



JORNADES
GASTRONÒMIQUES
DEL **BOLET**

Altafulla
del 10 al 26 de novembre de 2023

TEMPS DE BOLETS, TEMPS D'ALTAFULLA

Altafulla és un municipi viu i que està de moda tot l'any. El nostre teixit comercial, amb una rellevància notòria en l'àmbit de la restauració, és un atractiu important que crida als qui ens visiten i ens porta a ser un espai d'acollida ideal. Som un poble costaner, amb la muntanya a prop i ple de vida cultural i social.

Si a l'estiu es gaudeix de la platja, amb l'arribada del fred tot convida al recolliment, al caliu i, de pas, a plats calents a taula. Per això, i perquè la natura ens ho regala, ens hem animat a fer aquestes primeres Jornades Gastronòmiques del Bolet. El seu objectiu primordial és donar a conèixer part de l'oferta gastronòmica altafullenca, a través dels restaurants que hi prenen part amb una oferta única, saborosa i exquisida.

El bolet, en molts casos com a producte de temporada, combina amb carns i peixos, amb arrossos i pizzes, amb tantes altres propostes culinàries que acaben a taula ben maridades amb un bon vi.

La proposta d'aquestes jornades, doncs, és aprofitar aquesta època boletaire, entaular-se amb l'únic repte de gaudir del moment en aquest municipi, Altafulla, on s'inspira el talent i estem encantats de rebre a tothom que ens visita i tenir la màxima cura dels qui hi viuen.

Tomàs Serra Albiol
Regidor de Turisme, Comerç
i Promoció econòmica



organitza

**Ajuntament
d'Altafulla**

Àrea de Turisme, Comerç
i Promoció Econòmica

amb la participació



Altafulla
ON S'INSPIRA EL TALENT

Ä Ä Ä
planifica / experimenta / gaudeix

visitaltafulla.cat



Restaurant BLAU

Pintxos de sèpia i xampinyons
sobre timbal de calamar i ceps

Situat a primera línia de mar, el BLAU ofereix un bon assortiment de cuina mediterrània, destacant pels seus arrossos, i tapes marineres.



Obert tots els dies d'11 a 24h



619 746 060



carrer Botigues de Mar, 67



@blaubaraltafulla

PREU

19€

iva inclòs



Restaurant VORAMAR

Cruixent de peus de porc amb
bolets i rovell d'ou curat

Masia situada al damunt de la sorra i davant del mar. Especialitats en arrossos i peixos. Premi al millor arròs de l'estat espanyol al 2017.



De dimarts a diumenge, de 13.00h a 15.00h



977 650 630



carrer Pons d'Icart s/n



@restaurant.voramar

PREU

15,60€

iva inclòs



Restaurant EL RACONET

Suquet de rap, gambes, cloïsses, musclos i bolets

Construït en un antic graner de pedra, aquest acollidor espai ofereix plats de peix, carn i destaca també per les seves paelles.



De dilluns a diumenge (dimecres tancat) de 13.00h a 16.00h i de 20.00h a 24.00h



682 220 763



carrer Sant Martí, 12



@elraconetaltafulla

PREU

24€

iva inclòs



Restaurant MARITIME BEACH CLUB

Fricandó de llagostins amb bolets de temporada

Amb unes boniques vistes sobre la platja d'Altafulla, ofereix una gastronomia marcada per la tradició mediterrània i la qualitat.



Dijous i diumenges de 13.00h a 15.30h / divendres i dissabtes, de 13.00h a 15.30h i de 20.00h a 23.00h



877 252 700



carrer Pescadors, 3



@maritime.altafulla

PREU

23€

iva inclòs



1

Restaurant **BLAU**
 carrer Botigues de Mar, 67
 619 746 060

2

Restaurant **BRUIXES DE BURRIAC**
 carrer del Cup, 2
 977 651 557

3

Restaurant **EL RACONET**
 carrer Sant Martí, 12
 682 220 763

4

Pizzeria **JAUJA**
 plaça dels Vents, 1
 977 945 304

5

Restaurant **LA VOLTA**
 via Augusta, 14
 977 651 416

6

Restaurant **MARITIME**
 carrer Pescadors, 3
 877 252 700

7

Hotel **ORENETA**
 carrer Oreneta, 1
 977 652 360 / 669 077 818

8

Restaurant **VORAMAR**
 Pons d'Icart s/n
 977 650 630



Restaurant LA VOLTA

Risotto de bolets

Cuina tradicional i familiar amb productes del mar i de la terra, amb una carta feta per compartir en aquest espai obert ara fa deu anys.



