

II JORNADES
GASTRO
NÒMIQUES
DE LA TÒFONA
D'OSONA

DEL 30 DE GENER
AL 14 DE FEBRER
DEL 2016

ORGANITZA:



PANADÈS ALEMANY

VINS, CAVES I LICORS

COL·LABOREN:



MONT-FERRANT



MARQUÈS D'ÀLELLA



PORTAL del MONTSANT



TIONIO



BASAGOITI

PARRET

oliver
conti

II JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA TÒFONA D'OSONA

Participen en aquesta edició els restaurants més emblemàtics de la comarca d'Osona.

Cadascun d'ells, ha elaborat un menú especial per aquests dies en els que la protagonista és la tòfona. Aquests menús han estat pensats per potenciar les reconegudes qualitats aromàtiques d'aquest preuat bolet de manera variada i fidel a l'estil de cuina de cada restaurant de les Jornades.

Els vins i caves seran l'altre fil conductor. Amb coordinació amb els restaurants, s'ha elaborat una acurada selecció de maridatges per a potenciar sabors i sensacions organolèptiques i arrodonir l'assaboriment dels plats amb el vi o el cava que més els hi escau.

Junt amb els plats de tòfones, nascudes en perfecte simbiosi amb les alzines i els roures d'Osona, es degustaran vins procedents de diverses denominacions d'origen des d'Alella fins a l'Empordà passant pel Montsant i, sense oblidar, la presència més que remarcable dels caves.

www.latofonadosona.cat

RESTURANTS PARTICIPANTS

Arka

Auro

Bardaguer

Ca la Manyana

Ca la Mercè

Ca la Teresona XXI

C l'Ignasi

Can Jubany

Can Xarina

Divicnus

DO Vic

Fonda Sala

La Rectoria d'Orís

L'Antiga Fonda

L'Estanyol

L'Olla dels Experiments

Okashii

Torres Petit

VicFood Gastrobar

Xic

Arka

Carretera Arbúcies,1
08507 Santa Eugènia de Berga
938 895 440

Aperitiu

Vieira a la crema glacejada amb suc de rostit
Titiana Vintage (DO Cava)

Caneló tradicional amb tòfona
Arròs cremós de ceps amb tòfona
Marquès d'Alella Allier (DO Alella)

Suquet de peix amb verdures i aire fonoll
Santbru Blanc (DO Montsant)

Llebre a la Royal

o

Galta de vedella cuita a baixa temperatura
amb ratafia
Brunus (DO Montsant)

Prepostres

Postres

Auró

C-17 km 76.2

08573 Oris

938 59 53 01

Bunyols de patata brava
Tataki de Tonyina amb salsa ponzó
Santbru Blanc (DO Montsant)

Pop de roca amb carxofes
Canaló de pollastre amb tòfona
Santbru Negre (DO Montsant)

Corball Salvatge amb calçots i Romesco a morter
Parxet Maria Cabané (DO Cava)

Pastisset Rus

Bardaguer

Carrer Major, 21
08551 Folgueroles
938 888 349

Deeps cruixents amb salsa trufada per sucar
Xarrup de parmesà i tòfona amb ibèric
Mont-Ferrant Berta Bouzy (DO Cava)

Amanida tèbia de gambes de costa amb vinagreta de
tòfona i el suc dels seus caps
Pop i vieira amb *parmentier* trufat i verdures
Raventós d'Alella Viogner (DO Montsant)

Suprema de Llobarro amb calçots i salsa de vi blanc i
tòfona
Santbru Blanc (DO Montsant)

O

Tournedó de filet de vedella amb salsa de tòfona i ceps
Fuera del Rebaño (DO Rioja)

Gelat de formatge fresc amb tòfona i fruits vermells
Pa amb xocolata i tòfona

Ca La Manyana

Av. de Nostra Senyora de Montserrat, 38
08504 Sant Julià de Vilatorrada
938 122 494

Menú Gastrobuffet: Entrants freds i calents
Parxet Maria Cabané Gran Reserva (DO Cava)

Filets de vedella amb *foie* a l'Oporto i tòfona
fresca
Santbru Negre (DO Montsant)

Postres a escollir

Ca La Mercè

C/ Antic (Plaça Nova) , 33
08589 Sant Boi de Lluçanès
938 578 292

Sopa de ceba i ou amb torrada gratinada
Santbru Blanc (DO Montsant)

Verdures amb Morro i Orella a la tòfona
Bruberry (DO Montsant)

Salmó a la brasa amb un llit de parmentier
Titiana Rosé (DO Cava)

Postres a Escollir

Ca La Tresona XXI

Carrer del Argenters, 4 Planta 1

08500 Vic

938 860 028

Ous trufats amb patates xips.

