

La poma '18 a la cuina

XIII 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 tretzenes 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

Diumenge 14 d'octubre de 2018

A les 12 h | A la plaça de l'Església de l'Estartit

Show Cooking de poma amb el pastisser Josep Brugués i el xef Toni Cabrera

Dissabte 20 d'octubre de 2018

A les 18 h | A la plaça de la Vila de Torroella de Montgrí

Concurs de postres 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:



Col·laboren:



La poma '18 a la cuina

XIII 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
NEREIDA

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

d'font: comunicació creativa - Jordi Gel Fotografia ©



Menús *

1 Picasso | Hotel - Restaurant

Torroella de Montgrí

Platja de la Gola del Ter

www.hotelpicasso.net

Tel. 972 75 75 72

Entrants

- Anguila fumada amb compota de poma Fuji _____ 14,00 €
- Croquetes de sobrassada i poma vermella _____ 7,00 €
- Ous esclafats amb saltejat de bolets i poma Golden _____ 12,00 €

Segons

- Perdiu escabechada amb llit de coulis de poma Granny Smith _____ 14,00 €
- Arròs caldós amb múrgoles i poma Golden · (mín. 2 persones) _____ 15,00 €
- Botifarra dolça amb poma Royal Gala rostides _____ 9,00 €

Postres

- Bunyols de poma Golden amb crema catalana _____ 5,00 €
- Crep farcida de melmelada de poma Fuji _____ 6,00 €
- Tarta Tatin de poma Golden amb gelat de canyella _____ 6,50 €

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

CARTA DE SUGGERIMENTS

2 Alba | Restaurant

L'Estartit

Plaça de l'Església, 2

30 €

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

Plat principal a escollir

Magret d'ànec amb salsa de sidra Moma, esferes de poma caramel·litzada i compota de poma Red Delicius
o
Llenguado amb salsa d'ametlles i poma, graten de patata i poma, i esferes caramel·litzades

Postres

Tatin de poma Golden al forn amb gelat de vainilla de Tahití

Aigua i vi Celler Castell de Peralada, DO Empordà

MENÚ

3 Can Dalfo | Hotel - Restaurant

L'Estartit

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

24€

Mínim 2 persones

www.hostaldalfo.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 estan fets amb poma Golden)
Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

MENÚ

4 Club Nàutic | Restaurant

L'Estartit

Passeig Marítim, s/n

25 €

Mínim 2 persones

Només caps de setmana

www.cnestartit.es

Tel. 972 75 04 01

Primer

Amanida de poma variada amb pollastre,
nous i panses amb vinagreta de iogurt i mostassa

Plat principal

Medallons de filet de vedella amb reducció d'Oporto i compota de poma

Postres

Crep amb poma confitada i mel de romaní

Aigua, pa i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

MENÚ

5 La Palmera | Restaurant

L'Estartit

Carrer de la Platja, 2

35 €

Tel. 972 75 09 75 | 628 26 59 74

Primer

Bou de mar gratinat amb allioli de poma Granny Smith

Plat principal

Llom de Corbina al grill amb rosinyol i daus de poma Golden

Postres

Poma Golden i pera al vi negre amb gelat de canyella

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

MENÚ

6 Medes II | Hotel - Restaurant

L'Estartit

Guillem de Montgrí, 38

35 €

Mínim 2 persones
Cal reserva prèvia

www.hotelmades.com

Tel. 972 75 08 80

Entrant

Caneló de poma Golden i confit de carns dins fora

Primer plat

Milfulls de poma Gala i fals foie a l'antiga amb saltat de ceps

Segon plat

Suprema de lluç a la graella amb escates
de poma Granny Smith i salsa de suquet

Postres

"Cap a la pomera". Tronc de xocolata amb escuma de poma Golden
i assortit de mini-pomes Granny Smith, Gala i Golden

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

MENÚ

7 Nereida | Hotel

L'Estartit

Av. Grècia, 61

30 €

Tel. 972 75 07 75

Primer plat a escollir

Amanida de poma verda i parmesà
Croquetes de poma Golden i foie
Poma verda farcida de tàrtar de tonyina i advocat

Segon plat a escollir

Magret d'ànec amb poma Golden caramel·litzada
Llobarro al forn amb xips de poma verda
Tonyina i poma Fuji a la planxa

Postres a escollir

Pastís de poma Golden
Coulant de xocolata blanca amb regust de poma verda
Gelat de poma verda

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

MENÚ

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