

07/10/2020

Les Jornades Gastronòmiques 'La Poma a la Cuina' resisteixen la COVID-19



Aquest matí s'ha presentat la quinzena edició de les Jornades Gastronòmiques «La Poma a la Cuina» de Torroella de Montgrí i l'Estartit, que se celebraran aquest mes d'octubre en un intent de contribuir a la nova normalitat i ajudar a la dinamització econòmica local. No es portaran a terme els actes complementaris habituals, com el concurs popular de pastissos o el showcooking, però els restaurants participants mantindran ben obertes les seves portes, amb totes les mesures sanitàries i de seguretat reglamentàries, per oferir a tothom noves creacions culinàries que tenen a la poma com a element central. En aquest sentit, organitzadors i participants estan segurs que, malgrat el context, les jornades tornaran a ser un èxit i ajudaran a difondre el potencial gastronòmic de Torroella i l'Estartit i les qualitats d'un excel·lent producte de proximitat, com és la poma.

La poma'20 a la cuina

XV edició
Jornades Gastronòmiques

De l'1 al 31
d'octubre

TORROELLA DE MONTGRÍ
L'ESTARTIT

Sent el batec de la terra!

Restaurants
▼

A Torroella

PICASSO

A l'Estartit

ALBA

CAN DALFÓ

CLUB NÀUTIC ESTARTIT

LA PALMERA

MEDES II

*Menús i selecció
de plats a la carta
basats en la poma*

Més informació a:

Estació Nàutica l'Estartit - Illes Medes
Tel. 972 75 06 99 · www.enestartit.com

Oficina de Turisme
Tel. 972 75 19 10 · www.visitestartit.com



ESTACIÓ NÀUTICA ILLES MEDES



Ajuntament de
Torroella de Montgrí



Entitat Municipal
Descentralitzada de l'Estartit



CONSELL COMARCAL
DEL BAIX EMPORDÀ



Generalitat
de Catalunya



PERALADA



girona

Les jornades estan organitzades per

l'Estació Nàutica Estartit-Illes Medes amb la col·laboració de l'Ajuntament de Torroella de Montgrí, l'EMD de l'Estartit, IGP Poma de Girona i Celler Castell de Peralada. Els restaurants que hi participen enguany són: Picasso (Torroella de Montgrí), Alba, Can Dalfó, Club Nàutic Estartit, La Palmera i Medes II (L'Estartit).

La presentació de les jornades s'ha portat a terme a l'exterior, per facilitar l'adopció de mesures anticovid, a la Plaça de l'Església de l'Estartit. S'ha escollit aquest emblemàtic escenari amb motiu de l'inici de l'any del centenari de la darrera remodelació de l'Església de Santa Anna.

L'acte ha comptat amb la participació d'una representació dels restauradors participants i una àmplia representació institucional: Marc Calvet, 1r tinent d'alcalde de l'Ajuntament Torroella de Montgrí; Francesc Ferrer, president de l'EMD de l'Estartit; Joan Manel Loureiro i Xavier Dilmé, president i vice-president del Consell Comarcal del Baix Empordà; Narcís Coll, president de la Junta Rectora Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter i Antoni Murray, president de l'Estació Nàutica l'Estartit - Illes

Medes.

Tots els menús elaborats pels restauradors tenen la poma com a protagonista, sigui com a entrant, acompanyament, plat principal o postres, i ho han fet a preus molt continguts tenint en compte la qualitat de les propostes, que oscil·len entre els 28 i els 39 euros.

Cal tenir en compte, a més, que la poma es troba en aquesta època de l'any en plena recol·lecció i, per tant, en el seu millor moment per degustar-la. D'altra banda, les jornades ofereixen una excel·lent oportunitat d'acostar-se a Torroella i a l'Estartit i gaudir de la seva àmplia oferta de serveis culturals i d'oci, especialment vinculats al turisme actiu, natura i cultura, aprofitant, alhora, la bonança de temps que encara ens acompanya en aquesta època de l'any.

