

# mc mercats

de Cassà de la Selva

Del 18 al 20 de setembre de 2015

*Tasta el raïm!*

*Tastets al mercat*

*Jornades  
gastronòmiques*





# Mercat i jornada gastronòmica

## Tasta el raïm!

**Organitza:** Ajuntament de Cassà de la Selva, Àrea de Promoció Econòmica

**Hi col·labora:** Diputació de Girona

A Catalunya el conreu de la vinya ha estat històricament molt important, i també la transformació dels seus fruits en vi. Justament per l'activitat vitivinícola, el raïm té un vincle molt estret amb Cassà de la Selva a través de la indústria surotapera, una de les activitats més tradicionals i importants del nostre municipi.

Podem utilitzar el raïm a la cuina, tant el fresc com les panses, com a acompanyament o ingredient del farcit de carns, peixos i verdures. Es pot servir com a aperitiu, acompanyat de foie o formatge; també se'n pot fer melmelades i compotes, pastissos, coques i diverses postres o simplement acompanyar-lo d'un bon pa amb tomata. I evidentment, en podem gaudir com a cava, vi, moscatell, garnatxa,...

## Activitats programades

**Dissabte, 19 de setembre de 2015**

### Tastets al mercat

**Pastisseria Nèctar**

Tastets dolços amb raïm

**Restaurant La Brasa Grillada**

Tastet d'ajoblanco acompanyat de raïm morat

**Restaurant Hotel Mas Ros**

Tastet de raïm, formatge fumat i kataifi especiat

**Temple de les Fulles**

Tastet de pastís de formatge amb raïm i còctel de te amb cava

**Lloc:** Passeig Vilaret

**Hora:** Durant el matí

## Jornada gastronòmica

**Del 18 al 20 de setembre de 2015**

Els establiments participants han elaborat uns menús, tapes o postres en què es dona especial protagonisme al raïm, un producte estretament relacionat amb la indústria surotapera de Cassà de la Selva.

### BAR D'TAPES

*Carrer del Molí, 18*

**Xoricets amb vi**

**Pa fi amb formatge de cabra i vinagre de panses**

**Milfulls de patata amb botifarra de perol i reducció de Pedro Ximénez**

**Ronyons amb xerès**

**Pedres amb reducció de cava**

**Escabetx de verat amb panses**

**Aletes de pollastre amb vi ranci**

**Botifarra amb ceba caramel·litzada i vi negre de l'Empordà**

**Magret de porc amb crema de xampinyons amb cava**

**Preu: 3 € / tapa (iva inclòs)**

### BAR ESTACIÓ 14

*Carrer Estació, 16 · Tel. 872 029 436*

**Enfilat de raïm amb filet de sardina i tomata**

**Preu: 1,50 € (iva inclòs)**

---

## BAR VI NOVELL

---

Avinguda Antoni Gaudí, 8 · Tel. 972 464 052

**Primer plat:**

Amanida amb formatge de cabra fresc, dauets de codonyat i grans de raïm blanc

**Segon plat:**

Suprema de lluç i bacallà amb panses i pinyons, a l'estil de l'àvia Elisa

**Postres a escollir:**

Grana de capellà amb panses i moscatell  
Boles de gelat de rom amb panses  
Boles de sorbet de llimona

Aigua mineral

Vi negre o rosat Roca Brava DO varietat garnatxa i samsó

Copa de cava  
Cafè o infusió

Preu: 18,50 € (iva inclòs)

---

## DEVISSY ESPAI GASTRONÒMIC

---

Carrer de la Mel, 8 · Tel. 972 465 058

Torradeta amb foie de raïm i glopet de vi dolç

Preu: 1,50 € (iva inclòs)

---

## PASTISSERIA NÈCTAR

---

Carrer de la Mel, 21 · Tel. 972 460 041

Presentació i degustació de les "Arandel·les de Cassà"

Gelat de Pedro Ximénez 7 € (500 ml)

Pastís de formatge i raïm 12 € (per a 5 pers.)

Tap Magnum 24 €

Carrac 21 €

---

## RESTAURANT ELS CAÇADORS

---

Carrer Enric Coris, 22 · Tel. 872 506 536

Copa de cava i aperitiu de mar i muntanya  
Amanida de formatge de cabra amb fruits secs i panses

Lluç al cava o galta de vedella amb salsa de vi

Sorbet de llimona al cava o postres a escollir de la carta

Cafè, aigües, vi Vinyes Velles de Martí Fabra o Poema DO Rueda

Preu: 25 € (iva inclòs)





---

## PIZZERIA DOSMILDOTZE

---

Plaça de la Coma, 15 · Tel. 972 462 203

### Primer a escollir:

Amanida de formatge fresc, anxoves i raïm  
Torrada amb melmelada de tomata, formatge  
brie, nous i panses

### Segon a escollir:

Pizza de rocafort amb nous i raïm  
Pizza de pebrot escalivat, formatge brie i raïm

### Postres a escollir:

Coca de raïm de la casa  
Broqueta de fruites

Inclou: Aigua, vi negre o rosat

Preu: 16 € (iva inclòs)

