

m̄c mercats de Cassà de la Selva

Del 16 al 18 d'octubre de 2015

*Tasta la botifarra
de Cassà!*

Tastets al mercat

*Jornades
gastronòmiques*

*Sopar de la botifarra
de Cassà*





Mercat i jornada gastronòmica

Tasta la botifarra de Cassà!

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

Hi col·laboren: Diputació de Girona i Gremi Artesà de Carnissers i Xarcuters de Cassà

Restaurant Hotel Mas Ros

Nyoqui de carbassa amb botifarra negra.

Lloc: Passeig Vilaret

Hora: Durant el matí

La botifarra és el nom d'una varietat d'embotits típics de totes les terres catalanes, que ja trobem des de finals del segle XIV. N'hi ha de diverses menes: de carn, de sang o negra, crua, de perol o dolça; aquestes dues últimes són característiques de les comarques de Girona. A Cassà de la Selva en podem trobar en tota la seva varietat i amb un altíssim nivell de qualitat. Estan elaborades pels carnisers, xarcuters i restauradors del poble de forma artesanal i natural, que continuen i respecten els coneixements adquirits pel seus familiars i predecessors, alguns dels quals van obrir el seu negoci fa més d'un segle. En un món canviant i globalitzat com el nostre, aprenem a estimar i gaudir del menjar local fet amb professionalitat i tradició.

Sopar de la botifarra de Cassà

Lloc: Passeig Vilaret

Hora: A partir de les 18 h

Preu: 3 €. Venda anticipada a les carnisseries de Cassà de la Selva, a partir del dia 1 d'octubre.

Part dels diners recollits seran donats a diferents entitats solidàries cassanenques.

Durant el transcurs de la tarda hi haurà una demostració d'embotir botifarres.

18:00 h Exhibició de ball a càrrec de Sibiem Cels Fort

20:00 h Sopar: botifarra amb pa amb tomata, aigua, vi, grana de capellà i moscatell

21:30h Animació i acompanyament musical de la ma del grup *Els Trefins*

Organitza: Gremi Artesà de Carnissers i Xarcuters de Cassà

Col·labora: Ajuntament de Cassà de la Selva

Activitats programades

Dissabte, 17 d'octubre de 2015

Tastets al mercat

Bar D'Tapes

Tastet de truita de botifarra amb trompetes de la mort.

Tastet de botifarra amb ceba caramel·litzada i vi negre de l'Empordà.

Restaurant La Brasa Grillada

"Montadito" de botifarra amb brie i pebrot vermell escalivat.

"Montadito" de botifarra amb ceba caramel·litzada i mostassa.





Jornada gastronòmica

RESTAURANT BAR NEDA

Veinat Verneda, 4 · Tel. 972 460 412

**Amanida verda amb botifarra negra
i blanca**
Remenat de bolets amb botifarra de perol
Mongetes del ganxet amb botifarra

Postres a escollir
Pa, vi, aigua i cafè

Preu: 15 € (iva inclòs)

BAR FONT

Passeig Vilaret, 1 · Tel. 972 461 597

Plats a escollir:
Botifarra amb patates i ou ferrat
Botifarra amb amanida i arròs
Botifarra amb bacó i fesolets

Preu: 6,90 € / (iva inclòs)

BAR LACOMA

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

**Xampinyons farcits de botifarra amb formatge
parmesà al forn**

Preu: 1,50 € (iva inclòs)

BAR D'TAPES

Carrer del Molí, 18 · Tel. 972 462 183

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

Botifarra rostida amb bolets

Truita de botifarra amb trompetes de la mort

Botifarra amb crema de xampinyons

Patates emmascarades amb botifarra de ceba

**Pasta de full amb botifarra dolça, poma i
reducció de ratafia**

Enfilalls de botifarra amb pebrot i ceba

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

Preu: 3 € / tapa (iva inclòs)

PIZZERIA DOSMILDOTZE

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

Primer a escollir:
Amanida de formatge fresc, botifarra negra i codony
Torrada amb botifarra negra i blanca

