

Terceres Jornades gastronòmiques de la Garrofa

*XI Jornades
gastronòmiques
d'Altafulla

del 25 d'octubre
a 11 de novembre
de 2018

ALTAFULLA



**Ajuntament
d'Altafulla**

**Jornades
Gastròmiques
de la Garrofa
d'Altafulla**





Terceres Jornades gastronòmiques de la Garrofa

* XI Jornades gastronòmiques d'Altafulla

- 01** Restaurant **COSTA DORADA**
C/ Mestral, Nº 3 · 977 65 07 81
- 02** Restaurant **EL POZO**
C/ Lleó, 14 · 977 78 27 55
- 03** Restaurant **LA TOQUE**
C/ Miquel Amorós, 11 · 608 942 877
- 04** Restaurant **DE BAR**
C/ de l'Hostal, 13 · 877011843/ 656841135
- 05** Hotel-Restaurant **ORENETA**
C/ Oreneta, 1 · 977 65 23 60 / 669 077 818
- 06** Restaurant **BRUIXES DE BURRIAC**
by Jaume Drudis
C/ del Cup, 5 · 977 651 557
- 07** Restaurant **VORAMAR**
C/ Pons d'Icart, s/n · 977 65 06 30



Ajuntament
d'Altafulla



BAIXGAIÀ
CONSORCI TURÍSTIC



COSTA DAURADA

PATRONAT DE TURISME
DE LA DEPUTACIÓ DE TARRAGONA



Fèlix Alonso Cantorné
Alcalde d'Altafulla

Quin millor preludi per la nostra Festa Major!

A més d'un li sorprèn que Altafulla organitzi unes **jornades gastronòmiques de la garrofa** perquè és un aliment que l'asociem a menjar per als ases. Al contrari, consumir garrofa és una opció molt intel·ligent per substituir i millorar les propietats de la xocolata, i està lligada des de fa més de mil anys al paisatge de la nostra costa mediterrània. De fet, era utilitzada ja en època de l'antic Egipte com a endolcidor, i a Catalunya la van portar els romans. És un producte nostre que també l'hem de posar en valor. Com sabeu, és un cultiu proper i ecològic. Si consumim garrofa del país tenim l'avantatge que estarem optant per un producte més ecològic que el cacau o que la xocolata. Entre els productors mundials principals de la garrofa trobem la costa de Catalunya i la de València apostant així pel producte local i de proximitat.

Per contra, el cultiu de cacau es fa a molts quilòmetres de casa nostra i, excepte en els casos del cacau de comerç just, està tristament vinculat amb esclavitud i pobresa, mà d'obra barata per obtenir productes competitiu en el mercat. I encara tenim més arguments per defensar-la. Ens diferenciem de la resta de mostres gastronòmiques que es fan arreu. Només us puc convidar a què gaudiu d'aquestes terceres jornades on set restaurants de la nostra mediterrània vila us han preparat plats d'una altíssima qualitat a l'alçada del nostre poble. I quin millor preludi per la nostra gran **Festa Major de Sant Martí**, que començar-la amb un bon àpat.



Jaume Sánchez Hernández
Regidor de Comerç i Consum de l'Ajuntament d'Altafulla

Gaudeix de les Jornades i bona Festa Major!

Una de les fortaleces i focus d'atracció turística d'Altafulla és, sens dubte, la gastronomia. Una disciplina que fa les delícies i forma part de l'oci de molts dels nostres vilatans i visitants. Per tercer cop consecutiu posem **la garrofa**, aquesta matèria primera tan coneguda al voltant dels nostres paisatges com a la vegada desconeguda vianda gastronòmica, en mans dels nostres cuiners perquè ens puguin sorprendre en l'elaboració de plats exquisits que podrem degustar en els menús dels set establiments participants en aquestes **Jornades Gastronòmiques de la tardor** que aquest any s'estendran en el temps fins a la Festa Major.

L'ambaixador de les XI Jornades Gastronòmiques és **Pere Felicidad Brull**. Nascut a Tortosa el 1975 i de família de tradició hotelera, és copropietari del Restaurant Censals al Perelló. Cuiner jove i inquiet és un dels representants de la nissaga d'excel·lents cuiners procedents de les Terres de l'Ebre. Alterna la direcció del seu restaurant amb la seva clara vocació docent com a professor de cuina i pastisseria a l'Escola d'Hoteleria de Cambrils i Tortosa.



Restaurant COSTA DORADA

C/ Mestral, Nº 3
977 65 07 81

13:00 h a 15:30 h, i de 19:30 h a 23:00 h.
De dijous a dilluns al migdia, i nits de divendres i dissabte.

Petit aperitiu de la casa

Entrant a escollir:

Pop a feira amb patates
Amanida de Bacallà esqueixat
Canalons de gambes
i bolets amb un toc de Garrofina.

Segon a escollir:

Arròs Negra de sèpia amb escamarlans
i un toc de Garrofina.
Peix del dia al forn amb patates de pobre

Postres:

Brownie de xocolata Belga, nous i garrofina
o a escollir del Menú de Postres.