---

## RESTAURANT BAR NEDA

---

Veïnat Verneda, 4 · Tel. 972 460 412

### Primer:

Amanida de tardor amb raïm i panses

### Segon:

Filet de porc amb salsa, acompanyat de raïms  
i panses

### Postres:

Coca de la casa amb panses i ametlles i xarrup  
de moscatell

Inclou: Pa, vi, aigua i cafè

Preu: 16 € (iva inclòs)

---

## RESTAURANT BON ACULL

---

Carretera Provincial, 226 · Tel. 972 460 027  
Diumenge tancat

### Primer a escollir:

Amanida de marisc amb raïm  
Amanida de tomata cherry amb formatge de  
cabra i raïm  
Bacallà marinat amb raïm  
Formatge blanc amb mató i raïm

### Segon a escollir:

Llom amb raïm i most  
Magret d'ànec amb salsa de raïm  
Pollastre farcit amb prunes i raïm  
Salmó amb raïm i llagostins

Postres a escollir de la carta

Inclou: Pa, vi, aigua i cafè

Preu: 18,50 € (iva inclòs)



---

## RESTAURANT CAN BARGALLÓ

---

Veïnat de Llebrers, 27 · Tel. 972 461 852

Canelons d'espínacs amb panses i pinyons  
Pollastre amb panses i prunes

Postres a escollir de la carta

Inclou: Pa, vi, aigua i cafè

Preu: 13 € (iva inclòs)

---

## RESTAURANT HOTEL MAS ROS

---

Carretera Girona a St. Feliu de Guíxols, Km. 15  
Tel. 972 461 233

**Menú degustació:**

Snacks de raïm, formatge i foie d'ànec  
Sopa freda de raïm amb vieira rostida  
Lloms d'orada amb raïm confitat  
Melós de vedella amb garnatxa  
Gelat de raïm amb iogurt ecològic i caramel  
Petits fours  
Cafès i infusions

Aigües Font d'Or i Malavella  
Vi blanc Vella Lola DO Empordà  
Vi negre Propòsit DO Empordà  
Cava Vallformosa Brut Nature

Preu: 30 € (iva inclòs)

---

## RESTAURANT CENTRE RECREATIU

---

Plaça de la Coma, 11 · Tel. 972 460 017

**Primer a escollir:**

Cuscús de raïm i formatge amb bouquet  
d'amanida  
Pastís d'espínacs amb panses i salsa de pernil  
ibèric  
Popets amb ceba i vi blanc de l'Empordà

**Segon a escollir:**

Pollastre de pagès amb raïms  
Cua de bou estofada amb vi negre  
Bacallà amb panses i pinyons

**Postres:**

Poma al forn amb panses, canyella i moscatell

Inclou: Pa, vi, aigua i cafè

Preu: 18 € / (iva inclòs)

---

## BAR LA COMA

---

Plaça de la Coma, 28 · Tel. 972 464 094

Tapa de mandonguilla farcida de raïm amb  
salsa amb vi de Porto

Preu: 1,50 € (iva inclòs)





---

## RESTAURANT LA BRASA GRILLADA

---

Carretera Provincial, 9 · Tel. 972 460 003

### Primer a escollir:

Ajoblanco acompanyat de raïm morat  
Carpaccio de bacallà amb panses i pinyons

### Segon a escollir:

Filet de vedella amb reducció de PX  
Tronc de bacallà amb panses, pinyons i  
orellanes

Postres a escollir de la carta

Inclou: Pa, vi, aigua i cafè

Preu: 28 € (iva inclòs)

---

## ROSTISSERIA CA LA PILAR

---

Carretera de Riudellots, s/n · Tel. 972 460 236

### Primer:

Amanida de raïm

### Segon:

Cua de bou amb salsa de vi negre

### Postres:

Iogurt ecològic amb melmelada de raïm

Preu: 9,50 € (iva inclòs)

---

## ROSTISSERIA CAN JOAN

---

Carrer Catalunya, 15 · Tel. 972 463 479

### Primer:

Croquetes de bolets amb cava

### Segon a escollir:

Rodó de vedella amb raïm  
Pernilet de gall dindi amb raïm

Preu: 7,90 € (iva inclòs)

## Esmorzars de mercat

I com cada dissabte, comencem el cap de setmana gaudint d'un bon esmorzar de mercat, als establiments següents:

### BAR ESTACIÓ 14

Carrer Estació, 16 · Tel. 872 029 436

### BAR RESTAURANT CENTRE RECREATIU

Plaça de la Coma, 11 · Tel. 972 460 017

### DEVISSY ESPAI GASTRONÒMIC

Carrer de la Mel, 8 · Tel. 972 465 058

### FRANKFURT NURI

Carretera Provincial, 54 · Tel. 972 460 503

### RESTAURANT BON ACULL

Carretera Provincial, 226 · Tel. 972 460 027

### RESTAURANT LA BRASA GRILLADA

Carretera Provincial, 9 · Tel. 972 460 003

I del 16 al 18 d'octubre, Tasta la botifarra de Cassà!