Besalú,més gastronòmica que mai.

Besalú, Vila Comtal | 05/03/2012 | 14:21

Els cinc restaurants del municipi que configuren Besalú Gastronòmica prepararan plats tradicionals aquest mes de març.

Besalú és el poble de la Garrotxa amb més encant, on tots els visitants es queden meravellats del seu casc antic,el seu pont,la seva gent i amb la seva gastronomia.Aquest passat Diumenge la població garrotxina va inaugurar "Besalú, Ciutat Jueva 2012" on es commemora el passat de la vila amb la fira jueva.Els cinc restaurants del municipi que configuren Besalú Gastronòmica prepararan plats tradicionals de la cultura sefardita assentada a Besalú durant els segles XIII i XIV i que us mostrem a continuació:

Cal Oliveras

Filet de Llobarret al vapor amb un trencadís de verduretes a l´estil sefardí

C/Pau Claris, 13 Tel. 972590392

Cal Parent- Hotel Fonda Siqués

Hummus amb pasta filo amb albergínies i formatge de cabra

Espatlla de xai estil jueu

Haroset

Av. Lluís Companys, 6-8 Tel. 972590110

Can Quei

Sopa de carbassa

Mussaka

Estofat de vedella amb faves

Plaça Sant Vicenç, 4 Tel. 972590085

Cúria Reial

Mussaka

Xai amb dàtils

Fijuelas

Plaça Llibertat, 15 Tel. 972590263

Pont Vell

Crema de carbassa

Triangles amb espinacs

Xai al forn amb configura d'albercoc

Pastís de formatge

c/ Pont Vell, 24. Tel. 972591027

Enguany es descomptaran 3€ de l'entrada de les visites teatralitzades "Un call de llegenda" presentant el tiquet del restaurant en l'oficina de turisme. Aquest descompte s'aplicarà sempre i quan s'hagin degustat aquests plats de cuina jueva.

Autor: Gironanoticies.com
Gironanoticies.com

https://gironanoticies.com/noticia/19829-besalumes-gastronomica-que-mai.htm