



fet a
OSONA

LES JORNADES
GASTRONÒMIQUES
DE LA

fetona

*del 3 de febrer
al 3 de març*

*osona
Cuina*

fetaosona.cat
osonaturisme.cat



#osonacuina

Durant els últims 20 anys un grup de cuiners de la comarca d'Osona hem unit les nostres forces, creativitat i experiència darrere els fogons per fer de la comarca un dels referents gastronòmics de Catalunya. Cadascun dels restaurants que formem part d'Osona Cuina té les seves característiques i peculiaritats, però a tots ens uneix l'amor per la cuina, pels productes d'aquesta terra i un objectiu: posar la cuina d'Osona al mapa gastronòmic internacional.

Apostem per la promoció de la tòfona com a producte referent de la nostra cuina, i per això us presentem la nova temporada gastronòmica que durant aquest mes de febrer es viu als restaurants del col·lectiu.



OSONA
ÉS TERRA DE
trufones

ELS MENÚS DE LA *tòfona*

ELS MENÚS DE LA *tòfona*

ARKA



Aperitius de casa

Ou trufat a baixa temperatura amb parmentier de patata i tòfona

Vieira a la crema, glacejada amb suc de rostit i tòfona

El trinxat: crema de nyàmeres amb papada a baixa temperatura, bunyols de col i tòfona

Canelons de pollastre de pagès amb crema trufada de foie i tòfona fresca

Arròs de tòfona amb bolets

Steak Tàrtar de filet de vedella de Girona amb tòfona

Cheesecake de formatge blau de Centelles, amb caviar de maduixa i fruits vermells

Brownie de xocolata, cremós de cafè, gel de cireres i granissat de patxaran



Recomanacions

Cava Titiana Vintatge

Ví blanc Allier - Pansa Blanca T9

Ví negre Santbru - Brunus

80€ IVA inclòs - El menú es servirà a taula completa



Ctra. d'Arbúcies 1 (Hotel Arumí) | 08507 **SANTA EUGÈNIA DE BERGA**

93 889 54 40 | hotel@hotelarumi.com | arkarestaurant.cat

C A L ' I G N A S I

**D'aperitiu**

Mantega feta a casa amb tòfona de Taverdet
Llonganissa tofonada de Casa Riera Ordeix

Per començar

Gírgola de castanyer i crema de castanyes de Viladrau
Petit amanit d'escarola, cruixent de porc i ratlladura de tòfona

Per seguir

Ou ferrat amb tòfona i crema de patates del bufet
Morro de bacallà, carxofes del prat, tòfona
Tastet de filet de vaca amb patata tofonada

I per acabar

Infusió de fruits vermells i gelat
Farcellet tebi de xocolata
Craquinyolis i petites coses dolces

68 € IVA inclòs - begudes i cafès a banda

C. Major, 4 | 08569 **CANTONIGRÒS**
93 852 51 24 | calignasi@calignasi.com | calignasi.net

C A N J U B A N Y

**EL GRAN ÀPAT DE LA TÒFONA**

Merengue de gintònic amb grosella
Crema de blat de moro amb polsim de foie i tòfona
Oliva Arbequina feta a casa
L'Hort portat a taula i la nostra somaia
Mantega de tòfona feta a casa amb pa de brioix

Milfulls de pa torrat amb tòfona, foie i poma
Gnocchi de patata amb crema d'ibèrics i tòfona
Pèsols del Maresme ofegats amb foie i tòfona
Ou ferrat de perica amb tòfona i angules
Caneló de pollastre de pagès rostit trufat
Carxofes, espardenyes, garoina, cansalada confitada i tòfona
Tòfona sencera al papillotte amb cols de Brussel·les

Formatge Tou de Til·lers trufat amb confitura de taronja i api
Anem a buscar tòfones

175 € IVA inclòs

Ctra. de Sant Hilari, s/n | 08506 **CALLDETENES**
93 889 10 23 | info@canjubany.com | canjubany.com

L A F O N D A S A L A



Torrades amb tòfona laminada

Ous remenats amb tòfona

Canelons de faisà amb tòfona

Tòfona al caliu

Steak tàrtar amb tòfona

Gelat de mascarpone amb tòfona

150€ IVA inclòs



Plaça Major, 17 | 08516 **OLOST**
93 888 01 06 | info@fondasala.com | fondasala.com

