

# La poma a la cuina

Jornades Gastronòmiques

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

Enguany es celebren les dissetenes 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 8 d'octubre de 2022

A les 11 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 15 d'octubre de 2022

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

Concurs de postres  
de poma

### Més informació:

Estació Nàutica l'Estartit - Illes Medes  
Tel. 972 75 06 99 · [www.enestartit.com](http://www.enestartit.com)

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

Organitza:



L'ESTARTIT - ILLES MEDES  
Estació Nàutica

Col·laboren:



Ajuntament de  
Torroella de Montgrí



Entitat Municipal  
Descentralitzada de l'Estartit



# La poma a la cuina

Jornades Gastronòmiques

TORROELLA DE MONTGRÍ  
L'ESTARTIT

De l'1 al 31  
d'octubre

RESTAURANTS  
TORROELLA  
PICASSO  
L'ESTARTIT

ALBA  
CAN DALFÓ  
CLUB NÀUTIC ESTARTIT  
LA PALMERA  
LA XULA  
MEDES II



## Can Dalçó Restaurant L'ESTARTIT

C/ del Port, 10 - C/ Santa Anna, 13 · Tel. 972 75 10 32 · [www.hostaldalfo.com](http://www.hostaldalfo.com)

### Entrant

Gratinat de formatge de cabra amb poma i reducció d'Oporto

### Plat principal

Suquet de rap i turbot a l'estil dels pescadors

### Postres

Gelat artesà de poma al forn

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**35,00 €/persona** · Mínim 2 persones.

## Club Nàutic Estartit Restaurant L'ESTARTIT

Pg. Marítim, s/n · Tel. 972 75 04 01 · [www.cnestartit.com](http://www.cnestartit.com)

### Entrant

Amanida amb micuit de foie i poma Fuji

### Plat principal

Suquet de rap

### Postres

Poma al forn amb crema cremada

Cafè i pa

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**38,00 €/persona** · Mínim 2 persones. Cap de setmana.  
Cal fer reserva prèvia.

## La Palmera Restaurant L'ESTARTIT

C/ de la Platja, 2 · Tel. 972 75 09 75 / 628 26 59 74

### Entrant

Albergínia a la mel amb botifarra negra, bolets i poma Gala

### Plat principal

Suquet de turbot amb gambeta vermella i patates a l'estil pescador

### Postres

Poma Golden confitada amb toffe i gelat de vainilla

1 Aigua de 1/2 l.

1 copa de vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**37,00 €/persona** · Mínim 2 persones.

## La Xula Restaurant L'ESTARTIT

C/ Platja, 26 · Tel. 972 64 88 56

### Entrants

Amanida de poma Royal Gala i recuit de Can Pauet amb vinagreta de mòdena  
Bunyols de bacallà

### Plat principal

El nostre suquet de peix amb patata

### Postres

Mil fulls amb poma Golden i gelat de vainilla

Cafè i pa

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**48,50 €/persona** · Mínim 2 persones. Cal fer reserva prèvia.

## Medes II Hotel - Restaurant L'ESTARTIT

C/ Guillem de Montgrí, 38 · Tel. 972 75 08 80 · [www.hotelmedes.com](http://www.hotelmedes.com)

### El mojito per començar

Mojito amb poma Golden i sorbet de llima i menta

### Va de poma i bolets

Brou vegetal i llesques de Granny Smith, xampinyó confitat i cremós de moniato

### El suquet

Suquet de llobarro amb roger fregit i terra de picada

### Una mica de tot

Escuma de iogurt i pebre de Jamaica, amb biscuit de mantega d'avellana, gelatina de Granny Smith, gelat de Golden i mel caramel·litzada

Aigua i vi Blanc de Blancs del celler Castell de Peralada DO Empordà

**48,00 €/persona** · Mínim 2 persones. Cal fer reserva prèvia.

## Picasso Hotel - Restaurant TORROELLA DE MONTGRÍ

Platja de la Gola del Ter · Tel. 972 75 75 72 · [www.hotelpicasso.net](http://www.hotelpicasso.net)

### Copa de cava de benvinguda

### Entrant

Amanida de formatge de cabra amb làmines de poma  
Granny Smith confitada

### Plat principal

Suquet de turbot amb gambes, escamarlans i calamar

### Postres

Crep de coulis de poma Golden

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**42,00 €/persona** · Mínim 2 persones.

## Alba Restaurant L'ESTARTIT

Pl. de l'Església, 2 · Tel. 972 75 14 22

### Entrant

Coulant de foie amb cruixent de poma Golden i escarola lleugerament saltejada amb oli de vainilla bourbon

### Plat principal

Suquet tradicional de rap de la nostra costa

### Postres

Tatin de poma al forn amb gelat de vainilla de Tahití

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**44,00 €/persona** · Mínim 2 persones. Cal fer reserva prèvia.



La poma  
a la cuina  
Jornades Gastronòmiques