

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**

Dinar del Bolet

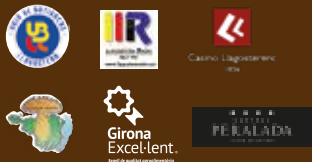
Botifarra amb seques, pa i beguda.
Plat de bolets.
Lloc: **Casino Llagosterenc (Pl. Catalunya)**
Organitza: **Casino Llagosterenc**

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.



Col·laboradors:



elpolltv

Agraïments:

Enric Plantés, Colla Gegantera, Casal parroquial, G.E. Bell-Matí, Casino Llagosterenc, Llagostera en Flor, Club Patinatge, Comas Alsineia, 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.

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:



16a FIRA DEL BOLET

LLAGOSTERA - **14 OCTUBRE 2018**

www.firabolet.com



Jornades Gastronòmiques - Cuina del Bolet

De l'11 d'octubre a l'11 de novembre

ORGANITZA:



#visitallagostera
Visitallagostera.cat
Llagostera.cat

AMB EL SUPORT DE:



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-matí
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 Caciques
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 Miològica Joaquim Codina
11.30 h Exhibició de Falcons
12.30 h Actuació castellera: Colla local: Castellers de les Gavarres
Colla convidada: Esperxats de l'Estant (Banyoles)
Colla convidada: Vailets de l'Empordà (Castelló 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
Pati de l'Església
Carrer del Fred
Pl. del Castell
Ajuntament
Casa de les Vídues
Pl. Catalunya
Carrer Olivareta
Pl. del Castell
Pati de l'Església
C. Sant Pere
Nucli antic
Can Caciques

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 inclòs)

Menú degustació, tots els plats:

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

Postres

Brownie amb melmelada 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

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

29,00 €
(IVA inclòs)

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'allis 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 inclòs)

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 inclòs)

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

Flam d'ou fet a casa
Gelats Crocanti 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 inclòs)

Humus de cigrons amb salsa tahini amb trompeta de la mort

Calamars encebats farcits de bolets

Arròs de morcilla amb saltejat de rossinyols

Pastis 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 inclòs)

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 inclòs)

Consultar menú al restaurant
Menú, vi, aigua, postres i cafè

TAVERNA DE CAN POU

Pau Casals, 5
972 83 21 03

28,00 €
(IVA inclòs)

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 duroc 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

