

LA TEULERIA

Ctra. de Camprodon km. 15,6 – Sant Joan de les Abadesses – Tel. 972720507

Tempura de verdures del temps
Vedella del Ripollès farcida, amb cebetes caramelitzades i bolets
Mousse de crema catalana
Vi de la casa
Pa, aigua i cafè
Preu/persona: 25 €

CAN JEPET

C/Molló, 13 – Setcases – Tel. 972136104

Galta de vedella amb ceps

LA FARGA

C/Vilallonga, 2 – Setcases – Tel. 972136135

Enfilat d'entrecot amb verduretes amb oli d'herbes

CA L'ANNA

Pl. de la Constitució, s/n – Ventolà (Ribes de Freser) – Tel. 972727260

Vedella amb bolets

HOTEL SANT ANTONI

C/ST. Quintí, 55 – Ribes de Freser – Tel. 972727018

Vedella amb bolets

Informació:
Associació d'Hostaleria del Ripollès
Pol. Ind. Els Pintors, C/ Joan Miró 2-4, 17500 Ripoll
Tel. 972 70 44 99 / 618 161 220
e-mail: aula@ripollesdesenvolupament.com
Persones de contacte: Nancy Kovira i Gerard Soler



Col·labora



Organitza:

La cuina
de la vedella
al Ripollès

La cuina
de la vedella
al Ripollès

Del 9 de juny
al 9 de juliol '09

CAL CARTER

C/Major, 39 – Campdevàdol – Tel. 972712750

Dauets de vedella a les fines herbes
Cua de vedella estofada al vi de Rioja

EL MARTINET

C/Pompeu Fabra, 9-11 – Campdevàdol – Tel. 972730590

Menú:
Carpaccio de vedella amb virutes de parmesà, pinyons i oli de cítrics
Amanida de favetes amb llengua de vedella i vinagre de cava
Filet de vedella amb salsa d'anous i ceba caramelitzada (suplement 4 €)
Galtes de vedella amb carquinyolis

Preu/persona: 24,50 € (iva inclòs, begudes a part)

CAL RAS

C/Major, 21 – Campelles – Tel. 972727281

Ossobuco a l'estil de Cal Ras

LA TAVERNETA

Pl. de St. Eudald, 4 – Ripoll – Tel. 972703280

Filet o Entrecot de vedella bruna

LA FONDA XESC

Pl. del Roser, 1 – Gombrèn – Tel. 972730404

Menú:
Terrina de lletons i espàrrecs, petita amanida d'ametlla tendra i herbes fresques
Patata primerenca amb suc del rostit
El tall que es pela i fruits vermells al vi negre
Nespres a la vainilla i gelat de iogurt
Preu/persona: 44 € (beguda no inclosa; IVA inclòs)

LA PLAÇA

Pl. de la Vila, 2 – Queralbs – Tel. 972727037

Tall rodó rostit amb bolets de temporada

CROCUS

C/Berenguer el Vell, 4 – Ripoll – Tel. 972704557

Galta de vedella royal amb moscatell i moixernons
Preu/persona: 16,75 €

ELS CAÇADORS

C/Balandrau, 24 – Ribes de Freser – Tel. 972727077

Entrecot de vedella a la brasa d'alzina

HOTEL RESTAURANT SPA RESGUARD DELS VENTS

Camí de Ventaiola, s/n – Ribes de Freser – Tel. 972728866

Filet de vedella amb salsa d'Oporto, foie i cebetes caramelitzades

CAFÈ CANAULES

C/Peixeteria, 10 – Ripoll – Tel. 972700000

Menú vedella:
Entreteniment de carpaccio de vedella amb la seva amanida
Gaspatxo de verdures, fruites i pinyons
Rostit de vedella o Roast beef amb bolets de primavera
Postres a triar
Preu/persona: 25 € (IVA. Inclòs)

HOTEL SOLANA DEL TER

Ctra. C-17 km 92,5 – Ripoll – Tel. 972701062

Gran bistec de vedella ripollesa al forn. Especialitat Solana

LA PIAZZETTA

Pl. Nova, 11 – Ripoll – Tel. 972700215

Menú:
Carpaccio de vedella rosada de Cal Govern amb floccs de parmesà
Cua de vedella sense feina de l' Ass.de Ramaders del Ripollès amb cor de foie
Mitjana de vedella Cal Rosset

RECCAPOLIS

Ctra. St. Joan, 68 – Ripoll – Tel. 972702106

Menú:
Aperitiu del dia i copa de cava
Carpaccio de vedella
Melós de vedella amb parmentier de vainilla
Maduixes al pebre amb gelat de vinagre balsàmic

CASA RUDES

C/Major, 10 – Sant Joan de les Abadesses – Tel. 972720115

Menú:
Espàrrecs verds amb romesco
Amanida verda amb fruites del temps
Saltejat de pasta

Xurrasco de vedella amb la seva guarnició

Postre del dia
Beguda i cafè a part

