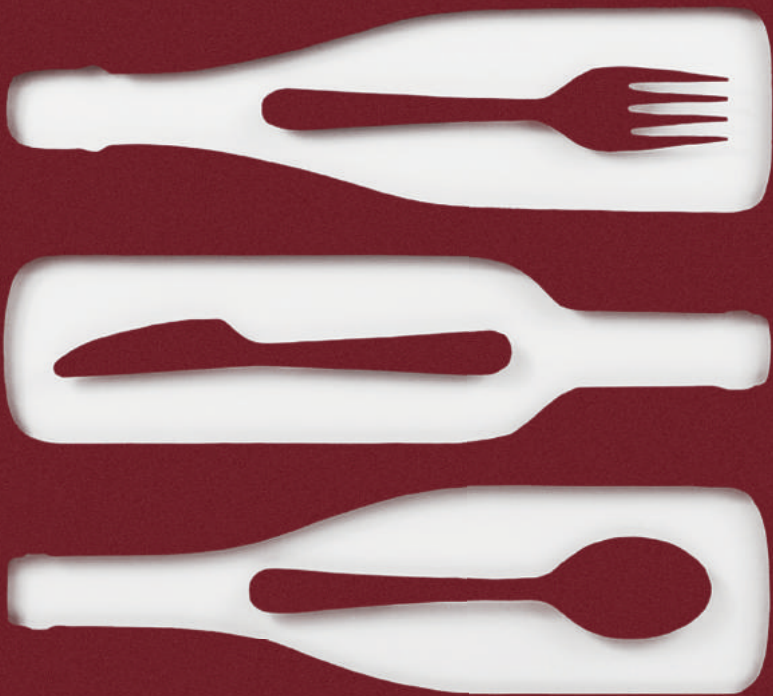


IV Jornades Eno-Gastronòmiques del Baix Llobregat

26 d'abril — 26 de maig



TITIANA

PARXET

RAVENTÓS D'ÀLELLA

PORTAL del MONTSANT

TENÓ

MONT-FERRANT

BASAGOITI



Rt. El Racó



Poca Farina, 20
08849 Sant Climent de
Llobregat



936 581 639



40€/persona
IVA inc.

Tomàquet- Anxova
Faves- Escamarlà
Espàrrecs de Gavà
gratinats amb holandesa i el seu sorbet
Gamba del Mediterrani
amb flor de cirerer
Magret d'ànec
amb cireres
Maduixes Km. 0

• Celler a escollir entre:

Parxet Maria Cabané Gran Reserva (D.O. Cava)
Raventós de Alella. Finca Sarriera (D.O. Alella)
SantBru (D.O. Montsant)



Reserva prèvia, mínim 2 pax. I taula completa, tots els dies excepte Diumenge o Festius.

Rt. Plats



Mossèn Joaquim Palet, 5
08940 Cornellà de
Llobregat



933 777 757



55,95€
/persona
IVA inc.

Ramón Raventós Dissident (D.O. Cava)

Pa i records.

Musclos en escabetx.

Bollifoie

Raventós de Alella Sarriera Orgànic (D.O. Alella)

Foie maduixes i festucs.

Arròs de llagostins i citronella.

SantBru (D.O. Montsant)

Bacallà i escalivada.

Canaló de cua de bou i pamesà.

Raventós de Alella Petit Manseng (D.O. Alella)

Gintònic de mango i passió.

After eight.



Rt. Folia de Pot



Creu d'en Muntaner, 17
08970 Sant Joan Despí



934 771 050



42€/persona
IVA inc.

4 Barquetes a triar

1 plat a triar

1 postres a triar

• CELLER:

Ramon Raventós Dissident (D.O. Cava)

Raventós de Alella Petit Manseng (D.O. Alella)

Basagoiti Reserva (D.O. Ca Rioja)



Rt. La Lluna en un Cove



Frederic Soler, 48
08820 El Prat de
Llobregat



933 703 852



39,5€/persona
IVA inc.

