

WWW.GARROTXAHOSTALATGE.CAT

Podem consultar els MENUS dels RESTAURANTS participants i tota la informació de la MOSTRA, al web

1985 - 2011

GARROTXA DE LA MOSTRA GASTRONOMICA

27

Un mes per DEGUSTAR... el millor de la nostra terra

De l'1 al 30 de NOVEMBRE '11

EMPRESSES I ENTITATS COL.LABORADORES DE L'ASSOCIACIÓ D'HOSTALATGE DE LA GARROTXA

Empordalia Sinols
Ctra. de Roses, s/n
17494 Pau (Girona)
Tel. 972 53 01 40
info@empordalia.com
www.empordalia.com

OLI DE PAU
La Fageda S. Coop. C. L.T.D.A.
Els Casals - 17811 Santa Pau (Girona)
Tel. ar. clari 902 118 150
http://www.fageda.com
e-mail: fageda@fageda.com

Font Vella
Carretera de Santa Pau, 2
17800 OLOT
Tel. 972 26 10 88
Fax 972 26 94 60
ratafia@russet.cat
www.russet.cat

TROBAT
Ctra. de Banyoles, s/n 17481 St. Julià de Ramis
Tel. 972170222 Fax 972171443 www.bmark.es

HotelBar
Equipaments per a l'hostaleria
Gran Via Jovencs 1, 36 - 17001 Girona
Tel. 972-201180 Fax. 972-207838

MORERA
AGROCOMERC
Productes de la terra i per a la terra
www.groponline.com Tel. 972 45 34 18

FUSIOweb
PI. Josep Pla, 4 - 2n 8º
DISENY GRAFIC I CREACIÓ WEB 17001 Girona
www.fusioweb.com Tel. 972 21 00 82

WISA
EQUIPAMENTS
PROJECTES I EQUIPAMENTS D'HOSTALERIA I COMERÇ;
SERVIS ASSISTENCIALS TÈCNICS
Av. Sta. Coloma, 28-33-35 - Tel. 972 26 58 46 Fax 972 27 38 01
17800 OLOT (Girona) info@visaequipaments.cat

STOP PLAGUES
C/ Grup Girona per Girona, 11 baixos
17003 Girona
Tel. i Fax 972 22 30 01
Mòbil 609 75 95 09
info@stopplagues.com
972 22 30 01

Callis
C/ Punilla, 20 (Pol. Ind. de Bejuda)
17857 - Sant Joan les Fonts
T. 972 260 891
callis@cafescallis.com
www.cafescallis.com

Massegur
professional per professional
Telf 972 46 92 00
Fax 972 46 92 95

COMERCIAL NICOT
c/ Garrotxa, 16
17857 LA CANYA
Tel. i Fax 972 29 13 21
Mòbil 639 32 78 79
vilagarriga@terra.es

GRÀFIQUES GARROTXA
c/ Vallespir, nau 19 (Pol. Ind. Escola Llar)
17800 OLOT (Girona) - Tel. i Fax 972 27 04 27
garrotxa@btmail.com

La Bugada S.L.
Cami de la Taulera, 13 - Tel. 972 26 96 79
17800 OLOT (Girona)

ERM
ESPECIALISTES EN ASSEGUURANCES
D'HOSTALERIA
Avinguda Jaume I, 76 - planta 2ª
17001 Girona
Tel. 34 972 21 28 00
Fax 34 972 20 64 43
www.ermcorreduria.com

GROS MERCAT
MIGUEL ALIMENTACIÓ GRUP
www.miguel.es
c/ Muela Fulla, poligon Las Mulas
17800 OLOT (Girona)
Tel. 972 29 42 92
e-mail: grosmercado@miguel.es

BADIA
HORTOFRUITS, S.L.
Pol. Ind. Can Comanens
17857 SANT JOAN LES FONTS
Tel. 972 29 36 39
Fax 972 29 31 37
badia@badiahortofruits.com
www.badiahortofruits.com

Embottit Masolot
Aving. Antoni Gaudí, 7
17800 OLOT (Girona)
Tel. i Fax 972 27 14 70

EMBOTITS ARTESANS

Del Moral
c/ Migdia, 5 17458 Fornells de la Selva
Tel. 972 47 61 51 Fax 972 47 65 34
www.delmoral.com

DISPUIG
PRODUCTES CONGELATS
C/ Riera Rimau, 2
17007 Girona
Tel. 972206713
FRANCISCO PUIG MASJOAN, SA.

Plana
C/ Major, 8 OLOT

CARNS VILA
vedella-xai-porc-cabrit
l'embotits casolans
Ctra. de Puiggròs, s/n
17844 Cornellà de Terri (Girona)
Tel. 972 59 40 54
Fax 972 58 47 24
e-mail: carnsvila@gn.es

FlashOlot
Equipaments
Fotografia Estadi
Múltiples Publicitat
Servei d'Assessorament
c/ Sant Pere Màrtir, 33 Tel. 972 26 69 66 - OLOT
www.flashot.com / info@flashot.com

Capdevila
FRUITES
Aving. Europa, 47 (Pol. Ind. Pla de Baix), 17800 OLOT
Tel. 972203066 Fax: 972270336
cancadevilas@gmail.com

COBEGA
Coca-Cola
Av. Palom Catalans, 32 - 08910 Espadargas de Llobregat (BCN)
Fax 93 496 66 17 - e-mail: info@cobegacatal.com - www.cobega.es

GEXTION
POST-INDUSTRIAL I EMPRESARIAL
Central: Diagonal 357 4a 2a - 08037 Barcelona
Tel. +34 93 476 67 46 - Fax +34 93 476 67 37
Web: www.gextion.com - E-mail: gextion@gextion.com

