

## LLAGOSTERA (Gironès). V Jornades Cuina de Festa Major

Del 20 al 30 de maig. Tel. 972 83 23 22. [www.llagostera.cat](http://www.llagostera.cat)

# Cuina que fa festa i tradició

● Plats com ara caneló de cérvol rostit amb confitura de pètals de rosa i cruixent d'arròs; cruixent de llenguado farcit de llagostí amb llet de *crudités* i núvol de fideus, o *carpaccio* de cap de porc amb vinagreta de pinyons, són alguns dels plats que es podran tastar aquests dies, fins al 30 de maig, en la cinquena edició de les jornades Cuina de Festa Major de Llagostera. Amb l'objectiu de potenciar i promocionar la vessant gastronòmica del municipi, i aprofitant les dates de la festa major, l'Ajuntament i l'Associació de Restaurants de Llagostera han engegat aquestes jornades, en les quals hi participen els restaurants Can Cassoles, El Carril, Ca la Maria, Degollat, Mas Roure, Panedes i Ca l'Artau, amb menús que oscil·len entre els 23 i els 55 euros.

A banda de les jornades de la Cuina de Festa Major, Llagostera porta a terme, al llarg de l'any, dues jornades gastronòmiques més: la Cuina de Mar i Muntanya, que se celebra entre els mesos de gener i febrer, i la del Bolet, que coincideix amb la Festa del Bolet però que dura tot un mes, del 12 d'octubre al 12 de novembre. I.A. VENTURA



Rostit de Ca la Maria, presentat en les jornades de fa dos anys.

PUBLICITAT

