

SOPAR PRESENTACIÓ DE LA 26a MOSTRA GASTRONÒMICA DE LA GARROTXA

Dimecres 24 de novembre de 2010 a les 21.00h
al restaurant La Deu d'Olot



Liquat de maduixots amb
vermut i pebre rosa
Bar Sa Dragonera

Vol-au-vent de bolets i foie
Cal Parent



Caramel de brick amb ceba
confitada i carn de perol
L'Alba

Brioix de fajol amb samfaina
i formatge de cabra
La Torre del Tilers



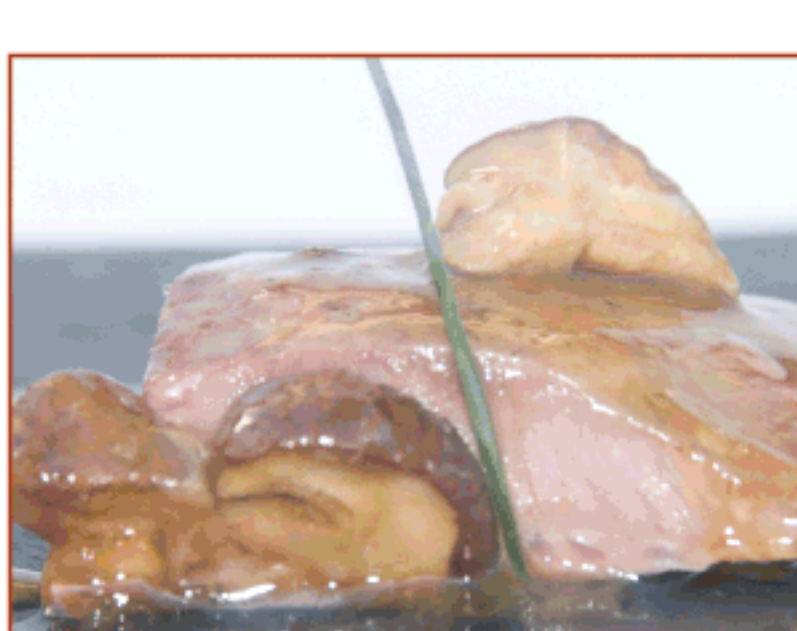
Crema suau de sopa de ceba amb
fajol i formatge Serrat d'Ovella
Sant Miquel

Textures de tardor (crema de
moniatos escalivats, bolets i
castanyes amb velouté de gallina)
Font Moixina



Terrina de macarrons de Fajol,
brandada de bacallà i oli de
carbassa
Hostal dels Ossos

Royal de bolets de tardor amb serrat
d'ovella del Mas Farró
La Curenya



Amanida de galta de porc amb
escabetx suau de bolets
Fonda Barris

Calamarsets farcits de verdures i
rossinyols amb oli d'olives negres
Ca la Matilde



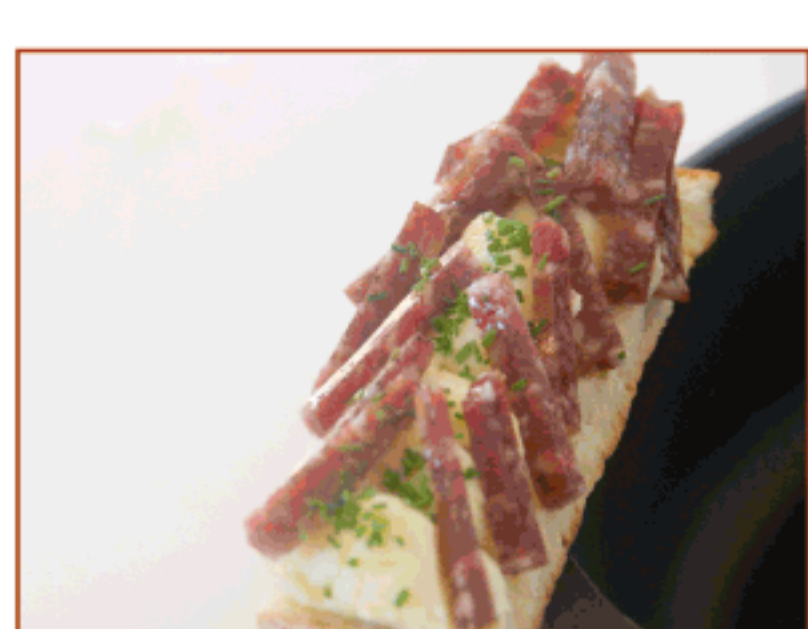
Ravioli de mató i pera llimonera
amb tòfona d'hivern
Can Xel

Pilotilles de senglar amb melmelada
de figues i dauphinoise de patates
La Francesa



Paté de senglar guisat, mores
confitades de l'Alta Garrotxa i
reducció del mateix vi
Can Suru

Torrada de coca d'Hostalet amb
almadrocs de Mas Farró, llonganissa
de porc fajolat i ruca
Hostal del Sol



Caneló farcit de botifarra i
bolets amb beixamel de tòfona
d'hivern Cal Sastre

Suprema de llobarro salvatge amb
crema de moniato, saltejat de bolets i
cruixent de pernil d'aglà.
La Deu



Filet de xai al forn amb patata
i ceba confitada, salseta
d'escarlots i carquinyolis
Oliveras

Sopeta de iogurt de La Fageda amb
sorbet de carbassa
Self-Service La Garrotxa



Mousse de poma Eugènia amb
aranja i gelat d'herbes
aromàtiques
L'Hostalet

Flam de ratafia amb pa de pessic
de fruits secs i melmelada de saüc
Can Morera



Quallada de ratafia Russet i
xocolata amb castanya i cacau
La Nevateria Sweets & Coffee

El Garrotxí (gelat de cafè
i caramel de ratafia)
Cúria Reial



Els vins i caves oficials de la 26a Mostra Gastronòmica de la Garrotxa:
Vi Sinols blanc 2009 · Vi Sinols Antima 2004 DO Empordà
Celler Empordàlia de Vins i Olis · Oli de Pau d'Empordàlia
Aigües Font Vella
Celler Trobat Brut Nature - Bodegas Trobat
Cafès Callís · Ratafia Russet · Sinols Garnatxa
Pa artesà cuït als Forns de pa de llenya de la Garrotxa
Plat commemoratiu 26a Mostra Gastronòmica gentilesa de Suministres Girona

Preu de venda del tiquet del sopar: 55€

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 26a Mostra Gastronòmica de la Garrotxa