



Quartes Jornades gastronòmiques de la garrofa

* XIII Jornades
gastronòmiques
d'Altafulla

21 d'octubre al
6 de novembre 2022
ALTAFULLA



Ajuntament d'Altafulla
Turisme



Jornades
Gastròmiques
de la Garrofa
d'Altafulla



BAIXGAIÀ
CONSORCI TURÍSTIC

Si et criden a taula? Santa paraula

Hi ha dites populars que diuen “després de la tempesta, ve la calma” o “no hi ha mal que duri cent anys, ni cos que resistir-lo pugui”, ambdós ens venen a dir que totes les males situacions acaben passant i serveix de consolació per a qui està passant una mala ratxa. Reflecteixen la situació actual en la qual anem deixant enrere la pandèmia que ens ha tingut aquests últims tres anys segrestats sense pràcticament desenvolupar activitats socials i que ara, a poc a poc anem tornant a la normalitat.

Amb aquesta edició ja són quatre les jornades que dediquem a la garrofa dins el marc de les XIII Jornades Gastronòmiques de la Tardor que celebrem a Altafulla. Cal encoratjar el nostre col·lectiu de restauradors a què segueixin en aquest camí de participació i innovació en oferir propostes gastronòmiques a la ciutadania d'Altafulla.

Així doncs, desitjo que durant aquests dies les altafullenques i els altafullencs gaudim de les propostes gastronòmiques dels 8 restaurants que participen en aquesta edició i seguint amb el refranyer recordar que “A beure i menjar mesura has de posar” i “Si et criden a taula? Santa paraula”.

Montse Castellarnau
Alcaldessa d'Altafulla

2,50 euros/quilo

La proposta de la garrofa és atrevida a la vegada que és un repte culinari pels restauradors d'Altafulla. Quan varem apostar per aquest fruit com a fil conductor de les jornades gastronòmiques creiem en el seu potencial, originalitat i múltiples aplicacions a la cuina.

El cultiu de la garrofa s'està posant de moda, per la seva aplicació en productes medicinals, cosmètics i alimentaris. Les darreres campanyes s'han pagat preus de fins a 2,5 euros/quilo de garrofa i fins a 14 euros/quilo de la goma de garrofi (la llavor) fent-se valdre per damunt d'altres cultius mediterranis com el raïm i l'avellana.

Com a ambaixador d'aquestes Jornades ens apadrina el **Dr. Joan Tous Martí**, Enginyer Agrònom il·lustre vila-secà que s'ha dedicat a l'estudi i difusió dels cultius mediterranis com l'olivera, garrofer i ametller. Actualment, és coordinador tècnic de l'organització EiG (Empreses innovadores de la Garrofa), que agrupa a diferents empreses nacionals que tenen com a objectiu l'impuls de la garrofa en el mercat, donant-li el valor que es mereix a través de l'I+D i la difusió de les seves excel·lents característiques com a ingredient, additiu i com a cultiu tradicional i beneficiós per al medi ambient.

Jaume Sánchez
Regidor de Comerç,
Consum i Turisme d'Altafulla

Restaurants

LA TABERNA DEL MAR

Mestral, 5 / 977 656 268

LA VOLTA

Via Augusta, 14 / 977 651 416

BRUIXES DE BURRIAC

C/ del Cup, 7 / 977 651 557

ORENETA

Carrer de l'Oreneta, 3 / 977 652 360

VORAMAR - CAL VITALI

C/ Pons d'Icart, s/n / 977 650 630

EI TIBERI (Hotel Yola)

Via Augusta, 50 / 977 650 283

LA TOQUE

C/ Mossén Miquel Amorós, 11 /
608 942 877

PIZZERIA SARDENYA

Ronda d'Altafulla, 107 /
977 424 868



Restaurant

LA TABERNA DEL MAR

Mestral, 5 / 977 656 268

*Tots els dies menys dimecres,
de 13:00h. a 15:30h.*

MENÚ:

Remenat d'espàrrecs i allets amb gambes

Fricandó de bolets

Postres:

Milfulls de nata i crema
a l'aroma de garrofa

Aigua o copa vi

20,00€
IVA inclòs



Restaurant

LA VOLTA

Via Augusta, 14 / 977 651 416

*Dijous, divendres,
dissabtes i diumenge matins,
de 13 :30h. a 15:45h.
i de 20:15h. a 22:45h.*

MENÚ:

Amanida de tardor

Fricandó de vedella amb bolets
i farina de garrofa

Postres:

Pa torrat amb oli i sal
i nocilla de garrofa

Aigua o copa vi

23,00€
IVA inclòs

Restaurant

BRUIXES DE BURRIAC

C/ del Cup, 7 / 977 651 557

Tots els dies

de 13:30h. a 16:00h. i de 20:30h. a 23:00h.

