

Gastronomia del Bolet

Taverna del Casal

Durant el dia 12 d'octubre menjars variats del bolet i servei de bar.
Lloc: **Pl. Llibertat (Mercat del Bolet)**
Organitza: **Casal Parroquial Llagosterenc**

Taverna dels bandolers

Tapes i "montaditos".
Lloc: **Pl. Olivera**
Organitza: **Penya Llagosterenca Els Golfus**

Tasca del Cavall

Menús i tapes de bolets
Lloc: **Pl. De Can Caciques**
Organitza: **Club Esportiu Cavall de Mar**

Dinar del Bolet

Dia 12 d'octubre
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 al 10 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'10 de novembre

ORGANITZA:



AMB EL SUPORT DE:



17a FIRA DEL BOLET

LLAGOSTERA - 12 OCTUBRE 2019

www.firadelbolet.com



Jornades Gastronòmiques - Cuina del Bolet
De l'11 d'octubre a l'10 de novembre

ORGANITZA:



AMB EL SUPORT DE:



Col·laboradors:



elpolltv

Agraïments:

Enric Plantés, Colla Gegantera, Casal parroquial, G.E. Bell-Matí, Casino Llagosterenc, Club Esportiu Cavall de Mar, Llagostera en Flor, Bodegues Trobat, 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.



Hora Dia 11 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 2 al 10 d'octubre trucant al 972 83 23 22 o bé a mbadia@llagostera.cat

12.00 h Lliurament dels bolets del concurs
19.30 h Duet de Showcooking: Martí Rosàs del Restaurant Ca la Maria i Sergi Ortiz de l'Antic Forn de Cervera.

Cuina asiàtica amb productes de proximitat i ecològic .

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 del Restaurant Ca la Maria, Casino Llagosterenc i Bodegues Trobat

** Els premis del concurs de Caçar Bolets, Ou de reig i el concurs d'aparadors 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.firadelbolet.com*

Hora Dia 12 d'octubre

Tot el dia Mercat del Bolet
Tot el dia Demostració i tallers d'oficis artesanals

Tot el dia Tallers infantils. Actiescola
Tarda 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 Fantàstic mon dels bolets, a càrrec de l'Associació Micològica Joaquim Codina

12.30 h Actuació castellera: Colla local: Castellers de les Gavarres
Colla convidada: Vailets de l'Empordà (Castelló d'Empúries)

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 12 d'octubre

***El/la guanyador/re del sorteig Vine vestit de pagès/a es publicarà a www.llagostera.cat el 14/10/18.**

Lloc

Oficina l'Estació

Ajuntament

Teatre Casino Llagosterenc

Pl. Catalunya

Casino Llagosterenc

Lloc

Nucli antic

Plaça del Mercat

Patí de l'Església

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 Caciques

Pl. Del Castell

Jornades gastronòmiques de la Cuina del Bolet

RESTAURANT CA LA MARIA

Ctra. C65, km 8
972 83 13 34

57,00 €
(IVA inclòs)

Menú degustació, tots els plats:

Croquetes de bolets

Mus de bolets

Crema de carbassa amb oli de tòfona

Coca de forner amb amanida, magrana i bolets confitats

Brioix fregit farcit de bolets

Arròs de Pals de costelles salsitxes i bolets

Castanyola amb escabetx de pinetells

Cansalada confitada i cruixent amb bolets

Postres

Bolet de pa de pessic borrarxo de licor de surenys
Declinació de xocolata

Vi negre o cava

Aigua

Cafè ecològic flor de Santos

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

HOSTAL EL CARRIL

Passeig Romeu, 2
972 83 01 41

28,00 €
(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 siurenys

Melós de vedella amb bolets

Postres, aigües, vi de la casa i cafè

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 inclòs)

Primers a escollir

Boletus escabetxat, laminat de figues i foie micuit

Rossinyols i trompetes, botifarra negra i llagostins

Coca de vidre, mousse de foie i tòfona amb confitura de figues

Mongetes del ganxet i bolets amb ventresca de

Duroc a baixa temperatura

Segons a escollir

Pit de Colomé, ravioli del seu rostit amb codony i la seva salsa

Arròs cremós de bolets de temporada i peus de porc amb boques de cranc

Tataki de vaca vell amb assortit de boleta la brasa

Llom de bacallà confitat amb parmentier de cigrons, brick de bolets i pesto d'algues

Pa, vi, aigües i postres

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 casolans a escollir

Vi o cava Castell de Peralada DO Empordà

Aigües minerals i cafès

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 mussolina d'all negres i oli de ceps

Postres, aigua i vi

*Tenim plats per nens

RESTAURANT CAN BUFÍ

Veinat de llobatera, 20
655698209

40,00 €
(IVA inclòs)

Menú degustació, tots els plats:

Snacks

Capuccino de bolets i castanya

Ravioli fregit de bolets, trufa ratllada i ou curat

Ou a baixa temperatura, parmentier trufada,

carpaccio de bolets i cremós de rovell d'ou i bolets

Carpaccio de vieires a la flama, tàrtar de ceps,

espàrrecs verds i mantega trufada

Xai farcit de rossinyols amb salsa de 4 bolets

Arròs de mar i muntanya de conill, sèpia i trompetes

de la mort amb all i oli fumat de pi

Crema bavaresa de xocolata blanca, trufa d'estiu i

fum de pi

Vi petit, bufí negre o blanc, aigües i cafès

RESTAURANT ELS TINARS

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

70,00 €
(IVA inclòs)

“El nostre menú està basat en bolet del territori que varia segons el clima, per això els plats poden canviar segons el bolet de temporada.

Proposem un menú de 4 plats i unes postres amb begudes i cafès“

MAS ROURE

Ctra. Vidreres a Sant Feliu
Sortida 95-98
972 8312 02

35,00 €
(IVA inclòs)

Consultar el menú al restaurant.

Menú, vi, aigua, postres i cafès

CAN CASSOLES

C. Pau Casals, 27
972 83 07 02

25,00 €
(IVA inclòs)

Primers a escollir

Saltat de cargols amb ceba i rossinyols

Amanida de formatge de cabra amb bolets confitats

Lassanya de bolets i verdures gratinades

Segons a escollir

Platillo de cua de bou amb trompetes de la mort

Galta de vedella amb siurenys

Fideus a la cassola amb costelló, salsitxes i bolets

Vi, aigua, postres i cafè