L ' E S T A N Y O L



El tub de mantega i tòfona amb brioix

Croquetes mini de tòfona

Foie, poma, tòfona i carasatu

Sandvitx calent de tòfona i mozzarella amb
amanida de brots florals

Caneló trufat amb una salsa suau de parmesà i raspat de tòfona

Ou ferrat de pagès amb parmentier, oli de tòfona i tòfona

Cansalada del coll confitada amb vieira, suc de rostit i tòfona

Filet de vedella Rossini amb salsa Perigord

Tarta de poma seca amb gelat de tòfona i salsa de préssec



Vins

Brunus DO Montsant

Basagoiti Reserva DO Rioja

Tionio DO Ribera del Duero

Parxet Maria Cabanè DO Cava

75€



Club de Golf Montanyà | 08559 **EL BRULL**
93 884 03 54 | rest.estanyol@grn.es | restaurantestanyol.com

TORRES PETIT



MENÚ "TOT TÒFONA"

L'snack
La tapeta d'aperitiu

Amanida amb encenalls de tòfona i de truita francesa
Risotto de ceps amb pluja de tòfona
Vieires amb puré de bufè tofonat
Filet de vedella a la Perigord

Sorbet, gelat o tast de formatges amb Pecorino Moliterno al Tartufo
Petits fours



Vins a escollir

Santbru Blanc 2013, DO Montsant
Santbrut Negre 2014, DO Montsant
Tionio Criança 2013, DO Ribera del Duero
Agustí Vilaret 48 mesos'09

65 € IVA inclòs. No inclou pa ni begudes / 76,00 € tot inclòs



Passeig Sant Joan, 40 | 08560 **MANLLEU**
93 850 61 88 | torrespelit@torrespelit.com | torrespelit.com

ELS MENÚS DE LA

tòfona



CAN JUBANY

CARTES ON
TROBAREU
PLATS AMB

tòfona



C A L ' U



Amanida de peu de porc, mongetes del ganxet i tòfona **18,60€**

Amanida d'escarola, parmesà i tòfona **17,50€**

Arròs de tòfona **33€**

Colomí amb tòfona i reducció de vi **22€**

Filet de vedella amb salsa oporto, foie i tòfona **35€**



C. de la Riera, 25 | 08500 **VIC**
93 889 03 45 | info@restaurantcalu.com | restaurantcalu.com

tòfona

E L B A R E C U



Ous estrellats amb tòfona **16,50€**

Carxofes amb papada, foie i tòfona **6€/unitat**



Recomanacions

Santbru DO Montsant

RdA Tina Santa Maria DO Alella

Titiana Rosé DO Cava



C. de la Ramada, 16 | 08500 **VIC**
663 409 071 | info@elbarecu.com | elbarecu.com

E L X I C



Torradetes amb tòfona
Ous ferrats Pica Terra tofonats amb patates fregides i tòfona
Remenat de confit d'ànec amb tòfona

*Preus segons mercat



Recomanacions

Cava Titiana Vintage

Vi blanc Allier

Vi negre Tionio



C. Gurb, 103 | 08500 **VIC**
93 883 62 77 | info@elxic.es | elxic.es

L E S M A G N Ò L I E S



Ou a baixa temperatura amb caldo d'ibèrics,
garotes i tòfona negra **28€**

Guisat de terrina de porc amb espardenyes i
mongetes del ganxet d'Arbúcies amb tòfona **32€**