Font
POL. IND. LES GOULES
c/ Metallúrgica, 4
08551 TONA
Tel. 93 812 56 00
Fax. 93 812 55 58
comercial@fontqs.com // www.fontqs.com

Font
POL. IND. LES GOULES
c/ Metallúrgica, 4
08551 TONA
Tel. 93 812 56 00
Fax. 93 812 55 58
comercial@fontqs.com // www.fontqs.com

ECObrasa
Carbó Ecologic de Classe de Coca
James Mavrea 607799276 c/Santiago Rossinyó, 81, 2n 4º
Oficina 937621466 08397 Pineda de Mar (Barcelona)
james@ecobrasa.cat www.ecobrasa.com

MARCO ALBERINI
SEGLATO MARINO, S.L.
Pol. Ind. Les Goules
c/ Metallúrgica, 4
08551 TONA
Tel. 972 55 48 30 - Fax 972 55 52 68
e-mail: info@marcoalberini.com
www.marcoalberini.com

APLISER
C/ Rutlla 43 Ent 2º
17002 Girona
Tel. 972 20 60 13
Fax 972 41 16 13
info@apliser.com
www.apliser.com

la Caixa
C/ de Comanens, 8
LOCALU 17818 VALL DE BANYA
Tel. 972 71 41 30
mail: info@panassa.cat
www.panassa.cat

Callis
Cafes

Massegur
professional per professional
Telf 972 46 92 00
Fax 972 46 92 95

COMERCIAL NICOT
c/ Garrotxa, 16
17857 LA CANYA
Tel. i Fax 972 29 13 21
Mòbil 639 32 78 79
vilagarriga@terra.es

GRÀFIQUES GARROTXA
c/ Vallespir, nau 19 (Pol. Ind. Escola Llar)
17800 OLOT (Girona) - Tel. i Fax 972 27 04 27
garrotxa@btmail.com

La Bugada S.L.
Cami de la Taulera, 13 - Tel. 972 26 96 79
17800 OLOT (Girona)

ERM
ESPECIALISTES EN ASSEGUURANCES
D'HOSTALERIA
Avinguda Jaume I, 76 - planta 2ª
17001 Girona
Tel. 34 972 21 28 00
Fax 34 972 20 64 43
www.ermcorreduria.com

GROS MERCAT
MIGUEL ALIMENTACIÓ GRUP
www.miguel.es
c/ Muela Fulla, poligon Las Mulas
17800 OLOT (Girona)
Tel. 972 29 42 92
e-mail: grosmercado@miguel.es

BADIA
HORTOFRUITS, S.L.
Pol. Ind. Can Comanens
17857 SANT JOAN LES FONTS
Tel. 972 29 36 39
Fax 972 29 31 37
badia@badiahortofruits.com
www.badiahortofruits.com

Embottit Masolot
Aving. Antoni Gaudí, 7
17800 OLOT (Girona)
Tel. i Fax 972 27 14 70

EMBOTITS ARTESANS

Del Moral
c/ Migdia, 5 17458 Fornells de la Selva
Tel. 972 47 61 51 Fax 972 47 65 34
www.delmoral.com

DISPUIG
PRODUCTES CONGELATS
C/ Riera Rimau, 2
17007 Girona
Tel. 972206713
FRANCISCO PUIG MASJOAN, SA.

Plana
C/ Major, 8 OLOT

CARNS VILA
vedella-xai-porc-cabrit
l'embotits casolans
Ctra. de Puiggròs, s/n
17844 Cornellà de Terri (Girona)
Tel. 972 59 40 54
Fax 972 58 47 24
e-mail: carnsvila@gn.es

FlashOlot
Equipaments
Fotografia Estadi
Múltiples Publicitat
Servei d'Assessorament
c/ Sant Pere Màrtir, 33 Tel. 972 26 69 66 - OLOT
www.flashot.com / info@flashot.com

Capdevila
FRUITES
Aving. Europa, 47 (Pol. Ind. Pla de Baix), 17800 OLOT
Tel. 972203066 Fax: 972270336
cancadevilas@gmail.com

COBEGA
Coca-Cola
Av. Palom Catalans, 32 - 08910 Espadargas de Llobregat (BCN)
Fax 93 496 66 17 - e-mail: info@cobegacatal.com - www.cobega.es

GEXTION
POST-INDUSTRIAL I EMPRESARIAL
Central: Diagonal 357 4a 2a - 08037 Barcelona
Tel. +34 93 476 67 46 - Fax +34 93 476 67 37
Web: www.gextion.com - E-mail: gextion@gextion.com

Font
POL. IND. LES GOULES
c/ Metallúrgica, 4
08551 TONA
Tel. 93 812 56 00
Fax. 93 812 55 58
comercial@fontqs.com // www.fontqs.com

Font
POL. IND. LES GOULES
c/ Metallúrgica, 4
08551 TONA
Tel. 93 812 56 00
Fax. 93 812 55 58
comercial@fontqs.com // www.fontqs.com

ECObrasa
Carbó Ecologic de Classe de Coca
James Mavrea 607799276 c/Santiago Rossinyó, 81, 2n 4º
Oficina 937621466 08397 Pineda de Mar (Barcelona)
james@ecobrasa.cat www.ecobrasa.com

MARCO ALBERINI
SEGLATO MARINO, S.L.
Pol. Ind. Les Goules
c/ Metallúrgica, 4
08551 TONA
Tel. 972 55 48 30 - Fax 972 55 52 68
e-mail: info@marcoalberini.com
www.marcoalberini.com

APLISER
C/ Rutlla 43 Ent 2º
17002 Girona
Tel. 972 20 60 13
Fax 972 41 16 13
info@apliser.com
www.apliser.com

la Caixa
C/ de Comanens, 8
LOCALU 17818 VALL DE BANYA
Tel. 972 71 41 30
mail: info@panassa.cat
www.panassa.cat

