

# ÀREA DE PROMOCIÓ ENOGASTRONÒMICA SITC 2014

1 TIQUET (tq.) = 1€

## EXPOSITOR I TASTETS

### Estand **ARA LLEIDA – PIRINEU DE LLEIDA**

#### Divendres dia 4

- 2 tq. Crema de bolets de Cerdanya. *Associació de Bars i Restaurants de la Cerdanya*
- 3 tq. Mandonguilles casolanes amb bolets variats. *Associació de Bars i Restaurants de la Cerdanya*
- 3 tq. Melós de vedella bruna sobre mosaic de trufes, gratinat amb formatge Urgèlia i agredolç. *Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell*
- 2 tq. El gintònic del Pirineu, GinFer. *Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell*

#### Dissabte dia 5

- 2 tq. Civet de senglar amb una guarnició de puré de patata i un cruixent de iuca. *Hotel Vall Ferrera d'Àreu*
- 3 tq. Melós de vedella bruna sobre mosaic de trufes, gratinat amb formatge Urgèlia i agredolç. *Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell*
- 2 tq. GinFer, El gintònic del Pirineu. *Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell*

#### Diumenge dia 6

- 3 tq. Melós de vedella glacejat amb mel i patata a la forquilla. *Càtering És Pallarès de Tremp*
- 3 tiquets Maridatge de mousse de xocolata blanca amb vainilla i licor de cassís de Licors Portet. *Hotel Segle XX de Tremp*
- 2 tiquets *Faux* risotto de bolets amb llonganissa confitada dera Val d'Aran. *Escòla d'Ostaloria Les-Val d'Aran*

### Estand **ARA LLEIDA – TERRES DE LLEIDA**

#### Divendres dia 4

- 2 tiquets Maridatge de coca de recapte de la Noguera amb vins dels Costers del Sió. *Associació Gastronòmica i Cultural del Comtat d'Urgell*
- 3 tiquets Coca d'espelta amb arengada i rossinyols escabetxats. *Noguera Cuina - Restaurant El Dien de Vallfogona de Balaguer*
- 3 tiquets Coca de tomata amb terrina de conill de Baldomà i escuma d'escabetx. *Noguera Cuina - Restaurant la Solana de Foradada.*
- 3 tiquets Papillota de bacallà amb pera escalivada i caragols. *Noguera Cuina - Restaurant Cal Xirricló de Balaguer.*
- 3 tiquets Bombó de pa amb oli i xocolata i tòfona de la Baronia de Rialb. *Noguera Cuina - Restaurant Lo Ponts de Ponts*

#### Dissabte dia 5

- 3 tiquets Maridatge de coques de les Garrigues amb vins de Tomàs Cusiné. *Restaurant Miravall / Manreana de Juneda*

#### Diumenge dia 6

- 2 tiquets Ametlla guara garapinyada amb sucre blanc o negre, ametlla llargueta torrada amb sal amb una copeta de cava o un cafè o un got de taronjada. *Ad Gaudium d'Aitona*
- 1 tiquet Degustació de pa torrat amb quatre tipus diferents de melmelades. *Fruita Blanch de Lleida.*
- 1 tiquet Got de suc de fruita natural. *Fruita Blanch de Lleida.*
- 1 tiquet Platet d'endívia amb vinagretes de les dues melmelades d'oli. *Mas de Vicenta d'Almatret*
- 1 tiquet Versió enrotllada de pa amb xocolata, oli i sal. *Simbionatur Sarroca de Lleida*
- 1 tiquet Platet de pa torrat amb melmelada d'oli i pa torrat amb formatge i melmelada d'oli picant. *Mas de Vicenta d'Almatret.*

### Estand **RUTA DEL VI DO EMPORDÀ**

- 2 tiquets Vi blanc o rosat o negre DO Empordà

### Estand **PRODUCTES DE PROXIMITAT COSTA BRAVA PIRINEU DE GIRONA**

1 - 3 tiquets Productes de proximitat Costa Brava Pirineu de Girona

Estand **LES CUINERES DE SALT**

- 3 tiquets Xuixos tradicionals
- 3 tiquets Mandonguilles amb sípia
- 3 tiquets Llata de vedella amb bolets
- 3 tiquets Galta de porc amb salsafís

Estand **GIRONA**

- 1 tiquet Xuixos de Girona
- 1 tiquets Pastís Sara
- 1 tiquet Botifarra dolça amb poma

Estand **BEGUDES**

- 1 tiquet Aigua de Sant Aniol
- 1 tiquet Cafè Novell
- 2 tiquets Ratafia Russet
- 2 tiquets Cervesa
- 2 tiquets Cava Perelada Brut Rosat Cuvee
- 2 tiquets Cava Perelada Brut Nature Cuvee

Estand **L'ESCALA**

- 1 tiquet 2 llesques de pa amb tomaquet i anxova.

Estand **TOSSA DE MAR**

- 1 tiquet Roques de Tossa: merengues de diferents sabors amb un toc molt especial
- 1 tiquet Florentines de Tossa: caramel dolç amb pinyons, ametlles, nous, panses i avellanes.
- 1 tiquet Tortada de Tossa: bescuit treballat amb mantega i ametlla

Estand **PALAMÓS GASTRONÒMIC**

- 3 tiquets Platillo de pop blanc de Palamós amb patata. *Espai Peix*
- 2 tiquets Escabetx de peix de Palamós. *Espai Peix*
- 1 tiquet Assortiment de mousse de Palamós. *Conserves Fontanet*

Estand **CUINA GANXONA DE SANT FELIU DE GUÍXOLS**

- 2 tiquets Mandonguilles de peix blau.
- 1 tiquet Sardina escabetxada.
- 1 tiquet Tàrtar de tonyina.

