

## SETMANA SANTA 2014

Activitats

### DIUMENGE, 13 D'ABRIL

#### BENEDICCIÓ DE RAMS

(Tot seguit, celebració de la Missa)

Lloc: Terrassa de l'Església

Hora: 10.45 h

### DIJOUS SANT, 17 D'ABRIL

#### SORTIDA DELS MANAIES PER FER EL LLIURAMENT DEL PENÓ

Penonista: Francisco Sánchez Caballero

Lloc sortida: Davant de l'Estació.

Hora: 19.30 h

### CELEBRACIÓ DE LA CENA DEL SENYOR

Lloc: Església Parroquial

Hora: 20 h

### REPRESENTACIÓ D'ESCENES DE LA PASSIÓ

SANT SOPAR (Plaça del Mercat) / LA CAPTURA

(Carrer Processó cantonada carrer Olivareta) /

EL JUDICI D'HERODES (Plaça Llibertat) / LA

NEGACIÓ DE PERE I EL JUDICI DE PILAT

(Plaça del Castell)

Hora: 21 h



### DIVENDRES SANT, 18 D'ABRIL

#### VIA CRUCIS

Lloc: Església Parroquial

Hora: 11 h

### CELEBRACIÓ DE LA PASSIÓ DEL SENYOR

Lloc: Església Parroquial

Hora: 18 h

### PROCESSÓ

Sortida i arribada a la plaça del Castell. Durant la Processó es donarà continuïtat a les escenes de La Passió amb final a la plaça del Castell amb La Crucifixió.

Lloc: Carrers del poble

Hora: 21 h

### DISSABTE, 19 D'ABRIL

#### VETLLA PASQUAL

Lloc: Església Parroquial

Hora: 22 h

### DIUMENGE, 20 D'ABRIL –

#### PASQUA DE RESURRECCIÓ

#### MISSA SOLEMNE

Lloc: Església Parroquial

Hora: 10.45 h

### DILLUNS DE PASQUA, 21 D'ABRIL

#### XXXIII TROBADA SARDANISTA "APLEC"

Lloc: Pl. Catalunya

Hora: 17 h

DEL 10 AL 22 D'ABRIL DE 2014

# CUÏNA DELS MANAIES

CUÏNA D'INSPIRACIÓ ROMANA  
LLAGOSTERA



Col·laboren:  
Parròquia de Llagostera · Llagostera en flor · Gestrònica · Grup Ball Actiu Casino Llagosterenc · Comissió organitzadora dels actes de Setmana Santa

ORGANITZA:



COL·LABORA:



ORGANITZA:



COL·LABORA:



13 D'ABRIL DE 2014

# VII MERCAT ROMÀ DE LLAGOSTERA

## SETMANA SANTA

DEL 13 AL 21 D'ABRIL

ESCEPES DE LA PASSIÓ, PROCESSÓ СЕПТЕПÀРІА...



ORGANITZA:



COL·LABORA:



# VII MERCAT ROMÀ

13 D'ABRIL DE 2014

## ACTIVITATS

Tot el dia **Mercat romà**

Tot el dia **Campament romà i activitats de la tropa**

Tot el dia **Escola de gladiadors** (“Drakonia”)

