

2008 **3**^{es} JORNADES GASTRONÒMIQUES
la poma
a la Cuina
L'ESTARTIT I TORROELLA DE MONTGRÍ

del **3** al **26** d'octubre

EXPOSICIONS:

NATURES VIVES,
pintures de Lluís Malet
POMA DE GIRONA,
fotografies de pomes
produïdes al nostre
territori

Lloc: sala d'exposicions del
Centre de Serveis de l'Estartit

Visita en bicicleta a un camp de pomeres
(12 d'octubre) – Inscripcions al tel. 972 75 06 99

Fira de la Poma a Ullà (19 d'octubre, tot el dia)

MENÚS I SELECCIÓ DE PLATS
A LA CARTA BASATS EN LA POMA

2008 **3**^{es} JORNADES GASTRONÒMIQUES
la poma
a la Cuina
L'ESTARTIT I TORROELLA DE MONTGRÍ

Les Jornades Gastronòmiques volen ser un reconeixement a la poma, una fruita molt arrelada a les nostres contrades.

Enguany es celebren les terceres jornades, i els restaurants de Torroella de Montgrí i l'Estartit, ofereixen als seus comensals menús i cartes de suggeriments amb tota mena de plats, tant els més tradicionals com els més innovadors, però tots inclouen la poma com a element destacat en el plat.

Alguns exemples: pomes farcides; amanida de pernil d'aglà amb poma fuji i patè; rovellons amb botifarra de perol i poma Fuji; delícies de formatge de cabra amb fons de poma Golden; filet amb compota de poma àcida i suc de calvados; llobarro salvatge amb mussolina de poma gratinat i acompanyat de verduretes al vapor; llom de bacallà gratinat amb mussolina de poma vermella; sopa de poma Golden amb gelat de ratafia o canelons de poma Golden i beixamel de crema catalana cremada.

I per acompanyar, com sempre, vins de la terra de la màxima qualitat i un entorn ideal per portar a terme una escapada gastronòmica.

2008 **3**^{es} JORNADES GASTRONÒMIQUES
la poma
a la Cuina
L'ESTARTIT I TORROELLA DE MONTGRÍ

Organitza:



L'ESTARTIT - ILLES MEDES
Estació Nàutica
10 anys

Col·laboren:



Ajuntament de
Torroella de Montgrí



Consell Municipal de l'Estartit



Ajuntament d'Ullà



Costa Brava
Pirineu de Girona

espelt
Viticultors de l'Empordà



COOPERATIVA DE FRUITICULTORS
COSTA BRAVA



POMA DE
GIRONA
INTERCOOPERATIVA
PROMOCIONAL

Per a més informació:

Estació Nàutica l'Estartit - Illes Medes
Tel. 972 75 06 99 - www.enestartit.com

Oficina de Turisme
Tel. 972 75 19 10 - www.visitestartit.com

RESTAURANT DALFÓ

Carta complementària amb plats de poma (per combinar amb els plats habituals de la seva carta):

Pomes farcides - Dit popularment «relleno»
Crema de poma amb ou escumat
Foie amb poma caramelitzada

Rap amb poma i allolioli de mel
Llenguado a la crema de poma
Entrecot de vedella amb Roquefort i pomes

Pudding de poma
Puré de moniato amb poma i mel
Poma al forn amb el seu caramel
Compota de poma amb recuit i mel

Nota: Pomes Golden,
Granny Smith i Reineta

Carrer Port, 10 (l'Estartit) · Tel. 972 75 10 32

RESTAURANT SANTA ANNA

Llagostins cuits amb vinagreta de poma Granny Smith

Delícies de formatge de cabra amb fons de poma Golden

Entrecot de Girona a la textura de poma Galaxia de Torroella

Carpaccio de poma Golden amb crema de poma Ero

Aigua / Vins d'Espelt Viticultors
Cafè

29,50 € (IVA inclòs)

