

1es JORNADES
GASTRONÒMIQUES
DE LA BOTIFARRA
DE LA GARRIGA
DEL 3 DE MARÇ AL 2 D'ABRIL

ORGANITZA

RESTAURANTS PARTICIPANTS

Alambí
Bermutegi
Barseria El Racó
Ca la Mila
Can Xavi
El Carril
El Casino
El Nou Trull
Esvet
Frankfurt La Garriga
Illot
Jovi
La Cabanya
La Garrafa
Margarit
Oh Tapa
Sis Vuit
Tramonto
Vinòmic

RESTAURANT ALAMBÍ

Aperitiu

Botifarra de carn d'olla a la vinagreta

Entrant

Ou de corral a 62º amb patates meloses i
carn de perol

Segon

Arròs a la paella de carxofes i
botifarra negra

Postres

Sandvitx de botifarra negra
(Xocolata, pa, oli i sal)
Inclou pa, aigua vi i cafè

Maridatge a escollir

Raventós d'Alella Allier 2013

DO Alella

o

Ànec Mut Negre 2015

DO Penedès

PVP : 39 €

BERMUTEGI

Platet de botifarra amb ceba caramel·litzada
i trompetes de la mort.

Maridatge

Cava Mont-Ferrant L'Americano
D.O. Cava

&

Nabari 2015
DOQ La Rioja

PVP: **4,95 €**

BRASERIA EL RACÓ

Humus de mongeta del ganxet amb
cruixents de botifarra i calçots.

Pèsols a la catalana amb botifarra del
perol i cansalada ibèrica.

Bacallà Skrei amb botifarra negra i patates
del Maresme a la menta.

Carxofa del Prat amb botifarra i ceps
Petit four

Postres

Maridatge a escollir:

Brunus Negre 2012

DO Montsant

o

Pansa Blanca 2015

DO Alella

PVP : 38,90 €

RESTAURANT CA LA MILA

Plat:

Ous trencats al plat amb botifarra del perol

Maridat amb:

Nabari 2015

DOQ Rioja

Inclou postres

PVP: 10 €

RESTAURANT CAN XAVI

Plat :

**Coca de botifarra esparracada amb
escalivada de l'hort.**

Maridat amb:

**Austum Sauvignon Blanc 2015
DO Rueda**

o

**R. Raventós del Segre 2015 Negre
DO Costers del Segre**

PVP : 8,95 €

RESTAURANT EL CARRIL

Primers:

Pèsols ofegats amb botifarra de faves.

o

Cargols amb sal, pebre, all i oli i
botifarra negra.

Bruberry Blanc 2015

DO Montsant

Segons:

Tripa i cap amb samfaina i botifarra.

o

Arròs de muntanya amb botifarra
(només cap de setmana)

o

Bacallà amb botifarra negra i melmelada
de tomàquet.

R. Raventós del Segre Negre 2015

DO Costers del Segre

Postres:

Gelat de Xixona amb ratafia

PVP : 17,95 €

RESTAURANT CAFÉ BAR EL CASINO DE LA GARRIGA

Aperitiu

Croqueta de botifarra d'ou amb romesco
i all i oli de wasabi.

Primer

Rotllet de pasta filo farcit de col i botifarra
crua amb salsa agredolça.

Raventós d'Alella Tina 20

DO Alella

Segon

Calamars farcits de botifarra del perol amb
saltat d'espinacs i reducció del seu suc.

Raventós del Segre Negre 2015

DO Costers del Segre

Postres

Falsa botifarra negre amb pa, oli i sal.

Mont-Ferrant Americano 2014

DO Cava

PVP : 19 €

RESTAURANT EL NOU TRULL

Tapa:

**Cassoleta de botifarra esparracada
amb formatge Provolone**

Maridat amb:

**Ànec Mut Blanc 2015
DO Penedès**

&

**Ànec Mut Negre 2015
DO Penedès**

PVP : 4,95 €

RESTAURANT ESVET

Primer

Esparracat de Botifarra de La Garriga
amb Bolets

Segon

Botifarra a La Vallesana amb Mongeta
del Ganxet

Postres

Postres de la casa i cafès

Celler a Escollir

Raventós d'Alella Pansa Blanca 2015

DO Alella

i

Ànec Mut Negre 2015

DO Penedès

PVP 20,00 €

FRANKFURT LA GARRIGA

Botifarra del perol amb roquefort
i ceba cruixent.

Raventós del Segre Negre 2015
DO Costers del Segre

o

Botifarra negra a la jardinera amb
tomàquet del maresme, *mesclum* de
ceba crua i salsa de tomàquet especial
de la casa.

