



Un dels trets principals de la Vall de Camprodon és la seva riquesa gastronòmica, tant pel llegat històric, que ha marcat una cuina tradicional de gran qualitat, com per les noves propostes que sorgeixen de les joves cuines creatives. Aquest és el fil conductor que ha impulsat els restaurants de la Vall a agrupar-se en l'associació **Cuines de la Vall de Camprodon**, amb l'objectiu de preservar i promocionar aquest patrimoni tan suggerent, i d'enriquir-lo en la mesura del que sigui possible.

Amb l'arribada del fred, les feines a l'hort i al camp s'aturen; és el temps del repòs i el guariment. A les cases, però, s'inicia un nou cicle: cal aprofitar les baixes temperatures per renovar el rebost. De primer, es consumeixen els productes que encara resten de la darrera Matança, surten els pernills, llangonisses i fuets que hem reservat fins al final. Aquesta festa de la carn, el Carnestoltes, culmina amb la **Matança del porc**. La mort del rei dona lloc a un gran ventall de nous productes: del perol, bufes, ventres, bulls i butifarres blanques i negres; per assecar, llangonisses, fuets, xorissos i pernills; però també llangonissetes, cansalada, costelló i ossos salats i, per quan arribi el moment del segar i el batre, deliciosos confits en oli i llard. La Matança és una festa que dura tot un dia i en la que es consumeixen les parts del porc que no es podran conservar. En acabar, el rebost és curull de carn, una bona garantia per a l'any que tot just comença.

La Matança, però, suposa també un canvi en l'alimentació, perquè els productes acabats d'elaborar necessiten temps per arribar a ser mengívols. En el calendari cristià, la **Quaresma** és temps de penitència. Nosaltres n'hem volgut fer una lectura en clau pràctica: l'abstinència de la carn és fruit del saber, és una decisió higiènica i saludable a l'espera del moment que es pugui tornar a entrar al rebost. Gastronòmicament, això suposa la introducció d'aliments alternatius, sovint també conservats, com són les salaons. Llegums i verdures d'hivern acaben de compondre la dieta d'aquesta època de l'any.

La Temporada Gastronòmica de la Matança i la Quaresma a les nostres cuines respon a la voluntat de recuperar i donar difusió a una cultura gastronòmica basada en la subsistència, en els cicles que les estacions marquen sobre la vida, que, en definitiva, és l'origen del nostre calendari gastronòmic. Enguany, la temporada començarà tres setmanes abans de Carnaval, el 19 de gener, i acabarà tres setmanes després de la festa, el 24 de febrer. Esperem que, durant aquest temps gaudireu, com nosaltres, de la riquesa de la cuina d'hivern.

Bon profit!

CUINES DE LA VALL DE CAMPRODON

Abella
CAN ROSA

Beget
EL FORN

Camprodon
CAN JAN
CASA MARQUÈS
EL PONT 9
HOTEL SANT ROC
HOSTAL LA PLACETA
NÚRIA

Espinavell
CAN JORDI
LES PLANES

La Roca
CA LA NÚRIA
CAN PEI

Llanars
HOTEL GRÈVOL SPA
PIZZERIA FELIU

Molló
CAN PAIRÓ
HOTEL CALITXÓ
L'ENCLUSA
COSTABONA

Rocabruna
CAN PO

Sant Pau de Segúries
CAN BARAL-LA

Setcases
CAN JEPET
CAN TIRANDA
PIRINEU

Tregurà
FONDA RIGÀ

Vilallonga de Ter
EL RACÓ DE LA VALL



**Associació cultural
i gastronòmica Cuines
de la Vall de Camprodon**

Telèfons
680 489 407, Jordi Solé -president-
972 741 370, Eva Martínez -secretària-



**temporada
gastronòmica de**

**LA MATANÇA
I LA QUARESMA**

a les cuines de
la Vall de Camprodon

del 19 de gener al 24 de febrer del 2008





CAN ROSA

Veïnat d'Abella
tel. 972740740

Menú de Matança

Entrants de Matança
Escudella
Carn d'olla
Postres a escollir
Aigua, pa i cafès
Celler: Raimat Abadia
(DO Costers del Segre)
Preu: 23€