C. Mossèn Antoni Serres, 7 | 17401 **ARBÚCIES**
972 86 08 79 | info@lesmagnolies.com | lesmagnolies.com

T E R E S O N A X X I



Trinxat amb ous poché i tòfona **14,90€**



C. Argenters, 4 | 08500 **VIC**
93 886 00 28 | info@calateresona.com | calateresona.com/restaurant

CARTES ON
TROBAREU
SUGGERIMENTS AMB

tòfona

SUGGERIMENTS AMB

tòfona



b o c c a t t i

C. Mossèn Josep Gudiol, 21 | 08500 **VIC**

93 889 56 44 | info@boccatti.es | boccatti.es

c a l j u t g e

C. Gràcia, 11 | 08573 **ORÍS**

93 859 26 51 | caljutge@gmail.com

e l g r a v a t

C. Sant Miquel dels Sants, 19 | 08500 **VIC**

93 886 02 76 | elgravat.vic@facebook.com | elgravat.wordpress.com

l a f e r r e r i a

Av. Balnearis, s/n | 08551 **TONA**

93 812 53 56 | info@laferreria.net | laferreria.net

l ' a n t i g a f o n d a

C. Anselm Clavé, 19 | 08500 **VIC**

93 883 61 24 | lantigafonda@gmail.com

Imatge cedida per

T:EM:PS
DETÒFONA

ACTIVITATS
CAMPANYA

tòfona

ACTIVITATS CAMPANYA

tòfona

Rastres de tòfona

Sortida tofonaire per a aquells que vulguin viure l'experiència única de buscar tòfones silvestres i gaudir d'un bon esmorzar de pagès.

Dies: 11, 18 i 25 de febrer i 4 de març
(consulteu disponibilitat per altres dies)

Hora: sortida a les 8h (arribada aproximada a les 12.30h)

Preu: 82 € per persona



Temps de Tòfona | 650 085 815 - 696 502 721
temps@tempsdetofona.com | tempsdetofona.com

Masterclass sobre la tòfona

Perdre la por a la tòfona. Un ingredient singular a la nostre cuina.

Dia: 16 de Febrer

Preu: 10€

Hora: de 17.30h a 19.30h

Lloc: Ràdio Carrera, Vic



Carol | 618704540
info@cancarol.com | cancarol.com

Experiència tofonaire

Sortides a bosc per veure com es recol·lecten les tòfones.

Vine a buscar tòfones de la mà d'en Josep M. Carol i el seu equip i viu aquesta experiència de buscar el tresor del bosc, el diamant negre de la cuina. Ens acompanyarà la Núria Carol, 3^a generació de tofonaire i amb un gran coneixement sobre la tòfona.

Data: cada dia del mes de febrer

Preu: 72 Euros per persona amb esmorzar amb tòfona.

60 Euros per persona amb esmorzar a bosc.



Carol | 618704540
info@cancarol.com | cancarol.com

Visita guiada amb tast inclòs a Casa Riera Ordeix

Al cor de la ciutat hi ha els centenaris assecadors de Casa Riera Ordeix. Entrar-hi és descobrir un centre sensorial que us proposa gaudir de la Llonganissa amb vista, oïda, tacte, olfacte i gust. És una autèntica experiència. Oferim visites guiades amb tast especial de llonganissa de Tòfona i fuet acompanyats de bastonets de pa.

Dies: durant tot el mes de febrer, de dilluns a divendres laborables de 9h a 12h i de 15h a 17h.

Dissabtes, diumenges i festius cal reserva prèvia.

Preu: 7€/adult, 6€/jubilat i nens fins a 6 anys gratuït.



Casa Riera Ordeix | 938 893 034
ltriado@casarieraordeix.cat | casarieraordeix.com

Perspectives del sector tofoner a Catalunya

9.30 h Inscripcions i lliurament de la documentació

10.00 h Benvinguda: *Sr. Josep Puigdollers i Masallera.*

10.15 h Presentació de la Jornada

Sra. Montserrat Barniol Carcasona, Directora general d'Ecosistemes Forestals i Gestió del Medi.

10.30 h Estratègies / accions pel desenvolupament del sector tofoner a Catalunya: *Sr. Daniel Oliach Lesan, Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya.*

11.45 h Pausa

12.15 h La fiscalitat de la tòfona: *Sr. Miguel Segura i Sr. Josep Maria Serentill, Secretari i President de la Federación Española de empresarios de setas y trufas (FETRUSE).*

13.45 h Cloenda de la Jornada: *Sr. Oriol Anson Fradera, Director general de Desenvolupament Rural.*

Data: 23 de febrer

Hora: de 9.30h a 13.30h

Lloc: Sala Sert, Recinte Firal el Sucre, C/de la Llotja s/n VIC

Preu: la jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament.