Crema de Carbassa, ou i xips de Carxofa Prat

Caneló de rap i gambes i fruita de la passió

Roast beef de vedella, poma i encenalls de foie

Xocolata i trufa

• CELLER:

Mont-Ferrant 1865 Agustí Vilaret (D.O. Cava)

Raventós de Alella Santa Maria (D.O. Alella)

Guigo (D.O.Q. Priorat)



Menú sota reserva prèvia

Rt. Follia



Creu d'en Muntaner, 17
08970 Sant Joan Despí



934 771 050



66€/persona
IVA inc.

Espàrrecs de Gavà, pop, coriandre

Morro de bacallà, escarxofes a la brasa, alli oli de safrà

Magret d'ànec amb mel i naps

Xocolata fumada amb whisky

• CELLER:

Titiana Montealegre (D.O. Cava)

Raventós de Alella Galàctica (D.O. Alella)

Tionio Criança (D.O. Ribera del Duero)



Hotel Can Rafel



Masia Can Rafel, s/n
08758 Cervelló



936 501 005



55€/persona
IVA inc.

Tàrtar de salmó amb alvocat i mango

Carxofa rostida amb botifarra negra

Turbó al forn amb bolets i hummus d'albergínia a la flama

Filet de vedella amb salsa de ceps i xips de verdures

Coulant de xocolata negra

• Celler a escollir entre:

Mont-Ferrant Berta Bouzy (D.O. Cava)

Raventós de Alella Pansa Blanca Santa Maria (D.O. Alella)

Tionio Criança (D.O. Ribera del Duero)

SantBru (D.O. Montsant)



Rt. El Mirador de Sant Just



Av. Indústria, 12
08960 Sant Just
Desvern



934 990 342



49,5€/persona
IVA inc.

• APERITIUS

Croquetes de pollastre del Prat amb poma al Pedro Ximénez
Salmó al teriyaki amb "guacamole"
Mont-Ferrant Agustí Vilaret (D.O. Cava)

• PRIMER PLAT

Amanida de créixens amb "torta del casar"

• SEGÓN PLAT

"Zamburiñas" amb carbassa
RDA Galàctica (D.O. Alella)

• TERCER PLAT

Turbot a la graella amb pesto de ruca i avellanes
Guigo (D.O.Q. Priorat)

• QUART PLAT

Espatlla de xai desossada i rostida a baixa temperatura amb parmentier
Basagoiti Reserva (D.O.C. Rioja)

• POSTRES

Ganache de xocolata amb salsa de taronja amarga
Raventós de Alella Petit Manseng (D.O. Alella)



Rt. Marimorena



Ronda Sant Ram3n, 151
Local 4



936 306 606



50€/persona
IVA inc.

08830 Sant Boi de Llobregat

Tartar de maduixes i ruca amb sardina fumada

Brandada de bacallà a la romana amb amanida d'espàrrecs,
tomàquet verd adobat i rossinyols

"Tumbet" de verdures amb ventresca de tonyina confitada i
olives negres "mortes"

Arròs d'ànec amb ceps

Torrija amb gelat de llet de cabra.

• Celler a escollir entre

Titiana Montealegre (D.O. Cava)

Ravent3s de Alella Galàctica (D.O. Alella)

Brunus (D.O. Montsant)

Fuera del Rebaño (D.O.Ca Rioja)



Consultar al·lèrgens.

Rt. Major Trentasis

 Major, 36
08850 Gavà

 936 626 652

 45€/persona
IVA inc.

- **APERITIU**

Bombó salat

- **ENTRANT**

Espàrrecs de Gavà

- **PRIMER PLAT**

Bacallà amb pèsols i pernil

- **SEGON PLAT**

Ànec barberí rostit

- **POSTRES**

Tres xocolates amb taronja

- **CELLER A ESCOLLIR ENTRE:**

Cava Parxet Brut Nature (D.O. Cava)

Raventós de Alella Pansa Blanca Tina 9 (D.O. Alella)

Tionio Criança (D.O. Ribera del Duero)

 Per beure : aigua i escollir entre les tres opcions del menú

Rt. Bokado



Av. Barcelona, 109
Sant Joan Despí



934 808 652



56€/persona
IVA inc.