Segon a escollir:
Pizza de botifarra negra i poma
Botifarra de perol amb fesolets

Postres a escollir:
Flam de ratafia o pastís de la casa
Aigua i vi negre o rosat

Preu: 15 € / (iva inclòs)



RESTAURANT CAN BARGALLÓ

Veïnat de Llebrers, 27 · Tel. 972 461 852

Primer a escollir

Canelons
Amanida de tonyina

Segon a escollir:

Botifarra a la brasa
Botifarra de perol amb fesolets

Postres a escollir

Pa, aigua, vi i cafè

Preu: 13 € / (iva inclòs)

RESTAURANT BON AGULL

*Diumenge
tancat*

Carretera Provincial, 226 · Tel. 972 460 027

Primer a escollir:

Faves a la catalana amb botifarra negra
Truita de botifarra
Meló amb pernil
Amanida de formatge de cabra amb fruits secs
Calamars a la romana

Segon a escollir:

Rostit de pagès amb botifarra
Botifarra de perol amb mongetes
Arròs a la cassola amb salsitxes
Parrilada de peix

Postres a escollir

Pa, vi, aigua i cafè

Preu: 18 € / (iva inclòs)

BAR VI NOVELL

Avinguda Antoni Gaudí, 8 · Tel. 972 464 052

Assortiment de torrades amb bull blanc, perol i
truita de botifarra negra
“Platillo” de botifarra amb pollastre i bolets del
temps

Postres a escollir

Pa, aigua mineral i vi

Preu: 13,50 € / (iva inclòs)

RESTAURANT HOTEL MAS ROS

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

Menú degustació:

Snacks

Crema de porro amb ceps i botifarra esparracada

Nyoquis de carbassa amb botifarra negra
i formatge suau

Milfulls de botifarra de perol amb vi dolç

Botifarra dolça amb poma i canyella

Figues, llimona i caramel

Petits fours

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

Preu: 30 € / (iva inclòs)



16-18 d'octubre de 2015

RESTAURANT CENTRE RECREATIU

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

Primer a escollir:

Amanida de mesclum amb xampinyons farcits de botifarra i verdures sofregides

Trinxat de col i porro amb botifarra negra i vinagreta de tòfona

Bolets saltejats amb salsitxes i all i julivert

Segon a escollir:

Arròs a la cassola amb botifarra, ceps i gambes

Assortiment de tres botifarres (blanca, negra i de perol) amb mongetes

Calamars farcits de botifarra de Cassà, amb la seva tinta

Postres:

Botifarra dolça amb poma

Pa, vi, aigua i cafè

Preu: 18 € / (iva inclòs)

ROSTISSERIA CA LA PILAR

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

Faves a la catalana amb botifarra negra de la casa

Botifarra amb mongetes del ganxet
Macedònia casolana

Preu: 18 € / (iva inclòs)

RESTAURANT LA BRASA GRILLADA

Carretera Provincial, 9 · Tel. 972 460 003

Primer a escollir:

Milfulls de patata amb botifarra negra, beixamel i gratinat amb pomes

Cigrons estofats amb bacallà, botifarra negra i ou dur

Segon a escollir:

Botifarra de bolets acompanyada de timbal d'escalivada gratinat amb formatge de cabra

Botifarra de foie acompanyada de moniato i melmelada de figa

Postres a escollir:

"Platillo" de botifarra dolça amb panses

Pastís Sacher amb xocola desfeta

Pa, aigua, vi i cafè

Preu: 25 € / (iva inclòs)



m̄c

mercats de Cassà de la Selva

I del
13 al 15
de novembre,
**TASTA
ELS
BOLETS!**



Ajuntament de Cassà, Rambla Onze de Setembre, 107 · Tel. 972 46 00 05 · Fax 972 46 43 71

Segueix-nos: www.cassa.cat

[www.twitter.com/ajcassa](https://twitter.com/ajcassa)

www.facebook.com/ajcassa

Hi col·labora:



Diputació de Girona

