

Gastronomia del Bolet

Taverna del Casal

Durant el dia 14 d'octubre menjars variats del bolet i servei de bar.
Lloc: Pl. Llibertat (Mercat del Bolet)
Organitza: Casal Parroquial Llagosterenc

Taverna dels bandolers

Lloc: Pl. Olivera
Organitza: Penya Llagosterenca Els Golfus

Tasca Boletaire

Menús i tapes de bolets
Lloc: Pl. De Can Caciques
Organitza: Club Patinatge Llagostera



Col·laboradors:



Agraïments:

Enric Plantés, Colla Gegantera, Casal parroquial, G.E. Bell-Matí, Casino Llagosterenc, Llagostera en Flor, Club Patinatge, Comas Alsineta, Ampa Escola Lacustària, AFA Escola Puig de les Cadiretes i AFA IES de Llagostera, veïns del nucli Antic i tota la gent de Llagostera que fa possible la Fira del Bolet.

Dinar del Bolet

Botifarra amb seques, pa i beguda.
Plat de bolets.
Lloc: Casino Llagosterenc (Pl. Catalunya)
Organitza: Casino Llagosterenc

Cuina del Bolet

Jornades gastronòmiques de l'11 d'octubre a l'11 de novembre
Associació de Restaurants de Llagostera.
Veure menús a l'interior.



Cuina del Bolet

Jornades Gastronòmiques de Llagostera
De l'11 d'octubre a l'11 de novembre

ORGANITZA:



visitallagostera
visitallagostera.cat
llagostera.cat



AMB EL SUPORT DE:



ORGANITZA:



visitallagostera
visitallagostera.cat
llagostera.cat



AMB EL SUPORT DE:



16a FIRA DEL BOLET

NOVA DATA
LLAGOSTERA - 14 OCTUBRE 2018
NOVA DATA

www.firabolet.com



Jornades Gastronòmiques - Cuina del Bolet
De l'11 d'octubre a l'11 de novembre

Hora Dia 13 d'octubre

08.00 h Tret de sortida del Concurs de Caçar Bolets
Cafè i pastes per a tots els concursants

Inscripcions pel concurs de Caçar Bolets del 8 al 12 d'octubre a l'Ajuntament
o bé trucant al 972 83 23 22 o bé a promocio@llagostera.cat

12.00 h Lliurament dels bolets del concurs

20.00 h Duet de Showcooking: Martí Rosàs (Restaurant Ca la Maria)
i Marc Gascons (Restaurant Els Tinars) amb el suport de Girona
Excel·lent de Diputació de Girona.

21.00 h Lliurament de premis:

*Ou de Reig de Llagostera | Concurs caça de bolets | Cistell de Plata
Unió de Botiguers | Concurs d'aparadors de la Unió de Botiguers |
Forquilla de plata dels Restaurants de Llagostera*

21.30 h TASTET GASTRONÒMIC del Bolet.

A càrrec de l'Associació de restaurants i Casino Llagosterenc

* Els premis del concurs de Caçar Bolets corresponen a un Menú per a dues persones a un dels
restaurants de les Jornades Gastronòmiques Cuina del Bolet de l'Associació de Restaurants de Llagostera.

** Consulta les bases del Concurs de caçar bolets a www.firabolet.cat

Hora Dia 14 d'octubre

Tot el dia Mercat del Bolet

Tot el dia Demostració i tallers d'oficis artesanals

Tot el dia Tallers infantils, Actiescola

Tot el dia Passeig amb ponis per a nens i nenes. Centre d'equitació Cavall de Mar

Tot el dia Visita al campanar. G.E. Bell-mati

Tot el dia Exposició de bolets naturals

Tot el dia Petits xefs boletaires. Taller gastronòmic infantil

Tot el dia Parc infantil

Tot el dia Centre d'Interpretació de la Història de Can Caciues

10.00 h Acte institucional d'inauguració de la Fira

10.00 h Concentració de Puntaires

10.00 h Visites a l'Exposició Museu Emili Vilà

11.00 h Ball de gegants i cercavila dels Timbalers i grallers de la Colla Gegantera

11.00 h Xerrada boletaire: El Regne dels fongs, un món desconegut a càrrec
de l'Associació Micològica Joaquim Codina

11.30 h Exhibició de Falcons

12.30 h Actuació castellera: Colla local: Castellers de les Gavarres
Colla convidada: Esperxats de l'Estany
(Banyoles)

Colla convidada: Vaillets de l'Empordà
(Castell d'Empúries)

18.00 h Exhibició de Falcons

Vine Vestit de pagès i apunta't al sorteig d'un menú de les jornades gastronòmiques de la Cuina del
Bolet. Inscripcions a l'Ajuntament el dia 14 d'octubre

*El/la guanyador/re del sorteig Vine vestit de pagès/a es publicarà a www.llagostera.cat el 15/10/18.

