

Segon Congrés



Català de Cuina

Tardor Gastronòmica al Bages

(del 16 de setembre al 27 d'octubre)



GREMI D'HOTELERIA DEL BAGES

La gastronomia bagenca està marcada per les dificultats sofertes, antigament, en el transport, l'agricultura del secà i una ramaderia basada en l'oví i el porcí, sense oblidar l'aviram i el conill.

Aquest "paisatge" que sembla més o menys definit, creiem que en la realitat pateix una manca d'aprofundiment i divulgació.

El Gremi d'Hoteleria del Bages, més que cercar un plat típic, aposta cap a la promoció d'una cuina autòctona, admetent les lògiques influències de comarques i païssos propers.

Sempre s'han conegut excel·lents restaurants a la nostra comarca, però en l'actualitat l'àmplia oferta i l'excel·lent relació qualitat/preu fan del Bages una comarca gastronòmica per excel·lència.

Ens cal una difusió del nostre potencial, un aprofundiment en la nostra cuina i ens cal a tots els bagencs estar plenament convençuts del nostre tresor.

Per això creiem que cal aprofitar el ressò del Segon Congrés Català de Cuina per a dur a terme una campanya basada en:

- 1.- Recerca de receptes vinculades amb la cuina bagenca.
- 2.- Aprofundir les arrels de la nostra cuina, mitjançant debats, ponències, etc.
- 3.- Donar a conèixer la nostra inquietud i la nostra realitat gastronòmica.

Amb el suport de:



CAIXA DE MANRESA

**Vins de
la Terra del Bages**



Establiment: **RESTAURANT ALIGUÉ**
Propietari: Agustí i Benvingut Aligué
Xeff: Benvingut Aligué
Maitre: Agustí Aligué
Adreça: Bda . El Guix, n° 8-10
08240 MANRESA
Telèfon reserves: 873 25 62 - 873 79 33

MENÚ

Amanida de patates confitades i guatlles
Saltejat de cigrons amb peu de porc, lletons
i costelles de conill
Bacallà amb tripa de bacallà, alls i cebes
rostides
Galtes de porc desossades amb espècies i
verdures
Sorbet de maduixes al moscatell
Pastís de figues amb anous
Vi blanc Masies d'Avinyó, Chardonnay
Vi negre Solergibert, collita 1990

Preu congressista: 4.500 ptes. (IVA no inclòs)

CAL CODINA



BAR - RESTAURANT

Establiment: **REST. CAL CODINA**
Propietari: Joan Codina Prat
Xeff: Vicente Figueras
Maitre: Josep Codina
Adreça: Plaça Clavé, 3
08295 SANT VICENÇ DE CASTELLET
Telèfon reserves: 833 02 16

MENÚ

Macarrons amb bacallà
Patates i bolets de Vallhonesta
Romesco de conill
Perdius amb farcellets de col
Crema de mató de Marganell
amb fruits secs
Vins del Bages

Preu congressista: 3.000 ptes. (IVA inclòs)



Establiment: **REST. CAN FERRER**
Propietari: Can Ferrer C.B.
Xeff: Valentí Ferrer
Maitre: Josep M. Ferrer
Adreça: Ctra. de Vic, 30
Torroella de Baix
08272 SANT FRUITÓS DE BAGES
Telèfon reserves: 876 00 62

MENÚ

Cassoleta d'arròs, amb conill i rovellons
Bacallà amb samfaina i alls confitats
Crema catalana
Vins Masies d'Avinyó
Cafè

Preu congressista: 3.000 ptes. (IVA no inclòs)

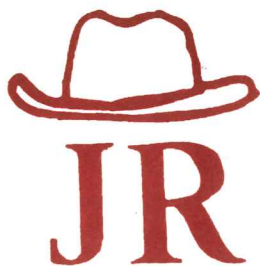


Establiment: **REST. CAN PATOI**
Propietari: Lluís Morell Aloy
Xeff: Lluís Morell Aloy
Maitre: Mercè Torra Arqué
Adreça: Plaça Anselm Clavé, 12
08270 NAVARCLES
Telèfon reserves: 831 00 28

