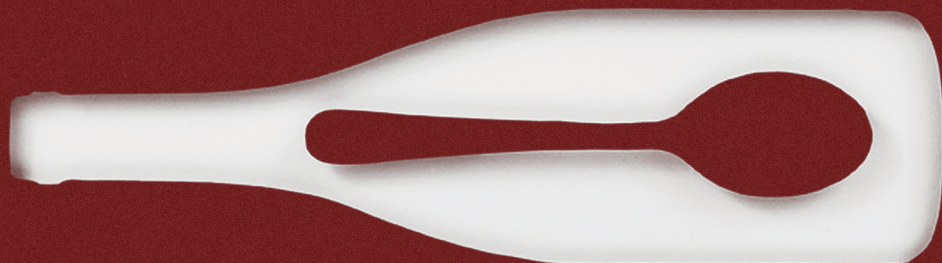
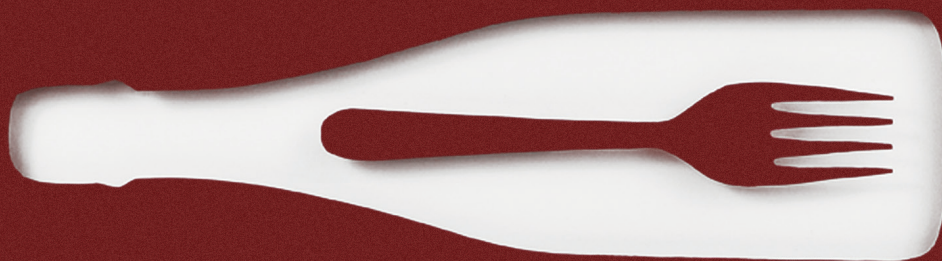


# III Jornades Eno-Gastronòmiques del Baix Llobregat

21 Abril – 20 Maig · 2018



PARXET



# Restaurants Participants

## **Rte. La Lluna en un Cove**

Frederic Soler, 48  
El Prat de Llobregat  
933 703 852

## **Rte. Marimorena**

Ronda Sant Ramón, 151  
Sant Boi de Llobregat  
Tel: 936 306 606

## **Rte. El Palau Vell**

Ctra. del Palau, 6  
Sant Andreu de la Barca  
Tel: 936 532 015

## **Rte. Hotel Can Rafel**

Masia Can Rafel, s/n  
Cervelló  
Tel: 936 501 005

## **Rte. La Princesa i el Pèsol**

Sant Joan, 10  
Viladecans  
Tel: 620 882 989

## **Rte. Follia**

Creu d'en Muntaner, 17  
Sant Joan Despí  
Tel: 934 771 050

## **Rte. Follia de Pot**

Creu d'en Muntaner, 17  
Sant Joan Despí  
Tel: 934 771 050

## **Rte. Plats**

Mossèn Joaquim Palet, 5  
Cornellà de Llobregat  
Tel: 933 777 757

## **El Mirador de Sant Just**

Av. Industria, 12  
Sant Just Desvern  
Tel: 934 990 342

## **Rte. La Part dels Àngels**

Pi i Maragall, 9  
Sant Feliu de Llobregat  
Tel: 936 666 644

## **Rte. Bokado**

Av. Barcelona, 109  
Sant Joan Despí  
Tel: 934 808 652

## **Cal Mingo**

Carretera C-245, s/n  
08840 Viladecans  
Tel: 936 373 847

# III Jornades Eno-Gastronòmiques del Baix Llobregat

Pollastre de Pota Blava, Carxofes, Tomàquets, tota mena d'hortalisses, son alguns dels productes de gran qualitat, que els pagesos del Baix Llobregat cuiden amb delicada atenció. Productes de Km. 0 que es magnifiquen hores mes tard als plats dels millors restaurants de la comarca, transmetent honestat, franquesa i que es fusiona amb l'entorn, formant un maridatge perfecte.

Els viticultors, igual que els xefs, tenim clar que la passió, sensibilitat i emoció que intentem transmetre en l'elaboració de cada plat i de cada vi, és amb la idea d'acollir el comensal, integrant-lo al territori, amb una experiència que hem anomenat Eno-Gastronòmica.

Desenvolupem aquesta iniciativa amb alguns dels restaurants més interessants d'aquesta fantàstica terra. Hem col·laborat a dissenyar unes propostes de les que no sabia de quina prescindir. Gaudiu de l'experiència amb la millor companyia possible.

Fins ben aviat,

Ramon Raventós Basagoiti.