Lloc

Oficina l'Estació

Ajuntament

Teatre Casino Llagosterenc

Teatre Casino Llagosterenc

Casino Llagosterenc

Lloc

Nucli antic

Plaça del Mercat

Patí de l'Església

Carrer del Fred

Pl. del Castell

Ajuntament

Casa de les Vídues

Pl. Catalunya

Carrer Olivareta

Pl. del Castell

Patí de l'Església

C. Sant Pere

Nucli antic

Can Caciues

Pl. Del Castell

Pl. Del Castell

Pl. del Castell

Jornades gastronòmiques de la Cuina del Bolet

RESTAURANT CA LA MARIA

Ctra. C65, km 8
972 83 13 34

55,00 €
(IVA inclos)

Menú degustació, tots els plats:

Croquetes de bolets
Amanida amb codonyat, magrana i bolets
confitats
Rollet de tador
Wok de calamar de potera i bolets
Melós de vedella amb bolets

Postres

Brownie amb mermelada de rossinyols
Peralada JARDINS DO Empordà
Aigua
Cafè ecològic flor de Santos

(2€ d'aquest menú aniran destinats
a restaurantescontraelhambre.org)

RESTAURANT CA L'ARTAU

Veinat de la Mata, 9
Ctra de Llagostera a Caldes
de Malavella, km 7
972 83 05 38

29,00 €
(IVA inclos)

Primers a escollir

Crema de ceps, foie en textures, nou
caramel·litzada i trompetes de la mort.

Tàrtar de bolets de temporada, ou a baixa
temperatura trufat, botifarra negra i pinyons.

Boletus en dos textures, crema d'all i cruixent de
papada ibèrica.

Segons a escollir

Peix mantega a la brasa, wok de bolets
i botarga de lluç.

Cabirol estofat, ceps i trompetes negres amb
reducció de vermut.

Arròs amb ceps secs, cigales i colomí.

Postres de la nostra carta

Pa, aigua i vi

RESTAURANT ELS TINARS

Ctra. Sant Feliu, Km. 7,2
972 83 06 26

70,00 €
(IVA inclos)

Amanida de bolets, herbes i contrastos de tardor

Nyoquis melosos de patata, bolets, Jabugo cruixent i
suc trufat

Ceps saltats amb emulsió d'ou, perol i ceps crus

Tronc de rap rostit amb cansalada, rossinyols, herbes i
botifarra de pagès

Xocolata, negra 70% cacau, sorbet de pera, llima i
gingebre

Celler

CIGONYES blanc, rosat o negre, DO Empordà
Aigua mineral, cafè i Petit Fours

El menú pot variar segons el bolet que hi hagi de
temporada

HOSTAL EL CARRIL

Passeig Romeu, 2
972 83 01 41

25,00 €
(IVA inclos)

Entrants

Amanida de llagostins, ceps i formatge de cabra amb
vinagreta de mostassa

Canelons de boletus i verdures gratinats amb la seva
beixamel

Segons a escollir

Arròs negre de sípia i calamar amb rovellons

Entrecot de vedella de Girona de 400grs amb salsa de
ceps, acompanyat de xampinyons provençals

Postres

Fiam d'ou fet a casa
Gelats Crocants amb Cointreau

Vi Jardins de Perelada, aigua i pa

MAS ROURE

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

35,00 €
(IVA inclos)

Humus de cigrons amb salsa tahini amb
trompeta de la mort

Calamars encabats farcits de bolets

Arròs de morcilla amb saltejat de rossinyols

Pastís de moniato amb gelat de vainilla

Aigües minerals

Vi Cigonyes (DO Empordà)
Cafès

RESTAURANT CAL DEGOLLAT

C. Sant Feliu, 55
972 83 11 25

25,00 €
(IVA inclos)

Primers a escollir

Amanida tèbia de bolets amb formatge
de cabra
Canelons de bolets a la crema de siurenys

Segons a escollir

Melós de vedella amb bolets de temporada
Botifarra pinyonera amb pinetells

Postres

Postres casolans a escollir

Vi o Cava Castell de Perelada, DO Empordà
Aigües minerals i cafè

CAN CASOLES

C. Pau Casals, 27
972 83 07 02

24,00 €
(IVA inclos)

Consultar menú al restaurant

Menú, vi, aigua, postres i cafè

TAVERNA DE CAN POU

Pau Casals, 5
972 83 21 03

28,00 €
(IVA inclos)

Primers a escollir

Amanida de tomata del pebrot amb bolets
i vinagreta de pesto

Canalons de bolets amb beixamel de foie

Salmorejo amb oli de tòfona i mascarpone

Esparracat de botifarra de sal i pebre amb rossinyols i alls
tendres

Segons a escollir

Falda de bou estofada amb ceps

Civet de galta de porc durroc amb trompetes de la mort

Rus de vaca madura a la brasa amb wok de bolets
i espàrrecs

Bacallà amb muselina d'allis negres i oli de ceps

Postres, aigua i vi

*Tenim plats per nens