Austum Sauvignon Blanc 2015
DO Rueda

PVP : 6,50 €

BAR RESTAURANT L'ILLOT

Tapa:

Roques de botifarra amb ceps

+

Roques de botifarra amb poma

Maridat amb:

Bruberry Blanc 2015
DO Montsant

o

Brunus 2012
DO Montsant

PVP: **4,50 €**

RESTAURANT JOVI

Menús de la botifarra a escollir:

Coca de botifarra amb formatge de
cabra i mel.

Parxet Maria Cabané 2011

DO Cava

PVP: **8 €**

Plat de botifarra amb mongetes
de Santa Pau.

Brunus Rosat 2015

DO Montsant

PVP: **8 €**

Pinxo de botifarra negra amb pebrots i
anxoves de Santoña

Raventós d'Alella Blanc Tina 20

DO Alella

PVP: **5 €**

Plat de migas de botifarra negra
i botifarra blanca

Austum 2015

DO Ribera del Duero

PVP: **8 €**

RESTAURANT LA CABAÑA

Crema de carbassa amb cruixent
de botifarra negra.

Mont-Ferrant Americano 2014

DO Cava

Empedrat de mongetes del ganxet amb
botifarres de La Garriga i llagostins.

Austum Verdejo 2015

DO Rueda

Arròs cremós de carxofes i calçots amb
botifarra esparracada.

i

Botifarró de vedella a la brasa amb patata
trinxada i bolets de temporada.

Brunus 2012

DO Montsant

Postres

Botifarra dolça de codony artesà, crema de
mascarpone i sèsam caramel·litzat.

Mont-Ferrant Americano

DO Cava

PVP: **29,70 €**

RESTAURANT LA GARRAFA

Plats a escollir:

Botifarra de La Garriga a la brasa amb
mongetes del Ganxet.

PVP : **10,60 €**

Assortit de botifarres blanca, negra, d'ou
i crua del poble.

PVP : **11,40 €**

Risotto de ceps i botifarra de La Garriga

PVP : **12,60 €**

Maridatge a escollir:

Bruberry Blanc 2015

DO Montsant

o

Nabari 2015

DOQ Rioja

CAFÈ BAR MARGARIT

Entrepà de botifarra catalana amb
pebres exòtics.

Bruberry Blanc 2015

DO Montsant

o

R.Raventós del Segre 2015

DO Costers del Segre

PVP : 3,50 €

RESTAURANT OH TAPA

“ bOHtifarra “

Botifarra crua saltejada amb bolets

+

Botifarra negre amb calçots de temporada

+

Botifarra d'ou amb pernil ibèric de gla

Maridatge:

Austum 2015

DO Ribera del Duero

PVP: 6,85 €

RESTAURANT SIS VUIT

Menú Bistro

**Botifarra negra esparracada amb cruixent
de bacon**

+

**Botifarra esparracada de ceps sobre lasanya
de poma i formatge de cabra**

+

**Mini-broxeta de botifarres sobre un llit de
mongetes saltejades**

Maridatge:

Raventós d'Alella Pansa Blanca 2015
DO Alella
o

Bruberry Negre 2014
DO Montsant

PVP: 8 €

BAR RESTAURANT TRAMONTO

Plat :

Remenat d'ous amb botifarra de
La Garriga i calçots.

Maridat amb:

Austum Verdejo 2015
DO Rueda

o

Nabari 2015
DOQ Rioja

PVP : 8 €

RESTAURANT VINÒMIC

Hamburguesa del perol.

Titiana Pinot Noir

DO Cava

Ofegat de pèsols amb botifarra d'ou

Botifarra esparracada de Can Oliveras amb
gírgola de castanyer i mongetes del carai

Cítrics, saüc, massapà de moniato i gelat
de llet merengada

Celler a escollir:

Titiana Vintage

DO Cava

Raventós d'Alella Tina 20

DO Alella

Brunus 2012

DO Montsant

PVP: **35 €**

Publiqueu imatges de les Jornades!

La que més *likes* aconseguixi
a les xarxes socials:



Instagram



Twitter



Facebook

Podrà guanyar:

**UNA CAIXA DE 6 AMPOLLES DE CAVA
PARXET GRAN RESERVA MARIA CABANÉ**
Un sorteig per setmana mentre durin les Jornades!!





MONT-FERRANT

DO Cava



BASAGOITI

DOCa La Rioja



RAVENTÓS D'ALELLA

DO Alella



TITIANA

DO Cava



PORTAL del MONTSANT

DO Montsant



DO Ribera del Duero



DO Cava