# La Lluna en un Cove

Crema de carxofa Prat, raviolis de bolets i encenalls de foie

Caneló de rap i gambes, taronja i alga cruixent

Presa ibèrica, curri i xips de carxofa

Coulant de xocolata i caramel

## **Vins**

Raventós de Alella.Galàctica (D.O. Alella)

Parxet María Cabané Gran Reserva (D.O. Cava)

Austum Criança (D.O. Ribera de Duero)

Menú sota reserva prèvia

**39,50€**

IVA inclòs.

# Marimorena

Bunyols de carxofa

Truita de carxofa, patata, kale, llentilla beluga, patata, puntilla de clara d'ou

Calçot amb romesco

Coca de pa a la brasa amb albergínia escalivada i anxova del Cantàbric

Calamar farcit amb raves d'orella de porc

Pèsols a la brasa, líquat de beines, tripa de bacallà

Cua de bou desossat

Pinya rostida, iogurt grec i nous

## **Reduït**

Calçot amb romesco

Coca de pa a la brasa amb albergínia escalivada i anxova del Cantàbric

Calamar farcit amb raves d'orella de porc

Cua de bou desossat

Pinya rostida, iogurt grec i nous

## **Celler a escollir entre:**

MontFerrant. Agustí Vilaret (D.O. Cava)

Bodegas Basagoiti .Basagoiti Blanc (D.O.Q. Rioja)

Guigo Negre (D.O.Q. Priorat)

Tionio Criança (D.O. Ribera de Duero)

Menú disponible, nits i cap de setmana (Entre setmana reservar)

**50,00€**

Menú Reduït disponible de dilluns a divendres

**35,00€**

IVA inclòs.

# El Palau Vell

Amanida de mató i carxofa del baix Llobregat

Pa Bao amb rostit de cua de bou, ceba morada i ruca

Llom de bacallà amb tomàquet i alls tendres

Peus de porc desossats amb pinyons i mongetes blanques

Gelat de mandarina i núvol de maduixa

## **Celler:**

Titiana Pansa Blanca Nature (D.O. Cava)

Raventós de Alella. Pansa Blanca Tina 20 (D.O. Alella)

Brunus (D.O. Montsant)

**38,00€**  
IVA inclòs.

# Hotel Can Rafel

Foie micuit amb anguila fumada i poma caramel·litzada

Carxofes del Prat rostides amb llagostins

Orada confitada a baixa temperatura amb fruits del Mar

Filet de vedella amb salsa de múrgoles i verdures deshidratades

Tarta taten amb gelat de canyella

## **Celler:**

Parxet Brut Nature (D.O. Cava)

Raventós D Alella. Galàctica (D.O. Alella)

Guigo (D.O.Q. Priorat)

Fuera del Rebaño (D.O.Q. Rioja)

**55,00€**  
IVA inclòs.

# La Princesa i el Pèsol

Les nostres braves

La coca de vidre

Croquetes de ceps i de pernil

Amanida burratina amb crema d'olives verdes

Calamar amb foie i salsa ponzu

Cilindre de galta de vedella amb bolets

Cremós de llimona

Cafès

## **Celler:**

Titiana Nature Pansa Blanca (D.O. Cava)

Raventós De Alella. Tina Santa María (D.O. Alella)

Brunus (D.O. Montsant)

**25,00€**  
IVA inclòs.



# Follía

Coca de tomàquet i alfàbrega

Bullit de verdures i ravioli de formatge

Morro de Bacallà als alls tendres

Cua de bou i parmentier de patates

Caipirinha i alvocat

Tres vegades xocolata

## **Celler:**

Titiana Vintage (D.O. Cava)

Raventós De Alella. Tina Santa María (D.O. Alella)

Guigo (D.O.Q. Priorat)

**66,00€**  
IVA inclòs.

# Plats

**Titiana Vintage** (D.O. Cava)

Llagostí "al ajillo"  
"Bollicao" de foie.

**Raventós de Alella. Galàctica** (D.O. Alella)

Coca de vidre amb blat de moro i foie.  
Canaló d'ànec amb ceps i parmesà.

**Basagoiti Blanc** (D.O.Q. Rioja)

Bacallà amb pèsols.

**Guigo** (D.O.Q. Priorat)

Garrí amb espinacs a la catalana.

**Titiana Pansa Blanca** Brut (D.O. Cava)

Maduixa, Alfàbrega i iogurt.  
Sandwich de poma i crema de farigola.

Menú disponible nits de dijous, divendres i dissabte

**54,95€**  
IVA inclòs.

# Bokado

Menú Monogràfic de l'Ou (mínim 2 pax.)

