

# RESTAURANT VENTA DE LA PUNTA

MENÚ GASTRONÒMIC

Degustació d'oli novell  
Carbassa-Musclos-Jengibre  
Tàrtar de gamba en hummus especiat  
logurt de foie

\*\*\*\*\*

Bolets de temporada i ou trufat  
Escuma de patata i codonyat

\*\*\*\*\*

Bacallà amb coco i nous

\*\*\*\*\*

Carrillera de vedella amb oli de menta i pinyons

\*\*\*\*\*

L'olivera de la plana

\*\*\*\*\*

Aigua i vins del celler

Preu degustació: 36 € (IVA inclòs)  
S'aconsella reservar amb antelació  
Passeig de les quatre carreteres, 15

Tel. reserves: 977 719 095 • [www.ventadelapunta.es](http://www.ventadelapunta.es)

Facebook: [www.facebook.com/ventadelapunta](http://www.facebook.com/ventadelapunta)



# RESTAURANT DIEGO

MENÚ GASTRONÒMIC

Roast beef de vedella de la Finca  
amb crema de salsa tàrtar

\*\*\*\*\*

Tataki de tonyina amb llit de verdures amb  
escabetx i filaments de moniato

\*\*\*\*\*

Suprema de corbina salvatge  
amb cors de carxofes estofades

\*\*\*\*\*

Sorbet de taronja i oli d'oliva novell

\*\*\*\*\*

Raviolis de rabo de bou amb  
coulis de ceba caramel·litzada i parmesà

\*\*\*\*\*

Postres

Pastís de formatge amb coulis de fruits rojos  
i ratlladura de llima

\*\*\*\*\*

Cafès, vins i caves del celler

Preu degustació: 40 € (IVA inclòs)

Tel. reserves: 977 719 017 • Ctra. de la Galera, 15

[www.hotelrestaurantdiego.com](http://www.hotelrestaurantdiego.com)

e-mail: [diego@hoteldiego.com](mailto:diego@hoteldiego.com)

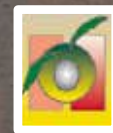
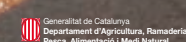
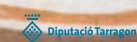
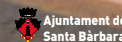
# XIX JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI

\*\*\*\*\*

Santa Bàrbara  
de l'1 al 27 de novembre



Impremia Querol, SL - D.L.: T. 1.348-2016



# RESTAURANT LA LLAR

MENÚ GASTRONÒMIC - DINAR

## ENTRANTS

Torradeta de crema de formatge amb melmelada de taronja •  
Pasta fullada de verdura amb formatge de cabra •  
Olives farcides

## PRIMER PLAT (a triar)

Canelons casolans de carn o Paella de marisc (mínim 2 persones)  
o Fideuada (mínim 2 persones) o Graellada de verdures a la brasa o Entremès variat

## SEGON PLAT (a triar)

Bacallà amb allioli gratinat o Llenguado amb guarnició  
o Fricandó de vedella o Graellada de carn a la brasa o Palometà a la brasa o Cuixa de pollastre a la brasa o Moixarra a la brasa o Xurrasco a la brasa o Corder a la brasa

## POSTRE (a triar)

Sorbet de mandarina o Crema catalana o Músic  
o Flam de formatge  
Pa, gasosa, aigua, vi, cafès, xupito de licor d'oli

MENÚ GASTRONÒMIC - SOPAR

## ENTRANTS

Torradeta de crema de formatge • Pasta fullada de verdura amb formatge de cabra • Olives farcides • Calamars a la romana

## PLAT COMBINAT (a triar)

Llonganissa amb guarnició o Bistec amb guarnició o Sípia amb guarnició o Bacallà amb allioli gratinat al forn

## POSTRE (a triar)

Sorbet de mandarina o Crema catalana o Músic  
o Flam de formatge  
Pa, gasosa, aigua, vi, cafès, xupito de licor d'oli

Preu degustació: **15€** (IVA inclòs)

Tel. reserves: **977 718 955**

Passeig de les Escoles, 3 • Santa Bàrbara

# RESTAURANT CAN LLORENS

MENÚ GASTRONÒMIC

## PICADETES (a compartir)

Bunyol de bacallà i croqueta de carn  
Saltat de gambes amb torrades  
Calamars a la romana

