

# La poma '17 a la cuina

XII 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 dotzenes 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

Dijous 5 d'octubre | A les 17h | EMD (C/ del Port, 25 de l'Estartit)

**Taller gratuït de confecció de menús saludables i econòmics**

Diumenge 8 d'octubre | A les 11h | Mas Badia (Tallada d'Empordà)

**Visita guiada i Tast de pomes a Mas Badia (Tallada d'Empordà) per descobrir tot el món de la poma.** Inscripcions: [info@visitestartit.com](mailto:info@visitestartit.com)

Diumenge 8 d'octubre | A les 12h | Plaça de l'Església (l'Estartit)

**Show Cooking de pastisseria a càrrec de Josep Brugués i Toni Cabrera**

Dissabte 14 d'octubre | A les 17h | Plaça de la Vila (Torroella)

**Concurs de postres de poma**

Diumenge 29 d'octubre | A les 10h

**Ruta de la Poma en Burricleta:  
Ruta en Burricleta + visita a la bodega Mooma + esmorzar entre pomeres.** Durada: 3 h · Preu: 18 €  
Informació i reserves: 972 75 50 82 i [info@ocitania.com](mailto:info@ocitania.com)

**Més informació:**

**Estació Nàutica:** [www.enestartit.com](http://www.enestartit.com) - Tel. 972 75 06 99  
**Oficina de Turisme:** [www.visitestartit.com](http://www.visitestartit.com) - Tel. 972 75 19 10

**Més informació:**

**Oficina de Turisme**  
[www.visitestartit.com](http://www.visitestartit.com)  
Tel. 972 75 19 10

**Estació Nàutica l'Estartit - Illes Medes**  
[www.enestartit.com](http://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](http://www.costabrava.org)

PERELADA  
VINS & CAVES

poma de  
girona  
indicació geogràfica protegida

# La poma '17 a la cuina

XII edició  
Jornades Gastronòmiques

De l'1 al 31  
d'octubre

TORROELLA  
DE MONTGRÍ

L'ESTARTIT

*Sent el batec de la terra!*

Restaurants



**A Torroella**

PICASSO

**A l'Estartit**

ALBA

CAN DALFÓ  
CLUB NÀUTIC  
LA PALMERA  
MEDES II

**Menús\***

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

d'font: comunicació creativa - Jordi Gel Fotografia ©



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

# Menús\*

## 1 Picasso | Hotel - Restaurant

Torroella de Montgrí

Platja de la Gola del Ter

[www.hotelpicasso.net](http://www.hotelpicasso.net)

Tel. 972 75 75 72

### Primers

- Amanida de formatge de cabra i poma Fuji \_\_\_\_\_ 9,50 €
- Croquetes de sobrassada i poma vermella \_\_\_\_\_ 6,00 €
- Foie mi-cuit amb compota de poma Golden \_\_\_\_\_ 12,50 €

### Segons

- Tronc de lluç amb salsa de porros i poma Granny Smith \_\_\_\_\_ 10,00 €
- Fetge d'ànec fresc amb poma vermella confitada i reducció de vi \_\_\_\_\_ 16,00 €
- Botifarra dolça amb compota de poma Golden \_\_\_\_\_ 9,00 €

### Postres

- Poma Golden farcida de crema \_\_\_\_\_ 5,50 €
- Bunyols de poma Golden amb coulis de crema catalana \_\_\_\_\_ 5,00 €
- Tarta tatin de poma vermella amb dolç de llet \_\_\_\_\_ 6,00 €
- Flam de poma Royal Gala \_\_\_\_\_ 4,00 €

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

CARTA DE SUGGERIMENTS

## 3 Can Dalçó | Hotel - Restaurant

L'Estartit

C/ del Port, 10 - C/ Santa Anna, 13

24€

Mínim 2 persones

[www.hostaldalco.com](http://www.hostaldalco.com)

Tel. 972 75 10 32

### Primer plat a escollir

- Brandada de bacallà amb poma  
o Poma farcida de carn i gratinada amb beixamel  
o Poma caramel·litzada amb foie i reducció d'Oporto (suplement 2,90 €)

### Segon plat a escollir

- Entrecot de vedella al roquefort i poma, acompanyat de puré de moniato i poma  
o Llenguado amb crema de poma, pastisset de patata i poma

### Postres a escollir

- Poma al forn farcida de crema catalana cremada  
o Gelat de Mascarpone amb poma caramel·litzada

(Tots els nostres plats están fets amb poma Golden)

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

MENÚ

## 5 La Palmera | Restaurant

L'Estartit

Carrer de la Platja, 2

28€

Mínim 2 persones

Tel. 972 75 09 75 | 628 26 59 74

### Entrant

- Coca de pa de vidre amb poma rostida a l'orenga, tomàquet confitat i mozzarella & Tortitas de blat de moro amb botifarra negra, ceba caramel·litzada i poma amb rúcula fregida

### Plat principal

- Risotto al curri suau de pollastre, bolets, bacó i poma Reineta ratllada fresca

### Postres

- Milfulles de poma amb gelat de vainilla i crema de caramel

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

MENÚ

## 2 Alba | Restaurant

L'Estartit

Plaça de l'Església, 2

36€

Mínim 2 persones  
Cal reserva prèvia

Tel. 972 75 14 22

### Entrants

- Coulant de foie amb cruixent de poma i escarola lleugerament saltejada amb oli de vainilla Bourbon & Tàrtar de salmó i poma Granny Smith

### Plat principal a escollir

- Presa de porc ibèric cuita a baixa temperatura durant 20 hores amb dues textures de poma, esferes caramel·litzades i llàgrima de compota de poma  
o Magret d'ànec amb salsa de cava i dues textures de poma, esferes caramel·litzades i llàgrima de compota de poma

### Postres

- Tatin de poma Golden amb gelat de vainilla de Tahití

Aigua i vi Celler Castell de Peralada, DO Empordà

MENÚ

## 4 Club Nàutic | Restaurant

L'Estartit

Passeig Marítim, s/n

25€

[www.cnestartit.es](http://www.cnestartit.es)

Tel. 972 75 04 01

### Entrant

- Amanida de pollastre al curri amb Poma Granny Smith

### Plat principal

- Filet de porc amb salsa de mostassa i compota de poma Golden

### Postres

- Sorbet de poma àcida amb cruixent de poma

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

Cafè

Menú disponible els divendres, els dissabtes i els diumenges

MENÚ

## 6 Medes II | Hotel - Restaurant

L'Estartit

Guillem de Montgrí, 38

35€

Mínim 2 persones  
Cal reserva prèvia

[www.hotelledes.com](http://www.hotelledes.com)

Tel. 972 75 08 80

### Entrant

- Bombó de caça amb gelée de poma Granny Smith

### Primer plat

- Arròs de botifarra negra i sèpia amb textures de poma Golden, Granny i Gala

### Segon plat

- La poma Golden farcida de fetge de rap i cocotxes de bacallà

### Postres

- Poma Golden caramel·litzada amb sorbet de xoco i Granny Smith

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

MENÚ