Restaurant La Curenya
Ctra. Santa Coloma - Olot, km 57
17172 Les Planes d'Hostoles
Tel. 972 44 84 11

Cremós de castanyes amb bolets i moniato escalivat
Amanida de tardor
Cuixa d'anec confitada acompanyada amb ceba dolça
Pastís de pera, nous i xocolata blanca

Pa i aigua Font Vella
Celler: vi negre Sinols Criança
D.O. Empordà
Cafè

Preu: 33€ (IVA inclòs)

Bar Hostel del Sol
Ctra. Olot - Ripoll, s/n
17800 Olot
Tel. 972 26 78 79

Gelat de tomata confitada i oli d'oliva amb cruïent de pa de farro, encenalls de pernil ibèric i formatge de cabra de la Garrotxa.
Torrada amb pa o coca de pagès dels Hostalets
Fusta d'embotits variats de la Garrotxa, pernil ibèric i formatges
Postres a escollir de la carta

Aigua
Celler: copa de vi negre Sinols Criança
D.O. Empordà
Cafè i tap de ratafia Russet

Preu: 17,50€ (IVA inclòs)

Bar Sa Dragonera
Plaça Catalunya, 4
17800 Olot - Tel. 972 27 40 26

Còctel de cafè i ratafia

Els cuiners de la 27ª Mostra Gastronòmica

27ª MOSTRA GASTRONÒMICA DE LA GARROTXA

En el transcurs del sopar es lliuren els Volcanets, unes distincions que s'atorguen des de 1995 a les persones i empreses que col·laboren en la difusió de la Garrotxa arreu del món.

En aquesta edició es concedeixen a:

Volcanet d'Or - Unió Esportiva Olot, per la seva trajectòria esportiva i l'ascens a la 3ª divisió. I per la promoció que fan de la ciutat d'Olot i la comarca de la Garrotxa a través de l'esport.

Volcanet d'Argent - Cafès Callis, empresa familiar dedicada a la torrefacció i venda de cafè des de 1962. Sempre prioritant la qualitat i el bon servei per a tots els seus clients.

També es farà homenatge a la **família Ocaña-Recio** de l'establiment associat Restaurant L'Alba de Sant Felu de Pallerols pel seu suport i participació a la Mostra Gastronòmica i les diferents activitats del gremi.

facebook

Penja la teva recepta elaborada amb productes del territori al Facebook de l'Associació www.facebook.com/garrotxahostalatge1 i podràs guanyar dos tiquets pel sopar cloenda de la 27ª Mostra Gastronòmica de la Garrotxa

Si vols aprendre a fer alguna de les receptes de la Mostra Gastronòmica pots fer-ho mirant el programa "Del paisatge a la taula" que emet Olot Televisió

Desperta't a la Garrotxa

Gaudeix del sopar cloenda de la Mostra i d'una nit d'hotel amb esmorzar inclòs pel preu especial de 80€ per persona.

HOTEL RIU OLOT
HOTEL BORRELL
HOTEL CAN BLANC
HOTEL LA PERLA

Pots consultar les dades dels establiments a la web de l'Associació www.garrotxahostalatge.cat

DARNÉS grup
Font Vella
TROBAT
SanMiquel

Empordalia Sinols
OLI DE PAU
GEXTION
GESTIÓ INDUSTRIAL EMPRESARIAL

Cafès Callis
HotelBar
Equipaments per a l'hostaleria

CONSELL COMARCAL DE LA GARROTXA
Cambrà de Comerç de Girona

Pirineus CATALUNYA
Diputació de Girona

Pirineu de Girona
Diputació de Girona

Generalitat de Catalunya Departament d'Empresa i Ocupació
Generalitat de Catalunya Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural

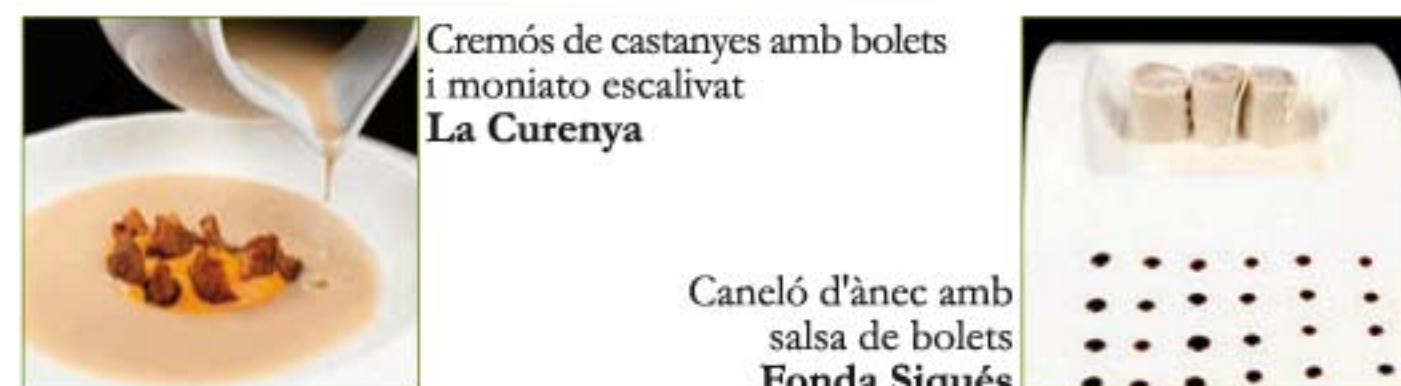
Turisme Garrotxa
La comarca oberta voladors

Ajuntament d'Olot
Ajuntament de les Planes d'Hostoles
Ajuntament de SANTA PAU
Ajuntament de la Vall d'en Bas
Ajuntament de la Comarca de Ripollès

Gràfiques Garrotxa S.L.

