

28 de maig - 19'00h

Oficina de Turisme de Cal Moliner (Plaça Major, 38 – Banyoles)

Presentació del V Juny gastronòmic amb degustació de tapes elaborades pels membres del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany en base als productes de la cistella de productes i cava Montferran.

3 de juny - 19'00h

Restaurant La Masia (Ctra. circumval·lació, s/n – Porqueres)

Tast de cerveses. Breu introducció a la història de la cervesa, els seus ingredients i la seva elaboració. Es farà una degustació analitzant la seva presència i la forma de servir-les. A càrrec de Ferran Vila, sommelier del restaurant la Banyeta. 100 places.

Per més informació i inscripcions Oficina de Turisme de Cal Moliner. Preu inscripció: 3€. Tel. 972575573 / turisme@ajbanyoles.org

10 de juny - 19'00h

Centre Cívic Porqueres (C/ Mercè Rodoreda, 5 – Porqueres)

Tast de vins i formatges. Xerrada sobre vins i formatges, i introducció al tast de vins i formatges. A càrrec de Ferran Vila, sommelier del restaurant la Banyeta i el Sr. Xavi Baig de la botiga especialitzada en formatges La Noucentista. 150 places.

Per més informació i inscripcions Oficina de Turisme de Cal Moliner. Preu inscripció: 3€. Tel. 972575573 / turisme@ajbanyoles.org

17 de juny - 19'00h

Restaurant Mirallac (Passeig Darder, 50 – Banyoles)

Combinats i música. Dissertació sobre el món dels combinats i degustació de còctels acompanyats del seu tipus de música. A càrrec de Ferran Vila, sommelier del restaurant la Banyeta. 30 places.

Per més informació i inscripcions Oficina de Turisme de Cal Moliner. Preu inscripció: 3€ - Tel. 972575573 / turisme@ajbanyoles.org

24 de juny - 20:30h

Puntal d'Arts, La Incubadora de Banyoles

Cantatataula. Un sopar en què es canta al vi, als plats i a l'alegria de viure, mentre el públic menja, beu i també participa dels cants. Sopar d'obertura de l'(a)phònica 2009. 80 places.

Per més informació i reserves: Oficina de Turisme Cal Moliner de Banyoles i al web www.aphonica.banyoles.org/

Durant el festival (a)phònica

Restaurants del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany

"L'(a)rtista al plat". Els cuiners dels restaurants del Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany tornen a provar acords i textures per tal d'harmonitzar els plats preferits de vuit artistes que participen a l'(a)phònica.

Per més informació: www.plaestany.cat/grupgastronomic

Organitza



Restaurants

La Cisterna
Avda. Països Catalans, 36
BANYOLES - 972 581 356

La Banyeta
Ctra. Girona - Banyoles km. 11
PALOL DE REVARDIT - 972 594 193

Can Roca
C/ Carles Fortuny, 1
ESPONELLA - 972 597 012

La Formiga
C/ Carreras Candi, 6
PORQUERES - 972 575 071

La Barretina
Plaça Major, 28
ORFES - 972 560 280

Mirallac
Passeig Darder, 50
BANYOLES - 972 571 045

La Masia
Ctra. Circumval·lació, s/n
PORQUERES - 972 570 005

Can Xabanet
Plaça del Carme, 24-27
BANYOLES - 972 570 252

Productes/ors

Oli d'oliva extra verge Mas Auró
Mas Auró - 972 597 144

Conill de Banyoles
Conill de Banyoles - 972 597 302

Bou Novell Sant Mer
Carns Trias - 972 573 474

Les hortalisses ecològiques d'en Juli
Ufana Ecomercats - 972 582 907

Tortada d'ametlla de Banyoles
Pastisseria Boadella - 972 570 515

Bon Xai
Carns Trias - 972 573 474

Cervesa Atlètica
La Banyeta - 972 594 193

Mel
Ajuntament de Crespià

All
Ajuntament de Cornellà del Terri

Carbassa
Ajuntament d'Espionella

Mongets Banyolins

Patrocina



Costa Brava
Pirineu de Girona



Consell Comarcal
del Pla de l'Estany



Ajuntament
de Banyoles



AJUNTAMENT
DE PORQUERES
Àrea de Promoció
Econòmica

Col·labora



caràcter natural

v juny gastronòmic
del pla de l'estany

del 29 de maig al 28 de juny

LA BANYETA - Ctra. Girona - Banyoles km. 11 - PALOL DE REVARDIT - 972 59 41 93

Tapes

Gel d'ànxova i CO, d'olives
Foie fumat al cacau
Xips de plàtan i tenduri
Verat, gerds i vainilla

Entrant

JUNY: síndria, tomàquet, caviar, alfàbrega, Kopi i gamba

Primer

Conill de Banyoles i escamarlans en freds

Segon

Magret d'ànec a baixa temperatura, rossinyols i festucs

Postres

Crema, llima, pinya, litxis i flors

Celler

D.O CAVA - MARIA CASANOVAS - BRUT ESPECIAL - RESERVA ORIGINAL
AOC ALSACE - GINGLIGER 1996
AOC CHATEAUNEUF DU PAPE - DOMAINE PIERRE ANDRE 2001

