

MENÚ DEL BATRE

Dies 12, 13 i 14 juliol 2019



Entrants a escollir:

Amanida de segar i batre

“ la barreja de les verdures fresques de l'època , tomàquet de pera, ceba, pebrot , enciam, acompanyada per pernil i llonganissa seca..., es menjava a pagès, a l'època del segar i el batre”.

Figues amb pernil i encenalls de parmesà

“ Un plat molt del temps, amb figues fresques”

Esqueixada de bacallà amb filets d'anxoves

“un plat de peix molt refrescant ...”

Segons a escollir:

Rostit de l'època (conill, pollastre, costella de porc , botifarra)

“a pagès, la gent, menjava del que criava. El dia abans les dones cuinaven els rostits, i l'endemà cap al migdia, els portaven amb cistells al camp”.

Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició

I com a peix , podríem oferir

Peix a la planxa o al forn

Postres a escollir:

Pinya , Meló i Síndria del temps

“A pagès la fruita hi era sempre.”

Fruits secs

Ametlles, avellanes, nous

Crema catalana

“un plat ben català i casolà..”

Gelat de iogurt amb mermelada de maduixa

Pa, aigües minerals Vi D.O. Empordà

o

Cava Brut Peralada

Preu 25,00 € (IVA inclòs)

Per tal que el vi es mantingués fresc, s'utilitzaven els **porrons garberers**, que eren de gran capacitat, posats dins una cistella i envoltats de palla on s'hi tirava aigua al damunt i la palla humida li donava frescor.