

XIX Tardor Gastronòmica de Pineda de Mar

del 28 d'octubre al 13 de novembre

11 restaurants: Can Formiga, Can Gil, Massamare, Pepet, La Cantonada, Mas Pi, Diagonal, Casa Martin, K-Pi, Domèstic i La Cuina d'en Manel, faran plats on el protagonista es el bolet, la carxofa, la castanya, la carn de caça i el moniato.

ACTIVITATS DE LES JORNADES

Exposició d'aquarel·les i il·lustracions de tardor

De Carla Garcia Durlan. Al Restaurant Diagonal

Exposició de llibres i Guia Gastronòmica

A la Biblioteca Serra i Moret
Del 28 d'octubre al 13 de novembre

Exposició de panells

A les Pastiseries: Sant Jordi, Bombonet, Bosch i Mallol
L'1 de novembre

Cicle d'espectacles de Tardor

Al Centre Cultural de Pineda de Mar · www.ccrpineda.com

Passejada Taller per el Corredor del Montnegre

Per descobrir bolets i fruits del Maresme
22 i 23 d'octubre i 5 i 6 de novembre
(Toni Herrero: Tel. 93 763 08 58)

Tardor Solidària "Somriure per Somàlia"

Fira d'intercanvi, actuacions, risoteràpia, xerrades, col·loquis, tasts populars, vermut solidari...
22 i 23 d'octubre
(Angel Sánchez: Tel. 635 666 265 · Facebook: Gong Pineda)

Exposició d'olis "La Tardor"

Maria Pilar Lloveras · Cafeteria Ikebò

Venda de verdures i fruites de Tardor

Cooperativa de Pagesos de Pineda de Mar
Carretera Nacional-II

SUPLEMENTO GASTRONÓMICO
Gourmet's
EL PERIÓDICO DE CATALUNYA



ORGANITZACIÓ:



Nova Associació de Restauradors
de Pineda de Mar

COL·LABORACIÓ:



Ajuntament
de Pineda de Mar



Informàtics de l'Ajuntament

La Cuina de l'Anna

www.pinedademar.org

Impremta Rodríguez - Pineda de Mar

19^{es} Jornades gastronòmiques de TARDOR

del 28 d'octubre
al 13 de novembre de 2011
a Pineda de Mar

Can Formiga

C. Església, 104 · Tel. 93 767 17 35

1r Menú 30,50€ (IVA inclòs)

Entrant i vaset de vi novell

Primers plats a escollir:

Mi-cuit d'ànec amb pastís de codony i coulis de gerdos

Roast beef de vedella amb botons de pinatells, rovellons i chutney de prunes seques amb avellanes i curri

Crema calenta de moixernons i verdures de Pineda

Amanida de tardor amb fruits secs, castanyes i encenalls de pernil de bodega amb vinagre de mel i oli de trufa blanca

Segons plats a escollir:

Entrecot amb rovellons del Maresme a la brasa amb patata gratin i allioli

Estofat de perdiu amb mongetes del ganxet i llenegues

Suquet de bacallà amb siurenys i gambes

Civet de senglar macerat amb vi Marfil Negre d'Alella, guisat amb trompetes de la mort

Postres especials de la Tardor Gastronòmica:

Tartes, gelats i xarrups

Vi Marfil d'Alella i caves Parxet

Cafè inclòs

2n Menú 21€ (IVA inclòs)

Primers plats a escollir:

Esparrecat de botifarra del perol amb bolets

Amanida de formatge tendre amb bolets fregits

Saltat de petites vieires amb bolets

Crema de bolets amb verdures

Segons plats a escollir:

Llaminera de porc amb crema de bolets i pastís de moniato

Cassoleta de conill amb mandonguilles i siurenys

Fesolets menuts de collita amb botifarra de bolets

Pollastre de pagès rostit amb rovellons

Postres especials de la Tardor Gastronòmica:

Vins novells catalans

Cafè inclòs

Massamare sandvitxeria

Av. Montserrat, 4 · Tel. 93 762 58 22

Croquetes de calamar i trompetes.....	5,50 €
Bombes de moniato, carn i bolets.....	6,20 €
Sandvitx de formatge fresc, codony, nous i canonges.....	4,20 €
Sandvitx de foie caramel·litzat, figues i germinats.....	6,50€
Pizzeta de bolets, botifarra i pernil ibèric.....	7,30€
Coca gratinada de bolets escabetsats i guafles amb havarti.....	7,50 €
Coulant de xocolata blanca, mandarina i ametlles torrades.....	4,50 €

Diagonal

Av. Montserrat, 19 · Tel. 93 767 15 02

Crema de carbassa amb llagostins i galeta de parmesà.....	6,85€
Saltat de carxofes i bolets amb pernil de guineu.....	8,95€
Timbal de bolets, botifarra negra i mongetes.....	7,85€
Arròs de tardor amb guafles i carxofes (mín. 2 Persones).....	Per pers. 12,50 €
Civet de cervol amb puré de castanyes.....	12,85€
Entrecot de vedella amb jabugo i festival de bolets.....	13,85€
Bacallà a la graella amb escalivada, i tomàquet amb aroma d'alfabrega.....	13,85 €
Cua de rap al forn amb rovellons, carxofes i gambetes.....	14,75 €

Mas Pi

Ctra. N-II, km 671,6 · Tel 93 767 15 68

Arròs caldós amb ceps i bacallà.....	11,90 €
Pastís de bolets i gambes amb oli de nous.....	9,90€
Canelons de cervol amb poma confitada.....	8,90€
Amanida de fruits del mar i rossinyols.....	9,90€
Magret d'ànec agredolç amb raïm i pinçons.....	14,50€

Can Gil

C. Puntaires, 9 · Tel. 93 767 16 57

Caldereta de bolets, ànec confitat amb ceba i tomàquet

Caldereta de senglar estofat amb bolets

Caldereta d'estofat de vedella amb bolets

Caldereta pinedenca

(moniatos, ceba, galtes, bull blanc i bull negre)

Caldereta de marisc i bolets

(escamarlans, musclos, cloïsses i bolets)

Caldereta de cigrons, bolets, bacó, ceba i xoriço

Caldereta gallega (mongetes, grelos, porc, xoriço i col)

Caldereta de moniatos amb bolets, botifarró, xoriço i sobrassada.

Preu per caldereta 11 €

Pepet

Av. Montserrat, 43 · Tel. 93 767 17 41

Saltat de bolets amb foie..... 18€

Canelons de bolets..... 9€

Assortit de bolets arrebossats al rocafort..... 14€

Arròs de muntanya amb conill, rossinyols de pi i trompetes de la mort..... Per pers. 17€

Bacallà al forn amb rovellons..... 16€

Medallons de filet de vedella amb crema de rossinyols 21€

La Cantonada

C. Església, 2 · Tel. 93 762 12 50

Saltat de rovellons a l'estil Cantonada..... 9,90€

Rovellons amb papada de porc confitada..... 13,90€

Niu de rovellons cobert amb gambes vermelles..... 16,50€

Remenat de botifarra negra amb rovellons..... 11,50€

Arròs cremós de guafles i rovellons (mín. 2 Pers)..... Per pers. 14,00€