Dimarts i diumenge de 13.00h a 16.00h / de dimecres a dissabte de 13.00h a 16.00h i de 20.00h a 23.00h



977 651 416



Via Augusta, 14



@la.volta

PREU

16 €

iva inclòs



Pizzeria JAUJA

Pizza amb saltejat de funghi variats, alls tendres, pancetta i mozzarella.

(El preu inclou refresc, cervesa o copa de vi)

Al seu assortiment de pizzes i pastes, s'hi suma una àmplia terrassa i la garantia de tenir un tros d'Itàlia al mig d'Altafulla.



De dimarts a divendres de 17.00h a 23.00h / dissabte de 12.00h a 23.00h i diumenge de 12.00h a 16.00h.



977 945 304



plaça dels Vents, 1



@pizzeriajauja8

PREU

18 €

iva inclòs



Restaurant Hotel ORENETA

Entrant: Bricoché amb varietat de bolets i cruixent de pernil ibèric d'enceball o Amanida mediterrània amb salmó fumat i fruits secs.

Principal: Secret ibèric amb salsa de moixernons i Portobello al Pedro Ximénez o Bacallà amb crema de pebrots i carbassó acompanyat amb flor de carxofa.

Postres, copa de vi i aigua

Petit hotel i restaurant ubicat en una zona tranquil·la d'Altafulla, on podràs gaudir d'un tracte familiar i plats casolans exquisits.



De dilluns a dissabte, de 20.00h a 22.30h



699 077 818 / 977 652 360



carrer Oreneta, 1



@hoteloreneta

PREU

32€

iva inclòs



Restaurant BRUIXES DE BURRIAC

Experiència Gourmet

Gargouillou de verduretes - vinagreta de mostassa

Romesco de rap salvatge i llagostins

Bourguignon de vedella - <farcellet de bolets>

Clafoutis de gerds i móres

Situat dins de l'Hotel Boutique Gran Claustre, el menjador disposa d'un finestral que permet veure com es treballa a la cuina.



De 13.30h a 16.00h i de 20.30h a 23.00h



977 651 557



carrer del Cup, 2



@bruixesdeburriac

PREU

38,50€

iva inclòs



Vols guanyar
un dinar o
un sopar
per a 2
persones?



Quan vagis a un dels restaurants participants en aquestes jornades, fes una foto i puja-la a **Instagram**. Etiqueta a l'Ajuntament d'Altafulla, al restaurant on mengis i escriu el hashtag **#jornadesboletaltafulla**

La foto amb més likes guanyarà un dinar o sopar per a 2 al restaurant participant que prefereixi.

BOLETS, BOLETS I MÉS BOLETS

El dels bolets, és un món ben ampli, tot un univers a l'abast dels qui gaudeixen sortint als boscos a buscar-los amb tota la passió i molta cura en no equivocar-se i triar-ne de no comestibles.

Els menys aventurers, sempre tenen a la cantonada les botigues del seu poble, del barri o els mercats on es poden comprar tots els bolets sense haver d'ajupir-se.

I si no es volen cuinar a casa, els restaurants els preparen de moltes maneres i a molts plats: amanides, carn, peix, arrossos o pastes. Sigui com sigui, cal incorporar bolets a la nostra dieta si volem que aquesta sigui saludable ja que porten vitamines i minerals.

Els bolets més coneguts a Catalunya, per ser els més preuats a nivell gastronòmic, són la trompeta de la mort, el rovelló, el camagroc, el cep, el fredolic, la tòfona, l'ou de reig, la llenega, la gírgola i el xampinyó. A aquests deu que us hem dit, podeu sumar-hi tots aquells altres que coneixeu i que haureu tastat i vist. El món dels bolets és... immens.



BOLETS A PREU D'OR

El bolet més car del món és el **Matsukake** japonès que costa 2000 € el quilo.

A Catalunya, el més car és la **tòfona negra** que, depèn de la temporada, pot costar uns 700 € el mig quilo.