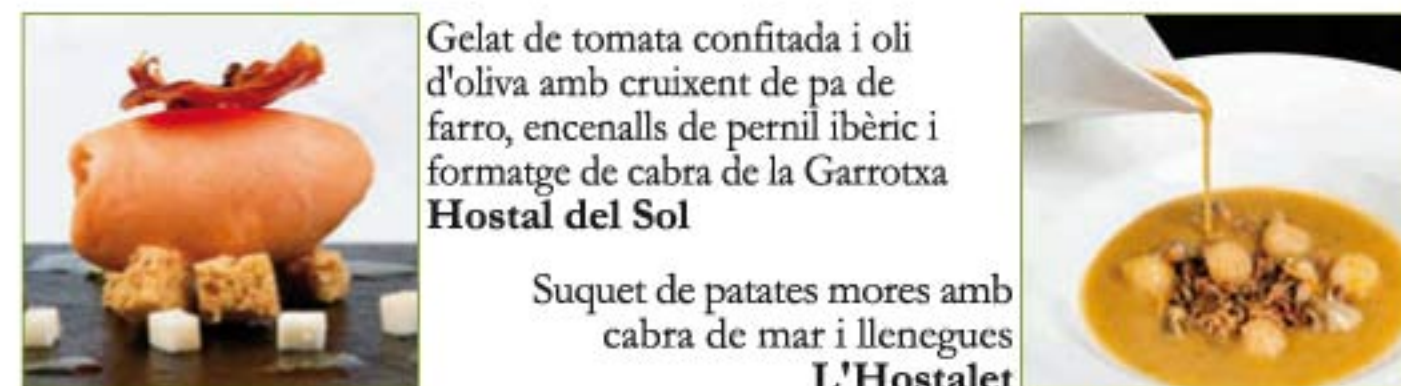
SOPAR CLOENDA DE LA 27a MOSTRA GASTRONÒMICA DE LA GARROTXA

Dimercres 30 de novembre de 2011 a les 20:30h al restaurant La Deu d'Olot



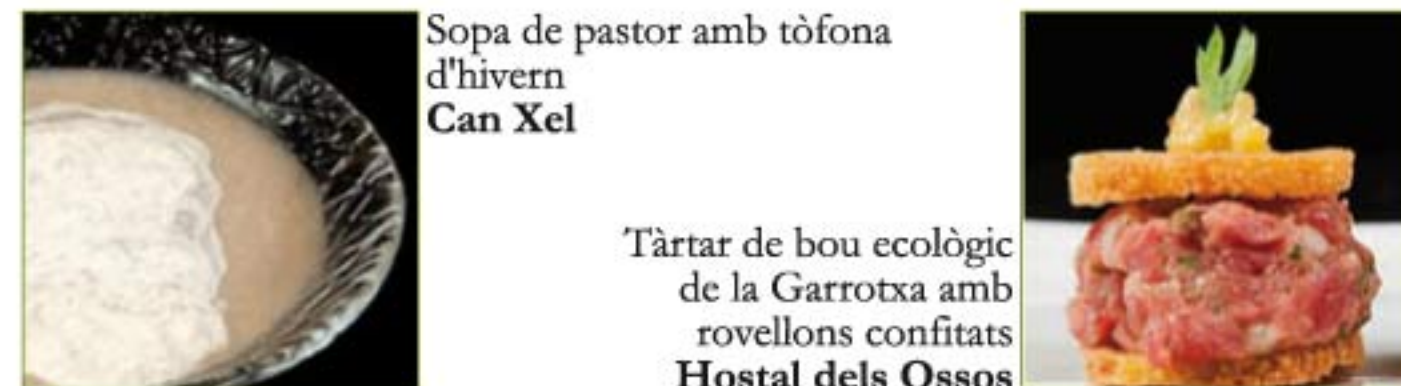
Cremós de castanyes amb bolets i moniato escalivat
La Curenya

Caneló d'ànec amb salsa de bolets
Fonda Siqués



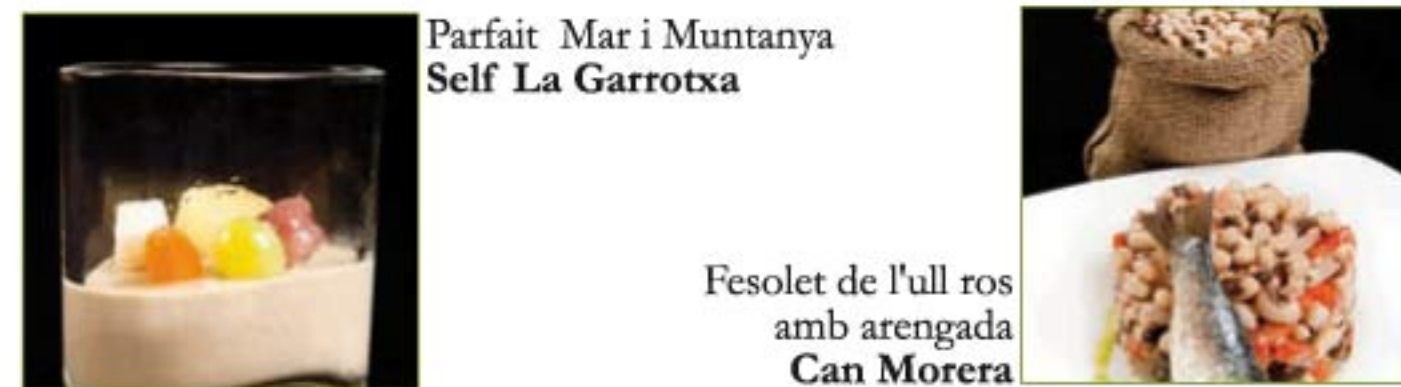
Gelat de tomata confitada i oli d'oliva amb cruixent de pa de farro, encenalls de pernil ibèric i formatge de cabra de la Garrotxa
Hostal del Sol

