

Menús Jornades Gastronòmiques del Bolet

Del 12 al 27 d'Octubre de 2025

Els Tinars

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

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

Proposem 4 plats i postres. Begudes no incloses.

Ca la Maria

Ctra de Llagostera a Santa Cristina Km9 - 972 83 13 34

Elaborarem un menú degustació a base de bolets.

Inclou tres aperitius, tres tapes, peix, carn i dues postres. Inclou vi blanc, negre o cava, aigua i cafè.

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 moscatel 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 i cafès.

L'Atelier Dagà Clos

Carrer Panedes, 31 - 972 80 56 41

Menú a base de bolets de temporada compost per 2 entrants, 2 plats principals i postres.

Entre Terres

Carrer Pau Casals, 5 - 626 37 92 21

Només el cap de setmana 11-12 d'octubre (migdia).

Dos plats a escollir, postres orientals i beguda inclosa.

Entre d'altres opcions clàssiques libaneses proposem:

- Hummus de cigrons eco de Lleida amb carn picada de vedella de l'Albera i pinyons.
- Saganaki de bolets silvestres. Cassoleta al forn amb pebrot i tomata, bolets i autèntic formatge feta grec.
- Kafta amb bolets. Medallons de carn picada de vedella de l'Albera eco de pastura, amb espècies libaneses, salsa de bolets silvestres, acompanyat de pa libanès i patates al forn.

Pregunteu per opcions veganes.

Can Cassoles

Carrer 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

Pg. Romeu, 2 - 872 00 87 59

Primers a escollir

- Amanida fresca de temporada amb bolets confitats.
- Remenat de la casa amb bolets de temporada.
- Estofat de calamars a baixa temperatura amb bolets de temporada.
- Crema casolana de ceps.

Segons a escollir

- Lasanya casolana de bolets amb foie.
- Arròs de costelló, salsitxa i bolets de temporada.
- Galta rostida amb bolets de temporada.
- Turbot a la brasa amb saltat de bolets de temporada.

Postres a escollir

Pa, aigua o aigua amb gas i vi de la casa inclòs. Cafès a part.

Ca l'Artau

Ctra. Llagostera a Caldes, Km. 7 - 972 83 05 38

Primers a escollir

- Raviolis de ceps i botifarra negra, crema de carbassa i camagroc.
- Carpaccio de vaca i ceps a la mostassa amb encenalls de foie.
- Calamar farcit de bolets, pèsols tendres i botifarra negra.
- Amanida de temporada amb bolets confitats.
- Canelons de peus de porc amb trompetes negres, siurenys i velouté de vedella.
- Carn de perol amb trompetes, rossinyols i patates cruixents.

Segons a escollir

- Arròs de mar i muntanya amb bolets de temporada (mínim 2 pers).
- Orada fresca a la brasa, wok de verdures, bolets i parmentier de moniato.
- Tataki de tonyina amb saltejat d'algues i camagroc.
- Entrecot de vedella amb ceps trompetes i la seva salsa.
- Civet de senglar amb cebetes i ceps secs a la xocolata.
- Vedella estofada amb bolets variats.
- Cruixent de morro de porc amb cargols, ceps i rossinyol de pi.
- Magret d'ànec, tòfona i escalopa de foie planxa.

Postres a escollir

- Coca d'ametlles i pinyons, coulis de pera i crema de ratafia.
 - Fals tocinillo de moniato amb crema de formatge.
 - Pastís de formatge, fruits vermells i reducció de cointreau.
 - Flam de crema catalana amb infusió de vainilla i caramel de taronja.
 - Sopa de poma amb gelat de vainilla i merengue de curri.
 - Crepe de xocolata.
 - Tiramisú de la casa.
 - Crepe dolç de llet cremat al brandi.
 - Gelat de vainilla amb xocolata tèbia i nous.
- Pa, vi i aigües.

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.
- Caneló de bolets amb beixamel trufada.
- Saltat de rossinyols amb carn de perol i amb ou a baixa temperatura.

Altres plats amb temàtica de bolets segons mercat.

XXIII Edició · 12 d'Octubre 2025

FIRA DEL BOLET DE Llagostera



39^{90€}
IVA Inclòs

32[€]
IVA Inclòs

34^{90€}
IVA Inclòs

Preu segons mercat

80[€]
IVA Inclòs

33[€]
IVA Inclòs

Preu segons plat



Divendres 10 d’Octubre

19.00h > TASTET DE RECEPTES BOLETAIRES

Lloc: Plaça de Catalunya

Dissabte 11 d’Octubre

08.00h > CONCURS DE CAÇAR BOLETS

Punt de trobada i esmorzar: Parc de la Torre.

Inscripció: del 25 de setembre al 8 d’octubre.

Trucar al 664 37 69 48 o enviar correu electrònic: firadelbolet@llagostera.cat

09.30h > EXCURSIÓ FAMILIAR AL BOSC DE LA TORRE

Punt de trobada: Parc de la Torre.

En finalitzar, tornada al Parc de la Torre i esmorzar popular.

Esmorzar amb la col·laboració dels segadors i segadores de Llagostera.

