

Menús Jornades Gastronòmiques del Bolet

Del dissabte 12 al diumenge 27 d'octubre de 2024

Ca l'Artau

Carretera de Llagostera a Caldes, Km 7, · 972 83 05 38

Primers plats a escollir

- Raviolis de ceps i botifarra negra, crema de carbassa i camagroc
- Carpaccio de vaca i ceps amb mostassa i amb encenalls de foie
- Amanida de temporada amb bolets confitats i guatlls en escabetx tebi
- Bonítol marinat amb escabetx suau de poma i rossinyols
- La nostra coca d'ous de reig, verdures i anxoves
- Canelons de peus de porc amb trompetes negres, siurenys i velouté de vedella
- Carn de perol amb trompetes, rossinyols i patates cruixents

Segons plats a escollir

- Tataki de tonyina amb wok de bolets, wassabi i salsa teriyaki
- Cua de bou estofada amb siurenys i reducció de vi negre
- Arròs de mar i muntanya amb bolets de temporada (mínim 2 persones)
- Semitàrtar de magret d'ànec, tòfona i foie
- Conill amb calamar confitat, ceps secs i carxofes
- Llobarro fresc a la brasa, wok de verdures, bolets i parmentier de moniato
- Civet de senglar amb cebetes i ceps secs amb xocolata
- Vedella estofada amb bolets variats i nyoquis de polenta
- Peus de porc amb cargols, ceps i rossinyol de pi

Pa, vi, aigües i postres de la casa

Ca la Maria

Carretera de Llagostera a Santa Cristina Km9 · 972 83 13 34

Elaborarem un menú degustació a base de bolets que inclou tres aperitius, tres tapes, peix, carn i dues postres. Inclou vi blanc, negre o cava. A més de l'aigua i el cafè.

La Pedra

Plaça de Catalunya, 17 · 972 80 50 35

Plats de carta per compartir amb temàtica de bolets

- Hummus amb trompetes de la mort i grissines 8,50€
- Caneló de bolets amb beixamel trufada 11,00 €
- Saltat de rossinyols amb carn de perol amb ou a baixa temperatura 12,50 €

Altres plats segons mercat de 10 € a 15 € segons el plat

Els Tinars

Carretera de Sant Feliu a Girona, km 7,2 · 972 83 06 26

El nostre menú està basat en bolet del territori, que varia segons la temporada.

Proposem un menú de 4 plats i postres, begudes no incloses

Cal Degollat

Carrer de Sant Feliu, 55 · 972 83 11 25
(només dissabte i diumenge al migdia)

Primers a escollir

- Amanida tèbia de bolets amb formatge de cabra
- Canelons de bolets amb crema de siurenys
- Croquetes casolanes de bolets

Segons a escollir

- Melós de vedella amb bolets de temporada
- Botifarra pinyonera amb pinetells
- Trencadissa d'ous amb bolets i carn de perol

Postres a escollir

- Gelat de iogurt amb melmelada de figues / Crema catalana
- Flam casolà d'avellana / Fruits secs amb moscatell o garnatxa
- Recuit L'Eixerit amb mel o sucre / Català (gelat de torró amb ratafia)

Vi o cava Castell de Peralada DO Empordà

Aigües minerals, cafès

Can Cassoles

Carrer de Maria Gay, 76 · 972 78 45 03
(Només el cap de setmana de la Fira del Bolet)

Primers a escollir

- Carpaccio de salmó amb bolets i oli d'alfàbrega
- Amanida de formatge de cabra amb bolets confitats
- Crema de siurenys i patata

Segons a escollir

- Platillo de cua de bou amb trompetes de la mort
- Arròs de costelló, salsitxes i bolets
- Cassoleta de xai rostit amb bolets

Postres a escollir

Pa, beguda i cafè inclòs

El Carril9

Passeig Romeu, 2 · 872 00 87 59

Primers a escollir

- Amanida amb bolets de temporada
- Remenat de bolets amb xulla
- Calamar amb ceba a baixa temperatura i pinetells
- Crema de siurenys amb oli de tòfona

Segons a escollir

- Arròs melós de bolets de temporada
- Peus de porc amb cargols i bolets de temporada
- Melós de vedella amb moixernons
- Salmó a la brasa amb saltejat de bolets

Postres cassolans a escollir

Aigua i pa inclosos

Entre Terres

Carrer de Pau Casals, 5 · 626379221
(Només els dos primers caps de setmana 12-13 i 19-20 d'octubre de 2024)

Plats elaborats a partir de la tradició oriental libanesa i grega

Primers a escollir

- Hummus casolà cobert amb carn picada, bolets silvestres i pinyons
- Pasta kritharaki grega (orzo) guisada amb carbassó, pastanaga, col i bolets
- Cassoleta d'ous al plat amb carn picada i bolets silvestres sobre salsa de ceba, tomata i espècies libaneses
- Cassoleta grega saganaki de bolets silvestres sobre una base de pebrot i tomata lleugerament picant i cobert amb formatge feta rostit al forn

Segons a escollir

- Llobarro al forn amb espècies orientals acompanyat de guarnició de pastanaga, carbassó i bolets silvestres amb llimona i vi blanc
- Medallons de carn picada amb espècies libaneses kafta acompanyats de pa libanès amb crema de pebrot vermell, patates al forn, salsa de bolets i makhdús (mini albergínia macerada amb oli i farcida d'all, pebrot vermell i nous)
- Arròs amb pollastre libanès preparat amb carn picada, fruites seques i espècies, i acompanyat de bolets silvestres saltats

Postres orientals a escollir: flam libanès, crema de farina d'arròs amb canyella amb fruits secs, torró oriental de sèsam halvas

- Inclou vi de la casa (Cooperativa Agrícola de Garriguella, Alt Empordà) o copa de cava o cervesa o refresc. Aigües minerals i cafès. Contacteu per consultar opcions veganes.

