

La col·laboració plegats dels restauradors i pastissers bisbalencs ha permès, un any més, la iniciativa gastronòmica que s'emmarca dins les diferents activitats organitzades amb motiu de la Fira Artesana d'enguany.

Aquestes XIII Jornades Gastronòmiques, però, superen les dates estrictes de la Fira (25 i 26 de març) per tal que els qui visitin la nostra ciutat gaudeixin de més temps per degustar les delícies que es proposen.

Durant aquests dies, podem assaborir els *Brunyols* de l'Empordà, podem gaudir també de la Cuina de la Terrissa, una promoció dels restaurants de la ciutat en la qual es podrà degustar tot un seguit de plats el nexa comú dels quals és que la seva cocció tradicional era amb terrissa. Els restaurants serviran aquests plats en ceràmica de la Bisbal.

Bon profit!

PASTISSERIES

Les pastisseries de la Bisbal us ofereixen *brunyols* de l'Empordà



1 · GALETES GRAUPERA

Av. les Voltes, 5 - Tel. 972 64 00 95

2 · PASTISSERIA FONT

Pl. de la Llibertat, 5 - Tel. 972 64 01 38

3 · PASTISSERIA MASSOT

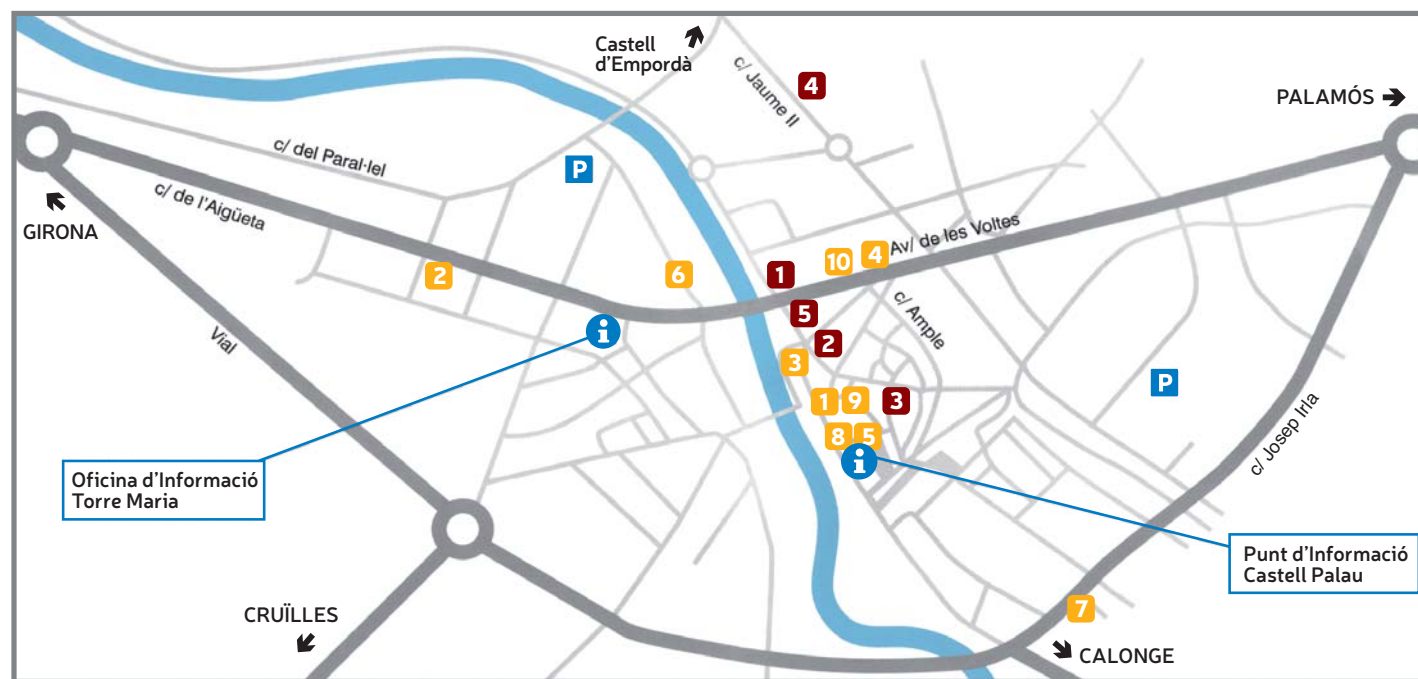
Pl. Major, 11 - Tel. 972 64 02 70

4 · PASTISSERIA MARULL

C/ Jaume II, 20 - Tel. 972 64 16 11 / 972 76 90 17

5 · PASTISSERIA SANS

Av. les Voltes, 4 - Tel. 972 64 03 75
www.sans-bisbalenc.com



XIII JORNADA GASTRONÒMICA
del 19 de març al 3 d'abril de 2016
LA BISBAL D'EMPORDÀ

LA CUINA DE LA TERRISSA



AJUNTAMENT DE
LA BISBAL D'EMPORDÀ
Àrea de Promoció
i Desenvolupament Local

Oficina de Turisme
de Torre Maria
C. Aigueta, 17
Tel. 972 645 500
turisme@labisbal.cat