Suquet de patates mores amb cabra de mar i llenegues
L'Hostalet



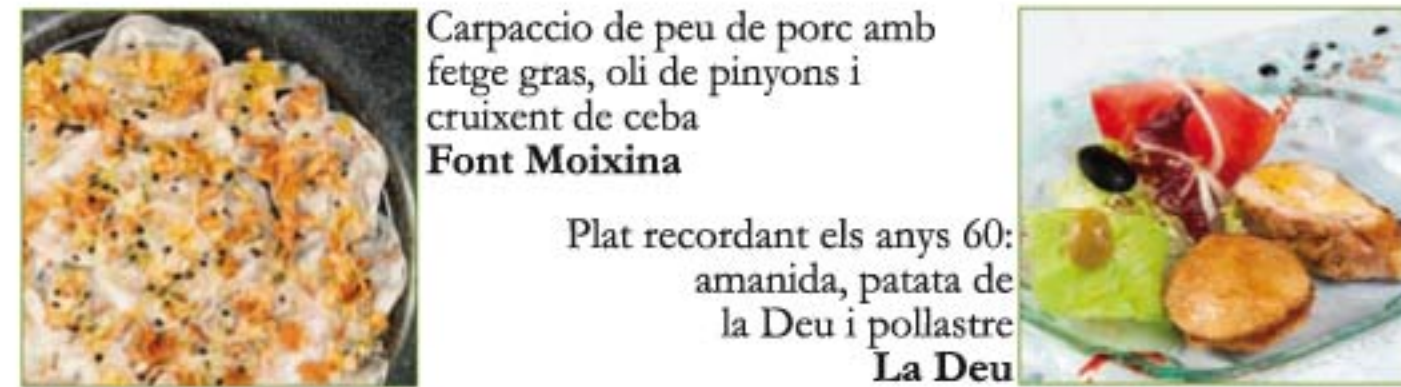
Sopa de pastor amb tòfona d'hivern
Can Xel

Tàrtar de bou ecològic de la Garrotxa amb rovellons confitats
Hostal dels Ossos



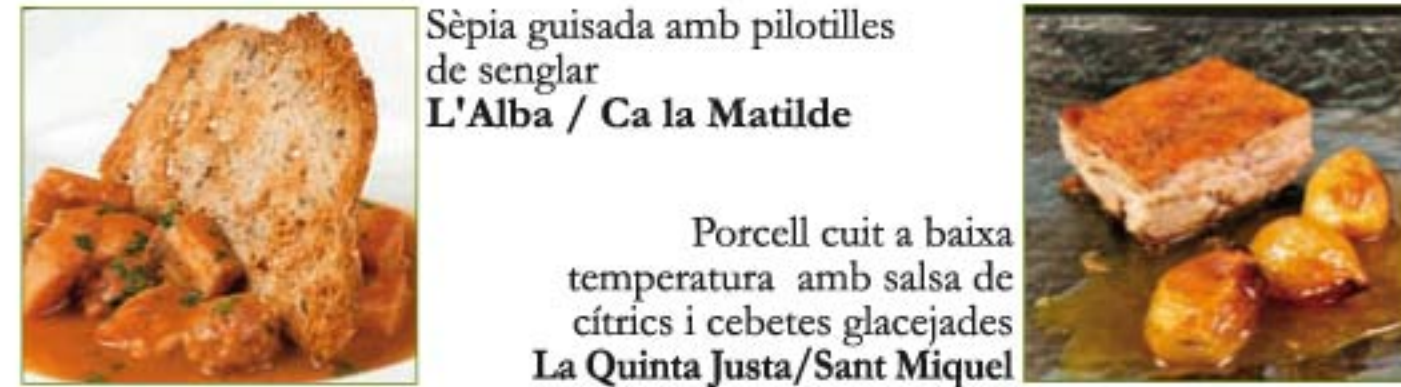
Parfait Mar i Muntanya
Self La Garrotxa

Fesolet de l'ull ros amb arengada
Can Morera



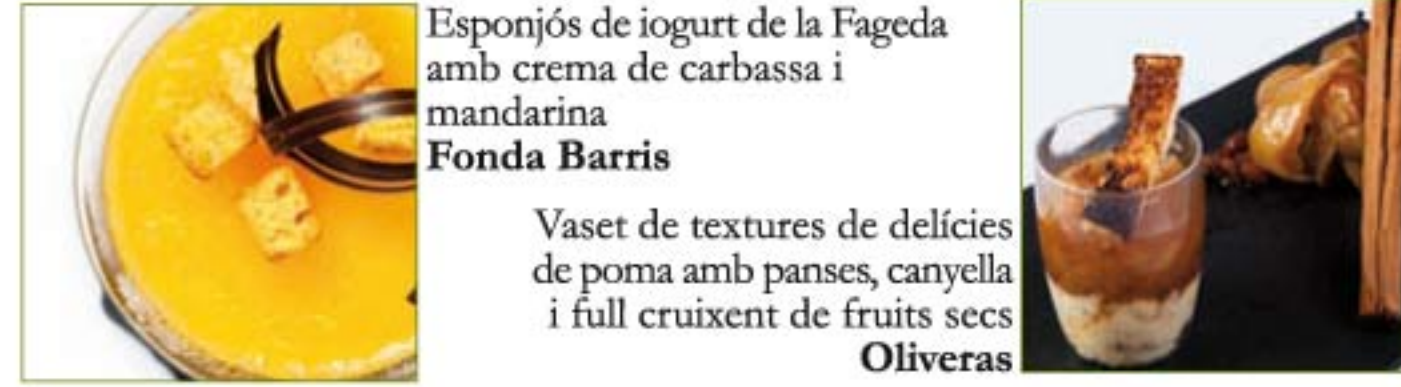
Carpaccio de peu de porc amb fetge gras, oli de pinyons i cruixent de ceba
Font Moixina

