

2 de juny – 19'00h

Exterior Cal Moliner

Presentació del VII Juny Gastronòmic del Pla de l'Estany

Degustació de tapes elaborades pels membres del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany en base als productes de la cistella de productes del Grup Gastronòmic.

8 de juny – 19'00h

Centre Cívic de Porqueres (C/ Mercè Rodoreda, 5 - Porqueres)

Tast de vins i formatges.

Xerrada sobre vins i formatges, i introducció al tast de vins i formatges. A càrrec de Ferran Vila, sommelier del restaurant la Banyeta i Xavi Baig de la botiga especialitzada en formatges La Noucentista.

150 places. Preu inscripció: 5€.

15 de juny – 21'00h

Restaurant La Masia (Ctra. Circumval·lació, s/n – Porqueres)

Sopar degustació: Ramón Ferrer, Albert Gomez, Ester Pagès, Jaume Vila i Josep Ametller; xefs de restaurants del Grup gastronòmic us cuinaran un gran sopar amb les bases del Slow Food.

Col·laboran Slow food Empordà i Slow food Garrotxa.

Xerrada a càrrec del gastrònom Pep Noguera, president del Slow food Garrotxa. Capacitat **150 persones. Preu: 40€.**

del 24 al 26 de juny

Per sisè any consecutiu, **l'(a)rtista al plat** fusionarà música i gastronomia de la mà del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany i del Festival de la Veu de Banyoles, que tindrà lloc del divendres 24 al diumenge 26 de juny. Durant tota la setmana, els sis restaurants que participen en aquesta iniciativa incorporaran a la seva carta plats especials inspirats en el fil conductor de l'(a)phònica 2011. Per a més informació: www.aphonica.banyoles.cat

29 de juny – 19'30h

Restaurant Can Roca (C/ Carles Fortuny, 1 - Esponellà)

Combinats i música.

Dessertació sobre el món dels combinats i degustació de còctels acompanyats del seu tipus de música. A càrrec de Ferran Vila, sommelier del restaurant la Banyeta. **30 places. Preu inscripció: 3€.** S'oferirà un sopar lleuger per encàrrec. **Preu 15€**

Per més informació i inscripcions Oficina de Turisme de l'Estany. Tel. 972583470 - turisme@ajbanyoles.org

Trobeu-nos a

www.plaestany.cat/grupgastronomic

ggplaestany@gmail.com

facebook

Organitza



Restaurants

La Cisterna

Avda. Països Catalans, 36
BANYOLES - 972 581 356

La Banyeta

Ctra. Girona - Banyoles km. 11
PALOL DE REVARDIT - 972 594 193

Can Roca

C/ Carles Fortuny, 1
ESPONELLÀ - 972 597 012

La Formiga

C/ Carreras Candi, 6
PORQUERES - 972 575 071

La Barretina

Plaça Major, 28
ORFES - 972 560 280

La Masia

Ctra. Circumval·lació, s/n
PORQUERES - 972 570 005

Productes/ors

Oli d'oliva extra verge Mas Auró

Mas Auró - 972 597 144

Bou Novell Sant Mer

Carns Trias - 972 573 474

Les hortalisses

ecològiques d'en Juli

Ufana Ecomercats - 972 582 907

Tortada d'ametlla de Banyoles

Pastisseria Boadella - 972 570 515

Bon Xai

Carns Trias - 972 573 474

Cervesa Atlètica

La Banyeta - 972 594 193

Crespianes

Agrícola Cal Vermell, S.L. - 615 073 470

Mel

Ajuntament de Crespità

All

Ajuntament de Cornellà del Terri

Carbassa

Ajuntament d'Espionellà

Mongets Banyolins

Patrocina

Consell Comarcal
del Pla de l'Estany



Col·labora



VII juny gastronòmic del pla de l'estany

del 3 de juny al 3 de juliol



caràcter natural

LA CISTERNA

Av. Països Catalans, 36
BANYOLES
972 58 13 56

Tapes

Empedrat de fesols menuts "banyolins" (Plat Lluís Vilà)

