

SEGUEIX-NOS A LES XARXES

#cuinadelboletllagostera
#gastronomiallagostera

Instagram  @PromoEcoLlagostera

Facebook  Promoció econòmica Llagostera

Twitter  @PELlagostera

Telegram  PromoEcoLlagostera

PARTICIPEN:

RESTAURANT CA LA MARIA

RESTAURANT CA L'ARTAU

RESTAURANT CAL DEGOLLAT

RESTAURANT CAN BUFÍ

RESTAURANT ELS TINARS

MAS ROURE

CAN CASSOLES

HOSTAL EL CARRIL

LA VEGAVANA

Protocol sanitari de prevenció COVID-19
permanentment actualitzat a tots els establiments



Cuina del Bolet

Jornades Gastronòmiques de Llagostera

Del 9 d'octubre al 8 de novembre de 2020

ORGANITZA:



AJUNTAMENT
DE LLAGOSTERA



Restaurants de Llagostera

AMB EL SUPORT DE:



Ajuntament
de Llagostera



Diputació de Girona

Jornades gastronòmiques de la Cuina del Bolet 2020

RESTAURANT CA LA MARIA

Ctra. C65, km 8
972 83 13 34

55,00 €
(IVA inclòs)

Menú degustació, tots els plats

- Crema de bolets
- Croquetes de bolets
- Amanida amb bolets escabetsats
- Arròs de salsitxes, costelles i bolets
- Calamars de potera farcits de bolets amb vinagreta de tinta
- Vedella amb bolets

Postres

Mousse de bolets
Postre de xocolata

Vi de Can Bufí
Café Flor de Santos

RESTAURANT CA L'ARTAU

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

38,00 €
(IVA inclòs)

Primers a escollir

- Amanida amb brick de bolets, figues i cruixent d'ibèrics
- Coca de vidre amb foie micuit, confitura de tomata i trufa de temporada
- Tàrtar de gamba amb rovell de garoina i siurenys
- Ravioli de peus de porc i trompetes negres amb escamarlans i mantega de sàlvia

Segons a escollir

- Tatakí de vaca madurat, bolets variats i mostassa
- Llom de bacallà amb cocotxes i pil-pil de trufa negra
- Cua de bou estofada amb ceps secs i trompetes
- Arròs caldós amb boques, sípia i bolets de temporada
- Tàrtar de filet de vedella, foie i ou de reig

Postres de la carta, vi, aigües, pa i cafè

RESTAURANT CAL DEGOLLAT

C. Sant Feliu, 55
972 83 11 25

25,00 €
(IVA inclòs)

(Només caps de setmana)

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

- 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 i cafès

RESTAURANT CAN BUFÍ

Veïnat de Llobatera, 20
655 69 82 09

42,00 €
(IVA inclòs)

Menú degustació, tots els plats

- Brioix de xampinyons amb oli de bolets
- Confit d'ànec amb xampinyons i el seu cruixent
- Tatin de xampinyons i formatge fresc
- Amanida tibia de bolets confitats, gnocchis de patata i shimejis
- Chili Crab de gambes i bolets de temporada
- Llobarro, salsa holandesa i caviar de trompetes de la mort
- Tarrina de pollastre rostit amb pell cruixent, gyoza de bolets, salsafins i llagostins

Postres

El bosc del massís amb xocolata, bolets i carbassa dolça

I 1 copa de vi premsal blanc o copa de Petit Bufí,
aigua i pa

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

38,00 €
(IVA inclòs)

- Crema de boniato amb trompetes de la mort
- Caneló de bolets amb salsa de ceps i ratlladura de foie
- Llom de bacallà al forn amb permantiere de patata trufada i saltejat de rossinyols
- Guisat de vedella amb bolets i cebetes

Pastís de llimona o Brownie de xocolata
Vi, aigües i cafès

CAN CASSOLES

C. Pau Casals, 27
972 83 07 02

25,00 €
(IVA inclòs)

Només 10, 11 i 12 d'octubre

Primers a escollir

- Cargols saltats amb carn de perol, pernil i bolets
- Crema siurenys amb foie i parmesà
- Amanida de formatge de cabra amb bolets confitats i compota de poma

Segons a escollir

- Galta de vedella amb siurenys
- Cua de bou amb trompetes de la mort
- Fideus a la cassola amb salsitxes, costelló i bolets

Vi de Peralada, pa, postres de la casa i cafè

HOSTAL EL CARRIL

Passeig Romeu, 2
972 83 01 41

28,00 €
(IVA inclòs)

Entrants

- Trencadissa d'ous amb bolets i xoriç ibèric de gla
- Amanida de bolets i formatge de cabra amb vinagreta de fruits secs
- Canelons de bolets i verdures, gratinats amb la seva beixamel

Segons a escollir

- Llobarro a la planxa amb patata caliu i bolets
- Melós de vedella amb bolets
- Paella marinera amb bolets

Postres fet a casa a escollir
Vi de la casa i aigua, cafè i pa

LA VEGAVANA

Carrer Pau Casals, 5
672 37 93 16

40,00 €
(IVA inclòs)

Menú degustació

- Cassoleta de bolets en escabetx
- Gírgoles en tempura
- Caneló de bolets amb beixamel aromatitzada
- Truita de patata i rovellons amb torrada d'espelta
- Shiitake a feira
- Fideuà integral amb xampinyons i gambes
- Portobello farcit
- Fricandó

Postres

- Crema catalana
- Músic
- Coca de ratafia

Inclou aigua, vi i cafè.
Resta de begudes a part.