

Receptes de l'àvia

La cuina del Xup-Xup

Coincidint amb Fira AnticEmpordà, fira vinculada al món de les antiguitats que es realitzarà a la Bisbal del 13 al 17 d'abril d'enguany, es celebrarà la X Jornada Gastronòmica de "Les receptes de l'àvia, la cuina del xup, xup".

Restauradors i pastissers de la Bisbal d'Empordà s'uneixen per oferir una Jornada Gastronòmica, basada en una ampla oferta de cuina antiga i tradicional amb la degustació dels típics "Brunyols" de l'Empordà.

Tot plegat perquè ens permeti gaudir d'un bon àpat i descobrir una ciutat plena d'encant.

Us hi esperem , Bon Profit!

LA BISBAL D'EMPORDÀ
Turisme



AJUNTAMENT DE LA BISBAL D'EMPORDÀ
Àrea de Promoció i Desenvolupament Local

Oficina de Turisme de Torre Maria
C. Aigueta, 17
Tel. 972 645 500
turisme@labisbal.cat

Punt d'informació Castell Palau
Plaça de Castell, s/n
Tel. 972 645 166
castell@labisbal.cat

www.visitlabisbal.cat

Segueix-nos a facebook

Pastisseries

Les pastisseries de la Bisbal us ofereixen *brunyols* de l'Empordà



1· Galetes Graupera

Avinguda les Voltes, 5 - Tel. 972 64 00 95

2· Pastisseria Font

Plaça de la Llibertat, 5 - Tel. 972 64 01 38

3· Pastisseria Massot

Plaça Major, 11 - Tel. 972 64 02 70
www.pastisseriamassot.es

4· Pastisseria Marull

Jaume II, 20 - Tel. 972 64 16 11 / 972 76 90 17

5· Pastisseria Sans

Avinguda les Voltes, 4 - Tel. 972 64 03 75
www.sans-bisbalenc.com



Receptes de l'àvia

La cuina del Xup-Xup

X Jornada GASTRONÒMICA

Del 8 al 23 d'abril de 2017

La Bisbal d'Empordà

LA BISBAL D'EMPORDÀ

AJUNTAMENT DE LA BISBAL D'EMPORDÀ



X Jornada GASTRONÒMICA

Del 8 al 23 d'abril de 2017

Restaurants

1· Absenta

16€

Bar-Restaurant // Coll i Vehí, 5 - Tel. 972 64 01 52

Pastís de truites gratinat
Amanida de llenties freda
Empedrat

Platillo de menuts de pollastre
Cigrans amb bacallà i ou dur
Peus de porc al forn

Pastís de formatge fresc amb nous
Botifarra dolça amb poma i torradetes
Brunyols de l'Empordà

2· Cipri

10,10€

Bar-Restaurant // Aigüeta, 71 - Tel. 972 64 21 21

Mousse d'ànec amb torrades
Croquetes casolanes de rostit
Amanida de tonyina

Favetes a la catalana
Vedella amb bolets
Botifarra de perol amb mongetes

Flam de cafè
Crema catalana
Brunyols de l'Empordà



3· Divinum La Bisbal

17,50€

Restaurant // Av. les Voltes, 19 - Tel. 628 198 828

Amanida amb favetes i pernil d'ànec
Canelons de rostit amb beixamel de bolets
Milfulls de verdures a la graella amb romesco

Bacallà a la cassola amb patates i allioli negat
Arròs caldós amb sèpia i gambetes
Platillo de pollastre amb escamarlans

Flam de formatge fresc amb confitura de gerds
Pastís de llimona fet a casa
Brunyols de l'Empordà

4· El Sedàs

25€

Bar-Restaurant // Del Bisbe, 4 - Tel. 872 260 541

Escalivada amb anxoves
Sopa de peix o crema de verdures
Croquetes de rostit

Entrecot a la brasa
Peus de porc guisats o a la brasa
Canelons de rostit

Recuit
Crema catalana
Brunyols de l'Empordà

5· El Toc

15€

Bar-Restaurant // Av. Josep Irla, 10 - Tel. 972 64 02 35

Amanida amb formatge de cabra i codony
Favetes saltades amb pernil
Canelons

Sèpia amb pèsols i mandonguilles
Peus de porc a la brasa
Galta de vedella

Pastís de formatge
logurt natural amb fruites del bosc
Brunyols de l'Empordà

6· Els Indians

20€

Restaurant // Pl. Benet Mercader, 3 - Tel. 972 66 32 56

Cigrans estofats amb mandonguilles de bacallà
Escabetx de verats amb ceba tendra confitada
Arròs de conill amb cargols i bolets

Romescada de peix
Platillo d'ànec amb avellanes i prunes
Platillo de pollastre amb botifarra i ceps

Milfulls de recuit amb mel i crocant d'ametlles
Cremós de xocolata negra amb crema de iogurt a la menta
Brunyols de l'Empordà

7· Escalipatxo

25€

Restaurant // Pl. Major, 17 - Tel. 972 90 02 78

Amanida de pedrers confitats amb oli de pinyons
Truita de farina i alls tendres o *brunyols* de bacallà
Favetes amb botifarra negra i calamarsons

Els calamars farcits de l'àvia Montse
Mandonguilles amb pèsols de l'àvia Carme
Pollastre amb escamarlans de l'àvia Maria

Crema catalana amb carquinyolis
Botifarra dolça amb crema caramel·litzada
Brunyols de l'Empordà

8· L'Escut

18€


Cafeteria-Restaurant // Av. les Voltes, 11
Tel. 972 64 01 02

Cargols a la cassola amb tomàquet i allioli
Sopa de peix de roca
Amanida de faves i pernil d'ànec

Tripa (*Callos*)
Bacallà al forn amb tomàquet i allioli gratinat
Mandonguilles amb sèpia

Pastís Tatin
Recuit de drap de Fonteta
Brunyols de l'Empordà

*Els preus dels menús inclouen
pa, aigua i vi.*



La cuina del
Xup-Xup

La Bisbal d'Empordà