

# m̄c mercats de Cassà de la Selva

21-22 de març de 2015



*Tasta el bacallà!*

*Mercat i jornada gastronòmica*

*Concurs de receptes de cuina*

# Mercat, jornada gastronòmica i concurs de cuina

## Tasta el bacallà!

**Organitza:** Ajuntament de Cassà de la Selva, Àrea de Promoció Econòmica

**Hi col·laboren:** Restaurant Hotel Mas Ros, Restaurant La Brasa Grillada, Devissy Vinoteca i Diputació de Girona

## Activitats programades

### Dissabte, 21 de març de 2015

Podreu comprar bacallà en diferents presentacions, així com altres articles que tenen com a eix central aquest producte: **marxants del mercat, Caviol G.D., Magatzems Tàlia i Rostisseria Ca La Pilar**. Es repartiran punts de llibres amb informació, consells i receptes del bacallà.

A més, podreu degustar uns exclusius tastets de la cuina del bacallà, de la mà dels restaurants:

Restaurant Hotel Mas Ros  
Restaurant La Brasa Grillada

Lloc: passeig Vilaret  
Hora: durant el matí



### Concurs entre els finalistes de receptes de la cuina del bacallà i entrega de premis

Els finalistes presentaran els plats elaborats segons les receptes escollides i es sotmetran a la valoració del jurat. Tot seguit, s'efectuarà l'entrega de premis, que seran cedit pels establiments participants..

#### 1r premi:

Una estada per a 2 persones, amb esmorzar inclòs, a l'Hotel Mas Ros

#### 2n premi:

Dinar per a 2 persones al restaurant La Brasa Grillada

#### 3r premi:

2 gintònics al Devissy Vinoteca

Podreu consultar les bases del concurs a [www.cassa.cat](http://www.cassa.cat), rambla Onze de Setembre, 113 - L'Estació, Centre Cultural Sala Galà, Casal de Jubilats i Pensionistes de Cassà de la Selva i comarca i als establiments que cedeixen els premis.

Lloc: passeig Vilaret  
Hora: 12.00 h



### Comerços on podreu comprar i/o degustar bacallà i productes elaborats amb aquest ingredient o que s'hi inspiren:

#### BOTIGA CA LA PILAR 2

c/ de la Via, 82 Tel. 608 485 220

#### CARNISSERIA CABARROCAS

c/ Marina, 3 Tel. 972 461 121

#### CARNISSERIA JESÚS I MARIA

c/ Nou, 1 Tel. 972 461 511

#### CARNS I CUINATS VILÀ

Rambla Onze de Setembre, 93 Tel. 972 460 042

#### DEVISSY VINOTECA

c/ de la Mel, 8 Tel. 972 465 058

#### DIETÈTICA LA TISANA

c/ Catalunya, 11 Tel. 972 461 820

#### LLOVERAS XARCUTERS

c/ Barraquetes, 37 Tel. 972 461 055  
c/ L'Esport, 2-10 Tel. 972 460 334

#### PEIXOS BOU

c/ Barraquetes, 46 Tel. 972 460 038

#### TOT DOLÇ

Baixada de la Coma, 11 Tel. 972 463 429

## Jornada gastronòmica

### Cap de setmana, 21 i 22 de març de 2015

Els restaurants, rostisseries i bars participants han elaborat uns menús o tapes, en què es dona especial protagonisme al bacallà, un dels productes més tradicionals de la nostra cuina en aquesta època de l'any. Gaudiu de la cuina del bacallà a Cassà!

### BAR LACOMA

Plaça de la Coma, 28 · Tel. 972 464 094

#### Tapa de brunyols de bacallà

Preu: 0,50 € (iva inclòs)

### DEVISSY VINOTECA

c/ de la Mel, 8 · Tel. 972 465 058

Diumenge tancat

#### Tapeta de bacallà amb olivada i copa de vi blanc

Preu: 1,50 € (iva inclòs)