Caneló de carpaccio de Bou novell Sant Mer amb verdures eco escabetxades

Primer:

Saltat de pèsols i alls tendres eco amb "gules del norte" i cruixent de pernil ibèric

Segon

Carrat de xai Bonxai amb salsa de Terrós de Mas Alba, nous Crespianes i ceba de Figueres confitada

Postres

Milfulles de xocolata negra
Fruites vermelles de Falgons amb crema mediterrània

* Tots els plats estan cuinats amb oli d'oliva extra verge Mas Auró

Celler

ESCUMÓS: D.O. CAVA; REWARDI
NEGRE: D.O. EMPORDÀ; LA VINYETA; LLAVORS
BLANC: D.O. COSTERS DEL SEGRE; MAS BLANCH I JOVE; SAÓ BLANC

Preu: 35,00 € ; (45,00 € amb maridatge)

LA FORMIGA

C/ Carreras Candi, 6
PORQUERES
972 57 50 71

Entrant

Amanida d'estiu amb meló i encenalls de pernil ibèric

Raviolis de carbassó (Plat Lluís Vilà)

Musclos de roca amb farcit sorpresa

Segon

Broqueta de filet de Bou Novell Sant Mer

Postres

Gelat de coco amb pinya caramel·litzada

Preu: 35,00 €

LA BARRETINA

Plaça Major, 28
ORFES
972 56 02 80

Entrant

Timbal de poma i formatge de cabra (Plat Lluís Vilà)

Amanida de fetge d'ànec amb vinagreta de gerds

Segon

Cuixa de xai Bonxai farcida amb prunes i menta fresca

Postres

Gelat de plàtan amb xocolata i nous Crespianes

Celler

D.O. EMPORDÀ, Pere Guardiola FLORESTA,

Preu: 30,00 €

Aigües i cafès inclosos

CAN ROCA

C/ Carles Fortuny, 1
ESPONELLÀ
972 59 70 12

Tapes

Tast de cervesa Atlètica
Puré de carbassa, all escalivat, veira i oli extra verge Mas Auró

Ensaladilla de temporada (Plat Lluís Vilà)

Primer

Llagostins, espàrrecs verds, nous Crespianes, fruites i barreja d'enciams perfumat amb oli extra verge Mas Auró

Segon

Pollastre de pagès amb múrgoles

Postres

Pastís de crema catalana flamejat

Celler

BLANC: FLOR DE L'ALBERA DE MARTÍ FABRA
NEGRE: VINYES VELLES DE MARTÍ FABRA
DOLÇ: MOSCAT MASIA PAIRAL CAN CARRERAS

Preu: 32,50 € ; (43,30 € amb maridatge)

Pa, aigües i cafè

TOTS ELS MENÚS ES FAN A TAULA COMPLETA

LA BANYETA

Ctra. Girona -Banyoles km. 11
PALOL DE REWARDIT
972 59 41 93

Aperitiu: "El Colmado"

xips
musclos a la llauna
melmelada de bacallà

Entrant

Préssec, pruna, foie i ametlles

Primer

"Blue sprawn rice"

Segon

La graella rostida

Postres

Kefir, kaffir, yuzu, litxi i roses (Plat Lluís Vilà)

Preu: 40,00 €

LA MASIA

Ctra. Circumval·lació, s/n
PORQUERES
972 57 00 05

Tapa

Bombó de xocolata, foie, sal i or

Entrant

Gambetes en escabetx suau de tomata verda

Primer

Arròs de conill caldós amb formatge tendre

Segon

Xai confitat més de 12 hores amb suc de rostit

Postres

Crema Catalana a l'aroma de Muscovado amb torradetes de Sta. Teresa (Plat Lluís Vilà)

Preu: 35,00€

Begudes i cafè no inclosos

TARJA PROMOCIONAL 2011

Primer menú sense descompte
Segon menú 10% de descompte
Tercer menú 20% de descompte
A partir del tercer 25% de descompte