Tastets oferts per: *Hotel Barcarola- Restaurant Les Dunes, Ca l'Isern, Can Noguera, Can Salvi, Cau del Pescador, La Locanda di Nonna*

Estand **LA CUINA DE SILS**

- 2 tiquets Bunyols de poma.
- 3 tiquets Fideus de pagès o a la cassola.
- 3 tiquets Pollastre amb salsafís.
- 3 tiquets Mandonguilles amb sepia.

Estand **RESTAURANTS DE LLAGOSTERA**

- 2 tiquets Botifarra pinyonera.
- 3 tiquets Arrós de bolets i costella de porc.
- 1 tiquet Copa de vi cigonyes negra.

Estand **HOTELS GASTRONÒMICS DE CATALUNYA**

- 2 tiquets Entrepà calent de pollastre ben criat amb albergínia. *Can Jubany (1 \* estrella Michelin)*
- 2 tiquets Truita de pa amb tomàquet i llonganissa. *Can Jubany (1 \* estrella Michelin)*
- 1 tiquet *Air-baguette* de cansalada. *Can Jubany (1 \* estrella Michelin)*
- 3 tiquets Minicaneló de pollastre de pagès i suc rostit. *Can Jubany (1 \* estrella Michelin)*

2 tiquets Escuma de crema catalana. *Can Jubany (1 \* estrella Michelin)*

Estand **MONT-ROIG DEL CAMP - MIAMI PLATJA**

2 tiquets Pop de mar i muntanya, sobre base de patata i espàrrecs salvatges

1 tiquet Vi negre jove Sense paraules. *D.O Montsant*

1 tiquet Vi blanc Sense paraules. *D.O Montsant*

Estand **VANDELLÒS - L'HOSPITALET DE L'INFANT**

2 tiquets Peça de llom de tonyina vermella confitada en escabetx sota un llit de ceba caramel·litzada

2 tiquets Músic de fruits secs de la terra

1 tiquet Cafè Novell

Estand **CENTRE GASTRONÒMIC DOMUS SENT SOVÍ - HOSTALRIC**

1 tiquet Allioli de salsafí amb pa de pagès.

1 tiquet Mermelada d'oli amb anxoves de l'Escala.

1 tiquet Embotit d'Hostalric.

1 tiquet Gotet de vi negre.

Estand **BOSCOS DE BRUIXES I BANDOLERS**

1 tiquet Aigua Font Vella o Aigua Font d'Or

1 tiquet Jaumets de Sant Hilari Sacalm

1 tiquet Galetes i pa de pessic del Montseny

2 tiquets Llonganissa de Sant Feliu Sasserra i pa amb tomàquet

3 tiquets Tastets de castanya. *Xalet la Coromina de Viladrau*

1 tiquet Coca Perot Rocaguinarda d'Olost.

3 tiquets Degustacions del Restaurant *Les Magnòlies d'Arbúcies (1 \* estrella Michelin)*

3 tiquets Galta de porc desossada amb cervesa del Montseny. *Vinya de Viladrau*

Estand **ENOTURISME Penedès**

2 tiquets Mandonguilles amb sípia i pèsols. *Ca la Katy*

2 tiquets Vi Jean Leon 3055. *Jean Leon*

1 tiquet Mousse d'escalivada i cordonet de pebrot. *Hotel Fonda Neus*

3 tiquets Canelons Neus. *Hotel Fonda Neus*

3 tiquets Cassoleta de xató estil Casa Neus. *Hotel Fonda Neus*

2 tiquets Tartaleta d'ànec mut del Penedès amb coulis de prunes orellanes amb pinyons torrats. *Hotel Fonda Neus*

2 tiquets Cava Pere Ventura Tresor. *Pere Ventura*

1 tiquet Cava Rosat - Vilarnau. *Caves Vilarnau*

3 tiquets Empedrat de cigrons i bacallà. *Restaurant Sol i Vi*

3 tiquets Salmó marinat al Anet. *Restaurant Sol i Vi*

3 tiquets Amanida de xató. *Restaurant Sol i Vi*

3 tiquets Mousse de crema catalana perfumat al marc de cava. *Restaurant Sol i Vi*

3 tiquets Gall rostit amb prunes i pinyons. *Restaurant Sol i Vi*

3 tiquets Carpaccio de peus de porc. *Restaurant Sol i Vi*

1 tiquet Gall del Penedès escabetxat. *Restaurant Cal Padri*

1 tiquet Vi d'agulla Mustillant blanc o rosat. *Gramona*

2 tiquets Cava Imperial, Rosé. *Gramona*

3 tiquets Cava III Lustres. *Gramona*

3 tiquets Patata tata. *Ticus Restaurant*

2 tiquets Planxat d'hamburguesa. *Ticus Restaurant*

1 tiquet Montaticus Caviar d'albergínia. *Ticus Restaurant*

3 tiquets Cremós amb pop a feira. *Ticus Restaurant*

2 tiquets Montaticus amb mozzarella de búfala al pesto. *Ticus Restaurant*

2 tiquets Amanida rusa de la casa. *Ticus Restaurant*

2 tiquets Vi Mas comtal rosat de Llàgrima. *Mas Comtal*

2 tiquets Vi Atrium. *Bodegues Torres*