MENÚ

La fusta d'embotits o bacallà a la llauna
Botifarra amb mongetes de Castellfollit, o
Peus de porc al gust
(Mongetes, bolets o graella)
Postre
Vins de la Terra del Bages

Preu congressista: 1.700 ptes. (IVA inclòs)



Establiment: **RESTAURANT "J.R."**
Propietari: Rafael Mudarra Gómez
Xeff: Terencia Pons
Maitre: Rafael Mudarra Gómez
Adreça: Sant Ramón, 13
08650 CABRIANES
Telèfon reserves: 837 16 03

MENÚ

Amanida de l'hort,
Canalons de l'àvia
Llom a la caçadora
Mel i mató de Cabrianes
Vins de la Terra del Bages
Aigües minerals
Obsequi de cava i xupito

Preu congressista: 1.500 ptes. (IVA inclòs)



Establiment: **REST. LA BARCA**
Propietari: Joan Domínguez Calvache
Xeff: Marcos Benito
Maitre: Jaume Arnau
Adreça: Ctra. Abrera a Manresa,
Km.13 (C 1411)
08691 MONISTROL DE MONTSERRAT
Telèfon reserves: 835 02 59

MENÚ

Escalivada i embotits del Bages
Bacallà a la llauna amb seques
Crema de St. Josep amb xocolata calenta
Vins de la Terra del Bages

Preu congressista: 2.700 ptes. (IVA inclòs)



LA CUINA

restaurant

Establiment: **REST. LA CUINA**
Propietari: Antonio Corral Aguilera
Xeff: Francisco Delgado Casado
Maitre: Antonio Corral Aguilera
Adreça: Alfons XII, 18
08240 MANRESA
Telèfon reserves: 872 89 69

Preu congressista: 3.000 ptes. (IVA no inclòs)

MENÚ

Sopa de mandonguilles, o
Amanida d'hortalises i embotits del Bages, o
Albergínies farcides, o
Espinacs a la catalana, o
Truita catalana (mongetes seques i botifarra), o
Canalons gratinats
Bacallà amb panses i pinyons, o
Magret d'ànec amb vi ranci, o
Entrecote de vedella a la graella,
panache de verdures, o
Botifarra de pagès amb mongetes seques saltades
Crema catalana, o mel i mató, o postres de músic, o
gelat crocant, o pomes al forn
Vins Masies d'Avinyó, blanc, Chardonnay
Masies d'Avinyó, negre, Merlot
Masies d'Avinyó, rosat, Cavernet Sauvignon



Restaurant

La Sala

Establiment: **REST. "LA SALA"**
Propietari: Germans Cots
Xeff: Ramon Cots
Maitre: Salvador Cots
Adreça: Ctra. Manresa a Berga, Km.5
08650 SALLENT
Telèfon reserves: 837 02 68

Preu congressista: 3.600 ptes. (IVA no inclòs)

MENÚ

Crema de mongetes del ganxet amb
botifarra negra del Bages
Embotit de llom de conill amb
salsa vinagreta
Brandada de bacallà amb tòfones
Galta de porc gratinada amb all i oli
Postre de "La Sala" (borregos del Sant Pare,
d'Artés), remullats amb ratafia, i
biscuit amb xocolata calenta
Vins de la Terra del Bages
Aigües minerals
Cafè i licors de cava
Pa artesanal del Forn de Cabrianes



Establiment: **REST. CATALONIA**
 Propietari: Restauració i
 Serveis Catalònia S.L.
 Xeff: Joan Álvarez Baena
 Maitre: M. Teresa Vergés i Milano
 Adreça: Pompeu Fabra, 13
 Cardenal Lluch, 5
 08240 MANRESA
 Telèfon reserves: 872 08 44-875 08 74

MENÚ

Amanida d'arengada i tonyina en salaó amb una
 vinagreta de tomàquet
 Saltejat de mongetes de Castellfollit amb greixons
 i bolets del temps
 Mandonguilles de bacallà i
 una petita samfaina
 Magret fresc d'ànec amb salsa de vinagre agredolç
 Mató de Sta. Maria d'Oló amb pinyons
 i mel de romaní
 Celler:
 Masies d'Avinyó blanc, Chardonnay, 1992
 Masies d'Avinyó negre, criaça, 1988
 Cava Mas de Sant Iscle Brut
 Cafès del Bages extra natural gourmet

