

MENÚS DE LA CUINA TERMAL

jomades gastronòmiques

del 12 al 21 d'octubre de 2007

què és la cuina termal?

D'un quant temps ençà, els llegums han recuperat el protagonisme que tradicionalment havien merescut a la cuina i s'està superant la percepció que associava cullera amb penúria econòmica. Ara, els plats sopers, les olles de verdures i de llegums ens tornen a remetre a conceptes tan positius com salut, nutrició i dieta equilibrada.

Els llegums formen part de la dieta humana des de fa milers d'anys i el seu consum freqüent aconsegueix efectes beneficiosos davant malalties cardiovasculars, certs tipus de càncer i diabetis.

Trobem en els llegums, tots els principis necessaris per a la nostra alimentació: albúmines, greixos, hidrats de carboni i sals minerals.

... Mongetes del ganxet, fesolets, pèsols, llenties, faves, tramussos i cigrons... Si la cocció d'aquests llegums la fem amb aigua de Caldes de Malavella les propietats salutíferes del resultat queden garantides. L'únic inconvenient que podrien tenir els llegums és la necessitat de remullar-los el dia abans i coure'ls durant una llarga estona...però, aquí, a Caldes de Malavella, des d'èpoques ben reculades aquest inconvenient el tenim resolt! I el llegat de la nostra cuina n'és l'exemple més preuat. L'aigua termal dels nostres manantsials d'indiscutibles propietats minero-medicinals i d'equilibrada composició en bicarbonats accelera i afavoreix el remull i la cocció dels llegums, facilitant-ne la digestió i augmentant-ne les propietats nutritives. Altres plats de la nostra cuina es beneficien de l'aigua termal; guisats, verdures, arrebossats, pa...

Com coure els llegums amb aigua termal?
Deixar els llegums en remull en aigua d'una de les nostres fonts d'aigua calenta; la Font de la Mina o "Raig d'en Mel", la Font dels Bullidors o de la Font de Sant Narcís. Coure els llegums en una barreja al 50% d'aigua termal i 50% d'aigua mineral.

Com escaldar les verdures amb aigua termal?
Just abans de posar les verdures en l'aigua per a coure-les, hem de passar-les durant pocs segons en aigua de manantial de Caldes per a escaldar-les.

El Molí de la Selva us presenta
la fòrmula, plats a la carta

Cigrons amb tripa de bacallà i botifarra negra

Fesols amb botifarra de perol

Rap amb cloïsses al Vichy Català

EL MOLÍ DE LA SELVA
Ctra. de vidreres a llagostera
17455 Caldes de Malavella
www.elmolidelaselva.com
Telf. +34 972471500
Fax. +34 972471513

L'Hostal Esteba us presenta
la fòrmula, plats a la carta

Cassoleta de mongetes del ganxet amb cloïsses

Peus de porc a l'estil de l'àvia Loreto

Llobarro al forn amb tempura de verdures

HOSTAL ESTEBA
C. Francesc Macià, 1
17455 Caldes de Malavella
www.hostalesteba.com
Telf. +34 972470055
Fax. +34 972470101

Ca La Manela us presenta
la fòrmula, plats a la carta

Crema de carbassa amb cruixent de bacó a
l'aigua de la Mina

Bacallà al vapor de la Mina amb crema de
pebrot vermell

CA LA MANELA
C. Prim, 3
17455 Caldes de Malavella
Telf. +34 972470019

**L'Hotel Balneari
Vichy Catalan**

us presenta: **MENÚ TERMAL**

Copa emulsionada de foie amb
iogurt d'api i aire de sucre de
canya amb

Vieires amb petit braç de patata i
botifarra, holandesa cítrica de
llima kaffir

Filet de cérvol amb caneló de
moniato i codonyat, Suc reduït de
civet

Mató de drap amb gelat de
marialluïsa i

Gaspatxo de fruits de tardor

Hotel Balneari VICHY CATALAN
Av. Dr. Furest, 32
17455 Caldes de Malavella
www.vichycatalan.es
Telf. +34972470000
Fax +34972472299

Preu per persona 42,00€

L'Hotel Balneari PRATS
-direcció Quintana-
us presenta: **MENÚ TERMAL**

Timbal d'alvocat i gambes ab
olivada

ó

Raviolis casolans farcits
d'alfàbrega i ricota amb salsa de
ceps i pamesà

Filet de porc Ibèric rostit en el seu
suc de codony i puré de carbassa
amb sèsam

ó

Cassola de rap amb gemmes
d'eriçó, cloïsses i cigrons

Llet fregida flamejada amb fons
de crema d'arròs amb llet

ó

Pastisset de cica amb coulis de gers

Pa i aigües minerals incloses
Celler: Blanc de blancs (peralada)
Tionio (Ribera de Duero)

Hotel Balneari PRATS
Plaça Sant Esteve, 7
17455 Caldes de Malavella
www.balneariprats.com
Telf. +34972470051
Fax +34972472233

Preu per persona 50,00€