MENÚ:

Rigate farcit de bolets matignon
– rovell d'ou trufada

Fricassé de patata i arròs
en brou cremós bouillabaisse i St.Pedro

Costilla de vedella rostida melosa
– orellier de col i nap estofada

Postres:

Bombó de xocolata Excelsior
amb Garrofa fumada a Malta

Beguda no inclosa

38,50€
IVA inclòs



Restaurant

ORENETA

Carrer de l'Oreneta, 3 / 977 652 360

De dilluns a dissabte,

de 20:00h. a 22:30 h.

MENÚ a escollir entre:

Amanida mixta amb fruits secs, formatge pamesà i
vinagreta de mostassa, mel i garrofa

Crema de verdures amb cruixent de pernil ibèric
...

Pop a la planxa amb allioli d'all negre i garrofa

Galta de vedella al vi negre i garrofa

Postres a escollir entre:

Pastís de formatge
amb salsa de fruits vermells i garrofa

Crema catalana

Aigua o copa vi

29,50€
IVA inclòs

Restaurant

VORAMAR - CAL VITALI

C/ Pons d'Icart, s/n / 977 650 630

*Tots els dies menys dilluns,
d'11:00h. a 17:00 h.*

MENÚ:

Carpaccio de pop sobre “velouté” a l'aroma de garrofa

Costella de porc a baixa temperatura marinada amb farina de garrofa

Postres:

Gelat de turró amb “croumble” de garrofa

Aigua o copa vi

Maridatge de vins D.O. Terra Alta

Cafè

35,00€

IVA inclòs



Restaurant

EI TIBERI (Hotel Yola)

Via Augusta, 50 / 977 650 283

*Dissabte i diumenge,
de 13:00h. a 16:00h.*

MENÚ

Xatò amb romesco

Cargols de l'horta amb garrofina

Postres:

Panacota de nata i garrofa

Aigua o copa vi

23,00€

IVA inclòs

Restaurant
LA TOQUE

C/ Mossén Miquel Amorós, 11 / 608 942 877

*Dijous, divendres, dissabte i diumenge,
de 13:00h. a 15:30h. i de 20:00h. a 22:30h.*

MENÚ:

Vieires i gambes amb salsa cremosa
de garrofa, patata trufada amb garrofa i
verdures.

Amanida i pa de garrofa

Aigua o copa vi

15,00€
IVA inclòs



Restaurant

PIZZERIA SARDENYA

Ronda d'Altafulla, 107 / 977 424 868

*De dimecres a diumenge,
de 19:30h. a 23:30h.*

Pizza a escollir:

Massa amb farina de garrofa, sègol i espelta,
mozzarella fiordilatte, pebrots i albergínies esca-
livats al forn, ruca, encenalls de parmesà

Massa amb farina de garrofa, sègol i espelta,
mozzarella fiordilatte, crema de carabassa, mix
de bolets, xampinyons, formatge Taleggio

Postres a escollir:

Pizzetta Dolça: massa amb farina de garrofa,
praliné d'avellanes, figues, neu de coco

Cannoli farcit amb mató a la crema de garrofa,
nous, escuma de festucs, neu de coco

Aigua o copa vi

25,00€
IVA inclòs



**Jornades
Gastròmiques
de la Garrofa
d'Altafulla**

Concurs al Plat!

Fes una fotografia al plat amb el teu mòbil, posa el restaurant participant i envia-les a qualsevol de les xarxes socials de l'Ajuntament.

XARXES SOCIALS!

Si penges fotos, vídeos o comentos sobre les Jornades Gastronòmiques de la Garrofa utilitza l'etiqueta

#LaGarrofaAltafulla2022 i etiqueta'ns a:

 **@ajuntament.altafulla**

 **@AjAltafulla**

 **@ajuntamentdaltafulla**

D'entre totes, les tres millors fotografies seran obsequiades amb un àpat per a dues persones en un dels restaurants participants de les Jornades i un llibre "La pastisseria i la cuina de la garrofa".

Les persones premiades es donaran a conèixer el dia 14 de novembre i es comunicaran al web de l'Ajuntament www.altafulla.cat. L'àpat per a dues persones es podrà fer de dilluns a divendres i tindrà validesa fins al 31 de desembre de 2022.