Menú de Quaresma

Entrants de Quaresma
Escalivada gratinada
Bacallà amb samfaina
Postres a escollir
Aigua, pa i cafès
Celler: Raimat Abadia
(DO Costers del Segre)
Preu: 25€

EL FORN

Beget
tel. 972741230

Menú de Quaresma

Canelons de verdura o Crema de ceps
Bacallà amb panses o Sèpia amb pèsols
Brunyols de Quaresma o Mató amb mel
Aigua, pa i cafè
Preu: 24€

CASA MARQUÈS

Catalunya, 11. Camprodon
tel. 972740434

Menú de Matança

Cotnes, llangonissa i altres divertiments
Amanida de peus de porc, suc de rostit
i avellanes torrades
Cremós de col-i-flor, cansalada, caviar
de la Vall d'Aran i fulles silvestres
Garrí 100% ibèric de la "Sierra",
trufes confitades
i Lagavulin 16 anys
Coca tèbia de llardons, poma,
gelat de vainilla de Tahití
Petits fours
Preu: 46€ (iva no inclòs)

Menú de Quaresma

Anxoves del Cantàbric, escalivats
a la flama i crostons de pa
Tòfona abundant, ous de corral,
trufes i parmesà
Morro de bacallà (cuit a 50°),
textura de toronja, carxofes i ceba tendra
logurt grec, fruita, cereals, lavanda
i caviar de rooibos
Petits fours
Preu: 48€ (iva no inclòs)

NÚRIA

Plaça d'Espanya, 11. Camprodon
tel. 972740004

Menú de Matança

Carn de perol a la vinagreta de tòfona
Faves de matança
Filet de porc a la catalana
Coca de llardons i vi dolç
Pa, vi i aigua
Celler: Pere Ventura Coupage
(DO Penedès)
Preu: 30€

Menú de Quaresma

Sopa Bullabesa
Truita de fesols de Santa Pau i ceps
Bacallà a l'allioli de mel
Postres a escollir
Pa, vi (Rioja o Penedès) i aigua
Preu: 30 €

CAN JORDI

Espinavell (al costat de l'església)
tel. 972741370

Menú de Matança

Escudella de brou bufat
Amanida per tirar avall
Tast de matança
amb trufes emmascarades
Coca de greixons o mousse
de iogurt amb pinya
Cafè o infusió
Preu: 20€

Menú de Quaresma

Escudella magra de Can Jordi
Amanida refrescant
Bacallà de Quaresma
Brunyols de Quaresma
farcits de crema
Cafè o infusió
Preu: 22€

LES PLANES

Espinavell
tel. 972741374

Menú de Matança

Amanida de matança
Peus de porc amb naps
Postres a escollir
Pa, vi i aigua
Cafè
Preu: 22€

Menú de Quaresma

Cigrons amb bacallà
Truita de riu amb gambes
Postres a escollir
Pa, vi i aigua
Cafè
Preu: 24.50€

CA LA NÚRIA

Veïnat de la Roca
tel. 972740727

Menú de Matança

Assortit d'embotits de la Vall
Escudella barrejada de l'àvia
Llaminera de porc amb confitura
de bolets, figues i albergínia
Postres a escollir
Aigua i pa
Celler: Viogner
(DO Conca de Barberà)
Preu: 25€

Menú de Quaresma

Sopa de farigola amb bolets i ou escaldat
Amanida tèbia amb fruits secs
Bacallà amb verdures al woc
Brunyols de Quaresma amb crema
Aigua i pa
Celler: IO Masia Serra
(DO Empordà-Costa Brava)
Preu: 25€

CAN PEI

Veïnat de la Roca
tel. 972741276

Menú de Matança

Garro fregit amb pebre vermell
Filet de porc amb rovellons
Pastís d'avellana
Cafè i xupito de fruites
Pa i aigua
Celler: Solar Viejo
(DO Rioja)
Preu: 28.50€

Menú de Quaresma

Pebrots del piquillo farcits de lluç i gambes
Bacallà amb ou dur i panses
Pastís de Ratafia
Cafè i xupito de fruites
Pa i aigua
Celler: Solar Viejo
(DO Rioja)
Preu: 30€

