

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

Oficina de Turisme
Tel. 972 75 19 10 · www.visitestartit.com

Organitza:



L'ESTARTIT - ILLES MEDES
Estació Nàutica

Col·laboren:



Ajuntament de
Torroella de Montgrí



Entitat Municipal
Descentralitzada de l'Estartit



Generalitat
de Catalunya



CONSELL COMARCAL
DEL BAIX EMPORDÀ



PERELADA
VINS & CAVES



poma de
girona

defont comunicació creativa

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



Picasso Hotel - Restaurant
TORROELLA DE MONTGRÍ
Platja de la Gola del Ter · Tel. 972 75 75 72 · 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.

Can Dalfo Restaurant
L'ESTARTIT
C/ del Port, 10 - C/ Santa Anna, 13 · **Tel. 972 75 10 32** · 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
Gelart 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

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

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.