Titiana Pansa Blanca (DO Cava)

Caneló de pularda i tòfona

Marqués d'Alella Allier (DO Alella)

Formatge Pecorino amb tòfona

Brunus (DO Montsant)

Ca l'Ignasi

Carrer Major, 4
08569 Cantonigròs
938 52 51 24

Torrada amb mantega tofonada de casa
Crema de Carbassa amb tòfona
Parxet Cuvée 21 ecològic (DO Cava)

Amanit d'escarola eco, llonganissa de Can Riera Ordeix i
tòfona de Tavertet
Ou de confiança ferrat amb tòfona i crema de
patates del Buffet
Taco de bacallà rostit al forn de llenya amb carxofes i
tòfona
Pansa blanca 2014 sense sulfits (DO Alella)

Tastet de botifarra de Pruit tofonada a la brasa amb
verdures d'hivern
Galta de vedella de Bianya, mostassa, iogurt cremós i
tòfona
Oliver Conti Etiqueta Negra (DO Empordà)

Pera de Puigcerdà al vi negre de Taradell
Farcellet tebi de xocolata de Gurb
Maridatge: Parxet Cuvée Desert (DO Cava)

Can Jubany

Carretera Sant Hilari, s/n

08506 Calldetenes

938 891 023

L'homenatge al porc: la nostra llonganissa, cruixent de careta
i cornet d'escuma de cansalada

Oliva Arbequina en estat pur amb pa torrat i tòfona

Milfulles de pa torrat amb foie, poma caramel litzada i tòfona

Sopa de ceba amb pilota, ou i tòfona

Gnocchi de carbassa amb *suero* de parmesà i tòfona

Pèsols del Maresme amb cansalada rostida i tòfona

Caneló de pollastre de pagès rostit amb tòfones a la crema

Moll de l'os a la brasa amb tàrtar de vedella i tòfona

Tòfona sencera al papillote amb cols de Brussel les

Formatge Tou de Til lers trufat amb confitura de taronja i api

Anem a buscar tòfones

Maridatge amb vins dels cellers participants a les
Jornades Gastronòmiques de la tòfona d'Osona

Can Xarina

Carrer Major, 30
08178 Collsuspina
938 300 577

Tapeta de pernil d'aglà DO Guijuelo
Carxofes a la brasa
Mont-Ferrant Berta Bouzy (DO Cava)

Canaló d'ànec amb tòfona negra de temporada
i foie (2 peces)
Marquès d'Allella Allier 2011 (DO Alella)

Espatlla de xai lletó desossada i guisada
a la cassola
amb barreja de bolets i reducció de garnatxa negra
Santbru 2009 (DO Montsant)

Coulant de xocolata amb gelat de *biscuit*

Divicnus

Carrer de Sant Miquel dels Sants, 1
08500 Vic
937 420 023

Crema fina de patata del bufet amb vieira i
papada de porc duroc a l'oli de trufa
Oliver Conti Treyu (DO Empordà)

Arròs melós –risotto- de bolets ceps i tòfona
Parxet Maria Cabané (DO Cava)

Filet de Vedella amb castanyes, raïm i salsa a
l'Oporto
Brunus (DO Montsant)

Postres al gust

DO Vic

Carrer de Sant Miquel dels Sants, 16

08500 Vic

938 832 396

Pernil Ibèric i torradetes amb tomàquet

Milfulles de brandada de bacallà amb
poma al forn

La nostra terrina de fetge d'ànec amb
melmelada de figa

Titiana Cava (DO Cava)

Ou ferrat amb patata palla i tòfona

Risotto cremós de tòfona

Marqués d'Allella Allier (DO Allella)

Tallada de vaca reposada amb mantega de tòfona

o

Becada amb la seva torrada i patata xafada to-
fonada

Santbru Negre (DO Montsant)

Postres a escollir

Fonda Sala

Pça. Major, 17

08516 Olost

938 880 106

Bloc de senglar

Escudella amb pilota trufada

Caneló de faisà a la crema amb tòfona

Brunus (DO Montsant)

Amanida de perdiu escabetxades

amb verduretes.

Civet de cabirol al vi negre i peres confitades.

