

RUTA GASTRONÒMICA

La ruta gastronòmica del Tastaolletes us ofereix diferents tastets i menús gastronòmics servits amb ceràmica de la Bisbal. Els restaurants participants us presenten un menú degustació d'acord amb les seves especialitats de la carta. També els bars han preparat diferents tastets gastronòmics i les pastisseries, els tastets més dolços. Bon profit!

TASTETS. Acompanyats amb copa de vi DO Empordà



Cap i pota, “callos”.
Servit amb plat de Ceràmica Aparicio.
6,50 €

El Sedàs
C/ del Bisbe, 4
Tel. 635 092 006

Niu de drac.
Servit amb plat de **Rulduà Ceràmica.**
5,50 €

Taverna Flanagan’s
Pl. del Castell, 15
Tel. 972 64 68 00



TASTETS. Acompanyats amb copa de vi DO Empordà



Tigres.
Servit amb plat de Ceràmica Aparicio.
5,50 €

Frankfurt Castell
Pl. del Castell
650 504 636

Broqueta de mini-hamburgueses.
Servit amb plat de Ceràmica Vilà-Clara.
4,50 €

17100 Cafè
C/ Valls, 12
972 64 44 61





Foie micuit amb reducció de ratafia i confitura de meló i síndria.
Servit amb plat de Ceràmica Yuma.
5 €

Escalipatxo
Pl. Major, 17
972 90 02 78

Cargols a la cassola amb tomàquet i allioli.
Servit amb plat de Ceràmica Lluís Puigdemont.
6 €

L'Escut
Av. les Voltes, 11
972 64 01 02



TASTETS. Acompanyats amb copa de vi DO Empordà

Caneló de magret d'ànec i foie amb ceps.
Servit amb plat de Ceràmica Aparicio.
5,50 €

Divinum la Bisbal
Av. les Voltes, 19
628 198 828





Saltat de tardor. (opció vegana)
Servit amb plat de Ceràmica Pantaleu.
5,50 €

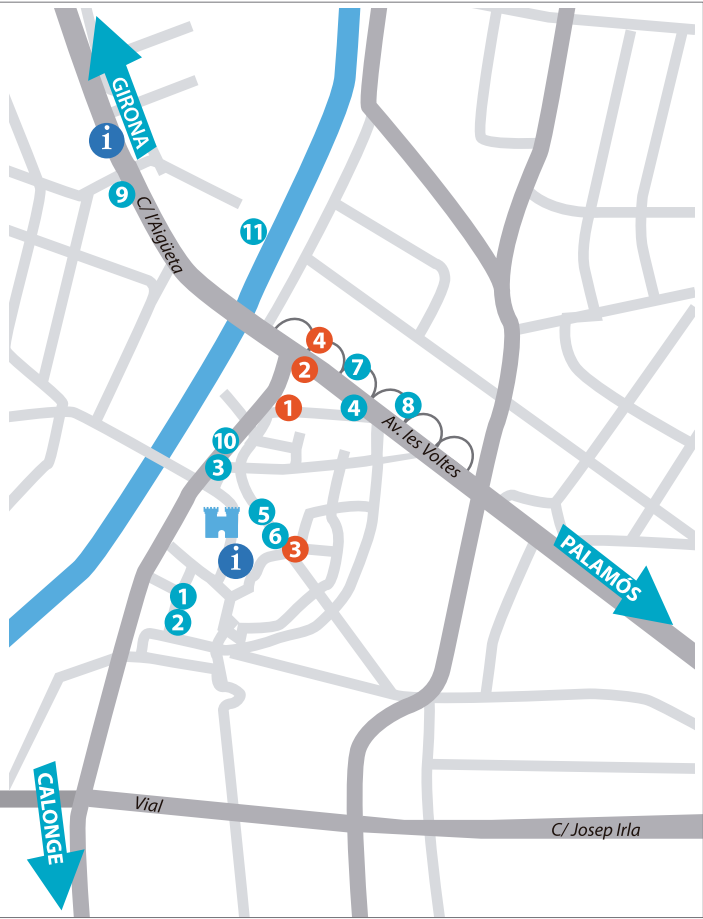
Ca la Pilar Duminqu
Pl. Major, 10
620 313 116

