

# ACTIVITATS

## FIRA DEL BATRE 2014

**DISSABTE 26 de juliol**

**Festa de Sant Jaume**

21.00 h Organitza Casal P. Llagosterenc

**DIUMENGE 27 de juliol**

**Durant tot el dia**

Fira d'artesans i brocanters

Trobada de cotxes i motos antigues de Llagostera

Trobada de puntaires

Fira d'art i activitats de l'Escola Municipal d'Art Pere Mayol

Exposició de motors i eines del camp

Exposició de diferents gossos de caça

Passejades amb ponis

**A partir de les 9 h**

Concentració i cercavila de cotxes i motos antigues

**A partir de les 10 h**

Concurs de tallada de troncs

**A partir de les 10 h**

Exposició de tractors antics i recorregut pels carrers del poble

**A partir de les 10.30 h**

Desgorjament de cava i presentació de les xapes

Capella de Panedes i Capella de St. Llorenç

**A partir de les 11 h**

Jocs d'aigua infantils

**A partir de les 11 h**

Jocs tradicionals i toro mecànic

**A partir de les 11 h**

Circuit Aventura i vaca per munyir

**A partir de les 11 h**

Atraccions infantils tradicionals

**Dinars:**

Bar dels Caçadors

Bar de l'Ass. amics motor antic i esportiu

**17.00 h**

Demostració de batre i fer el paller en diferents modalitats

**18.30 h**

Espectacle de cavalls en llibertat a càrrec de

Santi Serra de Sercam Shows

(guanyador del programa Tú sí que vales)

**19 h.**

Cercavila dels gegants de Llagostera amb la Colla Gegantera

**19.30 h**

Exhibició de Castells. Castellers de Terrassa

**20.15 h**

Danses tradicionals catalanes amb l'Esbart Dansaire Fontcoberta

**21.30 h**

Sopar popular i havaneres amb el grup Els Panxuts

Totes les activitats es faran a la zona del Parc de l'Estació i el Passeig Romeu

Durant tot el dia hi haurà servei de bar a càrrec dels Caçadors de Llagostera i de l'Associació d'Amics del motor antic i esportiu.

Col·labora:



Associació Colla Els Companys

elpolltv

LACUSTÀRIA CLÀSSICS



Comercial Miquel Valenti SL · Fusteria Roiba SL · Planxisteria Miquel · Joan Oliveras 47 SL · Alameda Forest · Gestronica/instal·lacions Rufi-Redstrudis

# CUINA DEL BATRE

JORNADA GASTRONÒMIQUES DE LLAGOSTERA  
Del 17 al 27 de juliol de 2014



Il·lustració i disseny: Marc Ortín

Organitza:



AJUNTAMENT DE LLAGOSTERA



Amb el suport de:



Diputació de Girona



Consell Comarcal del Gironès



Organitza:



AJUNTAMENT DE LLAGOSTERA

Amb el suport de:



Diputació de Girona



Costa Brava  
www.costabrava.org



Consell Comarcal del Gironès

# FIRA DEL BATRE

LLAGOSTERA, 27 DE JULIOL DE 2014  
AL PARC DE L'ESTACIÓ

CUINA DEL BATRE



Il·lustració i disseny: Marc Ortín

#visitallagostera  
Visitallagostera.com  
Llagostera.cat

# RESTAURANTS CUINA DEL BATRE 2014

## Restaurant Ca la Maria

Ctra. C-65 km8  
972 83 13 34

### Menú degustació, tots els plats

Piruleta de tomata de pera  
Rull d'amanida de pasta  
Pa amb tomata i fuet amb cullera

Amanida de mongetes verdes, tomata,  
formatge emporità i alfàbrega  
Vichyssoise de carbassó amb gamba de Palamós  
Terrina de foie de mar amb melmelada d'albergínia

Peix d'escata amb suquet de mongetes  
Caneló de xai de Cal Pauet rostit amb  
paella de forment escairat

Llet merengada  
Ferrero Rocher

Pa, cafè i llaminadures

Cigonyes negre Castell de Peralada o  
STARS cava Castell de Peralada

**Preu** 45€ tot inclòs

## Restaurant Can Panedes

Ctra. Sant Feliu a Girona C-65, km. 12  
972 83 03 56

### Primers a escollir

Gambes mitjanes a la planxa  
O calamarsets de l'Andalusa amb amanida  
i romesco

### Segons a escollir

Rap a la planxa amb verdures al grill  
O Magret d'ànec a la brasa amb verdures al grill

### Postres

Viatge a l'Havana amb sorbet gelat de llimona, llima  
verda natural, menta fresca i Rom Barceló Añejo "fet a  
casa" o coulant de xocolata negra amb gelat de vainilla,  
fruits vermells del bosc i crema de xocolata blanca al  
coco.