Plat recordant els anys 60: amanida, patata de la Deu i pollastre
La Deu



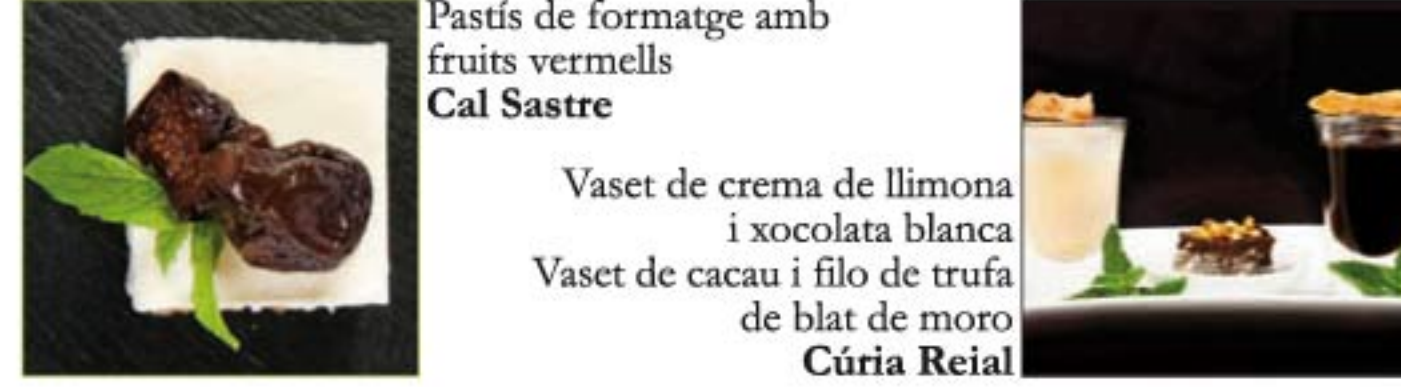
Sèpia guisada amb pilotilles de senglar
L'Alba / Ca la Matilde

Porcell cuit a baixa temperatura amb salsa de cítrics i cebetes glacejades
La Quinta Justa/Sant Miquel



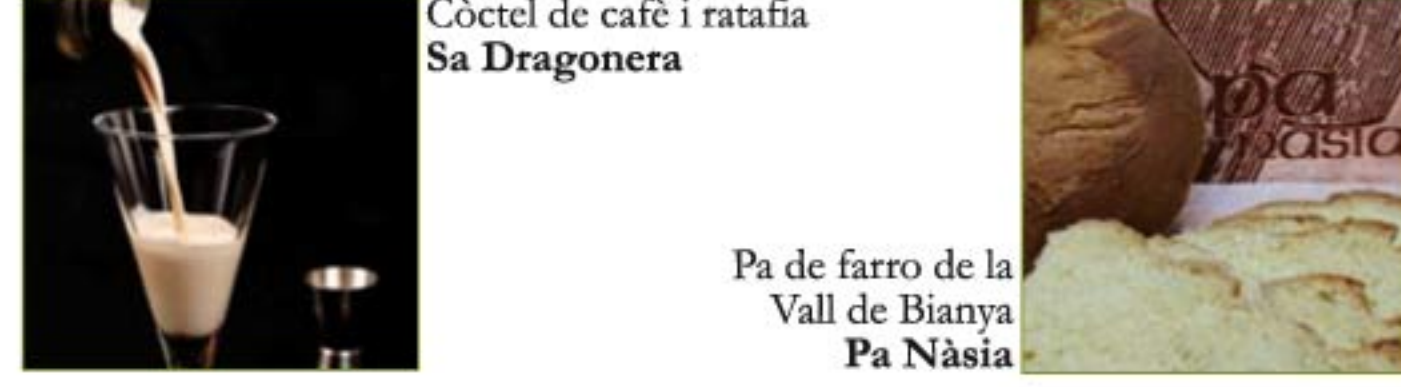
Esponjós de iogurt de la Fageda amb crema de carbassa i mandarina
Fonda Barris

Vaset de textures de delícies de poma amb panses, canyella i full cruixent de fruits secs
Oliveras



Pastís de formatge amb fruits vermells
Cal Sastre

Vaset de crema de llimona i xocolata blanca
Vaset de cacau i filo de trufa de blat de moro
Cúria Reial



Còctel de cafè i ratafia
Sa Dragonera

Pa de farro de la Vall de Bianya
Pa Nàsia

Les begudes oficials de la 27a Mostra Gastronòmica de la Garrotxa:
Cervesa San Miguel 1516
Celler Trobat Rosat Brut - Bodegas Trobat
Vi Sinols blanc 2010 - Empordàlia Samsó 2009 - Oli de Pau
Celler Empordàlia D.O. Empordà
Celler Trobat Brut Nature Reserva - Bodegas Trobat
Cafès Callís - Ratafia Russet - Sinols Garnatxa
Aigües Font Vella

Plat commemoratiu 27a Mostra Gastronòmica gentilisa de Suministres Girona

Preu de venda del tiquet del sopar: 55€

Informació, reserves i venda:
Secretariat de l'Associació d'Hostalatge de la Garrotxa / Turisme Garrotxa
Avda. Onze de setembre, 22 2a planta - 17800 Olot
607 401 947 / 972 27 16 00 • info@garrotxahostalatge.cat

I a tots els establiments participants a la 27a Mostra Gastronòmica de la Garrotxa



Restaurant La Deu

Ctra. de la Deu, s/n 17800 Olot
Tel. 972 26 10 04

Plat recordant els anys 60: amanida, patata de la Deu i pollastre

Morro de bacallà volcànic
o
Cua de bou amb sèpia

Cruixent de fajol amb escuma de ratafia Russet
o
Tulipa de gelat de iogurt de La Fageda amb gerds