Tot el dia **Passejades amb burros i ponis**

Tot el dia **Atraccions romanes**

Tot el dia **Exposició d'aus rapinyaires**

**Després de la missa** **Visita al campanar**

**10.45** **Concentració i desfilada de manaies**

**11.00** **Cercavila musical “Festinamus”** (inici: Plaça del Castell)

**11.30** **Espectacle d'humor “Gladiadors”** (“Circolate”)

**12.00** **Dansa tribal** (“La fada verda”)

**12.00** **Taller d'estampacions romanes**

**12.30** **Lluita d'exhibició de gladiadors** (“Drakonia”)

**13.00** **Espectacle de falconeria** (“Acariciant l'aire”)

**13.45** **Dansa tribal** (“La fada verda”)

**Itinerants** **Desfilada de manaies / Cercavila musical “Festinamus”** (“Drakonia”)

**Esclavista Caius Magnus** (“Drakonia”) / **General Cutrius i soldat** (“Circolate”)

Durant tot el dia hi haurà servei de bar i restaurant dins el mercat

**17.00** **Cercavila musical “Festinamus”** (inici: Pl. del Castell)

**17.30** **Dansa tribal.** (“La fada verda”)

**18.00** **Espectacle màgic** (“Mag Iber”)

**18.30** **Espectacle de lluita de gladiadors** (“Drakonia”)

**19.00** **Espectacle de falconeria** (“Acariciant l'aire”)

**19.30** **Desfilada de manaies**

**19.45** **Espectacle d'humor i malabars “Al i gual”** (“Circolate”)

**20.00** **Cercavila musical “Festinamus”** (inici: Pl. del Castell)

**20.15** **Dansa “vanos i swing de foc”** (“La fada verda”)

**20.30** **Tornada de manaies al campament**

**20.45** **Bacanal “d'aqua mulsa”** (hidromel)

**21.00** **Espectacle de foc** (“Drakonia”)

**Itinerants** **Cercavila musical “Festinamus” / Druida i ajudant** (“Circolate”) / **Esclavista Caius Magnus** (“Drakonia”) / **Desfilada de manaies / Cercavila musical “Festinamus”**

Totes les activitats es faran al nucli antic de Llagostera. Els espectacles es faran a la Plaça del Castell excepte els itinerants.

## ΜΕΝÚΣ CUINA DELS ΜΑΡΙΑΙΕΣ

### RESTAURANT CA LA MARIA

Ctra. C65, km8 · Tel. 972 831 334

**Menú degustació (tots els plats):**

Musclos de roca amb olives negres **LECURET  
NIGRAE**

Timbal de carbassa amb formatge emporità de Mas Marcè **DOPEC VARIUSTIMBALE**

Pèsols ofegats amb sepiones **SUMERSI PISORUM**  
Cassola de peix de roca amb porros **SAXATILES  
CASSEROLE**

Xai amb menta i picada **AGNUS DEI CUM MENTAM  
ET CONCIDERUNT**

Flam de fruita seca i mel **NUCES ET MELLE EU**

Crema de garrofes amb gelat de canyella **CAROB ULTRICES CINNAMOMUM**

**Vi Cigonyes o cava Stars Castell  
de Perelada  
Pa, aigua i cafè**

**Preu: 45€** (IVA inclòs)

### RESTAURANT MAS ROURE

Ctra. de Vidreres a Sant Feliu, s/n · Tel. 972 831 202

Carpaccio de lluernia amb oli d'oliva verge i herbetes de Sant Grau **FENESTRA CARPACCIO**  
Platillo de faves i pèsols de la Vall d' Aro com feia l'avi Ventura **FAVARUM ET PISARUM**

**Plat principal:**

Peu de porc desossat i farcit de botifarra negra amb salsa de carn i vi dolç **PEDITUM  
PORCINA**

**Postres:**

logurt del Pastoret amb compota de poma i mel **BUTYRUM PASTOREUMT**

**Celler Perelada, Jardins (D.O. Empordà)  
Aigües i cafè**

**Preu: 35€** (IVA inclòs)

### RESTAURANT EL CARRIL

Passeig Romeu, 2 · Tel. 972 830 141

**Entrants (a escollir):**

Amanida d'espinacs, pera, formatge i codony amb vinagreta de mel **SPINACH, PIRUM ET  
COTOPEUM CASEUM**

Hummus amb oli de tòfona i torradetes **HUMMUS AMB OLÍ DE TÓFONA I TORRADETES**

Carpaccio de peus de porc amb encenalls de botifarra negra i oli d'avellanès **CARPACCIO  
UNGULAE**

**Segons (a escollir):**

Entrecot de vedella a la brasa o amb salsa de ceps amb ceba escalivada **SIRLOIN RHONCUS  
DIGNISSIM BOLETUS**

Suprema de lluç amb reducció de garnatxa i fruita seca **SUPREMUM HAKE**

Pollastre de pagès amb salsafins **CUM QUIS  
DOLOR SALSIFIES**

**Postres:**

Panna cotta a l'aroma de menta **PARIS PANNA  
COTTA MINT**

**Vi de l'Empordà  
Aigua i cafè**

**Preu: 21€** (IVA inclòs)

### RESTAURANT CAN PANEDES

Ctra. Sant Feliu a Girona, km 22 · Tel. 972 83 03 56

**Entrant:**

Gambes llagostineres XL a la planxa **XL VARIUS  
RHONCUS SQUILLA**

**Segon:**

Rap fresc a la planxa amb verdures i romesco **RAP AINET ODIO ET BUXUS**

**Postres (a escollir):**

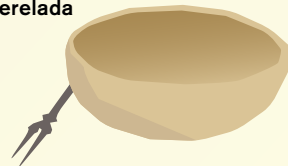
Sorbet gelat de llimona amb llima verda, menta fresca i toc romà **SORBETUM LEMON**

