



La Cuina Medieval

La cuina medieval no solament és rica i refinada, sinó també que les maneres de taula hi obtenen un gran predicament. Fins i tot sabem que als castells catalans i occitans, els plaers del gust -juntament amb els de l'amor i els de l'oïda- hi campaven a balquena.

Les receptes poden ser d'allò més simple a allò més exquisit, i ho podem comprovar endinsant-nos en aquesta cuina, que sovint, se'ns apareix com apassionantment inventiva i moderna, ja que barreja dolç i salat, agre i dolç, herbes i espècies amb una llibertat que no ens pot fer estranyar la cuina d'un Ferran Adrià. No cal dir que, en alguns aspectes, cal alleugerir-la, no de bades els receptaris que ens n'han arribat pertanyen a la cuina aristocràtica: i en aquesta cuina, tant l'abundància de carn i greix, com la d'espècies, era un símbol d'estatus social. Però també hi havia plats senzills, gairebé despullats, d'un gust perfectament contemporani: uns simples espinacs amb oli i formatge ratllat que ens proposa el Mestre Robert, per exemple.

Allò que importa, finalment, és que, gràcies a la important documentació de l'època, sense dubte la més nodrida de qualsevol cuina d'Europa, ja que compta amb els primers receptaris, llibres de teoria gastronòmica, de vins i licors, d'espècies, de pastisseria i fins i tot de receptes afrodisíacques, i a la informació arqueològica dels treballs fets al Castell de Montsoriu, ara en el marc d'aquestes Jornades de Cuina Medieval en podem fruit amb coneixement de causa.

Jaume Fàbrega

Professor d'Història i Gastronomia de la UAB



LA BARRACA D'EN TORRE

Tel. 972 16 26 65
Ctra. d'Arbúcies a Sant Hilari, km 4,7 - Arbúcies

- > Tapeta de cap de senglar
- > Grana a la muntanyesa de bolets i cansalada
- > Olla de conill i farigola
- > Flam d'ametlles
- > Vi i aigües minerals

Preu: 18 €



BELL-LLOC

Tel. 972 87 09 07
(darrere la Pl. de l'Abadia de Sant Martí) - Riells i Viabrea

- > Laminera de porcell rostida amb romaní i taronja amarga

Preu: 11 € + IVA



GRIONS

Tel. 972 86 51 21
Ctra. d'Hostalric a Arbúcies, km 3 - Sant Feliu de Buixalleu

- > Medallons de peu de porc cruixent amb la seva salsa
- > Orada en graelles amb regalim de cansalada en branqueta de pi
- > Carpaccio de figues seques amb formatge de tupí i vinagreta d'ametlles tendres
- > Vi, aigües minerals i cafè

Preu: 30 € + IVA



HOSTAL NOU

Tel. 972 86 01 41
Major, 12 - Arbúcies

- > Pèsols frescos amb brou de carn i llardons de cansalada
- > Faisà adobat sobre salsa blanca i ginestrada
- > Mirraust de pomes sobre fons de figues
- > Vins, aigües minerals i cafè

Preu: 24 €



LES MAGNÒLIES

Tel. 972 86 08 79
Pg. Mn. Anton Serras, 7 - Arbúcies

- > La tapeta: Amanideta de llenties, verduretes i sardina marinada
- > Crema de carbassa, llagostí, cruixent de pernil i tòfona
- > Panegal amb baborada i carxofes
- > Moltó amb salsa de mel i sàlvia
- > Fusta de formatges
- > Cruixent de mel, mousse de mató i confitura de fruites silvestres
- > Cafè

Preu: 35 €



MOLÍ DE LES PIPES

Tel. 972 86 10 88
Ctra. de Viladrau, km 2 - Arbúcies

- > Senglar amb pèsols i ametlles crues
- > Cassoleta d'ànec amb figues

Preu: 16,5 € + IVA



CAN PUIG

Tel. 972 86 00 24
Sant Feliu de Buixalleu

- > Amanida de l'hort de Talavera amb escabetx de peix o bon potatge del Pi de l'Oli
- > Ànec amb salsa bruna o rostit de senglar amb puré de xiriviat
- > Peres al vi de la vinya del castell amb confitura de gingebre o menjar blanc d'ametlles dolces
- > Vi, aigües minerals i cafè

Preu: 20 € + IVA



EL RALLYE

Tel. 972 86 01 19
Camprodon, 97 - Arbúcies

- > De carabacinat
- > De salmó en pa
- > De busacchi de conill
- > De flaons
- > Vi i aigües minerals

Preu: 22 €



CAN RAMONET

Tel. 972 86 01 30
Jacint Verdagué, 22 - Arbúcies

- Sopa de carbassa, llagostins i cansalada
- Fideus elaborats a la manera medieval
- Tronc de lluç, confitura de ceba i bolets
- Taronjes de Xàtiva o formatge fregit
- Vi, aigües minerals i pa (blanc, ordi i forment)

Preu: 24,04 € + IVA



RIELLS

Tel. 93 847 04 10
Comerç, 1 - Riells i Viabrea

- > Bacallà al safrà amb panses i pinyons
- > Cassoleta de cervol amb salsa marinada

**Preu: 8,5 € + IVA
(cada plat)**



EL ROMANÍ

Tel. 972 87 10 51
Joan XXIII, 36 - Breda

- > Crema de carbassa amb crosta de cansalada
- > Calamars amb espinacs i crema de col
- > Menjar blanc

Preu: 16,5 € + IVA