Tionio (DO Ribera del Duero)

Lloms de llebre al agredolç amb ceba

caramel·litzada

Gallineta amb crostó

Oliver Conti (DO Empordà)

La meva *tatin* amb gerds

La Rectoria D'Orís

Plaça de Sant Genís, s/n

08573 Orís

933 590 230

Petit caneló de botifarra negra i poma,
crema de formatge de cabra i llimona
Parxet Brut Rosé 2011. (D.O. Cava)

Ou escalfat en embolcall de Jabugo, tòfona, crema
de calçots, ametlla
Marqués d'Allela Allier 2011 (D.O. Alella)

Melós de porc ibèric, salsa de vi negre i xocolata,
cebetes glacejades
Austum (D.O. Ribera de Duero)

ó

Arròs amb bacallà, ceps, sobrassada i gambes vermelles
Oliver Contí. Criança 2010. (D.O. Empordà)

Natilles de taronja, esponja d'ametlla, cremós de xocolata
ó

Sopa de pinya amb vainilla, gelat de coco, llima, gerds
Perfum de Viognier Nº. 6 Viognier. (D.O. Alella)

L'Antiga Fonda

Carrer d'Anselm Clavé, 19

08500 Vic

938 836 124

Terrina de campanya d' ànec amb festucs i tòfona
Coca de fruits secs, carxofes, *foie* a la sal i tòfona
Parmentier d'escamarlans i tòfona
Santbru Blanc (DO Montsant)

Consomé d'au amb ous de guatlla i tòfona
Filet de vedella a la crema de tòfona
Santbru Negre (DO Montsant)

Sopa de iogurt amb fruits vermells
Bombó trufat de mascarpone i xocolata
Titiana (DO Cava)

L'Estanyol

Club de Golf Montanyà

08559 El Brull

938 84 354

La botifarra de Balenyà trufada

El tub de mantega de tòfona

L'ostra núm.2 amb caviar de tòfona, caviar

d'oli Arbequina

gelat de mostassa a les fines herbes El Sotabosc

Titiana Rosé (DO Cava)

La tardor de *foie*, castanyes, pinyes, bolets i tòfones

L'ou ferrat de pagès amb tòfona i parmentier

El nostre caneló trufat de pasta fresca i salsa

suau de parmesà

Santbru Blanc (DO Cava)

La vieira amb cansalada del coll, tòfona i coliflor

Tallata de Nebraska amb raspat de tòfona i

patates *Pon Nef*

Crème brûlée de tòfones i gelat de tòfona

Brunus (DO Montsant)

L'Olla dels Experiments

Plaça de la Vila, 2

08570 Torelló

938 594 960

Tastet de Formatge trufat

Crema de ceps i tòfona

Marqués d'Alella Pansa Allier (DO Alella)

Carpaccio amb xips i tòfona

Magret de Tudó amb salsa d'aranyons i tòfona

Santbru negre (DO Montsant)

Bacallà confitat a la planxa amb tòfona

Santbru blanc (DO Montsant)

Sorbet de vainilla, cava i tòfona

Okashii

Carrer de Dues Soles, 6
08500 Vic
938 868 614

Sopa miso amb encenalls de tòfona
Parxet Brut Reserva (DO Cava)

Tàrtar de peix llimona (hamachi) amb alvocat ,
ous Ikura , bolets shitake i sal de tòfona
Titiana Rosé (DO Cava)

Yakisoba amb verduretes i bolets shitake,
oli de tòfona
Austum verdejo (DO Rueda)

Niguri de peix llimona (hamachi) amb perles
i paté de tòfona
Santbru Blanc (DO Montsant)

Postres japonesos

Torres Petit

Passeig de Sant Joan, 40

08560 Manlleu

938 506 188

L'*snack* i la tapeta d'aperitiu

Crema de *bufè* amb ou ferrat tofonat

Mont-Ferrant Agustí Vilaret (DO Cava)

Vieires amb tòfona , calçots i pernil ibèric cruixent

Santbru blanc (DO Montsant)

Llom de cérvol al *marron glacé* amb encenalls
de tòfona

Oliver Conti Etiqueta Negra (DO Empordà)

Formatges de vaca Fermió de la Vall de La Llémèna
temperat amb tòfona

Petit Fours

Vicfood Gastrobar

Carrer del Cloquer, 1

08500 Vic

935 662 066

La Bomba Vicfood: Bomba tradicional, sorra de *sricha*,
i pipeta de brou de tòfona

Signat Tap Corona (Escumós d'Alella)

Timbal de porc, compota de poma amb *brandy*
trufat i crema de tòfona amb xip de cansalada ibèrica

Santbrú Negre (DO Montsant)

Llobarro salvatge amb cacau i llima, encenalls de tòfona
i reducció del seu suc

Raventós d'Alella Viogner (DO Alella)

Quallada de pera i tòfona lligada amb *foie micuit*

Titiana Rosé (DO Cava)

El Xic

Carrer de Gurb , 103

08500 Vic

938 836 277

Llesques de pa torrat amb tòfona laminada

Titiana Vintage (DO Cava)

Ou tofonat amb patates roses i foie

Marqués d'Alella Viogner (DO Alella)

Caneló de pollastre rostit amb ceps i tòfona

Austum (DO Ribera del Duero)

Papillot de llenguado amb tòfona

Santbru Blanc (DO Montsant)

Postres a Escollir