• ENTRANTS

Cruixent de coca amb encenalls de pernil ibèric
Salmorejo de maduixa amb encenalls de *cecina* de León

• PRIMER PLAT

Escarxofes de El Prat confitades amb ou *poché*, *gulas* i tòfones en oli

• SEGON PLAT

Bacallà a la planxa amb salsa d'ametlles i mel en lliit de cigrons amb salsa romesco

o

Milfulles ibèric amb bolets i salsa de Foie

POSTRES

Gofre trencat amb fals tiramisú i xocolata calenta.

• CELLER (1 COPA DE CADA):

Raventós de Alella Santa Maria (D.O. Alella)

SantBru Blanc (D.O. Montsant)

Tionio Criança (D.O. Ribera del Duero)



Rt. Cal Mingo



Ctra. C-245 s/n
Andorra, 64
08840 Viladecans



936 373 847



45€/persona
IVA inc.

• MENU ENOGASTRONÒMIC

Crema de vieira i porro amb all negre
Cava Ramon Raventós Dissident (D.O. Cava)

Carpaccio de carxofa, taronja, pinyons I cecina
Raventós de Alella Pansa Blanca Santa Maria (D.O. Alella)

Mousse d'ànec flamejat com confitura de codony
Basagoiti Reserva (D.O.Ca. Rioja)

Bacallà al pil pil amb puntes d'espàrrecs verds
SantBru Blanc (D.O. Montsant)

Garrinet sense feina amb risotto de blat tendre i gerd
Brunus (D.O. Montsant)

Mousse de iogurt amb nucli de fruita de la passió
Titiana Pinot Noir (D.O. Cava)



Menú disponible de Dilluns a Dissabte (Migdiès), de Dimecres a Dissabte (Nits)

Rt. La Princesa i el Pèsol



Sant Joan, 10
08840 Viladecans



620 882 989



35€/persona
IVA inc.

• LA BENVINGUDA

La coca de vidre amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra
La patata brava de La Princesa, amb salsa picantona i allioli
La croqueta de pernil

• DEL PARC AGRARI

El carpaccio de carbassó, cirerol semisec, manxec, alfàbrega i pinyons

• EL PRINCIPAL, A TRIAR,

El pop roquer a la brasa de faig amb hummus de llenties i papadum

O bé

Les famoses costelles de porc lacades amb salsa agredolça, ceba i sèsam

• LES POSTRES

El cremós de xocolata negra o el cafè

• CELLER (1 COPA):

Mont-Ferrant 1865 Berta Bouzy (D.O. Cava)
Raventós de Alella Finca Sarriera (D.O. Alella)
Basagoiti Fuera del Rebaño (D.O. Ca Rioja)
Aigua KM0



Rt. Palau Vell



Ctra. del Palau, 6
09740 Sant Andreu
de la Barca



936 532 015



38€/persona
IVA inc.

Escarola amb anxoves, mangrana i romesco

Carxofes del Baix Llobregat gratinades amb ibèric

Lasanya de verdures amb crema de carbassa

Bacallà amb pèsols i porros

Carpaccio de pinya amb gelat de cítrics

• CELLER:

Mont-Ferrant 1865 Berta Bouzy (D.O. Cava)

Raventós De Alella Pansa Blanca Santa Maria (D.O. Alella)

Tionio Criança (D.O. Ribera del Duero)



IV Jornades Eno-Gastronòmiques del Baix Llobregat

Del 26 d'abril al 26 de maig

RESTAURANTS PARTICIPANTS

El Racó
Plats
Follia
Follia de Pot
La Lluna en un Cove
Hotel Can Rafel
El Mirador de Sant Just

Marimorena
Major Trentasis
Bokado
Cal Mingo
La Princesa i el Pèsol
Palau Vell



Xarxes Socials:  [jornadesgastronomiques](#)  [igastronomiques](#)