Preu: 39,50 € ; (59,65 € amb maridatge)

LA FORMIGA - C/ Carreras Candi, 6 - PORQUERES - 972 57 50 71

Tapa

Canapè de benvinguda

Primer

Amanida ecològica d'en Juli amb formatge de cabra

Segon

Filet de vedella de Sant Mer al pebre verd

Postres

Postres a escollir

Preu: 35,00 €

MIRALLAC - Passeig Darder, 50 - BANYOLES - 972 57 10 45

Entrant

Còctel Mimosa amb cabdells de bacallà

Primer

Milfulles gratinat de carbassó amb formatge de cabra del Pla de l'Estany

Segon

Filet de vedella de Sant Mer a la brasa de carbó amb ceps i rossinyols

Postres

Copa de fruites vermelles amb crocant i cremós de canyella

Celler

VI NEGRE: D.O. SOMONTANO; ENATE. CRIANZA 2003

Preu: 35,00 € amb vi i cafè

LA MASIA - Ctra. Circunval·lació, s/n - PORQUERES - 972 57 00 05

Tapa

Carpaccio de magret d'ànec amb mostassa antiga i flocs de parmesà

Entrant

Vieira saltejada amb gambetes i xiitake confitats amb aromes de jardí

Primer

Arròs caldós de calamarsons i salsitxes

Segon

Filet de vedella de Sant Mer, escalopa de foie i pernil serrà

Postres

Galetes de mel de Crespià i ratafia

Preu: 43,00€

LA BARRETINA - Plaça Major, 28 - ORFES - 972 56 02 80

Entrant

Amanida de cogombre amb salsa de mostassa i menta

Primer

Flam de bolets amb vinagreta de verdures agredolces

Segon

Cuixa de xai Bonxai farcida amb prunes

Postres

Pastís de poma

Celler

Aigües, vi de la casa i cafè

Preu: 30,00 €

CAN ROCA - C/ Carles Fortuny, 1 - ESPONELLÀ - 972 59 70 12

Entrant

3 tapes per picar:

Pastís de carbassa de Esponellà amb crema de pèsols

Truita de múrgoles i alls tendres

Botons de vedella de Sant Mer saltats amb fesols banyolins i ceps

Primer

Amanida amb llom de conill de Banyoles en escabetx i flocs de pinya natural, perfumada amb oli d'oliva Mas Auró.

Segon

Espatlla de cabrit amb mel de Crespià i carbassa de Esponellà rostida

Postres

Recuit de drap de llet d'ovella amb cabell d'àngel i pipes de carbassa garapinyades

Celler

ESCUMÓS: D.O. CAVA; MONT FERRAN; BERTA BOUZY

Preu: 34,00 € ; (42,00 € amb maridatge)

LA CISTERNA - Av. Països Catalans, 36 - BANYOLES - 972 58 13 56

Tapes

Faves ecològiques d'en Juli amb peix blau, maionesa d'all de Cornellà del Terri i mel de Crespià

Torrada amb mi-cuit, ous de truita, pinyons i porradell

Tàrtar de llom de conill de Banyoles amb oli extra verge Mas Auró

Entrant

Milfulles de pastís de ceba ecològica d'en Juli, carbassa d'Espionellà i pernil ibèric

Primer

Suprema de salmó guisada amb ceba tendra ecològica d'en Juli, escamarlans, calamarsons i fesols banyolins

Segon

Turnedó de vedella de Sant Mer amb cireres i pinyons

Postres

Solero a la nostre manera: crema de fruita de la passió, gelat de vainilla i làmines d'ametlla torrada

Celler

ESCUMÓS: D.O. CAVA; MONT FERRAN; BERTA BOUZY

VI NEGRE: D.O. CAMPO DE BORJA; COTO DE HAYAS; FAGUS

VI BLANC: D.O. EMPORDÀ; MARTI FABRA; VERD D'ALBERA

DOLÇ: D.O. EMPORDÀ; OLIVER CONTI; MARTA

Preu: 42,00 € ; (55,00 € amb maridatge)

CAN XABANET - Plaça del Carme, 24, 27 - BANYOLES - 972 57 02 52

Tapes

Tapeta de benvinguda amb cervesa atlètica

Entrant

Crema freda de carbassó amb oli extra verge Mas Auró

Amanida de formatge amb vinagreta de mel de Crespià

Lloms de conill de Banyoles escabetxats

Segon

Carré de xai Bonxai rostit amb força alls de Cornellà de Terri

Galta de vedella de Sant Mer al vi ranci

Postres

Sopa de maduixots amb gelat de vainilla

Xocolata

Celler

VI NEGRE: D.O. EMPORDÀ; RIGAU ROS CABERNET SAUVIGNON

Preu: 30,00 € amb vi i cafè

TOTS ELS MENÚS ES FAN A TAULA COMPLERTA