L'Atelier Dagà Clos

Carrer de Panedes, 31 · 972 80 56 41

- Snack
- Sopa de farigola amb rossinyols
- Terrina d'ànec de tir amb escabetx de bolets de temporada i verdures fermentades
- Carpaccio tebi de ceps amb rovell d'ou i pinyons
- Peix de llotja a la papillota amb coliflor i te negre de trompetes
- Llata d'Àngus rostida amb escarlets i carreretes
- Postres. Vi seleccionat de la casa , pa, cafè

Plànol dels restaurants de la jornada gastronòmica:



Segueix-nos a les nostres xarxes socials!

 @llagosteractiva



DIUMENGE 6 D'OCTUBRE

BOLETS EN FAMÍLIA

Vine a gaudir d'una activitat boletaire i dels consells d'experts micòlegs en família

Més informació i programació a la web de l'ajuntament

llagostera.cat/boletsenfamilia

DIVENDRES 11 D'OCTUBRE

8 h CONCURS DE CAÇAR BOLETS Punt de trobada i esmorzar a l'edifici de l'Estació. Inscripcions del 25 de setembre al 9 d'octubre per trucada o WhatsApp al 664 37 69 48 o bé al correu electrònic prospeccio@llagostera.cat

12 h LLIURAMENT BOLETS TROBATS

A la Sala de Plens de l'Ajuntament

19 h CONCURS DE RECEPTES BOLETAIRES

Al Casino Llagosterenc

A càrrec de les Àvies i els Avis de Llagostera

Seguidament, lliurament dels premis:

Ou de Reig de Llagostera, per la tasca en favor del poble

Premi Cistell de Plata atorgat per la Unió de Botiguers de Llagostera

Premi Forquilla de Plata atorgat per l'Associació de

Restaurants de Llagostera

Premi d'Aparadors del Bolet

Premi de receptes boletaires

Amb la col·laboració de Llagostera Ràdio

24 h TOCATS DEL BOLET FEST

Local Polivalent (Av. de l'Esport, s/n)

DISSABTE 12 D'OCTUBRE

Tot el dia MERCAT DEL BOLET

Al nucli antic de Llagostera

Tot el dia DEMOSTRACIÓ D'OFICIS ANTICS

Al nucli antic (plaça del Mercat)

10 – 14 h i 16 – 19 h VISITA AL CAMPANAR DE L'ESGLÉSIA DE SANT FELIU

A la plaça del Castell

Amb la col·laboració del Grup Excursionista Bell-Mati

10 – 13 h TROBADA DE PUNTAIRES

A la plaça de Catalunya

12 h ACTUACIÓ DE CASTELLERS

A la plaça de Catalunya

A càrrec dels Minyons de Santa Cristina d'Aro i els Laietans de Santa

Coloma de Gramenet

10 – 13 h i 16 - 19 h VISITES A L'EXPOSICIÓ MUSEU EMILI VILÀ

Al carrer de Sant Pere, 25-27. Entrada: 5 €

10 – 19 h EXPOSICIÓ DE BOLETS NATURALS

A la Sala de Plens de l'Ajuntament

Ambientació de bosc a càrrec de l'Associació Llagostera en Flor

10 – 14 h i 16 – 19 h VISITES AL MUSEU DE CAN CACIQUES

Al Carrer Olivareta, 38

11 - 14 h i 16.30 - 19 h PETITS XEFS BOLETAIRES

A la Casa de les Vidues (plaça de la Llibertat, 1)

Taller gastronòmic infantil

12 i 17 h ACTUACIÓ TEATRAL I MUSICAL

A la plaça del Castell

A càrrec dels Amics del Teatre de Llagostera i el duet Marenda

10 – 15 h i 16 – 18 h JOCS DE TAULA

Al carrer del Fred.

A càrrec de l'Associació de Jocs de Taula Meeple Llagostera

10 – 19 h ESPAI DE JOCS INFANTILS AMB

MATERIALS DE LA NATURA

Al pati de l'Església de Sant Feliu

A càrrec de l'Associació Brots Creixement Itinerant

11 - 14 h i 17 - 19 h PETITS ARTISTES

DE LA NATURA LAND-ART

Al pati de l'Església de Sant Feliu

A càrrec de l'Associació Brots Creixement Itinerant



Tastets boletaires a la Fira del Bolet 12 d'octubre de 2024

- 1

Taverna del Casal
Menjars variats del bolet i servei de bar
Lloc: Plaça de la Llibertat (Mercat del Bolet)
Organitza: Casal Parroquial Llagosterenc
- 2

Taverna de Cavall de Mar
Menús, tapes boletaires i servei de bar
Lloc: Plaça de Can Caciques
Organitza: Centre d'Equitació Cavall de Mar
- 3

Dinar popular organitzat pel Casino Llagosterenc
Dinar popular organitzat pel Casino Llagosterenc
Menú de botifarra amb seques, postres i beguda
Opció de plat de bolets variats.

Descobreix més oferta gastronòmica:

