

Menús Jornades Gastronòmiques del Bolet

Del 12 al 27 d'Octubre de 2025

Els Tinars

Carretera de Sant Feliu a Girona, km 7,2 - 972 83 06 26

El nostre menú està basat en el bolet del territori, que varia segons la temporada.

Proposem 4 plats i postres. Begudes no incloses.

Ca la Maria

Ctra de Llagostera a Santa Cristina Km9 - 972 83 13 34

Elaborarem un menú degustació a base de bolets.

Inclou tres aperitius, tres tapes, peix, carn i dues postres. Inclou vi blanc, negre o cava, aigua i cafè.

Cal Degollat

Carrer de Sant Feliu, 55 - 972 83 11 25

(només dissabte i diumenge al migdia).

Primers a escollir

- Amanida tèbia de bolets amb formatge de cabra.
- Canelons de bolets amb crema de siurenys.
- Croquetes casolanes de bolets.

Segons a escollir

- Melós de vedella amb bolets de temporada.
- Botifarra pinyonera amb pinetells.
- Trencadissa d'ous amb bolets i carn de perol.

Postres a escollir

- Gelat de iogurt amb melmelada de figues / Crema catalana.
- Flam casolà d'avellana / Fruits secs amb moscatell o garnatxa.
- Recuit L'Eixerit amb mel o sucre / Català (gelat de torró amb ratafia).

Vi o cava Castell de Peralada DO Empordà. Aigües minerals i cafès.

L'Atelier Dagà Clos

Carrer Panedes, 31 - 972 80 56 41

Menú a base de bolets de temporada compost per 2 entrants, 2 plats principals i postres.

Entre Terres

Carrer Pau Casals, 5 - 626 37 92 21

Només el cap de setmana 11-12 d'octubre (migdia).

Dos plats a escollir, postres orientals i beguda inclosa.

Entre d'altres opcions clàssiques libaneses proposem:

- Hummus de cigrons eco de Lleida amb carn picada de vedella de l'Albera i pinyons.

- Saganaki de bolets silvestres. Cassoleta al forn amb pebrot i tomata, bolets i autèntic formatge feta grec.

- Kafta amb bolets. Medallons de carn picada de vedella de l'Albera eco de pastura, amb espècies libaneses, salsa de bolets silvestres, acompanyat de pa libanès i patates al forn.

Pregunteu per opcions veganes.

Can Cassoles

Carrer Maria Gay, 76 - 972 78 45 03

(Només el cap de setmana de la Fira del Bolet).

Primers a escollir

- Carpaccio de salmó amb bolets i oli d'alfàbrega.
- Amanida de formatge de cabra amb bolets confitats.
- Crema de siurenys i patata.

Segons a escollir

- Platillo de cua de bou amb trompetes de la mort.
- Arròs de costelló, salsitxes i bolets
- Cassoleta de xai rostit amb bolets.

Postres a escollir

Pa, beguda i cafè inclòs.

El Carril9

Pg. Romeu, 2 - 872 00 87 59

Primers a escollir

- Amanida fresca de temporada amb bolets confitats.
- Remenat de la casa amb bolets de temporada.
- Estofat de calamars a baixa temperatura amb bolets de temporada.
- Crema casolana de ceps.

Segons a escollir

- Lasanya casolana de bolets amb foie.
- Arròs de costelló, salsitxa i bolets de temporada.
- Galta rostida amb bolets de temporada.
- Turbot a la brasa amb saltat de bolets de temporada.

Postres a escollir

Pa, aigua o aigua amb gas i vi de la casa inclòs. Cafès a part.

Ca l'Artau

Ctra. Llagostera a Caldes, Km. 7 - 972 83 05 38

Primers a escollir

- Raviolis de ceps i botifarra negra, crema de carbassa i camagroc.
- Carpaccio de vaca i ceps a la mostassa amb encenalls de foie.
- Calamar farcit de bolets, pèsols tendres i botifarra negra.
- Amanida de temporada amb bolets confitats.
- Canelons de peus de porc amb trompetes negres, siurenys i velouté de vedella.
- Carn de perol amb trompetes, rossinyols i patates cruixents.

Segons a escollir

- Arròs de mar i muntanya amb bolets de temporada (mínim 2 pers).
- Orada fresca a la brasa, wok de verdures, bolets i parmentier de moniato.
- Tataki de tonyina amb saltejat d'algues i camagroc.
- Entrecot de vedella amb ceps trompetes i la seva salsa.
- Civet de senglar amb cebetes i ceps secs a la xocolata.
- Vedella estofada amb bolets variats.
- Cruixent de morro de porc amb cargols, ceps i rossinyol de pi.
- Magret d'ànec, tòfona i escalopa de foie planxa.

Postres a escollir

- Coca d'ametlles i pinyons, coulis de pera i crema de ratafia.
 - Fals tocinillo de moniato amb crema de formatge.
 - Pastís de formatge, fruits vermells i reducció de cointreau.
 - Flam de crema catalana amb infusió de vainilla i caramel de taronja.
 - Sopa de poma amb gelat de vainilla i merengue de curri.
 - Crepe de xocolata.
 - Tiramisú de la casa.
 - Crepe dolç de llet cremat al brandi.
 - Gelat de vainilla amb xocolata tèbia i nous.
- Pa, vi i aigües.

La Pedra

Plaça de Catalunya, 17 - 972 80 50 35

Plats de carta per compartir amb temàtica de bolets:

- Hummus amb trompetes de la mort i grissines.
- Caneló de bolets amb beixamel trufada.
- Saltat de rossinyols amb carn de perol i amb ou a baixa temperatura.

Altres plats amb temàtica de bolets segons mercat.

XXIII Edició · 12 d'Octubre 2025

FIRA DEL BOLET DE Llagostera



39^{90€}
IVA Inclòs

32[€]
IVA Inclòs

32[€]
IVA Inclòs

Preu segons mercat

80[€]
IVA Inclòs

33[€]
IVA Inclòs

34^{90€}
IVA Inclòs

Preu segons plat



Divendres 10 d’Octubre

19.00h > TASTET DE RECEPTES BOLETAIRES

Lloc: Plaça de Catalunya

Dissabte 11 d’Octubre

08.00h > CONCURS DE CAÇAR BOLETS

Punt de trobada i esmorzar: Parc de la Torre.

Inscripció: del 25 de setembre al 8 d’octubre.

Trucar al 664 37 69 48 o enviar correu electrònic:

firadelbolet@llagostera.cat

09.30h > EXCURSIÓ FAMILIAR AL BOSC DE LA TORRE

Punt de trobada: Parc de la Torre.

En finalitzar, tornada al Parc de la Torre i esmorzar popular.

Esmorzar amb la col·laboració dels segadors i segadores de Llagostera.

Tiquets a la venda a Can Sureda del 25 de setembre al 8 d’octubre. 7€

Botifarra + llesca de pa amb tomata + aigua o vi / botifarra de bolets + llesca de pa amb tomata + aigua o vi.

12.00h > LLIURAMENT DELS BOLETS TROBATS

per part dels participants del concurs de caçar bolets.

Lloc: Sala de Plens de l’Ajuntament

18.30h > LLIURAMENT DE PREMIS DEL CONCURS DE CAÇAR BOLETS

Lloc: Sala de Plens de l’Ajuntament

> Bolet més gran // > Bolet més estrany // > Cistell més variat

22.00h > ”TOCATS DEL BOLET FEST”

Organitza: Comissió de Festes

Lloc: Local Polivalent (Av. de l’Esport, s/n)

Diumenge 12 d’Octubre

Tot el dia > MERCAT DEL BOLET

Lloc: nucli antic de Llagostera

Tot el dia > DEMOSTRACIÓ D’OFICIS ANTICS

Lloc: nucli antic de Llagostera (Plaça del Mercat)

10.00-14.00h i 16.00-19.00h > VISITA EL CAMPANAR DE L’ESGLÉSIA DE SANT FELIU

Lloc: Plaça del Castell

Col·laboració de: Grup Excursionista de Bell-Matí

10.00h-13.00h > TROBADA DE PUNTAIRES

Lloc: Plaça Catalunya

10.00h-19.00h > EXPOSICIÓ DE BOLETS NATURALS

Lloc: Sala de Plens de l’Ajuntament

A càrrec de: Associació Llagostera en Flor

10.00h-13.00h i 16.00h-19.00h > VISITES A L’EXPOSICIÓ MUSEU EMILI VILÀ

Lloc: Carrer de Sant Pere, 25-27. Entrada 5€.

10.00h-14.00h i 16.00h-19.00h > VISITES AL MUSEU DE CAN CACIQUES

Lloc: Carrer Olivereta, 38

10.00h-15.00h i 16.00h-18.00h > JOCS DE TAULA

Lloc: Carrer del Fred

A càrrec de: Associació de Jocs de Taula Meeple de Llagostera

10.00h-19.00h > ESPAI DE JOCS INFANTILS AMB MATERIAL NATURAL

Lloc: pati de l’Església de Sant Feliu

A càrrec de: Associació Brots Creixement Itinerant

10.00h-14.00h i 16.00h-19.00h > EXPOSICIÓ “DEL POU A L’AIXETA”

Lloc: Plaça Llibertat

10.30h > TALLER DE CASTELLS OBERT A GRANS I PETITS

Lloc: Plaça de Catalunya

A càrrec de: Minyons de Santa Cristina d’Aro

11.00h > ACTUACIÓ MUSICAL AMB EL GRUP “GRANA I MOSCATELL”

Lloc: Plaça del Castell

11.00h-14.00h i 17.00h-19.00h > PETITS ARTISTES DE LA NATURA LAND-ART

Lloc: pati de l’Església de Sant Feliu

A càrrec de: Associació Brots Creixement Itinerant

11.00h-14.00h i 16:30h-19.00h > PETITS XEFS BOLETAIRES. TALLER GASTRONÒMIC INFANTIL

Lloc: Casa de les Vídues (Plaça Llibertat, 1)

12.00h > DIADA CASTELLERA

Lloc: Plaça de Catalunya

A càrrec de: Minyons de Santa Cristina d’Aro i els Castellers de la Selva

13.00h > LLIURAMENT DE PREMIS

Lloc: Plaça del Castell

> Ou de Reig de Llagostera, per la tasca a favor del poble.

> Premi Cistella de Plata, atorgat per l’Associació RES COM Llagostera

> Premi Forquilla de Plata, atorgat per l’Associació de Restaurants de Llagostera

16.30h > TALLERS DE CONSERVES DE BOLETS

Lloc: Plaça Conxita Pijuan

A càrrec de Dones s(àvies) de Llagostera

Inscripció prèvia: firadelbolet@llagostera.cat

Data límit 6 d’octubre

17:30h > ACTUACIÓ MUSICAL AMB GRUP “COI ELS MONTGRONS”

Lloc: Itinerant pel nucli antic de Llagostera



Tastets Boletaires a la Fira del Bolet
12 d’Octubre 2025

1

Taverna del Casal

Menjars variats del bolet i servei de bar

Lloc:

Plaça de la Llibertat (Mercat del Bolet).

Organitza:

Casal Parroquial Llagosterenc.

2

Taverna de UE Llagostera i CF Base Llagostera

Menús, tapes boletaires i servei de bar.

Lloc:

Plaça de Can Caciques.

Organitza:

Unió Esportiva Llagostera i Club Futbol Base Llagostera.

3

Dinar popular organitzat pel Casino Llagosterenc

Menú de botifarra amb seques, postres i beguda.

Opció de plat de bolets variats.

Lloc:

Plaça Catalunya.



Punts de venda boletaire



Tavernes



Jocs de taula



Espectacles



Exposició de bolets



Jocs infantils



Petits xefs



Demonstració d’oficis antics



Puntaires



Castellers



Fira d’entitats



Taller de conserves de bolets



Església de Sant Feliu



Museu Emili Vilà



Can Caciques



Ambulància



Lavabos



Descobreix més Oferta Gastronòmica!