Dept. d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació | 93 882 87 90
ssttcatalunyacentral.daam@gencat.cat

4a Mostra de la Tòfona

A través de la mostra s'organitzen tot un seguit d'activitats al voltant de la tòfona. Es realitzaran tallers gastronòmics, un mercat de productes, tastos guiats de producte i maridatges, showcooking a càrrec de Nandu Jubany...

Data: 24 de febrer

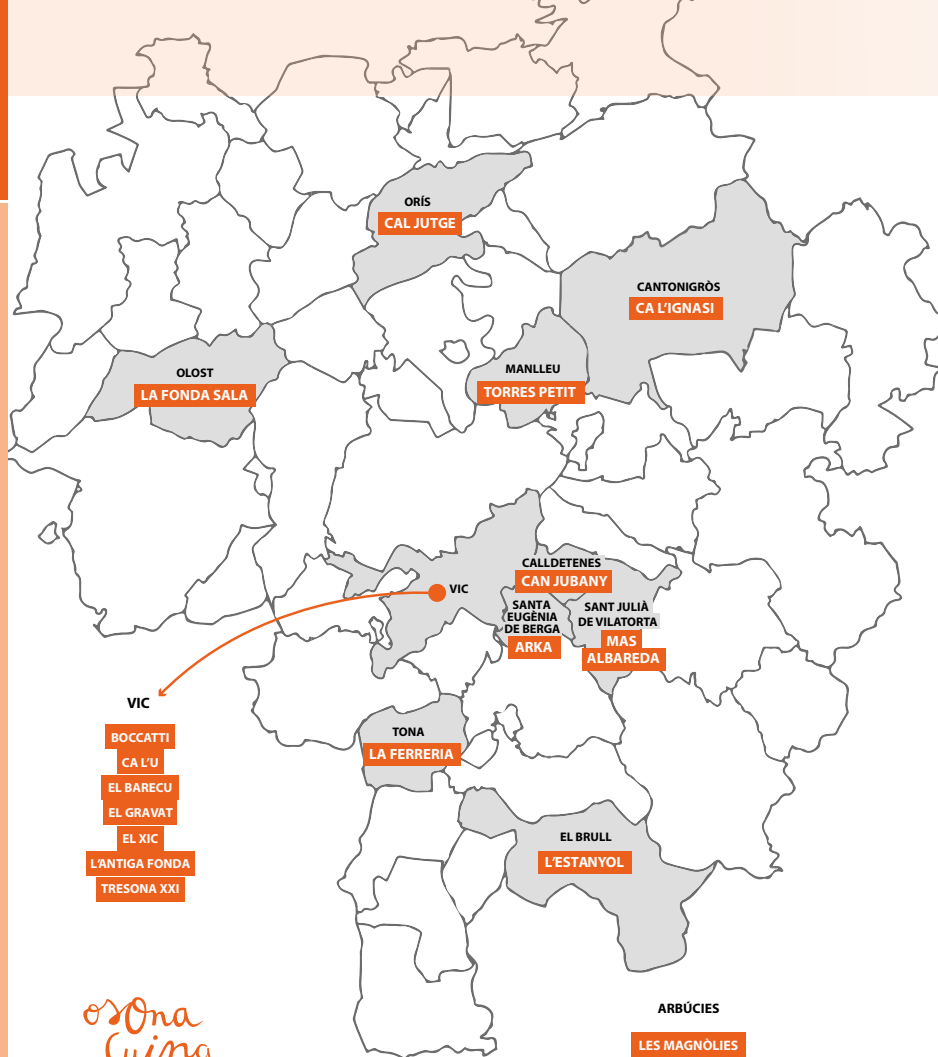
Hora: de 9h a 14h

Lloc: C. Historiador Ramon d'Abadal i Vinyals, 5 - El Sucre, Vic

Preu: inscripció gratuïta a llojtadevic@cambrabcn.org



Llotja de contractació i mercat en origen de Vic | 93 889 54 14
llojtadevic@cambrabcn.org | llojtadevic.org



OSONA
ÉS TERRA DE
tòfones

informació

Consulta els restaurants participants
i les activitats relacionades:

fetaosona.cat
osonaturisme.cat



organitza

Osona
Cuina



OSONATURISME



**Consell
Comarcal
d'Osona**

col·labora



Gleva
Estates