Preu congressista: 3.850 ptes. (IVA inclòs)



MENÚ

La fusta d'embotits de la terra del Bages, o
 El paté de porc amb pinyons "fet nostre", o
 Les cuixes de granota freginades
 i perfumades
 Peu de porc amb llanegues de Fussimanya, o
 Filet de bacallà al caprici "Cordé", o
 El fricandó de vedella al cava d'Artés,
 Borregos del Sant Pare amb mistela d'Artés, o
 El matonet d'Oló amb mel de romaní, o
 Poms de raïm de la collita de la terra
 Degustació de vins i cava:
 Vi blanc: Picapoll d'Artium
 Vi rosat: Masies d'Avinyó
 Vi negre: Solergibert
 Cava: Gibert
 Cafè i brandy del nostre

Establiment : **FONDA BAR CORDE**
 Propietari: Josep M. Soldevila i
 Fàbregas
 Xeff: Angel Aranda
 Maitre: Pilar Obiol i Joan Calatrava
 Adreça: Rocafort, 12
 08271 ARTÉS
 Telèfon reserves: 830 50 60

Preu congressista: 3.500 ptes. (IVA inclòs)

MENÚ

Bunyols de bacallà amb salsa de tomàquet i
la mousse d'escalivada amb tapenade
Amanida de cap-i-pota amb la seva
guarnició aromàtica
Canalons de bolets
El carré de cabrit a l'aroma de timó i amb
les seves patates al forn
Gelat de tòfones
Vins i cava Brut del celler del
Mas de Sant Iscle
Aigües minerals
Cafès i "mignardisses"



Establiment: **REST. EL CINGLE**
Propietari: Jaume Estruch Camps
Xeff: Montserrat Estruch
Maitre: Jaume Estruch Camps
Adreça: Plaça Major s/n
08233 VACARISSES
Telèfon reserves: 835 9125

Preu congressista: 4.500 ptes. (IVA no inclòs)



Establiment: **RESTAURANT EL FORN**
Propietari: Joan Subirana
Xeff: Joan Subirana
Maitre: M. José Ballesteros
Adreça: Ctra. Santpedor, 118
08240 MANRESA
Telèfon reserves: 874 22 10

MENÚ

Cassoleta de mongetes del ganxet
amb saltabarrancs
Amanida refrescant
Gratapallers rostits al cava del Bages
Pastisset de "gema" i mató
Vins i caves de la Terra del Bages
Cafè

Preu congressista: 3.000 ptes. (IVA inclòs)



Establiment: **REST. LAS VEGAS**
Propietari: Gergar C.B.
Xeff: Agustí Coromines
Maitre: M. Pilar García
Adreça: C/. Born, 28
08240 MANRESA
Telèfon reserves: 872 11 14

MENÚ

Aperitiu amb cava Gibert
Amanida de cargols a la vinagreta
de tomàquet, o
Poti - Poti de bacallà, o
Ventre de porc amb mongetes blanques
Vi blanc de la Terra del Bages
Peu de porc farcit, o
Bacallà a la manresana, o
Conill amb cargols
Vi negre de la Terra del Bages
Postres

Preu congressista: 2.750 ptes. (IVA inclòs)

L'Ermitanet



Establiment: **REST. CA L'ERMITANET**
Propietari: Albert Torras i Pey
Xeff: Albert Torras i Pey
Maitre: Jaume Torras i Montraveta
Adreça: Arrabal Cots,
Camí dels Tovots, 21
08240 MANRESA
Telèfon reserves: 873 18 62

MENÚ

Variat d'escalivades
Graellada del secà
Mató amb culis variat
Celler:
Roques Albes negre, o
Masies d'Avinyó rosat

Preu congressista: 2.775 ptes. (IVA inclòs)