## PRIMER PLAT (a triar)

Paella mar i muntanya  
Canelons d'ànec  
Crepes de marisc  
Sopa de peix

## SEGON PLAT (a triar)

Ternasco guarnit amb bolets i verdures  
Frigitel-la de peix acompanyat d'escalivada i rajolí d'oli novell  
Bacallà al forn amb verdures de temporada  
Xai a la planxa amb patates al forn  
Sípia a la planxa amb llagostins i escalivada  
Pollastre farcit amb guarnició de poma

## POSTRES CASOLANS VARIATS

Preu degustació: **20€** (IVA inclòs)

Tel. reserves: **977 719 666**

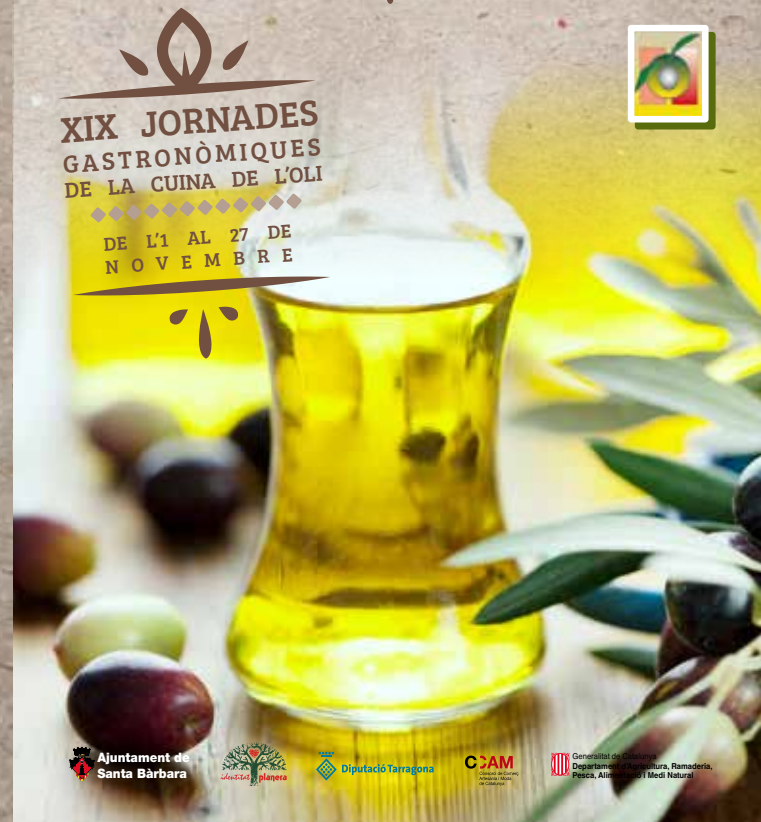
Carrer Major, 34 • Santa Bàrbara

# XX FIRA DE L'OLI NOVELL DELS CÍTRICS I DEL COMERÇ

« Santa Bàrbara »

18-19-20 de novembre 2016

  
**XIX JORNADES  
GASTRONÒMIQUES  
DE LA CUINA DE L'OLI**  
DE L'1 AL 27 DE  
NOVEMBRE



XIX

# JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI



## Santa Bàrbara

de l'1 al 27 de novembre



# HOSTAL RESTAURANT ARASA

## MENÚ GASTRONÒMIC

### PICADETES (a compartir)

Carpaccio de vedella de la casa amb virutes de parmesà,  
oli d'oliva novell i torradetes.

Taula d'embotits ibèrics i formatges, pa amb tomata i oli novell.

Trinxat de baldana de Santa Bàrbara,  
bolets de temporada, ou i patates.

Crep de marisc amb la seva salseta.

Calamaret a la planxa amb la seva picadeta.

\*\*\*\*\*

### PLAT PRINCIPAL (a triar)

Secret ibèric a la brasa amb reducció de "Pedro Ximénez"  
i verduretes de temporada.

Entrecot a la brasa o amb salsa de 4 formatges.

Bacallà al forn amb suau crema d'allioli i alls tendres.

Sípia a la planxa amb gamba roja.

\*\*\*\*\*

### POSTRE (a triar)

Carpaccio de taronja de l'hortet amb  
crema cremada de la casa.

Sorbet de llimona.

Pastís de la casa.

\*\*\*\*\*

Pa, aigua i vins del nostre celler.

Preu degustació: 22 € (IVA inclòs)

Tel. 977 719 733 / 629 792 769

c/ Major, 31 · 43570 Santa Bàrbara