Pa i aigua Font Vella
Celler: vi negre Sinols Criança
D.O. Empordà
Cafè

Preu: 22€ (IVA inclòs)



Restaurant-Self La Garrotxa

C/ Serra i Ginesta, 14 - 17800 Olot
Tel. 972 26 16 04

Parfait Mar i Muntanya

Suquet de patata amb sèpia
Crep farcit de botifarra esparracada i fesols
Pollastre de pagès a la catalana
Mousse de formatge Mas Farró amb fruits vermells i cruixent de fajol

Pa i aigua Font Vella
Celler: vi negre Sinols Criança
D.O. Empordà
Cafès

Nota: Cal fer reserva

Preu: 24€ (IVA inclòs)



Restaurant La Quinta Justa

Passeig de Barcelona, 7 - 17800 Olot
Tel. 972 27 12 09

Cruixent de tubercles
Sopeta de carbassa amb micuit de fetge gras d'ànec i cruixent de botifarra negra
Coca dels Hostalets amb amanida de tardor i formatge emportat
Cremós de patata amb rap llagostinat i oli de picada
Porcell cuit a baixa temperatura amb salsa de cítrics i cebetes glacejades
Sopeta de taronja agra amb sorbet de caqui i tortell d'Olot
Petites Bogeries Volcàniques (núvol de ratafia, bombó de ratafia amb blat de moro, carquinyoli de farro de la Vall de Bianya, greda de fajol)

Pa i aigua Font Vella
Celler: vi negre Sinols Criança
D.O. Empordà
Cafè

Taula Completa

Preu: 31,50€ (IVA inclòs)



Fonda Siqués Restaurant Cal Parent

Av. President Lluís Companys, 6-8
17850 Besalú - Tel. 972 59 01 10

Tapetes de benvinguda
Copa de cava brut
Carpaccio de ceps a la vinagreta de poma
Bolets saltejats amb carbassa
Pebrot del piquillo farcit de trinxat de col, botifarra de perol i bolets de temporada
Caneló d'ànec amb salsa de bolets
Cansalada 18 hores de cocció sobre bolets estofats
Civet de senglar amb bolets
Carpaccio de pinya amb gelat fet a casa i fruits secs
Pa i aigua Font Vella
Celler: vi negre Sinols Criança
D.O. Empordà
Cafè

Preu: 28€ (IVA inclòs)



Restaurant Font Moixina

Paratge de la Font Moixina
17800 Olot - Tel. 972 26 10 00

Petit entrant de temporada
Carpaccio de peu de porc amb fetge gras, oli de pinyons i cruixent de ceba
Melós de vedella al vi negre de l'Empordà sobre llit de patata
Mousse gelada de ratafia i nous

Pa i aigua Font Vella
Celler: vi negre Sinols Criança
D.O. Empordà
Cafè

Preu: 28,50€ (IVA inclòs)



Restaurant Hostal dels Ossos

Ctra. de Santa Pau, km. 2,7
17812 Batet de la Serra (Olot)
Tel. 972 26 61 34

Cullereta de cabell d'àngel amb Serrat d'ovella
Fesols de Santa Pau amb bolets de tardor
Crema de carbassa amb oli de julivert
Tàrtar de bou ecològic de la Garrotxa amb rovellons confitats
Braó de xai amb patata i ceba
Mousse de iogurt de la fageda amb crumble de fajol

Pa de llenya (Forn Rebull)
Aigua Font Vella
Celler: vi negre Sinols Criança
D.O. Empordà
Cafè

Preu: 29€ (IVA inclòs)



Restaurant Oliveras

C/ Pau Claris, 13 - 17850 Besalú
Tel. 972 59 03 92

Tapeta per picar
Patata, carn de perol i fesols de Santa Pau
Calamarsets a la seva tinta amb bolets variats
Filet de xai a la brasa amb timbal d'escalivada
Vaset de textures de delícies de poma amb panses, canyella i full cruixent de fruits secs

Pa i aigua Font Vella
Celler: vi negre Sinols Criança
D.O. Empordà
Cafè

Preu: 28,50€ (IVA inclòs)



Restaurant Cúria Reial

Plaça de la Llibertat, 14
17850 Besalú - Tel. 972 59 02 63

Crema de carbassa amb espurnes fetge gras d'ànec
Lluç a la muselina de mel
Mills fulls de confit d'ànec amb trompetes de la mort
Gratinat de maduixes

Pa i aigua Font Vella
Celler: vi negre Sinols Criança
D.O. Empordà
Cafè

Vaset de crema de llimona i xocolata blanca
Vaset de cacau i filo de trufa de blat de moro

Preu: 31,50€ (IVA inclòs)



Restaurant Ca La Matilde

Ctra. d'Olot, 42
17174 Sant Feliu de Pallerols
Tel. 972 44 42 69

Crema de fesols de Santa Pau amb cruixent de cansalada
Sèpia guisada amb pilotilles de senglar
Galta de vedella guisada amb ceps
Pastís gelat de torró amb reducció de ratafia Russet

Pa i aigua Font Vella
Celler: vi negre Sinols Criança
D.O. Empordà
Cafè i tap de ratafia

Preu: 35€ (IVA inclòs)



Restaurant L'Hostalet

C/ De Vic, 18
17177 Hostalets d'en Bas
Tel. 972 69 00 06

Suquet de patates mores amb cabra de mar i llenegues
Les tres coques d'Hostalets
Galta de porc cuita a baixa temperatura amb compota de poma i naps agre dolços
Sorbet de llimona i romaní, nous i iogurt de llet d'ovella

Pa dels Hostalets
Aigua Font Vella
Celler: vi negre Sinols Criança - D.O. Empordà
Cafè