Establiment: REST. MIRADOR DEL MONTSERRAT

Propietari: Jaume Torras i Roser Anguera

Xeff: Jaume i Josep Torras

Maitre: Roser Anguera

i Maribel Ribero

Adreça: Mirador del Montserrat

08251 - SANTPEDOR

Telèfon Reserves: 832 02 07

MENÚ

Amanida de fruits de l'ànec

Triptot de bacallà amb albergínia, o
Pebrotets farcits amb potetes i morrets de xai
desossats amb salsa de pebrots vermells

Canalons d'ànec de corral, o

Bacallà farcit de patata confitada amb
salsa d'espínacs

Morro de vedella ben "persillat", o

Seguit de costelletes de cabrit

Postres a escollir de la carta

Vins : Masies d'Avinyó

Preu congressista: 3.750 ptes. (IVA inclòs)



MENÚ

Terrina de bolets del temps amb torrades

Cassola de mongetes del ganxet
amb confitat de morro i orella

Llom de bacallà a la llauna

Souflé d'atmella amb gelat de canyella

Vins de la Terra del Bages

Establiment : RESTAURANT RAMON

Propietari: Família Rafart - Vilarrasa

Xeff: Josep i Ramon Rafart

Maitre: Mercè i Gemma

Adreça: Camí de Juncadella s/n.

08251 SANTPEDOR

Telèfon reserves: 832 08 50

Preu congressista: 3.800 ptes.(IVA inclòs)



Establiment: **RESTAURANT URBISOL**
 Propietari: Restaurant Urbisol S. L.
 Xeff: Ferran Jubany
 Maitre: Elisabet Jubany
 Adreça: Ctra. Manresa a Vic, Km.20
 08279 CALDERS
 Telèfon reserves: 830 91 53 - 830 92 62

MENÚ

Aperitiu de tastets negres i blancs
 Carpaccio de bacallà amb tomàquet a
 l'alfàbrega i vinagreta d'olives negres
 Arròs de conill a la cassola
 Mongetes del ganxet guisades amb
 orella i morro
 Llom de bacallà amb refregit d'all
 Filet de vedella de Mojà amb salsa de foie
 i bolets frescos
 El postre del "Nandu"
 Vi blanc, Chardonay de Masies d'Avinyó
 Vi negre, Cabernet Sauvignon
 del celler Solergibert
 Cava rosat de la cooperativa d'Artés
 Cafè i aigües minerals

Preu congressista: 5.500 ptes. (IVA inclòs)



Establiment: **RESTAURANT SUÍS**
 Propietari: Magdalena Rodà i Joan Rodó
 Xeff: Joan Rodó
 Maitre: Magdalena Rodà
 Adreça: Piques, 3
 08240 MANRESA
 Telèfon reserves: 872 57 35

MENÚ

Escalivada de Viladordis amb arengada i
 bitxo, o
 Amanida de favetes amb herbes
 Conill a les herbes, o
 Bacallà amb samfaina, o
 Barra de porc amb cargols al vi ranci
 Postres
 Vins Masies d'Avinyó
 Cafè i copa de mistela

Preu congressista: 2.000 ptes. (IVA inclòs)

BUFFET *Miami*

Establiment: **REST. MIAMI**

Propietari: Diego Sánchez Pulido

Xef: Juan Pérez

Maitre: Antoni Batista

Adreça: Muralla Sant Domènec, 1-3

08240 MANRESA

Telèfon reserves: 872 41 43

MENÚ

(Receptes d'Ignasi Domènech)

Amanida d'escarola a la catalana.

Bacallà a la Talamanquina.

Sang i fetge amb ceba.

Conillet amb suc del Pla de Bages.

Torradetes amb biscuit a

les Aromes de Montserrat.

Vins de la Terra del Bages.

Preu congressista: 3.000 ptes. (IVA inclòs)



Establiment: **REST. ABAT CISNEROS**

Propietari: L'Agrícola Regional SA

Xef: Agustí Flores i Grima

Maitre: Antoni Vera - Josep Banqué

Adreça: Plaça Monestir s/n.

08199 MONTSERRAT

Telèfon reserves: 835 02 51

MENÚ

Crema de gallina amb herbes de la
muntanya.

Amanida bagenca.

Cassoulette de la Catalunya Central.

Creps de Montserrat.

Vins Masies d'Avinyó.

Preu congressista: 3.950 (IVA inclòs)
