

La poma '15 a la cuina

X edició
Jornades Gastronòmiques

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

Enguany es celebren les desenes jornades, i els restaurants de Torroella de Montgrí i l'Estartit, ofereixen als seus comensals menús 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.

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

PROGRAMA D'ACTIVITATS

Dissabte 10 d'octubre | A les 11h | Plaça de l'Església de l'Estartit

SHOW COOKING,
a càrrec del pastisser Josep Brugués

Dissabte 17 d'octubre | A les 10.30h | Punt de trobada: Espai Ter

VISITA GUIADA A UN CAMP DE POMES,
amb tast de diferents varietats,
a càrrec de la tècnica de fruticultura del centre IRTA
del Mas Badia, Glòria Àvila.

Dissabte 24 d'octubre | Plaça de la Vila de Torroella de Montgrí

FÉS EL TEU PASTÍS DE POMA
Concurs popular de pastissos de poma

Més informació:
Estació Nàutica

www.enestartit.com - Tel. 972 75 06 99

Oficina de Turisme

www.visitestartit.com - Tel. 972 75 19 10

Més informació:

Oficina de Turisme

www.visitestartit.com

Tel. 972 75 19 10

Estació Nàutica l'Estartit - Illes Medes

www.enestartit.com

Tel. 972 75 06 99

Organitza:



L'ESTARTIT - ILLES MEDES
Estació Nàutica

Col·laboren:



Ajuntament de
Torroella de Montgrí



Entitat Municipal Descentralitzada de l'Estartit



Generalitat
de Catalunya



Costa Brava
www.costabrava.org

PERELADA
VINS & CAVES

poma de
girona
Indicador geogràfic protegit



La poma '15
a la cuina
X edició
Jornades Gastronòmiques

De l'1 al 31
d'octubre

TORROELLA
DE MONTGRÍ

L'ESTARTIT

Sent el batec de la terra!

Restaurants

A Torroella

PALAU LO MIRADOR
PICASSO

A l'Estartit

ALBA
CAN DALFÓ
CLUB NÀUTIC
LA GAVIOTA
LA PALMERA
MEDES II

Menús*

*Menús i selecció
de plats a la carta
basats en la poma*

de font: comunicació creativa - Jordi Geli Fotografia ©



Menús

Tots els preus són per persona i inclouen IVA (10%)

1 Palau Lo Mirador | Hotel - Restaurant

Torroella de Montgrí	Passeig de l'Església, 1	32,50 € Mínim 2 persones
www.hotelpalaulomirador.com	Tel. 972 75 80 63	

Entrants: Milfulles de foie i poma de Torroella, melmelada de figues i "gelée" de Garnatxa de L' Empordà

Plat principal: Petit entrecot de vedella de Girona amb reducció d'Oporto i farcellet d'espàrrecs verds amb pernil i petites pomes rostides

Postres: Tatin de poma de Torroella amb salsa toffee i gelat de vainilla de bourbon

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

MENÚ

2 Picasso | Hotel - Restaurant

Torroella de Montgrí	Platja de la Gola del Ter
www.hotelpicasso.net	Tel. 972 75 75 72

Crep d'espínacs, fruits secs i poma pink lady (7,00 €)
Foie mi-cuit amb compota de poma golden (12,00 €)
Bunyols de bacallà amb poma Ero (7,00 €)

Arròs amb bolets i poma granny smith (12,00 €)
Canelons de marisc, bolets i poma gala (8,00 €)
Filet de vedella amb salsa de múrgoles farcides de compota de poma fuji (20,00 €)

Poma golden al forn caramel·litzada amb crema (5,50 €)
Crep amb melmelada de poma red delicious i coulis de gerds (6,00 €)
Crema-gelat de poma golden ruixat amb licor de calvados (5,50 €)

CARTA DE SUGGERIMENTS

3 Alba | Restaurant

L'Estartit	Plaça de l'Església, 2	35 € Mínim 2 persones Cal reserva prèvia
Tel. 972 75 14 22		

Entrants: Coulant de foie amb cruixent de poma golden i escarola lleugerament saltejada amb oli de vainilla Bourbon
Dau de bacallà amb hummus de cigrons, rovell d'ou semi líquid, núvol de clara d'ou i llàgrima d'all i oli de poma red delicious

Plat principal: Presa de porc ibèric cuit a baixa temperatura durant 20 hores amb dues textures de poma: esferes caramel·litzades i llàgrima de compota de poma

Postres: Tatin de poma golden calent amb gelat de vainilla de tahití i fils de caramel

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

MENÚ

4 Can Dalfo | Hotel - Restaurant

L'Estartit	C/ del Port, 10 - C/ Santa Anna, 13	25 € Mínim 2 persones
www.hostaldalfo.com	Tel. 972 75 10 32	

Primer plat a escollir: Brandada de bacallà amb poma golden o Crema de porros amb poma golden.

Segon plat a escollir: Entrecot de vedella al Rocafort i poma golden, acompanyat de puré de patata i poma granny smith o Llenguado amb crema de poma cardinale i pastís de patata i poma golden

Postres a escollir: Poma golden al forn farcida de crema catalana cremada o Gelat de Mascarpone amb poma golden caramel·litzada

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

MENÚ

5 Club Nàutic | Restaurant

L'Estartit	Passeig Marítim, s/n	25 € Mínim 2 persones Taula completa
www.cnestartit.es	Tel. 972 75 04 01	

Entrants: Envoltini de poma vermella de Torroella amb formatge de cabra amb vinagreta de Mòdena, mel de canya i pinyons torrats

Plat principal: Magret d'ànec a l'Oporto amb poma golden de Torroella confitada

Postres: Tiramisú a l'estil Club Nàutic acompanyat d'un xarrup de poma verda

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

MENÚ

6 La Gaviota | Restaurant

L'Estartit	Passeig Marítim, 92	
Tel. 972 75 20 19		

Amanida de cabdells amb poma golden, pollastre i nous (10,00€)
Carxofes farcides de poma granny smith i gambes (12,00€)
Rossinyols amb poma royal gala i botifarra negra (15,00€)

Corball al forn amb patates i poma fuji (22,00€)
Broqueta de sèpia amb coixí de poma golden (18,00€)
Magret d'ànec amb poma royal gala confitada (15,00€)

Sorbet de poma verda (5,50€)
Tarta tatin de poma golden amb gelat (5,50€)
Crep farcida de poma granny smith i xocolata (6,00€)

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

CARTA DE SUGGERIMENTS

7 La Palmera | Restaurant

L'Estartit	Carrer de la Platja, 2	25 € Mínim 2 persones
Tel. 972 75 09 75 628 26 59 74		

Entrants: Tatin de botifarra negra amb poma reineta i ceba caramel·litzada amb la seva crema

Plat principal: Bacallà escabechat amb poma fuji i bolets de temporada

Postres: Poma golden confitada al caramel de toffee i rom amb gelat de vainilla

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

MENÚ

8 Medes II | Hotel - Restaurant

L'Estartit	Guillem de Montgrí, 38	32 € Mínim 2 persones Cal reserva prèvia
www.hotelledes.com	Tel. 972 75 08 80	

Entrants: Te vermell amb perles de mel i poma granny smith i escuma calenta de préssec

Plat principal: Llobarro farcit de llagostí amb textures de poma red delicious i carbassa i

Contra filet de vedella a la sal, amb emulsió d'olives, verdures confitades i botxes de poma golden

Postres: Pa amb xocolata i poma red delicious

Aigua i vi del celler Castell de Perelada DO Empordà

MENÚ