

27 de maig – 19'00h

Oficina de Turisme de Cal Moliner (Plaça Major, 38 - Banyoles)

Presentació del VI 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.

2 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 el Sr. Xavi Baig de la botiga especialitzada en formatges La Noucentista. **150 places. Preu inscripció: 5€.**

9 de juny – 19'30h Restaurant La Masia (Ctra. Circumval·lació, s/n - Porqueres)

Maridatges: gustos i textures; experimentació i joc. A càrrec de Ferran Vila, sommelier del restaurant la Banyeta. **75 places. Preu inscripció: 3€.**

14 de juny – 22'00h - Es confirmarà lloc en funció del número d'assistents

Tast de Gintònic. Quins components porta la Ginebra? I l'aigua tònica? S'hi ha de posar llimona? O cogombre? Es serveix amb tub o amb copa? Què són les Premium? Quantes ginebres coneixeu? Us sona Larios Gyn? I nº209, Raffles, Martin Miller's, Bulldog, ...? Sweppes o Nordic? Fever Tree, Q-Tonic i Fenteman's? A càrrec de Ferran Vila, sommelier del restaurant la Banyeta.

A partir de 15 places. Preu inscripció: 25€

16 de juny – 18'00h - Sala plens del Consell comarcal del Pla de l'estany

Alimenta't bé; jornada tècnica "Productes del Grup gastronòmic del Pla de l'estany". A càrrec de Carme Salvado Recasens, propietària d'olis Mas Auró i Marta Expósito, nutricionista. **50 places. Preu inscripció: 3€**

19 de juny – 11'00h - Plaça Major de Banyoles

Arrossada popular; els quatre sentits: escolta, mira, remena, prova. Degustació d'arrossos a càrrec dels cuiners del Grup gastronòmic i explicació dels diferents tipus d'arros, característiques a càrrec del Sr. Albert Grassot; propietari del moli de l'arròs de l'estany de Pals.

200 places. Preu 2 degustacions: 5€ Venda de tickets el mateix dia.

Del 24 al 27 de juny – L'(a)rtista al plat

Durant l'(a)phònica, el Festival de la Veu de Banyoles

Les veus i les melodies dels artistes de l'(a)phònica es propaguen, creixen en intensitat i assoleixen noves textures en aquesta iniciativa única i suggeridora. Música i gastronomia es fusionen en una sola disciplina artística, en la qual el Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany interpreta els plats preferits de vuit cantants o formacions que actuen en el festival i els incorpora al menú dels restaurants que hi participen. D'aquesta manera, del 24 al 27 de juny es podrà gaudir del plaer de degustar un mos de l'(a)phònica.

Per més informació i inscripcions Oficina de Turisme de Cal Moliner. Tel. 972575573 / turisme@ajbanyoles.org

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 Abica

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

Mirallac

Passeig Darder, 50
BANYOLES - 972 571 045

La Masia

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

Can Xabanet

Plaça del Carme, 24-27
BANYOLES - 972 570 252

Productes/ors

Olí d'oliva extra verge Mas Auró

Mas Auró - 972 597 144

Conill de Banyoles

Conill de Banyoles - 972 597 302

Boi 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 Crespià

All

Ajuntament de Cornellà del Terri

Carbassa

Ajuntament d'Espenellà

Mongets Banyolins

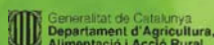
Patrocina



Consell Comarcal
del Pla de l'Estany



Col·labora



caràcter natural

LA BANYETA - Ctra. Girona - Banyoles km. 11 - **PALOL DE REVARDIT** - 972 59 41 93

Entrants

Caviar de maduixa, foie i sucre de molasses
Bacallà, aigua de romani i tomàquet glaçé
"Vasos comunicants" de pèsols i menta

Primer

Turbot a la falsa barbacoa d'alzina

Segon

Tournedó de cabrit amb infusió de mandràgora i lletons fumats

Postres

El jardí de primavera
Soufflé de xocolata, eucaliptus i remolatxa

Celler

LEON BEYER 2003 LES ECAILLERS – AOC ALSACE
DOMAIME CASTET 2008- AOC JURANÇON
ESPORAO BRANCO 2005-AOC REGUENGOS-ALENTEJO
CHATEAUX CABLET 2009-AOC BERGERAC
CAMPONE 2000 FRESCOBALDI- DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO

Preu: 45 € ; (75 € amb maridatge)

