



WWW.GAROINA.CAT

EL MENÚ DEL MES DE GENER DE 2026





RECEPTA

VELOUTÉ DE PORRO I PATATA AMB OLI DE TÒFONA I CRUIXENT DE PA

Una **elaboració clàssica de la cuina francesa reinterpretada amb sensibilitat actual**. Cremosa, elegant i equilibrada, posa en valor la simplicitat del producte i el treball acurat de la textura, amb un toc aromàtic final que aporta profunditat.

entrant

(PER A 4 PERSONES)

INGREDIENTS

- Porros (part blanca): 400 g
- Patates: 300 g
- Ceba: 100 g
- Brou d'au o de verdures: 900 ml
- Mantega: 40 g
- Nata líquida: 100 ml
- Oli de tòfona: unes gotes
- Pa rústic: 2 llesques
- Sal i pebre blanc: c/n

ELABORACIÓ

- Ofegar el porro, la ceba i la patata amb la mantega, sense que agafin color.
- Cobrir amb el brou i coure suaument durant 25 minuts.
- Triturar finament i colar per obtenir una textura perfectament llisa.
- Afegir la nata i ajustar de sal i pebre.
- Tallar el pa a daus petits i daurar-los fins que quedin cruixents.
- Servir el velouté amb unes gotes d'oli de tòfona i el cruixent de pa.



RECEPTA

RISOTTO DE BOLETS SILVESTRES AMB PARMESÀ REGGIANO I MANTEGA ÀCIDA

Un plat que exigeix tècnica i precisió, on el control del midó i el punt de cocció són clau. Els bolets aporten caràcter i territori, mentre que el mantegat final garanteix una textura sedosa i envoltant.

primer

(PER A 4 PERSONES)

INGREDIENTS

- Arròs carnaroli: 320 g
- Bolets variats: 350 g
- Escalunya: 60 g
- Brou d'au calent: 1,2 l
- Vi blanc sec: 120 ml
- Mantega freda: 70 g
- Parmesà Reggiano ratllat fi: 90 g
- Oli d'oliva: 30 ml
- Sal fina: c/n

ELABORACIÓ

- Saltejar els bolets a foc viu i reservar.
- Ofegar l'escalunya, afegir l'arròs i nacarar-lo.
- Desglasar amb el vi blanc i deixar evaporar.
- Incorporar el brou calent de mica en mica durant 17–18 minuts.
- Afegir els bolets.
- Fora del foc, mantegar amb la mantega i el parmesà.
- Ajustar el punt per aconseguir una textura "all'onda".



RECEPTA

LLOM DE BACALLÀ CONFITAT AMB PARMENTIER DE PATATA I PIL-PIL LLEUGER

Una proposta basada en el respecte pel producte i el control tèrmic. El confitat assegura una textura melosa del bacallà, combinada amb un parmentier fi i un pil-pil lleuger que uneix el conjunt amb elegància.

segon

(PER A 4 PERSONES)

INGREDIENTS

- Lloms de bacallà dessalat: 4 x 180 g
- Patates: 600 g
- Nata líquida: 120 ml
- Oli d'oliva suau: 400 ml
- Alls: 4 grans
- Bitxo: 1
- Sal: c/n

ELABORACIÓ

- Confitar el bacallà en oli a 60–65 °C durant 12–15 minuts. Retirar i reservar.
- Bullir les patates i triturar-les amb la nata i part de l'oli fins a obtenir un parmentier fi.
- Lligar el pil-pil emulsionant el suc gelatinós del bacallà amb l'oli aromatitzat.
- Disposar el parmentier com a base, col·locar-hi el bacallà al damunt i napar amb el pil-pil.



RECEPTA

CREMÓS DE XOCOLATA NEGRA AMB CRUMBLE DE CACAU

Unes **postres contemporànies que juguen amb el contrast de textures**. El cremós aporta intensitat i suavitat, mentre que el crumble introdueix el punt cruixent i equilibra el conjunt amb un final net i elegant.

postres

(PER A 4 PERSONES)

INGREDIENTS

- Xocolata negra 70%: 200 g
- Nata líquida: 300 ml
- Llet: 100 ml
- Rovells d'ou: 4
- Sucre: 60 g

Crumble

- Mantega: 60 g
- Farina: 60 g
- Sucre morè: 60 g
- Cacao en pols: 15 g

ELABORACIÓ

- Bullir la llet i la nata.
- Blanquejar els rovells amb el sucre i afegir-hi el líquid calent.
- Coure fins a 82 °C, retirar del foc i abocar sobre la xocolata.
- Emulsionar fins a obtenir un cremós llis i homogeni. Refrigerar.
- Barrejar els ingredients del crumble i enforar a 170 °C durant 15 minuts.
- Servir el cremós amb el crumble i unes escates de sal marina.



El vi del mes

VI BLANC "MAGNETIC BLANC 2024"

S'ha escollit aquest vi blanc jove per la seva **frescor, equilibri i versatilitat gastronòmica**. L'acidesa moderada i el perfil afruïtat del Magnetic Blanc permeten acompanyar tot el menú sense imposar-se, respectant tant les elaboracions cremoses com els plats de peix i les textures més delicades. És un vi que neteja el paladar, acompanya amb harmonia i manté coherència de principi a fi del menú.

FITXA TÈCNICA

Codi: [85695]

Tipus: Blanc jove

Celler: Torre Icons

Raïm: Sauvignon Blanc, Garnatxa Blanca

Denominació d'Origen: DO Catalunya

Temperatura de servei: 8-10 C

Graduació alcohòlica: 12%

NOTA DE TAST

Color groc daurat pàl·lid, brillant i lluminós. En nas presenta aromes fresques de fruita blanca, com poma i pera, combinades amb notes herbàcies. En boca és suau i envoltant, amb una acidesa mitjana que aporta frescor i equilibri. Pas afruïtat i final sec, agradable i fàcil de beure.

GASTRONOMIA

Ideal per acompanyar peix blanc, marisc, amanides, arrossos lleugers, verdures i cuina mediterrània en general. Molt adequat com a vi a copes o per a consums informals, gràcies a la seva frescor i versatilitat.



