



ANTIC EMPORDÀ



AJUNTAMENT DE LA BISBAL
Area de Turisme



Cambra de Comerç
de Palamós

1- Restaurant EL TALLER DEL MUSEU ABRAS

Tel. 972 64 31 92 - Ctra. de la Bisbal a Palamós, km 23

Plats:

- Croquetes de l'àvia Mercè
- Pèsols ofegats
- Cargols rostits
- Peus de porc amb salsifins
- Tripes de bacallà amb cigrons
- Pollastre de festa major
- Macedònia de fruites variades
- *Brunyols* de l'Empordà
- Rebosteria antiga

2- Restaurant BON DIA

Tel. 972 64 51 61 - C. dels Cavallers, 38

Plats:

- Esqueixada de bacallà a l'empordanesa
- Cigrons de quaresma
- Arròs negre a l'estil dels pescadors
- Platillo de mandonguilles, sèpia, pèsols i gambes
- Bacallà amb samfaina
- Cargols amb peus de porc
- Flam d'ou natural
- *Brunyols* de l'Empordà
- Rebosteria antiga

3- Restaurant L'ESCUT

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

Menú:

- Torradeta amb esqueixada de bacallà
- Cargols amb botifarra de perol
- Canelons
- Niu
- Botifarra de perol amb trinxat a l'empordanesa
- Civet de senglar
- Figs amb anís
- Crema catalana
- Flam blanc amb mel de palmera

4- Restaurant LA CANTONADA

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

Menú:

- Sopa d'all i espàrrecs
- Amanida de tonyina fresca escabetxada
- Carxofes farcides de carn i gambes
- Fricandó de rap i bolets
- Bacallà amb mongetes seques i romesco
- Galtes de vedella amb peres
- Copa de pomes al forn amb crema de recuit
- *Brunyols* de l'Empordà
- Rebosteria antiga

5- Restaurant EL SUQUET

Tel. 972 64 16 17 - C. Ramon de Cabrera, 52

Plats:

- Faves i pèsols a l'antiga
- Pa de fetge (paté) de l'àvia Marina
- Popets amb ceba i pinyons de la tia Clàudia
- Platillo de sèpia, cargols i vedella a l'estil de ca la Palés
- Peus de porc amb naps com abans
- Llengua de vedella amb prunes i nous de l'àvia Teresa
- *Brunyols* de l'Empordà de l'àvia Teresa
- Peres amb vinagre amb gust d'abans
- Rebosteria antiga

6- Hotel CASTELL D'EMPORDÀ

Tel. 972 64 62 54 - Castell d'Empordà, s/n

Plats:

- Amanida de favetes amb menta amb encenalls de Jabugo
- Timbal d'albergínies amb coulis de tomàquet i alfàbrega
- Mar i muntanya de pollastre amb gambes
- Bacallà de la passió
- Gelat de canyella amb coulis calent de fruites vermelles
- Pomes farcides amb crema catalana

7- Fonda RIDAURA

Tel. 972 64 02 64 - Av. les Voltes, 52

Plats:

- Canelons casolans
- Sopa de peix amb torradetes
- Amanida de l'àvia
- Peus de porc amb cargols
- Bacallà a la llauna
- Sèpia amb bolets i mandonguilles
- Crema catalana
- Flam d'ou



Novament, la col·laboració dels restauradors i pastissers bisbalencs ha permès iniciar una altra campanya gastronòmica que s'emmarca, com la que es va portar a terme durant la Fira de Ceràmica, dins les diferents activitats organitzades durant la Fira Antic Empordà. Però no només durant els dies de la Fira podrem gaudir d'aquesta proposta gastronòmica sinó que, atenès l'èxit de l'anterior, s'amplia la seva duració a gairebé tot un mes, des del 5 d'abril fins a l'1 de maig.

Si en la campanya precedent es va escollir com a nexa la relació amb la ceràmica (amb pastissos basats en motius ceràmics tradicionals i amb la cocció i presentació de diversos plats amb vaixel·la de terrissa), el que ara inspira les II Jornades Gastronòmiques és la cuina antiga i tradicional del país. Així, durant aquests dies podrem assaborir, a més dels típics brunyols de l'Empordà, una àmplia mostra de rebosteria antiga rescatada de l'oblit del temps. Es podrà també gaudir de les receptes de l'àvia, transmeses de generació en generació, que permetran degustar tot un variat assortiment de plats amb la connexió de la tradició i bon fer que sempre ha caracteritzat la nostra cuina.

1- Pastisseria BISBAL

Tel. 972 64 08 89 - C. del carme, 41

- **Brunyols de l'Empordà**

- Rebosteria antiga:

Borratxos (tortada banyada amb sucre i licor)

Milano (tortada cargolada amb fruita i *yema* cremada)

Coco (coco i sucre escaldat)

Saretes (planxa de pa de pessic cargolada amb rovell d'ou, mantega i ametlla)

Carxofa (planxa de pa de pessic cargolada i farcida amb mantega i xocolata)

Cistellet (xocolata amb xixona)

2- Pastisseria FONT

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

- **Brunyols de l'Empordà**

- Rebosteria antiga:

Borratxo de mantega

Muntanya nevada (suma de diversos ingredients: mantegues, pa de pessic, licors, rovells d'ous...)

Cassoleta de melmelada (pasta brisa, melmelada, rovell d'ou i cireres)

Milano (*yema* cremada, licor i guinda)

Tapes de merenga (ametlla, merenga i mantega)

Cassoleta de trufa (cassoleta de melmelada amb trufa)

3- Pastisseria MASSOT

Tel. 972 64 02 70 - Plaça Major, 11

- **Brunyols de l'Empordà**
- Rebosteria antiga:
 - Havans** (coco banyat amb xocolata)
 - Borratxos** (tortada banyada i cremada)
 - Moruns** (tortada banyada amb xarop de sucre)
 - Flamets** (rovell d'ou amb sucre)
 - Pius de massapà** (planxa de pa de pessic cargolada amb massapà)
 - Delícies de l'avi Lluís** (tortada, mantega i fruita)

4- Pastisseria SANS

Tel. 972 64 03 75 - Av. les Voltes, 4

- **Brunyols de l'Empordà**
- Rebosteria antiga:
 - Caputxina** (rovell d'ou al vapor i banyat amb almívar)
 - Pics de mantega** (bescuit amb mantega i merenga)
 - Dàtils farcits amb massapà**
 - Cirera** (bescuit farcit amb massapà i mantega)
 - Flamet de cafè**
 - Menjar blanc** (llet, sucre, ametlla, llimona i canyella)

5- Pastisseria MARULL

Tel. 972 76 90 17 - C. Jaume II, 20

- **Brunyols de l'Empordà**
- Rebosteria antiga:
 - Flam xinès** (ous, sucre, llet i vainilla)
 - Vescomtessa** (rovell d'ou amb sucre i coco confitat)
 - Flamet de llet** (llet, ous i sucre)
 - Yema de Santa Teresa** (rovell d'ou amb sucre)
 - Éclair** (ous, farina, llet i sal)
 - Pitillo** (clara i sucre)

6- Pastisseria GRAUPERA

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

- **Rosquilles de l'Empordà**
- **Carquinyoli pla**

