

Jornades Gastronòmiques de la Cuina Catalana

Restaurant Vell Papiol

Del 13 al 28 d'abril 2013



**CUINA CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT
CANDIDATURA
UNESCO 2014**



FUNDACIÓ
INSTITUT CATALÀ
DE LA CUINA
I DE LA CULTURA
GASTRONÒMICA



CUINA CATALANA

Menú gastronòmic de la Cuina Catalana (possibilitat de maridatge)

Aperitius catalans,

Coca de recapte (364) / Cap de vedella amb vinagreta (271) / Bacallà gratinat amb mussolina d'all (175)

Cava Reserva de la Música. Celler Jané Ventura (el Vendrell)

Entrant,

Verats escabetxats en fred (1126). Acompanyats amb amanides de la comarca

Vinyater 2012. Celler Partida de Creus (Bonastre)

Peix,

Suquet de peix (1019) comprat directament a la Llotja de Vilanova

Xarel·lo 2011. Celler Sicus (Bonastre)

Carn,

Guatlles estofades (604). Acompanyades amb Arròs del tros (142)

Cabernet Sauvignon-Merlot 2009. Celler Avgvstvs (el Vendrell)

Abans de les postres petita degustació de 3 formatges catalans,

Formatge de cabra del Vendrell i del país amb el nostre codonyat (382)

Postres tradicionals a escollir,

Crema catalana (442) / Menjar blanc (668) / Braç de gitano (206)

Vi dolç de la comarca

Cafès acompanyats amb dolços catalans:

Cóc d'ametlla (358) i Llengües de gat (624)

TERRA I TAULA Unió de Productors i Cuiners del Baix Penedès

www.terraitaula.cat | info@terraitaula.cat | @terraitaula | /terraitaula

CUINERS Jordi Guillem (Lo Mam) - Jordi Martínez (El Bosc) - Josep Pascual (Ull de llebre) - David Vernet (Vell Papiol)
PRODUCTORS Joan Martí (Formatgeria Marvall) - Daniel Mercader (El Camp de la Sort) - Marc Pardo (L'hort de la Tona)
Jordi Pascual (Olis Torclum) - Jaume Solé (Calçot del Montmell)

VITICULTORS ENÒLEGS Massimo Marchiori (Partida Creus) - Eduard Pié (Sicus) - Enric Roca (Avgvstvs) - Xavier Vidal (Jané Ventura)

Preu del menú sense maridatge: 33 € (IVA inclòs)

Preu maridatge per persona: 12 € (IVA inclòs)

C! Tots els plats están inclosos en el Corpus del Patrimoni Culinari Català editat per L'institut Català de la Cuina. Entre parentésis podreu trovar el nº de recepta assignada dins el Corpus.

Per aquestes jornades gastronòmiques també trobareu plats del Corpus del Patrimoni a la nostra carta, recomanacions i menú diari amb el símbol **C!**

Els plats es poden modificar durant les jornades segons producte:
Entrants,



- C!** Xató
- C!** Esqueixada
- C!** Amanida de cap de Vedella amb vinagreta
- C!** Sopa de pescadors
- C!** Carxofes arrebossades
- C!** Faves a la catalana
- C!** Ortigues de mar fregides, Cargols de mar, gambes a la planxa, cloïsses a la marinera, escamarlans a la planxa, musclos marinera o vapor, popets,...
- C!** Espardenyes amb tomàquet
- C!** All i pebre de Pop

Segons,

- C!** Arròs caldós de llamàntol
- C!** Arròs caldós de llagosta
- C!** Arròs d'ortigues de mar
- C!** Arròs mariner
- C!** Arròs negre
- C!** Fideus rossejats
- C!** Paella
- C!** All cremat
- C!** Bacallà amb mussolina d'all
- C!** Espardenyes amb tomàquet
- C!** Peix de llotja al forn
- C!** Peix de llotja a la sal
- C!** Romesco de peix de llotja
- C!** Suquet de peix de llotja
- C!** Verat escabetxats (en el nostre cas, fred com entrant)
- C!** Guatlles estofades
- C!** Fricandó de vedella

Postres,

TERRA I TAULA Unió de Productors i Cuiners del Baix Penedès

www.terraitaula.cat | info@terraitaula.cat | terraitaula | terraitaula

CUINERS Jordi Guillem (Lo Mam) - Jordi Martínez (El Bosc) - Josep Pascual (Ull de llebre) - David Vernet (Vell Papiol)
PRODUCTORS Joan Martí (Formatgeria Marvall) - Daniel Mercader (El Camp de la Sort) - Marc Pardo (L'hort de la Tona)
Jordi Pascual (Olis Torclum) - Jaume Solé (Calçot del Montmell)

VITICULTORS ENÒLEGS Massimo Marchiori (Partida Creus) - Eduard Pié (Sicus) - Enric Roca (Avgvstvs) - Xavier Vidal (Jané Ventura)

- C↓ Arròs amb llet
- C↓ Braç de gitano
- C↓ Crema Catalana
- C↓ Mel i mató
- C↓ Menjar blanc

Us recomanem els següents vins dels cellers de Terra i Taula:

Vins blancs / Vinos blancos

Sicus Xarel·lo 2011

Celler: Sicus (Bonastre)

Varietat: Xarel·lo

Sicus Xarel·lo Vermell 2011

Celler: Sicus (Bonastre)

Varietat: Xarel·lo Vermell

Vinyater 2011 -Vi natural-

Celler: Partida Creus

Varietat: Vinyater

Malvasia de Sitges 2011

Celler: Jané Ventura (el Vendrell)

Varietat: 100 % Malvasia de Sitges

Finca Els Camps

Celler: Jané Ventura (el Vendrell)

Varietat: 100% Macabeu

Chardonnay 2011

Celler: Avgvstvs (el Vendrell)

Varietat: 100 % Chardonnay

Vins negres / Vinos negros

Sicus Merlot 2009

Celler: Sicus (Bonastre)

Varietat: Merlot

Avgvstvs Cabernet/Merlot 2006

Celler: Avgvstvs (el Vendrell)

Varietat: 50% Cabernet i 50 % Merlot

Garrut 2010

Celler: Partida Creus (Bonastre)

Varietat: Garrut o Garrú

Cava

Do Gran Reserva Vintatge 2008

Celler: Jané Ventura (el Vendrell)

Varietat: 60% de xarel·lo, un 26% de macabeu i un 14% parellada

Vins dolços / Vinos dulces

Vi dolç Natural

Celler: Partida Creus (Bonastre)

Varietat: Merlot

Meliterrani 2009

Celler: Sicus (Bonastre)

Varietat: Xarel·lo