caneló de confit d'ànec amb crema de foie

SEGON PLAT

Rostit de Festa Major o arròs d'espardenyes i verdures

POSTRES

La nostra Rusca 2011

Aigües minerals, cava Castell de Peralada Cafè

Preu: 35 € (IVA inclòs)

Restaurant El Carril

Tel. 972 83 01 41

Psg. Romeu, 2

PRIMER PLAT

Entremès de Festa Major o fideuà de sèpia

SEGON PLAT

Tronc de bacallà amb samfaina o ossobuco amb la seva salsa i timbal d'arròs

POSTRES

Carpaccio de pinya i maduixes amb coulis de menta

Pa, cava o vi Castell de Peralada, aigua i cafè

Preu: 27 € (IVA inclòs)

Restaurant Can Cassoles

Tel. 972 83 07 02

C. Pau Casals, 27

PRIMER PLAT

Canelons d'ànec amb crema de bolets i flocs de foie

SEGON PLAT

Rostit de Festa Major
POSTRES DE LA CASA

Vi o cava Castell de Peralada
Aigua, pa i cafè

Preu: 23 € (IVA inclòs)

Restaurant Can Panedes

Tel. 972 83 03 56

Ctra. C-65, km.10

PICA-PICA

- Assortit d'Ibèrics i formatge
- Croquetes casolanes
- Els nostres calamars a la Romana
- Cargols farcits i gratinats al forn
- Torrades amb pa de pagès

SEGON PLAT

Cuixa de conill rostida a l'antiga amb bresa, rosta i mongetes saltejades al moment o magret d'ànec a la Parisien amb fruites del bosc i pastisset Gratin Dofinoisse

POSTRES

Sorbet gelat de llimona o músic amb garnatxa de la nostra bota

Castell de Peralada
Brut Reserva
Cafè o Infusions

Preu: 30 € (IVA inclòs)

Restaurant Cal Degollat

Tel. 972 83 11 25

C. Sant Feliu, 55

PRIMER PLAT

Amanida de salmó marinat amb formatge fresc o canelons casolans a l'estil de l'àvia o coca de vidre amb escalivada i anxoves

SEGON PLAT

Rostit de Festa Major o entrecot de vedella a la brasa o roquefort o tronc de lluç al forn amb salsa d'ametlles

POSTRES CASOLANES

Pa, vi o cava Castell de Peralada, aigües minerals, cafè

Preu: 23 € (IVA inclòs)

Restaurant Ca la Maria

Tel. 972 83 13 34

Mas Ruscalleda, Ctra. Llagostera a Santa Cristina, km. 9

- Crema de pèsols i menta
- Patates braves 2.0
- Amanida de ventresca de verat amb maduixes i saüc (revista cuines Juny 2011)
- Escamarlà en textures
- Callos de mar amb lleties ecològiques de Cal Martí de Gàver
- Cintes de calamar damunt del seu farcit
- Caneló de gall del Penedès rostit
- Rusca 2.0
- Bunyols de saüc amb xocolata calenta

Vi o cava Castell de Peralada
Aigua, pa i cafè amb llaminadures

Preu: 54 € (IVA inclòs)

Restaurant Ca l'Artau

Tel. 972 83 05 38

Veinat de la Mata 9, Ctra. Llagostera a Caldes, km.2

APERITIU DE LA CASA

PRIMER PLAT

Semitàrtar de pop i bacallà amb aroma de llima o pastís d'ossobuco estofat, puré de patates i formatge de cabra gratinat

SEGON PLAT

Bacallà confitat amb tàpares i coulis d'olives negres o civet de cervol amb bolets variats i reducció de Pedro Ximenez

POSTRES DE LA CASA

Vi Tres Fincas Crianza Castillo de Peralada
Aigües i cafè

Preu: 24 € (IVA inclòs)

Restaurant Can Torrades

Telf. 972 83 01 13

C/ Panedes, 3

APERITIU DE LA CASA

PRIMER PLAT

Canelons Can Torrades o entremès de la casa amb embotits de Llagostera

SEGON PLAT

Ànec mut a la cassola amb salsafins o rap a la marinera

POSTRES

Coca de Festa Major o grana de capellà amb moscatell

Pa, Cava Castell de Peralada
Aigua o gasosa
Cafè, tallat o infusions

Preu: 22 € (IVA inclòs)