

## 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



Generalitat  
de Catalunya



CONSELL COMARCAL  
DEL BAIX EMPORDÀ

PERELADA  
VINS & CAVES

poma de  
girona  
Indicació geogràfica protegida

defont comunicació creativa

# La poma a la cuina

2023

Jornades Gastronòmiques

TORROELLA DE MONTGRÍ  
L'ESTARTIT

De l'1 al 31  
d'octubre

RESTAURANTS

TORROELLA

PICASSO

L'ESTARTIT

ALBA

CAN DALFÓ

LA PALMERA

MEDES II

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

Enguany es celebren les divuitenes 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.

## 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

Bunyols de bacallà amb llit de poma Granny Smith

#### Plat principal

Arròs caldós de sèpia, poma Red Delicious i Foie

#### Postres

Poma Golden al forn amb crema catalana i coulis de gerds

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**38,00 €/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 (a escollir)

Magret o cuixa d'ànec confitat amb salsa de sidra Mooma, esferes de poma caramel·litzades i compota de poma Red Delicious

O Llobarro amb tempura de poma i sèsam acompanyat d'una maionesa tàrtara amb tocs de poma

#### Postres

Tatin de poma al forn amb gelat de vainilla de Tahiti

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**42,00 €/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](http://www.hostaldalfo.com)

#### Entrant

Foie amb torrades i poma Golden caramel·litzada amb reducció d'Oporto

#### Plat principal

Llenguado a la Ménière acompanyat de puré de poma Golden i moniato

#### Postres (a escollir)

Poma cuita farcida de crema catalana

O

Gelat artesà de poma Golden al forn

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**40,00 €/persona** · Mínim 2 persones.

## Medes II Hotel - Restaurant L'ESTARTIT

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

### Entreteniment de benvinguda

#### Entrant

Taco de poma gala amb ceviche vegetal i causa veggio

#### Plat principal

Dorada amb holandesa de mel i raviolis de pell de bacallà amb poma golden

#### Postres

Semiesfera de coco i xocolata amb gelée de poma Granny Smith i complements

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

**50,00 €/persona** · Mínim 2 persones. Cal fer reserva prèvia.

## La Palmera Restaurant L'ESTARTIT

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

#### Aperitiu

Crema de carbassó, poma i mascarpone

#### Entrant

Mil fulls de poma i foie caramel·litzat

#### Plat principal

Costella de porc desossada confitada a baixa temperatura amb puré de poma i bolets de temporada

#### Postres

Sopa de poma i toffe amb daus de poma saltejats

1 Aigua de 1/4 l.

1 copa de vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

**38,00 €/persona** · Mínim 2 persones.