

Menú gastronòmic medieval - 2018

Plats inspirats en el receptari medieval. (Taules complertes)

Sant Jordi és el patró de Puigverd de Lleida i la representació teatral de la llegenda i el mercat medieval en el mes d'abril – no té data concreta – són la gran festa del nostre poble.

Des de fa 11 anys dissenyem un menú amb plats del receptari de la cuina catalana medieval adaptats als nostres temps.



PRIMER PLAT:

- Amanida de pastor: seitons, formatge, fruita i codonyat
- Arròs amb conill i caragols
- Carxofes al caliu amb salsa salvitjada
- Esqueixada d'hivern

• **SEGON PLAT**

- Pollastre a l'ast a l'estil medieval
- Costellar de porc rostit a la mel i poma farcida
- Bacallà amb ceba, panses i ametlla
- Conill al forn amb un toc de romer
-

POSTRES

- ARNADÍ: postres valencianes medievals amb gelat de vainilla
- Crema Sant Jordi
- Mató de monja amb compota a la mel de taronger
- Pastís emborlatxat

Pa, aigua i vi negre o blanc, DO Costers del Segre. Café