Copa de vi (Negre D.O. Montsant o
Blanc Penedès), Aigua i cafè.



Jornades
Gastronòmiques
de la Garrofa
d'Altafulla

25,25€
(ivà inclòs)



**Restaurant
EL POZO**

C/ Lleó, 14
977 78 27 55

De 20:00h a 00:00h
(de dijous a diumenge)



**Restaurant
LA TOQUE**

C/ Miquel Amorós, 11
608 942 877

de 13.00h a 15.30h i de 20.00h a 22.30h
Obert tots els dies menys dimecres i diumenge nit

Coca de garrofa amb escalivada
i formatge de cabra.

Canalons de bolets
amb beixamel de garrofa.

Brownie de farina de garrofa.

Éclair salat de garrofa
amb crema de formatge

Tallarines de garrofa amb carxofa i llagostins

Ànec confitat amb salsa de garrofa
i parmentier

Orelletes de garrofa
amb crema de canyella i garrofa

Pa, copa de vi, aigua i cafè



Pa, copa de vi, aigua i cafè



**Jornades
Gastronòmiques
de la Garrofa
d'Altafulla**

25€
(iva inclòs)

28€
(iva inclòs)



Restaurant DE BAR

C/ de l'Hostal, 13
877011843/ 656841135

De dimecres a dissabte, de 20h a 22:30h

VINS · CANYES · TAPES

Ceviche de corbina amb alvocat,
coco i dadets de mango fresc

Rotllets de pollastre de corral amb ceps
i beixamel amb farina de garrofa

Pedro Ximénez amb avellanes de Reus,
o gelat a escollir,
o formatge manxec amb codony

Pa, copa de vi, aigua i cafè



Restaurant ORENETA

C/ Oreneta, 1
977 65 23 60 / 669 077 818

De dilluns a dissabte de 13 a 15h i de 20 a 22.30h
(Diumenge tancat)

Primer plat (a escollir):

- Tataki de salmó marinat amb oli d'alberquina i vinagreta de poma i garrofa.
- Crema de carbassa amb llangostins

Segon plat (a escollir):

- Galta de vedella glacejada al vi de porto, amb perles de ceba i esquitx de garrofa.
- Bacallà amb salsa de nata i bolets i reducció de calvadòs.

Postre (a escollir):

- Crema de panna-cotta amb salsa de xocolata blanca, garrofa i cruixent d'ametlla.
- Pastís casolà del dia

Pa, copa de vi, aigua i cafè



**Jornades
Gastronòmiques
de la Garrofa
d'Altafulla**

35€
(iva inclòs)

29,50€
(iva inclòs)

BRIXES DE
BURRIAC
by Jaume Drudis



Restaurant
BRIXES DE BURRIAC
by Jaume Drudis

C/ del Cup, 5
977 651 557

13:30h a 16:00h y de 20:30h a 23:00h
Tots els dies excepte de diumenge nits i dilluns

Llenties beluga en brou dashi i galeta
de la cistella de bolets

Flam de llom de bacallà – crema de créixens
– emulsió de cúrcuma

Royale de vedella i porc ibèric – fruits secs
– klössen de patata i castanya

Xocolata en bombó especial de garrofa
– dacquoise – frangipane i macarons

Pa, copa de vi, aigua i cafè

Restaurant
VORAMAR

Restaurant
VORAMAR

C/ Pons d'Icart, s/n
977 65 06 30

Tots el dies al migdia,
de 13:00h a 16:00h
a excepció dels dilluns que roman tancat

Amanida de fumats (salmó, tonyina i bacallà)
amb gelat de garrofa i reducció de Porto.

Arròs melós de presa ibèrica,
carpaccio de shitake i maionesa de foie.
(Premi: “Millor arròs 2017”)

Ganaché de garrofa en tempura
amb sopa de xocolata blanca

Pa, copa de vi, aigua i cafè



Jornades
Gastronòmiques
de la Garrofa
d'Altafulla

35€
(iva inclòs)

38€
(iva inclòs)

Terceres Jornades gastronòmiques de la Garrofa

* XI Jornades
gastronòmiques
d'Altafulla



Concurs al Plat!

Fes una fotografia al Plat, amb el teu mòbil, posa el restaurant participant a les Jornades el restaurant que estiguis i envia-les a qualsevol de les xarxes socials de l'Ajuntament d'Altafulla Facebook, Twitter, Instagram amb l'etiqueta #garrofa2018.

D'entre totes, les tres millors seran obsequiades amb un àpat per a dues persones en un dels Restaurants participants de les Jornades i un llibre "La pastisseria i la cuina de la garrofa".

Les persones premiades es donaran a conèixer el dia 16 de novembre i es comunicaran al web de l'Ajuntament www.altafulla.cat
L'àpat per a dues persones es podrà fer de dilluns a divendres i tindrà validesa fins al 31 desembre 2018.