Vi blanc Jardins de Perelada  
O Cava Rosat brut de Perelada

**Preu:** 30€ persones  
**Mínim 2 persones**

## Restaurant Can Cassoles

C. Pau Casals, 27  
972 83 07 02

### Entrants a escollir:

Saltat de calamars i ceba confitada  
Amanida de formatge de cabra amb oli de fruits  
secs i compota de poma  
Raviolis de galta de vedella amb salsa de bolets

### Segons a escollir:

Conillet a la brasa  
Platillo de peus de porc amb boques  
Rapet al forn amb les seves patates

### Postres de la casa

Vi Jardins (Castell de Peralada)

Pa, aigües, postres i cafè

**Preu:** 22€ ( IVA inclòs)

## Restaurant El Carril

Passeig Romeu, 2  
Tel. 972 83 01 41

### Entrants a escollir:

Amanida de llagostins amb alvocat i vinagreta  
de llimona  
Carpaccio de peus de porc amb encenalls de  
botifarra negra i oli d'avellanes  
Tàrtar de bacallà i escalivada al pesto

### Segons a escollir:

Entrecot de vedella de Girona a la brasa o al  
pebre verd amb patates al caliu  
Platillo de sípia amb carxofes  
Corball salvatge a la planxa amb salsa romesco i  
patates panadera

Pastis Tiramisú

Vi Jardins de Perelada  
Aigua, pa i cafè

**Preu** : 20 € ( IVA inclòs)

## Restaurant Cal Degollat

C. Sant Feliu, 55  
972 83 11 25

### Entrants a escollir

Figues amb encenalls de roquefort, mel i nous.  
" Un plat molt del temps, amb figues fresques"

Esqueixada de bacallà amb filets d'anxoves  
" un plat molt refrescant ..."

Carpaccio de tomata amb pernil ibèric i formatge fresc  
"tomata", ceba confitada , pernil ibèric, formatge fresc....

### Segons a escollir

Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició  
O bacallà a la mouselina d'all.

### Postres

Gelat de vainilla amb caramel de pera  
O Coulant de xocolata amb sorbet de mandarina

Pa, aigües minerals  
Vi D.O. Empordà  
o Cava Brut Perelada

**Preu** 22,00 € (IVA inclòs)

## Restaurant Mas Roure

Ctra. de Vidreres a Sant Feliu, s/n  
Tel.972 83 12 02

Començarem amb un xarrup de sopa freda de pa amb  
tomàquet i el nostre toc d' alfàbrega  
Seguim amb tempura de verdures i llagostins amb la nostra  
salsa romesco  
Per acabar els primers, unes gambes mitjanes de Palamós a  
la planxa amb escames de sal marina

Com a plat principal, els donem a escollir entre el bacallà  
confitat amb salsa de formatge del Mas Alba i llàgrimes de  
pesto o La nostra espatlla de xai desossada, cuinada a baixa  
temperatura amb salsa del seu rostit

Per postres un gaspatxo de préssec de vinya amb bola de  
gelat de iogurt i taronja

### Celler

Celler Perelada, Cigonyes (D.O. Empordà)  
Celler Perelada, Cigonyes (D.O. Empordà)  
Cava Perelada Brut Nature  
**Preu:** 39€ IVA inclòs (preu per persona)

## Restaurant Taverna d'en Pou

Pau Casals, 5  
Tel. 972 83 21 03

Tapa de pop a la gallega

### Entrants a escollir

Amanida de tomata de Montserrat amb  
formatge de cabra i vinagreta d'anxoves  
o crema de carbassó freda amb entrevancs de  
llagostins i pernil

### Segons a escollir:

Bacallà fregit amb romescada i wok de carbassó  
o mar i muntanya de pollastre amb gambes.

### Postres

Iogurt ecològic amb confitura de figues  
o batut de meló amb llima i menta fresca

Inclou: vins de l'Empordà i cafè

**preu:** 22€ IVA inclòs

## Restaurant Ca l'Artau

Ctra. de Llagostera a Caldes de Malavella, km 5  
Tel. 972 83 05 38

### Primers a escollir:

Coca de ceba confitada al vermut amb  
carxofes i llagostins  
Caveta de porc cruixent amb xipirons,  
melmelada de ceba i all i oli de taronja.  
Wok de verdures de temporada amb tomàquet  
confitat i mozzarella de búfala.

### Segons a escollir

Lluç de palangre amb cloïsses de carril i arròs  
cremós de gambes  
El nostre arròs caldós amb boques de cranc i conill

Bif de bou a la brasa de carbó

### Postres de la carta

Pa, aigua i vi.

**Preu** 25 € IVA inclòs

## Restaurant Els Tinars

Ctra. de Sant Feliu a Girona, km 7,2  
Tel. 972 83 06 26

### Menú degustació

TÀRTAR DE TONYINA vermella, gingebre, soja, wasabi,  
guacamole i arròs cruixent

DAUS cremosos de brandada de bacallà, ametlla, tomàquet  
dolç i alfàbrega

CANELONS fins de parmesà, tòfona blanca d'estiu i bolets  
de temporada

PEIX del dia a la brasa de carbó

LLOM de bou gallec a la brasa,  
boles de patata cremosa, gruyère  
i bolets de temporada

PINYA, llimona, menta i iogurt

XOCOLATA 100%. Bunyol calent, cremós, Brownie,  
bombó gelat i sorbet

### Celler

CIGONYES blanc, rosat o negre  
D.O. Empordà  
STARS Brut Nature  
Castell de Perelada  
Aigua mineral  
Cafè i Petit Fours

**Preu:** 80,00 € I.V.A. inclòs