HOTEL GRÈVOL SPA

Av. Les Saletes, 7. Llanars
tel. 972741013

Menú de Matança

Petit aperitiu
Crep d'espínacs
amb ou poché al Rocafort
Laminat de botifarra negra amb
cruixent de cansalada virada
Saltejat de carxofes amb espàrrecs verds
Cruixent de garrí i carpaccio de poma
amb balsàmic de Mòdena
Lioneses amb mousse de cafè
i xocolata calenta
Aigües minerals
Celler: Raimat Abadia
(DO Costers del Segre)
Preu: 45€

Menú de Quaresma

Petit aperitiu
Vieira amb crema de porros al cava
Trumfa farcida de llamàntol i gratinada
Risotto de llagostins al Parmesà
Turbot al forn amb cremós de ceps
Fondue de xocolata amb mosaic de fruites
Aigües minerals
Celler: Raimat Abadia
(DO Costers del Segre) o Castell
Perelada Blanc de Blancs
(DO Empordà-Costa Brava)
Preu: 48.50€

PIZZERIA FELIU

Font d'en Rafel, 9. Llanars
tel. 972741149

Menú de Matança

Les nostres patates braves
Coca de cuixetes de guatlla escabexades
Llom de llebre amb escamarlans i codony
Torre de vidre amb fruits vermells
i gelée de Pedro Ximenes
Celler: Novembre, de Raventós
i Blanc (DO Penedès)
Preu: 32€ (iva no inclòs)

Menú de Quaresma

Conos de brandada de bacallà
amb pebrot del piquillo
Tartar de gambes amb el seu suc
Llom de bacallà amb salsa de nyores
i all i oli de pera
Bunyols de poma
Celler: Creu de Lavit, de Segura Viudas
(DO Penedès)
Preu: 32€ (iva no inclòs)

HOTEL CALITXÓ

El Serrat, s/n. Molló
tel. 972740386

Menú de Matança

Barreja amb embotits per trencar el cuc
Escudella barrejada de pagès
Platillo de pollastre i conill
amb boles de picolat
Coca de llardons amb Moscatell
i gelat de cigaló
Cafè
Preu: 20€

Menú de Quaresma

Coca d'escalivada amb anxoves
Empedrat de sardines
Bacallà a l'all cremat amb carxofes
Brunyols de Quaresma i Ratafia
amb gelat de vainilla
Cafè
Preu: 22€

L'ENCLUSA

Plaça Major, 6. Molló
tel. 972740265

Menú de Matança

Tancat per vacances

Menú de Quaresma

Crema de carxofa amb garotes
Arròs de bacallà i verdures
Bacallà a la llauna
Menjar blanc
Preu: 28 € (iva no inclòs)

COSTABONA

Plaça Major, 10. Molló
tel. 972130363

Menú de Quaresma

Pebrots del piquillo farcits
de tonyina i anxova
Bacallà amb panses i ou dur
Brownie amb xocolata desfeta
i gelat de vainilla
Aigua i pa
Preu: 24€

FONDA RIGÀ

Tregurà de Dalt
tel. 972136000

Menú de Matança

Amanida de peus de porc amb gambes
i vinagreta o Escudella
Peus de porc amb panses o
Galtes de porc guisades
Preu segons carta

Menú de Quaresma

Amanida de bolets i bacallà esqueixat
i Milfulls de patata amb botifarra
esparracada i crema de ceps
Bacallà a la mel gratinat
amb Mascarpone
o Bacallà amb rossinyols
Preu segons carta

EL RACÓ DE LA VALL

Major, 3. Vilallonga de Ter
tel. 972130494

Menú de Matança

Assortit d'embotit ibèric
Medallons de relloom de porc
amb salsa de formatge Cabrales
Coca de llardons artesana
Pa, vi i aigua
Preu: 22€

Menú de Quaresma

Sopa de peix
Bacallà amb samfaina
Bunyols de vent artesans
amb Moscatell
Pa, vi i aigua
Preu: 20€



Associació cultural i gastronòmica Cuines de la Vall de Camprodon

Telèfons
680 489 407, Jordi Solé -president-
972 741 370, Eva Martínez -secretària-