A escollir entre 6 propostes de plats on l'Ou es el protagonista

Ferrats amb pernil ibèric, pisto i patates confitades  
(Ous de: Pata, Pata Blava, Doble Rovell, Oca, Emú, Estruç)

Ferrats amb Foie d'Ànec, patates confitades i salsa Trufada  
(Ous de: Pata, Pata Blava, Doble Rovell, Oca, Emú, Estruç)

Ferrats amb crema de Llamàntol i cruixent de carxofes  
(Ous de: Pata, Pata Blava, Doble Rovell, Oca, Emú, Estruç)

Ferrats amb Gulas i Gambes Rojes  
(Ous de: Pata, Pata Blava, Doble Rovell, Oca, Emú, Estruç)

Ferrats amb Lacón a la Gallega i patates confitades  
(Ous de: Pata, Pata Blava, Doble Rovell, Oca, Emú, Estruç)

Ferrats amb Pop i parmentier de cúrcuma  
(Ous de: Pata, Pata Blava, Doble Rovell, Oca, Emú, Estruç)

Celler a escollir Entre:

Sant Bru Blanc (D.O. Montsant)

Tionio Crianza (D.O. Ribera de Duero)

SantBru Negre (D.O. Montsant)

**Preus segons combinació**

# Cal Mingo

Crema de carbassa i pèsols del Baix amb escuma d'Idiazabal  
**Bruberry Blanc**. D.O. Montsant

Verat confitat amb verdures i cava i amanida de créixens i mango  
**Titiana Pansa Blanca** D.O. Cava

Risotto negre de blat tendre, sepionets i vieiras  
**Raventós de Alella. Viognier Blanc**. D.O. Alella

Carxofes saltejades amb gambes, ceba tendre i "mojo" d'ametlles  
**Parxet Maria Cabané Gran Reserva**. D.O. Cava

Canaló vertical de pollastre "Pota Blava" en salsa de foie i bacó  
**Brunus Negre** (D.O. Montsant)

Apple Passion  
**Mont-Ferrant L'Americano** (D.O. Cava)

40,00€  
IVA inclòs.

# Follía de Pot

Braves

4 Barquetes a triar

1 Plat a triar

1 Postres a triar

## **Celler:**

Parxet Brut Reserva (D.O. Cava)

Basagoiti. Basagoiti Blanc (D.O.Q. Rioja)

Bruberry (D.O. Montsant)

**42,00€**  
IVA inclòs.

# El Mirador de Sant Just

Aperitiu

**Titiana Pansa Blanca Brut** (D.O. Cava)

Musclos escabetsats amb gele de Vermut Izaguirre

Croquetes de carxofa i gorgonzola

**Raventós de Alella**. Tina Santa María (D.O. Alella)

Amanida tèbia de créixens amb calamarcets

**Basagoiti Blanc** (D.O.Q. Rioja)

Raviolis casolans de cacau farcits de formatge i nous

**Brunus Rosé** (D.O. Montsant)

Tataki de tonyina vermella amb cus-cus de remolatxa i bloody mary

**Tionio Criança** (D.O. Ribera de Duero)

Cua de bou desossada amb poma especiada

**Titiana Pansa Blanca Brut** (D.O. Cava)

Timbal de xocolata amb crema catalana i fruits vermells

**49,50€**  
IVA inclòs.

# La Part del Àngels

**Parxet María Cabané** (D.O. Cava)

Crema vichyssoise amb ou de guatlla i tòfona

**Raventós de Alella. Tina Santa María** (D.O. Alella)

Coca de sardina fumada amb mousse d'albergínia

**SantBru Blanc** (D.O. Montsant)

Vieira amb carxofa i salsa verda

**Basagoiti Reserva** (D.O.Q. Rioja)

Rap a la donostiarra

**Guigo** (D.O.Q. Priorat)

Melós de vedella guisada amb parmentier de patata

**Parxet María Cabané** (D.O. Cava)

Brownie de xocolata amb nous i gelat de vainilla

Menú disponible tots els caps de setmana  
de dijous a dissabte

**44,00€**  
IVA inclòs.

---

# III Jornades Eno-Gastronòmiques del Baix Llobregat

21 Abril al 20 de Maig

---

El Mirador de Sant Just  
El Palau Vell  
BoKado  
MariMorena  
Follia  
Follia de Pot

Cal Mingo  
Plats  
La Princesa i el Pèsol  
La Part dels Àngels  
La Lluna en un Cove  
Can Rafel

---

**PLATS**  
cuina *creativa* demercat

**BO CA DO**  
RESTAURANTE  
& CATERING

*follia*

*Hotel Can Rafel*

RESTAURANT  
**CAL MINGO**

*La part dels Àngels*

*La Princesa i el Pèsol*  
restaurant

*la lluna en un cove*

**mim**  
marimorena  
RESTAURANT



**Xarxes Socials:**



parxet



parxet1920



caves\_parxet