Carrer Santa Anna, 31 (l'Estartit) · Tel. 972 75 13 26
www.hotelsantaanna.com

RESTAURANT JOCS

Amanida de pernil d'aglà amb poma Fuji i patè

Filet de porc amb «chutney» de pomes verdes

Pomes Gala al forn o coca de poma

Aigua / Vins d'Espelt Viticultors
Cafè

28,00 € (IVA inclòs)

Ctra. Torroella, km 5,2 (l'Estartit) · Tel. 972 75 10 06

RESTAURANT PORTAL DE MAR

Menú gastronòmic
per taula completa

Còctel de Calvados amb Sidra a les quatre pomes

Amanida de pomes variades amb mousse de foie
i fruits secs amb vinagreta de magrana

Risotto d'arròs Carneroli amb ceps i poma Fuji

Llom de bacallà gratinat amb musolina de poma vermella

Magret d'ànec amb milfulles de patata i compota de poma
Golden a la canyella

Poma Golden caramel·litzada a l'estil «Taten» amb iogurt
grec i maduixes amb el seu coullis

Aigua / Vins d'Espelt Viticultors

40,00 € (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

Carrer Fàtima, 2 (Torroella de Montgrí)
Tel. 972 76 13 89 · www.canfalet.com

RESTAURANT PALAU LO MIRADOR

Menú degustació

Tortel·loni farcit de confit d'ànec i poma cuïta a la crema amb
perfum de trufa blanca

Milfulles de foie amb poma caramel·litzada, crema de figues
i petit boquet d'amanida amb fruits vermells

Llobarro salvatge amb mussolina de poma gratinat
i acompanyat de petites verdures al vapor

Xai de llet a cocció lenta en el seu suc amb esferes de poma
confitada en vainilla i anís estrellat

Tulipa cruixent del Palau amb poma marinada en pebre de
Jamaica i Módena i gelat de Calvados

Aigua / Vins d'Espelt Viticultors

36,00 € (IVA inclòs)

Passeig de l'Església, 1 (Torroella de Montgrí)
Tel. 972 75 80 63 · www.palaulomirador.com

RESTAURANT PICASSO

Copa de cava i croquetes de poma Red deliciós

Foie d'ànec caramel·litzat amb brunyols de poma Granny
Smith o amanida tèbia de bolets, poma golden i fruits secs

Filet de vedella amb salsa de múrgoles sobre un llit de
«chutney» de poma Golden o rapet amb salsa de gambes
i xips de poma Golden

Coulant de xocolata amb mousse de poma Granny Smith
o sopa de poma Golden amb gelat de Ratafia

Aigua / Vins d'Espelt Viticultors

33,00 € (IVA inclòs)

Platja de la Gola de Ter (Torroella de Montgrí)
Tel. 972 75 75 72 · www.hotelpicasso.net

RESTAURANT LA GAVIOTA

Rovellons amb botifarra de perol i poma Fuji

Amanida tèbia de vieires i poma Golden o saltejat de
calamarsets amb tellines i carbassó amb poma Royal Gala

Orada de costa amb escates de poma Fuji o filet de bou
amb salsa de bolets i poma Granny Smith

Lasanya de poma amb crema i salsa de fruits vermells o
coulant de xocolata farcit de poma verda

Aigua / Vins d'Espelt Viticultors

37,00 € (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

Passeig Marítim, 92 (l'Estartit) · Tel. 972 75 20 19

RESTAURANT EL MOLÍ DEL MIG

Milfulles de foie, poma Golden caramel·litzada i gelatina de
«muscat» de Ribesaltes

Rèmol agredolç amb «chutney» de poma

Filet amb compota de poma àcida i suc de calvados

Escumat de poma

Aigua Vi Espelt Vaillet blanc 2006
Vi Sinols Coromina negra

65,00 € (IVA inclòs)

Camí Molí del Mig, s/n (Torroella de Montgrí)
Tel. 972 75 53 96 · www.molidelmig.com