

SOPAR PRESENTACIÓ DE LA 25a MOSTRA GASTRONÒMICA DE LA GARROTXA

Dimecres 25 de novembre de 2009 a les 21.00h
al restaurant La Deu d'Olot



Còctel "Adaptació del bitter"
Bar Sa Dragonera

Cervesa La Volcànica
Col·lectiu Cuina Volcànica



Coca amb mató de
Montagut i fruits de tardor
Can Suru

Confitat de pedrers d'ànec, naps
negres i rovellons
Ca la Matilde



Carpaccio de permil amb albergínia
escalivada i oli de pinyons
Fonda Barris

Timbal de musclos
i patata confitada
amb rossinyols
Oliveras



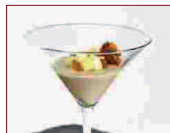
Amanida de formatge
emporità, codony i
vinagreta de saüc
Cúria Reial

Cruixent de botifarra
amb crema de cigrons
Cal Parent



Trinxat de patata i col
amb cruixent de cansalada
Can Morera

Crema de fesols de Santa Pau
i brandada d'olivada
Cal Sastre



Parfait d'aviram de pagès amb
geleé de ratafia de poma Eugènia
i crumble de blat de moro blanc
Self-Service La Garrotxa

Farcellet de pasta filo amb rostit
d'ànec i fetge gras
L'Alba



Canelons de bolets i tòfona
amb vinagreta de ceba tendra
Can Xel

La Piruleta de llardons
La Curenya



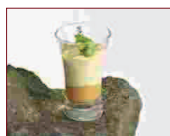
Parmentier de patata móra
amb costelló de porc i cargols
Hostal dels Ossos

Turbot salvatge amb puré de
carbassa, cruixent de vinagre, oli de
cítrics i reducció de vi
La Deu



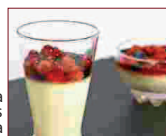
Espatlla de xai de raça ripollesa,
amb salsa de ratafia, cebetes
caramelitzades i rossinyols
L'Hostalet

Sopeta de taronja sanguina amb sorbet
de caqui i cruixent de Tortell d'Olot
Sant Miquel



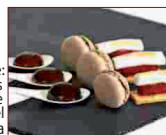
Crema de M. Llúisa i
textures de poma
Font Moixina

Crema de llet d'ovella ripollesa
amb estofat de fruits vermells
La Francesa



Pastís del 25è aniversari de la
Mostra Gastronòmica
La Torre dels Til·lers

Les cosetes del cafè:
Macarró de ratafia amb nous
Ravioli líquid de llet d'ovella amb cafè
Sableé de fajol amb figues i núvol de mel
Cafeteria Pastisseria La Nevateria



Els vins i caves oficials de la 25a Mostra Gastronòmica de la Garrotxa:
Vi Sinols blanc 2008 · Vi Sinols Coromina 2004 DO Empordà
Celler Empordàlia de Vins i Olis · Oli de Pau d'Empordàlia
Aigües Font Vella

Cava Peralada Brut Rosat · Cava Peralada Brut Nature Cuvée Especial
Cafès · Ratafia Russet · Sinols Garnatxa
Pa artesà cuit als Forns de pa de llenya de la Garrotxa

Preu de venda del tiquet del sopar: 50€

Informació, reserves i venda:
Secretariat Associació d'Hostalatge de la Garrotxa / Turisme Garrotxa
Av. Onze de setembre, 22 2a planta 17800 Olot
607 40 19 47 / 972 27 16 00
info@garrotxahostalatge.cat

I a tots els establiments participants de la 25a Mostra Gastronòmica de la Garrotxa