Croquetó de rostit amb escuma de patata.
Servit amb plat de Ceràmica Aparicio.
4,90 €

Bisbal Park
C/ de l'Aigüeta, 3
972 64 10 06



TASTETS DOLÇOS 2 €		
Pastisseria Cafeteria Can Font	Pl. de la Llibertat, 6	Tastet de la casa
Pastisseria Can Massot	Pl. Major, 11	Tastet de Rus
Pastisseria Sans	Av. Les Voltes, 4	Tastet de Bisbalenc
Graupera Galetes	Av. Les Voltes, 5	Bosseta de galetes



Establiments participants

- 1 Taverna Flanagan's

2 Frankfurt Castell

3 Bar Restaurant El Sedàs

4 17100 Cafè

5 Bar Restaurant Escalipatxo

11 Restaurant El Teatret

1 Pastisseria Cafeteria Can Font

2 Pastisseria Sans
- 6 Ca la Pilar Duminqu

7 Restaurant Cafeteria L'Escut

8 Divinum la Bisbal

9 Cafeteria Bisbal Park

10 Restaurant La Cantonada

3 Pastisseria Can Massot

4 Graupera Galetes

TASTETS

Bar Restaurant El Sedàs
Tastet: Cap i pota, “callos”.

1

2

3

4

5

Taverna Flanagan's
Tastet: Niu de Drac.

1

2

3

4

5

Frankfurt Castell
Tastet: Tigres.

1

2

3

4

5

17100 CAFÈ
Tastet: Broqueta de mini-hamburgueses.

1

2

3

4

5

Bar Restaurant Escalipatxo
Tastet: Foie micuit amb reducció de ratafia i síndria.

1

2

3

4

5

Restaurant Cafeteria L'Escut
Tastet: Cargols a la cassola amb tomàquet i allioli.

1

2

3

4

5

Divinum la Bisbal
Tastet: Caneló de magret d'ànec i foie amb ceps.

1

2

3

4

5

Ca la Pilar Duminqu
Tastet: Saltat de tardor.

1

2

3

4

5

Cafeteria Bisbal Park
Tastet: Croquetó de rostit amb escuma de patata.

1

2

3

4

5

MENÚ DEGUSTACIÓ

Divinum la Bisbal

1

2

3

4

5

Restaurant La Cantonada

1

2

3

4

5

Restaurant El Teatret

1

2

3

4

5

Bar Restaurant Escalipatxo

1

2

3

4

5

2n CONCURS TASTAOLLETES 2016
Vota el tastet que més t'agradi!!

De l'1 al 15 d'octubre de 2016

Funcionament

Feu el tastaolletes tantes vegades com vulgueu. Valoreu el tastet i/o menú degustació (5 "m'ha agradat molt" i 1 "no m'ha agradat"). Ompliu la butlleta i dipositeu-la a l'urna que hi haurà al Castell Palau fins a les 14 h del diumenge 16 d'octubre. Per poder participar en el sorteig és imprescindible haver degustat 4 tastets o bé 1 menú degustació i 2 tastets, i haver estampat el segell de cada establiment a la butlleta.

Entraràs al sorteig d'un VOL EN GLOBUS per a dues persones.

* La impressió d'aquest fullet en el seu format PDF també és un format vàlid per participar en el Concurs, seguint el mateix funcionament.

Bases del concurs per als establiments participants

Millor tastet

Es farà el sumatori dels valors obtinguts per cadascun dels tastets, i la mitjana d'aquests valors serà la puntuació final classificatòria. Per optar al concurs cal que el tastet hagi estat votat més de 10 cops.

Millor menú degustació

Es farà el sumatori dels valors obtinguts per cadascun dels menús degustació, i la mitjana d'aquests valors serà la puntuació final classificatòria. Per optar al concurs cal que el menú hagi estat votat més de 5 cops.