LA FORMIGA - C/ Carreras Candi, 6 - **PORQUERES** - 972 57 50 71

Aperitiu

Canapè de benvinguda

Primer

Pèsols ofegats amb botifarra negra i cansalada

Segon

Filet de bou Novell de Sant Mer al pebre verd

Postres

Postres a escollir

Preu: 35,00 €

MIRALLAC - Passeig Darder, 50 - **BANYOLES**- 972 57 10 45

Aperitiu

Crema de meló amb encenalls de pernil ibèric

Entrant

Rossejat de fideus negres amb calamarçot i cloïsses

Segon

Filet de bou Novell de Sant Mer al pebre verd

Postres

Caneló de mascarpone amb crocant i gelat de canyella

Celler

ROSAT. MARQUÉS DE CÁCERES (DOQ RIOJA)

Preu: 35,00 € amb Aigua, pa i cafè

LA MASIA - Ctra. Circunval·lació, s/n - **PORQUERES** - 972 57 00 05

Tapa

Carpaccio de Bou Novell amb Idiazabal i nous "crespianes"

Entrant

Amanida de Conill de Banyoles en escabetsx suau

Primer

Arròs negre de salsitxes, pèsols, faves i sípia

Segon

Turbot a la planxa acompanyat de melmelada d'allis confitats
i mini tomàquets saltejats amb herbes de jardí

Postres

Tortada de Banyoles, emborratxada i acompanyada de gelat
de mel de Crespià

Preu: 35,00€. Begudes i cafè no inclosos

LA BARRETINA - Plaça Major, 28 - **ORFES** - 972 56 02 80

Entrant

Amanida de fruites del bosc amb ànec confitat

Primer

Crema freda de carbassó amb encenalls de pernil d'ànec

Segon

Estofat de Bou Novell amb ceps

Postres

Gelat de dolç de llet amb flor de sal

Celler

Vi de la casa

Preu: 30,00 €. Aigües i cafès inclosos

CAN ROCA - C/ Carles Fortuny, 1 - **ESPONELLÀ** - 972 59 70 12

Tapes

Tomàquet, "oli Mas Auró", bitxo, ceba tendre, bròquil confitat
i ventresca de tonyina

Truiteta de "carbassa d'Espionellà" i verdures

Espatleta de "conill de Banyoles" en escabetsx suau

Primer

Amanida, formatge de cabra, poma, nous "crespianes" i codonyat
perfumat amb oli d'oliva Mas Auró d'Espionellà

Segon

Galta de "Bou Novell" i barreja de bolets de primavera

Postres

Pastís de xocolata i gelat de mandarina

Celler

ESCUMÓS: D.O. CAVA ORIOL ROSELL, ROSAT

BLANC: D.O.EMPORDÀ, MARTI FABRA, VERD D'ALBERA;

NEGRE: D.O. EMPORDÀ, CASTILLO DE PERELADA, 5 FINQUES

Preu: 30,00 € ; (38,00 € amb maridatge)

LA CISTERNA - Av. Països Catalans, 36 - **BANYOLES** - 972 58 13 56

Tapes

Conill de Banyoles escabetsx amb carbassa i alls de Cornellà
Crema de fesols menuts banyolins

Entrant

Pèsols ecològics ofegats amb pernil i ou de pagès escalfat

Primer

Xai Bonxai cuit al buit al forn a baixa temperatura (10 hores) amb
cervesa Atlètica, alls de Cornellà, mel de Crespià i mostassa antiga.

Segon

Entrama de vedella de Sant Mer a la brasa amb salsa de nous "crespianes" i garnatxa.

Postres

Macedònia de fruites vermelles de Falgons amb crema mediterrània

*Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva extra verge mas Auró

Celler

ESCUMÓS: D.O. CAVA; REVARDI

NEGRE: D.O. EMPORDÀ; LA VINYETA; LLAVORS

BLANC: D.O. EMPORDÀ; MARTI FAIXÓ; PERAFITA

Preu: 35,00 € ; (42,00 € amb maridatge)

CAN XABANET - Plaça del Carme, 24, 27 - **BANYOLES** - 972 57 02 52

Tapes

Tapeta de benvinguda amb cervesa Atlètica

Entrant

Crema freda de carbassó amb oli d'oliva

Amanida de formatge i nous amb vinagreta de mel

Faves i pèsols ofegats amb cansalada

Segon

Cuixa de xai farcida i rostida al forn amb forces alls

Postres

Sopa de maduixots amb gelat de vainilla

Xocolata

Celler

NEGRE RIGAU ROS CABERNET SAVIGNON

Preu: 30,00 €. Amb aigua i cafè

TOTS ELS MENÚS ES FAN A TAULA COMPLETA