La poma '20 a la cuina

XV edició

Jornades Gastronòmiques

Menús

1 Picasso | Hotel - Restaurant

Torroella de Montgrí	Plaça de la Gola del Ter	39 € / persona IVA inclos Mínim 2 persones
www.hotelpicasso.net	Tel. 972 75 75 72	

Menú

Aperitiu
Copa de cava de benvinguda amb bunyols de bacallà i poma Pink Lady

Primer plat (a escollir)
Anguila fumada amb compota de poma Golden
Foie mi-cuit amb melmelada de poma Golden

Segon plat (a escollir)
Arròs caldós amb daus de poma Fuji i escamarlans
Filet de vedella amb salsa de múrgoles i poma Golden

Postres (a escollir)
Bunyols de poma Golden amb crema catalana
Crep amb compota de poma Pink Lady

Aigua i vi del Cellar Castell de Peralada, DO Empordà

3 Can Dalfo | Hotel - Restaurant

L'Estartit	C/ del Port, 10 - C/ Santa Anna, 13	28 € / persona IVA inclos
www.hostaldalfo.com	Tel. 972 75 10 32	

Menú

Entrants (a escollir)
Cruixent de foie amb poma Gala
Gratinat de formatge de cabra amb poma Red Delicious
Degustació d'anguila fumada amb puré de moniato i poma Golden

Plat principal (a escollir)
Pollastre de pagès a l'antiga amb poma Gala
Llenguado a la crema de poma, amb pastisset mil fulles de patata i poma Golden
Entrecot de vedella de Girona amb acompanyament de tempura de poma Golden

Postres (a escollir)
Pomes "baby" amb almívar
Poma al forn farcida de crema catalana
Gelats de poma àcida amb maduixes

Aigua i vi del Cellar Castell de Peralada, DO Empordà

2 Alba | Restaurant

L'Estartit	Plaça de l'Església, 2	35 € / persona IVA inclos Mínim 2 persones
Tel. 972 75 14 22	Cal reserva prèvia.	

Menú

Entrants
Coulant de foie amb cruixent de poma Golden i escarola lleugerament saltejada amb oli de vainilla bourbon

Plat principal (a escollir)
Magret d'ànec o cuixa d'ànec confitat amb salsa de sidra Mooma, esferes de poma caramel·litzades i compota de poma Red Delicious
Llobarro amb tempura de poma i sèsam acompanyat d'una maionesa tàrtara amb tocs de poma

Postres
Tatin de poma al forn amb gelat de vainilla de Tahiti

Aigua i vi del Cellar Castell de Peralada, DO Empordà

4 Club Nàutic | Restaurant

L'Estartit	Passeig Marítim, s/n	30 € / persona IVA inclos Mínim 2 persones Només caps de setmana i amb reserva prèvia
www.cnestartit.es	Tel. 972 75 04 01	

Menú

Primer plat
Amanida de poma variada amb avocat, formatge de cabra i vinagreta de fruits vermells

Plat principal
Rapat amb vinagre de poma, verdures i poma caramel·litzada

Postres
Pudding de poma casolà

Aigua i vi del Cellar Castell de Peralada, DO Empordà
Cafè no inclos

5 La Palmera | Restaurant

L'Estartit	Carrer de la Platja, 2	Obert divendres, dissabte i diumenge
Tel. 972 75 09 75 628 26 59 74		

SUGGERIMENTS

Carta de suggeriments
Tatin de foie i poma Golden amb torradetes dolces - 18,50 €
Espaguetis integrals amb verdures, poma Gala i tofu - 11,50 €
Llenguado a la meunière de poma verda - 22 €
Wook de vedella amb verdures, shiitake i poma Golden amb salsa teriyaki - 14 €
"Torrija" actualitzada de poma Golden amb crema anglesa i gelat de vainilla - 6 €
Tiramisú casolà de poma Gran Smith amb crumble de galeta - 6 €

6 Medes II | Hotel - Restaurant

L'Estartit	Guillem de Montgrí, 38	38,50 € / persona IVA inclos Mínim 2 persones Cal reserva prèvia
www.hotelmeges.com	Tel. 972 75 08 80	

Menú

Aperitiu
Snack de benvinguda

Entrant
Caipirinha d'anísats, menta gelada, escuma de poma Golden i pebre de Jamaica

Primer plat
Llagostins a l'"ajillo", xutney de poma Gala, aire i més...

Segon plat
Lluça a l'aigua de mar, geleé de Granny Smith i crema de formatge

Postres
Taps de poma Golden a la crema de cafè

Aigua i vi del Cellar Castell de Peralada, DO Empordà