Nom.....

Telèfon.....

En compliment de l'article 4, apartat 5, de la Llei orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal, us informem que les dades dels participants no s'incorporaran a cap fitxer de l'organització.

Segell establiment	Segell establiment
Segell establiment	Segell establiment

Activitats octubre gastronòmic

Exposició de ceràmica de la Bisbal

Castell Palau. De l'1 al 30 d'octubre

Durant el mes d'octubre, els ceramistes de la Bisbal presenten les noves col·leccions del servei de taula en una exposició al Castell Palau.

Horaris:

Dijous 17 a 20 h

Divendres i dissabte: 10 a 13 h i de 17 a 20 h

Diumenges: 10 a 14 h

Oktoberfest
2a fira de cervesa artesana

Plaça del Castell. Dissabte 8 d'octubre

Artesans de la cervesa que arriben des de diferents punts de Catalunya, acompanyats de *food trucks*... i molt més. Consulteu programació a www.facebook.com/lamogudabisbal
Organitza: Associació la Moguda.

Tastaolletes, mostra de gastronomia i ceràmica de la Bisbal
Nucli antic. Dissabte 15 d'octubre.

Durant tot el dissabte dia 15 es programaran diferents actes vinculats amb el món de la gastronomia i la ceràmica. Degustacions, conferències, activitats per a infants, havaneres, mercat de productes alimentaris... i molt més.

Consulteu programació específica.

Organitza: Àrea de Promoció i Desenvolupament Local
Hi col·labora: Associació de Ceramistes de la Bisbal.

www.visitlabisbal.cat



www.facebook.com/visitlabisbal

Oficina de Turisme de Torre Maria
C/Aigüeta, 17
Tel. 972 64 55 00
17100 la Bisbal d'Empordà
turisme@labisbal.cat

Castell Palau
Plaça del Castell, s/n
Tel. 972 64 51 66
17100 la Bisbal d'Empordà
castell@labisbal.cat

Organitza:



AJUNTAMENT DE
LA BISBAL D'EMPORDÀ

Hi col·labora:



Diputació de Girona

MENÚ DEGUSTACIÓ



24 €

Divinum
la Bisbal

- Caneló d'anec i foie.
- Pop de Llançà amb humus.
- Tataki de tonyina amb oli de sèsam.
- Llom de bacallà amb ceba dolça.
- Secret de porc ibèric confitat amb codony.

Av. les Voltes, 19
628 198 828

Postres i beguda inclosos. Vi DO Empordà.
Servit amb plats de Ceràmica Aparicio.



25 €

La Cantonada

- Crema de naps i patata amb cansalada.
- Amanida tèbia de bolets de temporada.
- Caneló d'albergínia i ricotta.
- Pollastre amb escamarlans.
- Bacallà amb crema de xampinyons.

C/ del Bisbe, 6
972 64 34 13

Postres i beguda inclosos. Vi DO Empordà.
Servit: amb plats de Ceràmica Pantaleu.

MENÚ DEGUSTACIÓ



28 €

El Teatret

- Unes braves diferents
- Sardina fumada, recuit i albergínia.
- Cebes glacejades farcides de fruites seques i parmesà.
- Navalles de busseig amb cítrics i picants.
- Arròs negre amb sèpia.

Pg. Marimon Aspre, 5
972 64 44 09

Postres i beguda inclosos. Vi DO Empordà.
Servit amb plats de Ceràmica Aparicio.



25 €

Escalipatxo

- Biquini trufat de tou de til·lers.
- Carpaccio de peus de porc amb encenalls de foie.
- Pop de roca a la brasa.
- Anques de granota.
- Bacallà amb xips de verduretes i salsa de ceps.

Pl. Major, 17
972 900 278

Postres i beguda inclosos. Vi DO Empordà.
Servit amb plats de Ceràmica Yuma.

Tastaolletes

RUTA GASTRONÒMICA



De l'1 al 15 d'octubre de 2016

La Bisbal d'Empordà