

TAMBÉ PODEU CONSULTAR ELS MENÚS AL WEB WWW.FESTACIRERA.CAT
O AL FULLET QUE TROBAREU AL PUNT D'INFORMACIÓ DE LA FESTA

**Restaurant
A Delit**

C. de la Plana,14
T. 93 689 08 68

PRIMERS PLATS

- Cireres de foie curat a la sal amb les seves torradetes i acompanyat amb un bouquet d'enciams.
- Coca de pasta de full amb melmelada de cireres, brandada de bacallà i ceba confitada.
- Amanida de formatge de cabra fet al forn amb poma, nous i melmelada de cireres.
- Amanida de pilota amb tomàquet de Montserrat, ceba de Figueres, enciams i reducció de vinagre de vi de cireres "Siroto".
- Farcelllets cruixents de pasta wanton, farcits de camembert amb enciams i vinagreta de cireres.

SEGONS PLATS

- Mar i muntanya de pollastre de granja i gambes amb ceba i cervesa de cireres.
- Braonets d'ales d'ànec amb salseta agredolça de cireres.
- Tatakí de tonyina, ceba confitada, melmelada de cireres i reducció de vinagre de vi de cireres.
- Arròs fumat de guatlla amb allioli de cireres.
- Entrecot de vedella de Girona fet a la graella amb sal de cervesa i ketchup de cireres.

POSTRES

- Sorbet de cirera.
- Piràmide de xocolata Guaranda (85%) de cacau, farcit de cireres.
- Crema de iogurt fet a casa amb confitura de cireres.
- Trilogia de xocolates amb coulis de cireres.
- Pastís de formatge, cruixent de Oreo i melmelada de cireres
- Pastís de cervesa negra i cireres

Tots els plats contenen productes del Baix Llobregat i Km0



12^a RUTA GASTRONÒMICA

Bar La Plaça
Plaça Sant
Martí, 1
T. 93 689 18 13

PRIMERS PLATS

- Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de cirera
- Arròs negre amb allioli de cirera
- Lasanya festa de la cirera

SEGONS PLATS

- Galtes de porc amb salsa de cirera
- Pollastre rostit amb cireres
- Bacallà amb mussolina de cirera

POSTRES

- Mousse de cireres
- Gelat amb coulis de cireres
- Cireres fresques

Menú infantil

- Macarrons
- Llom arrebossat
- Gelat

**Restaurant
Can Balasch
de Baix,
s/n
T. 93 689 08 51**

- Amanida de burrata amb cireres i vinagreta de cireres
- Gaspaxo de cireres amb cruixent de cansalada
- Bacallà gratinat amb allioli de cireres
- Pastís de formatge de cireres

**Granja
Xurreria
Manel's
C. Major, 17
T. 93 174 61 96**

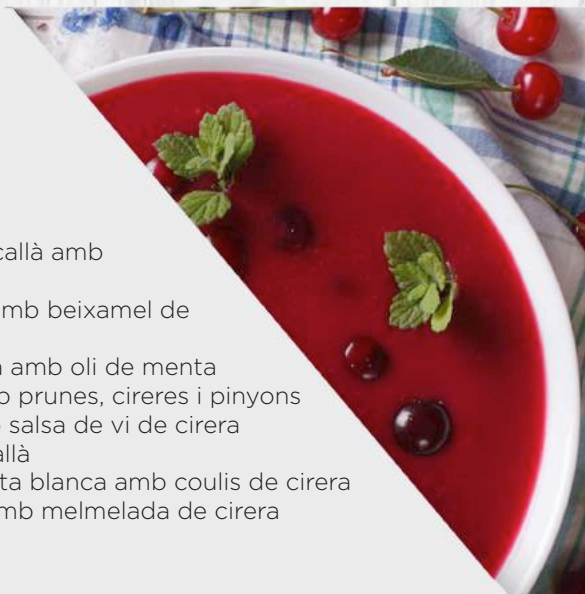
- Berlina farcida de cirera

12^a RUTA GASTRONÒMICA



**Bar Sant
Martí**
Plaça Sant
Martí, 3
T. 93 689 11 46

- Esqueixada de bacallà amb vinagreta de cirera
- Caneló de bolets amb beixamel de parmesà
- Gaspatxo de cirera amb oli de menta
- Pollastre rostit amb prunes, cireres i pinyons
- Galta de porc amb salsa de vi de cirera
- Croquetes de bacallà
- Brownie de xocolata blanca amb coulis de cirera
- Crema de iogurt amb melmelada de cirera



L'arròstisseria
Pl. Sant Martí, 8
T. 93 730 52 52

- Lingot de vedella amb reducció de vedella i cireres
- Amanida de canonges, ruca, fruits secs, parmesà i cireres amb vinagreta de mostassa i reducció de cirera.



**Bar El Cap
Quadrat**
C. Major, 32
T. 93 689 10 81

- Còctel amb cirera



12^a RUTA GASTRONÒMICA

**Restaurant Cal
Joan**
Raval Torrelle-
tes, 1 bis
T. 93 689 03 61

PRIMER PLAT

- Amanida amb formatge de cabra i vinagreta de cireres
- Escalivada amb formatge de cabra i vinagreta de cireres.

SEGON PLAT

- Bacallà amb all i oli de cireres gratinat
- Peus de porc a la brasa amb all i oli de cireres
- Cuixa d'ànec amb melmelada de cirera.

POSTRES

- Mató amb melmelada de cireres
- Gelat de vainilla amb melmelada de cireres
- Cireres fresques



**Bar Restaurant
Al Punt**
Carrer de Rafael
Casanova, 10
T. 936 89 26 61

PRIMERS

- Lingot de formatge brie amb encenalls de pernil ibèric, foie, brots tendres i vinagreta de cirera.
- Arròs de garrí amb bolets i all i oli de cirera.

SEGONS

- Galta de porc ibèrica amb vermut de cirera i cremós de blat de moro i alfàbrega.
- Salmó confitat amb romaní i pebre, papada de porc a baixa temperatura verdures de l'hort i reducció de vi de cirera.

POSTRES

- Torrija amb crema anglesa de cirera i gelat de vainilla.
- Textures de xocolata i cirera.



12^a RUTA GASTRONÒMICA