Punt d'informació
Castell Palau
Plaça de Castell, s/n
Tel. 972 645 166
castell@labisbal.cat

www.visitlabisbal.cat

Segueix-nos a facebook

www.3denou.com



1 · BOUQUET

Bar Restaurant

Carrer La Riera, 3-5 - Tel. 642 554 164

25€

- Cassoleta d'ous a la castellana
- Fideus de mar al nostre estil
- Amanida de perdius amb escabetx de citrics

- Platillo mar i muntanya
- Peus de porc amb cargols
- Bacallà confitat amb escalunyes i mel de romani

- Crema catalana amb canyella
- Tarta Tatin de Xixona
- *Brunyols* de l'Empordà

2 · CIPRI

Bar Restaurant

Carrer Aigüeta, 71 - Tel. 972 64 21 21

- Croquetes casolanes de bolets
- Esqueixada de bacallà
- Mousse d'ànec amb torrades

- Paella mar i muntanya
- Vedella amb salsa de bolets
- Mandonguilles amb sèpia

- Crema catalana
- Flam d'ou de la casa
- *Brunyols* de l'Empordà

10€

3 · DARÓ

Bar Restaurant

Pl. de la Llibertat, 10 - Tel. 972 64 01 77

15€

- Canelons de calçots fets a casa
- Faves i pèsols a la catalana
- Xoriço Ibèric

- Ànec guisat amb naps
- Peus de porc amb cargols i sèpia
- Bacallà amb panses i ou dur

- Crema catalana
- Botifarra dolça de la Bisbal amb torrades i poma caramel·litzada
- *Brunyols* de l'Empordà fets a casa

4 · DIVINUM LA BISBAL

Restaurant

Av. les Voltes, 19 - Tel. 628 198 828

16,50€

- Canelons casolans de rostit amb crema de ceps
- Faves i pèsols ofegats a la catalana
- Timbal de patata amb ceba dolça i carn de perol

- Calamar farcit de salsitxes i ou dur
- Secret de porc ibèric d'aglà confitat en olla de terrissa amb chutney de poma
- Arròs de Pals amb sèpia, escamarlans i gambetes

- Tap de xocolata amb fruites vermelles
- Flam de formatge fresc
- *Brunyols* de l'Empordà

Pa, vi de la DO Empordà i aigua

6 · EL TEATRET

Cafeteria Restaurant

Pg. Marimon Asprer, 5 - Tel. 972 64 44 09

24€

- Pèsols a la catalana
- Cargols amb botifarra de perol
- Amanida de maduixots i formatge blau

- Arròs negre de sèpia
- Galta de vedella amb salsa de ratafia i xocolata
- Suquet d'escriba

- Cruixent de xocolata amb pera
- Poma amb crema catalana
- *Brunyols* de l'Empordà a la nostra manera

Pa i aigua

7 · EL TOC

Bar Restaurant

Av. Josep Irla, 10 - Tel. 972 64 02 35

12,50€

- Amanida amb formatge de cabra, codony i fruites seques
- Patata i ceba al forn amb bacallà
- Pebrots farcits amb bolets

- Galta de vedella
- Peus de porc amb bolets
- Mandonguilles amb gambes

- Gelat de nata amb salsa de fruites del bosc
- Flam d'ou amb nata
- *Brunyols* de l'Empordà

8 · LA CANTONADA

Restaurant

C. del Bisbe, 6 - Tel. 972 64 34 13

25€

- Cassoleta de brandada de bacallà
- Pebrots del piquillo farcits de rocafort
- Amanida de guatlles en escabetx i taronja

- Tagin
- Peus de porc amb bolets
- Mandonguilles amb sèpia

- Crema catalana
- Pastís casolà del dia
- *Brunyols* de l'Empordà

Pa, aigua, cafè i una copa de vi DO Empordà (seleccionada especialment per a l'ocasió)

9 · LA PLAÇA

Bar Restaurant

Pl. Major, 17 - Tel. 972 64 57 41

25€

- Cargols rostits amb vi
- Pota i tripa
- Xató

- Suquet de rap, escopinyes i calamars
- Arròs de Pals a la cassola
- Peus de porc guisats

- Crema catalana
- Flam de ratafia
- *Brunyols* de l'Empordà

Vi DO Empordà

10 · L'ESCU T

Cafeteria Restaurant

Av. les Voltes, 11 - Tel. 972 64 01 02

17,50€

- Cargols a la cassola amb tomàquet i allioli (especialitat)
- Amanida de lleties amb miniatura de verduretes i maionesa de pesto
- Sopa de peix de roca

- Botifarra de perol amb trinxat de l'Empordà
- Galta de vedella guisada (amb un toc de xocolata)
- Bacallà amb tomàquet gratinat al forn amb allioli suau

- Recuit de drap de Fonteta amb mel
- Tarta Tatin de poma
- *Brunyols* de l'Empordà

RESTAURANTS