Tiquets a la venda a Can Sureda del 25 de setembre al 8 d’octubre. 7€ Botifarra + llesca de pa amb tomata + aigua o vi / botifarra de bolets + llesca de pa amb tomata + aigua o vi.

12.00h > LLIURAMENT DELS BOLETS TROBATS

per part dels participants del concurs de caçar bolets.

Lloc: Sala de Plens de l’Ajuntament

18.30h > LLIURAMENT DE PREMIS DEL CONCURS DE CAÇAR BOLETS

Lloc: Sala de Plens de l’Ajuntament

> Bolet més gran // > Bolet més estrany // > Cistell més variat

22.00h > ”TOCATS DEL BOLET FEST”

Organitza: Comissió de Festes

Lloc: Local Polivalent (Av. de l’Esport, s/n)

Diumenge 12 d’Octubre

Tot el dia > MERCAT DEL BOLET

Lloc: nucli antic de Llagostera

Tot el dia > DEMOSTRACIÓ D’OFICIS ANTICS

Lloc: nucli antic de Llagostera (Plaça del Mercat)

10.00-14.00h i 16.00-19.00h > VISITA EL CAMPANAR DE L’ESGLÉSIA DE SANT FELIU

Lloc: Plaça del Castell

Col·laboració de: Grup Excursionista de Bell-Matí

10.00h-13.00h > TROBADA DE PUNTAIRES

Lloc: Plaça Catalunya

10.00h-19.00h > EXPOSICIÓ DE BOLETS NATURALS

Lloc: Sala de Plens de l’Ajuntament

A càrrec de: Associació Llagostera en Flor

10.00h-13.00h i 16.00h-19.00h > VISITES A L’EXPOSICIÓ MUSEU EMILI VILÀ

Lloc: Carrer de Sant Pere, 25-27. Entrada 5€.

10.00h-14.00h i 16.00h-19.00h > VISITES AL MUSEU DE CAN CACIQUES

Lloc: Carrer Olivereta, 38

10.00h-15.00h i 16.00h-18.00h > JOCS DE TAULA

Lloc: Carrer del Fred

A càrrec de: Associació de Jocs de Taula Meeple de Llagostera

10.00h-19.00h > ESPAI DE JOCS INFANTILS AMB MATERIAL NATURAL

Lloc: pati de l’Església de Sant Feliu

A càrrec de: Associació Brots Creixement Itinerant

10.00h-14.00h i 16.00h-19.00h > EXPOSICIÓ “DEL POU A L’AIXETA”

Lloc: Plaça Llibertat

10.30h > TALLER DE CASTELLS OBERT A GRANS I PETITS

Lloc: Plaça de Catalunya

A càrrec de: Minyons de Santa Cristina d’Aro

11.00h > ACTUACIÓ MUSICAL AMB EL GRUP “GRANA I MOSCATELL”

Lloc: Plaça del Castell

11.00h-14.00h i 17.00h-19.00h > PETITS ARTISTES DE LA NATURA LAND-ART

Lloc: pati de l’Església de Sant Feliu

A càrrec de: Associació Brots Creixement Itinerant

11.00h-14.00h i 16:30h-19.00h > PETITS XEFS BOLETAIRES. TALLER GASTRONÒMIC INFANTIL

Lloc: Casa de les Vídues (Plaça Llibertat, 1)

12.00h > DIADA CASTELLERA

Lloc: Plaça de Catalunya

A càrrec de: Minyons de Santa Cristina d’Aro i els Castellers de la Selva

13.00h > LLIURAMENT DE PREMIS

Lloc: Plaça del Castell

> Ou de Reig de Llagostera, per la tasca a favor del poble.

> Premi Cistella de Plata, atorgat per l’Associació RES COM Llagostera

> Premi Forquilla de Plata, atorgat per l’Associació de Restaurants de Llagostera

16.30h > TALLERS DE CONSERVES DE BOLETS

Lloc: Plaça Conxita Pijuan

A càrrec de Dones s(àvies) de Llagostera

Inscripció prèvia: firadelbolet@llagostera.cat

Data límit 6 d’octubre

17:30h > ACTUACIÓ MUSICAL AMB GRUP “COI ELS MONTGRONS”

Lloc: Itinerant pel nucli antic de Llagostera



Tastets Boletaires a la Fira del Bolet
12 d’Octubre 2025

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 UE Llagostera i CF Base Llagostera

Menús, tapes boletaires i servei de bar.

Lloc:

Plaça de Can Caciques.

Organitza:

Unió Esportiva Llagostera i Club Futbol Base Llagostera.

3 Dinar popular organitzat pel Casino Llagosterenc

Menú de botifarra amb seques, postres i beguda.

Opció de plat de bolets variats.

Lloc:

Plaça Catalunya.

- Punts de venda boletaire
- Tavernes
- Jocs de taula
- Espectacles
- Exposició de bolets
- Jocs infantils
- Petits xefs
- Demonstració d’oficis antics
- Puntaires
- Castellers
- Fira d’entitats
- Taller de conserves de bolets
- Església de Sant Feliu
- Museu Emili Vilà
- Can Caciques
- Ambulància
- Lavabos



Descobreix més Oferta Gastronòmica!