21-22 de març de 2015

## RESTAURANT BAR NEDA

*Veïnat Verneda, 4 · Tel. 972 460 412*

**Esqueixada de bacallà**

**Bacallà amb cigrons, ou dur i tripa de bacallà**

**Coca de la casa amb moscatell**

*Inclou: pa, vi, aigua i cafè*

*Preu: 20 € (iva inclòs)*

## RESTAURANT BON ACULL

*c/ Provincial, 226 · Tel. 972 460 027*  
*Diumenge tancat*

**Timbal d'esqueixada de bacallà**

**Bacallà al pil-pil**

**Sorbet de llimona**

**Pa, vi, aigua i cafè**

*Inclou: pa, vi, aigua i cafè*

*Preu: 22 € (iva inclòs)*

## RESTAURANT CAN BARGALLÓ

*Veïnat Llebrers, 27 · Tel. 972 461 852*

**Pebrot del piquillo farcit de brandada de bacallà**

**Bacallà amb carxofa i ou dur**

**Postres a escollir**

*Inclou: pa, vi, aigua i cafè*

*Preu: 13 € (iva inclòs)*

## RESTAURANT LA BRASA GRILLADA

*c/ Provincial, 9 · Tel. 972 460 003*

**Aperitiu de cassoleta de brandada de bacallà amb poma caramel·litzada**

**Carpaccio de bacallà fumat amb dauets de maduixa natural, panses, pinyons i oli d'oliva verge**

**Tronc de bacallà amb samfaina**

**Coulant de xocolata**

*Inclou: pa, vi, aigua i cafè*

*Preu: 25 € (iva inclòs)*

## RESTAURANT CENTRE RECREATIU

*Plaça de la Coma, 11 · Tel. 972 460 017*

**Aperitiu de xarrup de crema de bacallà, cigrons i espinacs**

**Buquet d'amanida amb carpaccio de bacallà i vinagreta de cinc pebres o brandada de bacallà o crispinetes de bacallà**

**Pollastre de pagès amb tripa de bacallà o bacallà amb pebrot i tomata o bacallà a la planxa amb romesco o arròs de bacallà a la cassola**

**Postres a escollir**

*Inclou: pa, vi, aigua i cafè*

*Preu: 18 € (iva inclòs)*



## RESTAURANT HOTEL MAS ROS

*Ctra.- Girona- St. Feliu de Guíxols (C-65), Km. 15*  
*Tel. 972 461 233*

**Menú degustació:**

**Snacks: escuma de bacallà amb romesco i brunyols de bacallà amb trompetes de la mort**

**Amanida de bacallà amb alls negres i patata violeta**

**Caneló de brandada de bacallà amb espinacs i mel**

**Bacallà confitat amb calçots i all cremat**

**Préssec, iogurt i caramel**

*Aigües Font d'Or i Malavella*  
*Vi blanc i vi negre Xerrameca de DO Empordà*  
*Cava Vallformosa Brut Nature*  
*Cafès i infusions*

*Preu: 30 € (iva inclòs)*



# Mercat, jornada gastronòmica i concurs de cuina

## RESTAURANT ELS CAÇADORS

c/ Enric Coris, 22 · Tel. 872 506 536

**Brunyols de bacallà**

**Bacallà de sidreria**

**Postres a escollir**

Inclou: pa, vi, aigua i cafè

Preu: 22 € (iva inclòs)

## ROSTISSERIA CA LA PILAR

Ctra. Riudellots, s/n · Tel. 972 460 236

**Esqueixada de bacallà**

**Llom de bacallà amb samfaina**

**Postres casolanes**

Preu: 16 € (iva inclòs)



## ROSTISSERIA CAN JOAN

c/ Catalunya, 15 · Tel. 972 463 479

**Pebrots del piquillo farcits de brandada  
de bacallà (2 unitats) o brunyols de  
bacallà (5 unitats)**

**Bacallà amb samfaina amb llit de patata**

Preu: 8,50 € (iva inclòs)

## Esmorzar de mercat

I com sempre, comencem el cap de setmana amb alegria, gaudint d'un bon esmorzar de mercat, als següents establiments:

**RESTAURANT BON ACULL**  
c/ Provincial, 226 · Tel. 972 460 027

**RESTAURANT CENTRE RECREATIU**  
Plaça de La Coma, 11 · Tel. 972 460 017

**RESTAURANT LA BRASA GRILLADA**  
c/ Provincial, 9 · Tel. 972 460 003

**BAR ESTACIÓ 14**  
c/ Estació, 16 · Tel. 872 029 436

**FRANKFURT NURI**  
c/ Provincial, 54 · Tel. 972 460 503

- |                           |                                |                              |
|---------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| 1 BAR LACOMA              | 8 RESTAURANT CENTRE RECREATIU  | 14 BOTIGA CA LA PILAR 2      |
| 2 BAR ESTACIÓ 14          | 9 RESTAURANT HOTEL MAS ROS     | 15 CARNISSERIA CABARROCAS    |
| 3 DEVISSY VINOTECA        | 10 RESTAURANT A BRASA GRILLADA | 16 CARNISSERIA JESÚS I MARIA |
| 4 FRANKFURT NURI          | 11 RESTAURANT ELS CAÇADORS     | 17 CARNIS I CUINATS VILÀ     |
| 5 RESTAURANT BAR NEDA     | 12 ROSTISSERIA CA LA PILAR     | 18 DIETÈTICA LA TISANA       |
| 6 RESTAURANT BON ACULL    | 13 ROSTISSERIA CAN JOAN        | 19 LLOVERAS XARCUTERS        |
| 7 RESTAURANT CAN BARGALLÓ |                                | 20 PEIXOS BOU                |
|                           |                                | 21 TOT DOLÇ                  |





# m̄c

## mercats

de Cassà de la Selva

I el cap  
de setmana  
18 i 19 d'abril,  
**TASTA LES  
FAVES I ELS  
PÈSOLS!**



Ajuntament de Cassà, Rambla Onze de Setembre, 107 · Tel. 972 46 00 05 · Fax 972 46 43 71

Segueix-nos: [www.cassa.cat](http://www.cassa.cat)  [www.twitter.com/ajcassa](https://www.twitter.com/ajcassa)  [www.facebook.com/ajcassa](https://www.facebook.com/ajcassa)

Hi col·labora:



**Diputació de Girona**