Grana seca amb carquinyolis i moscatell **POMUM SICCU**

Mató fresc amb figues confitades **CASEUS ET  
FICUS**

**Cava Stars Brut de Perelada  
Cafes o infusions**

**Preu: 30€** (IVA inclòs)



### RESTAURANT CA L'ARTAU

Ctra. de Llagostera a Caldes de Malavella, km 12  
Tel. 972 830 538

**Entrants (a escollir):**

Cassoleta de faves amb marisc i peix de la costa **FABA M CASSEOLE**

Amanida d'aus de cacera amb fruita de temporada i vinagreta de mel **AVEM VEPANDI  
ACETARIA**

Pasta fresca d'espelta, mandonguilles de pollastre i salsa de iogurt **PASTA ET PULLUM**

**Segons (a escollir):**

Porcell al forn de llenya amb fruita seca i la seva salsa de vi i herbes **PORCELLANA CLIBANO**  
Cèrvol estofat amb olives, castanyes i aroma de poníol **CERVUS PULMENTUM OLIVARUS**  
Orada a la brasa amb fonoll i crema cebada a l'anet **AUREA RHONCUS ANETHI**

**Postres de la carta**

**Vi  
Cigonyes Castell de Perelada  
Aigua i cafè**

**Preu: 21€** (IVA inclòs)

### RESTAURANT CAN CASSOLES

C. Pau Casals, 27 · Tel. 972 830 702

**Entrants (a escollir):**

Carxofes a la brasa amb cruixent de pernil i oli de garum **RHONCUS CUM CALAMISTRATUS**  
Escabetx de guatlles amb dàtils i olives **MARINATED ALTERO**

**Segons (a escollir):**

Popets de roca a la brasa amb oli d'herbes **RHONCUS POLYPUS**  
Cuixa d'ànec rostida amb prunes i poma **FEMUR ANATIS SIGNUS**

**Postres (a escollir):**

Flam d'ou amb codony, figues, formatge i mel **OVA CUSTARD CUM MELLINO**

Pomes al forn amb orellanes, panses i pinyons **POMUM CLIBANUM**

**Vi  
Cigonyes Castell de Perelada  
Aigua i cafè**

**Preu: 22€** (IVA inclòs)

### RESTAURANT CAL DEGOLLAT

C. Sant Feliu, 55 · 972 831 125

**Entrants (a escollir):**

Pèsols i carxofes amb pernil i aroma de menta **PISARUM ET ARTICHOKEs**

Amanida de nous i formatge fresc marinat amb espècies i vinagreta d'anxoves **ACETARIA CUM  
NUCES ET CASEUM**

**Segons (a escollir):**

Braó de xai al forn amb espècies **RHONCUS  
AGNUS**

Llobarro fornejat amb verduretes **BASS COCTUM  
VEGETABILUM**

**Postres (a escollir):**

Bescuit de poma amb canyella i nous **CURABITUR LECTUS LIGULA**

Mel i mató **MELLIS RICOTTA**

**Vi Cigonyes Castell  
de Perelada  
Aigua i cafè**

**Preu: 22,50€** (IVA inclòs)

### RESTAURANT ELS TINARS

Ctra. de sant Feliu a Girona, Km. 7,2  
Tel. 972 83 06 26

AMANIDA DE FAVETES, PÈSOLS, carxofes, espàrrecs i menta amb oli de tòfona negra **ACETARIA VEGETABILUM**  
PETIT MAR I MUNTANYA de peu de porc, llobregant blau i allioli de poma **MONTES ET MARE  
PEDESUILLA ET LOCUSTA**

PEIX del dia, segons mercat, a la brasa de carbó amb el seu pil-pil **RHONCUS DIE PISCIMUM**  
ESPATLLA DE CABRIT rostida amb el seu suc, formatge de cabra i verduretes de temporada **HUMERUM ET AGNI**

BRAÇ GELAT de maduixes amb nata, vainilla, un toc de Mòdena i pebre negre mòlt **FRAGUM  
CONGELATA BRACHIUM**

**Vi blanc, rosat o negre Cigonyes Castell  
de Perelada  
Cava Stars Castell de Perelada  
Aigua mineral  
Cafè i petits fours**

**Preu: 70€** (IVA inclòs)