Preu: 28€ (IVA inclòs)



Restaurant Sant Miquel

Mas Colomer, s/n
17176 Sant Esteve d'en Bas
Tel. 972 69 01 23

Crema de carbassa amb llardons de la mocada cruixent
Paté d'oca en crosta amb amanida
Porcell cuit a baixa temperatura amb salsa de cítrics i cebetes glacejades
Pastisset de xocolata amb gelat de ratafia
Petites bogeries volcàniques (núvol de ratafia, bombó de ratafia, carquinyoli de farro de la Vall de Bianya, greda de fajol)

Pa i aigua Font Vella
Celler: vi negre Sinols Criança
D.O. Empordà
Cafè

Taula completa

Preu: 28,50€ (IVA inclòs)



Restaurant Can Xel

Ctra. de Santa Pau, s/n
17811 Santa Pau (La Cot)
Tel. 972 68 02 11

Sopa de pastor amb tòfona d'hivern
Suprema de lluç amb bolets escabetsats
Melós de vedella amb salsa de ratafia
Gelat de torró amb iogurt de La Fageda i xocolata

Pa i aigua Font Vella
Celler: vi negre Sinols Criança
D. O. Empordà
Cafè

Preu: 30€ (IVA inclòs)



Restaurant L'Alba

C/ Església, 5
17174 Sant Feliu de Pallerols
Tel. 972 44 43 32

Aperitiu - Llesqueta de pa amb llonganissa de Sant Feliu de Pallerols
Arròs cremós de botifarra negra de Ca La Montserrat
Sèpia guisada amb pilotilles de senglar
Postres a escollir

Pa i aigua Font Vella
Celler: copa de vi negre Sinols Criança
D.O. Empordà
Cafè

Preu: 29€ (IVA inclòs)



Fonda Barris

Ctra. de Torelló, s/n
17176 Joanetes
Tel. 972 69 00 64

Coca amb escalivada i anxoves
Patates farcides de carn
Rostit de conill amb pilotilles i bolets
Esponjós de iogurt de la Fageda amb crema de carbassa i mandarina

Pa i Aigua Font Vella
Celler: Vi negre Sinols Criança
D.O. Empordà
Cafè

Mínim 2 persones

Preu: 27,50€ (IVA inclòs)



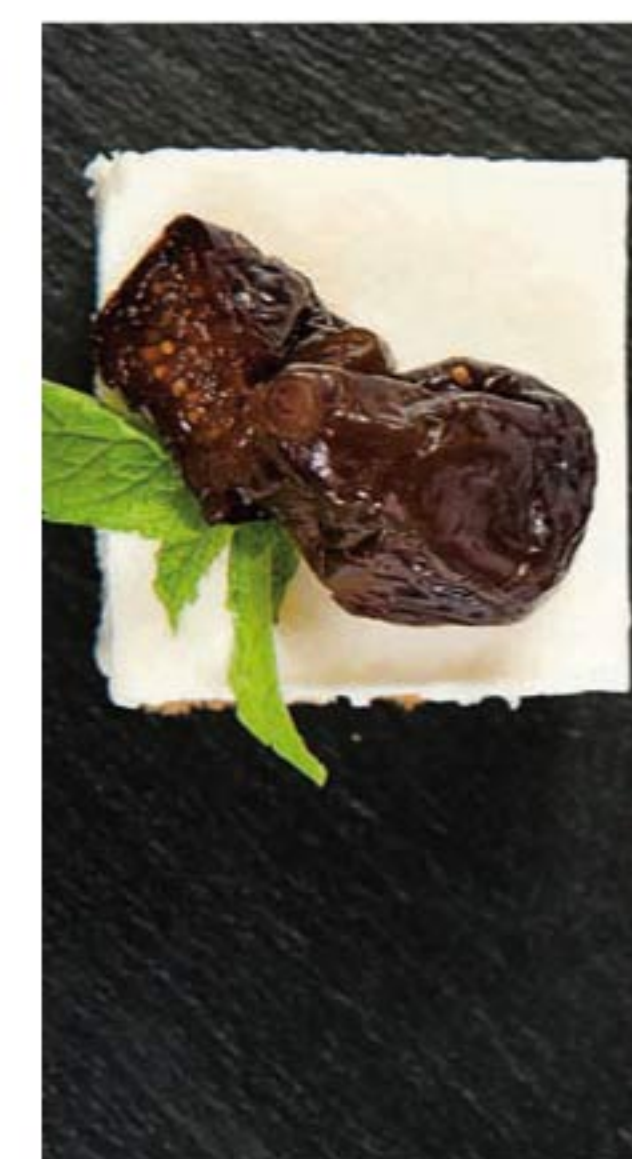
Restaurant Can Morera

Ctra. de Santa Coloma, 10
17178 Les Preses (Vall d'en Bas)
Tel. 972 69 48 02

Simfonia de tardor amb fruita de temporada
Fesolet de l'ull ros amb arengada
Galta de vedella amb salsa de bolets
Gelat de iogurt de la Fageda amb grans de taronja
Tast d'ametlles i avellanes torrades amb foc de llenya

Pa i aigua Font Vella
Celler: vi negre Sinols Criança
D.O. Empordà
Cafè o infusions

Preu: 24€ (IVA inclòs)



Restaurant Cal Sastre

Plaça dels Balls, s/n
17811 Santa Pau
Tel. 972 68 04 21

Aperitiu de benvinguda (copa de cava inclosa)
Crema de carbassa amb vícira i oli de vainilla
Trinxat de col i patata amb botifarra negra
Bacallà amb mel, panses i pinyons
Jarret de xai al forn
Pastís de formatge amb fruits vermells

Pa i aigua Font Vella
Celler: vi negre Sinols Criança
D.O. Empordà
Cafè

Preu: 37,80€ (IVA inclòs)