

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
indicaçió geogràfica protegida



d'font: comunicació creativa • Jordi Geli Fotografia ©

La poma '15 a la cuina

15^a edició
Jornades Gastronòmiques

*Sent el batec
de la terra!*



ESPECIAL FIRA DE SANT ANDREU

27, 28 I 29 DE NOVEMBRE

A Torroella

**PALAU LO MIRADOR
PICASSO**

A l'Estartit

**ALBA
CAN DALFÓ
CLUB NÀUTIC
LA PALMERA**

*Menús**

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



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 deliciós 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 deliciós

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	O/ 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 cardinal 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 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 escabetxat 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