

www.odena.cat



#jornadesvinyala20

Fes una foto del plat, etiqueta-la a Instagram amb #jornadesvinyala20 i comenta el nom del restaurant. Entre totes les fotos farem un sorteig de 5 menús!

Organitza:



Amb el suport:



05 RESTAURANT SCORPIA

Amanida de brots d'enciams amb fruits secs i escates de parmesà al balsàmic

De segon plat a triar entre

Cargols a la llauna amb romesco i allioli
Cargols a la gormanda
Cargols en suc a l'estil de l'àvia amb cansalada, costella, botifarra blanca i botifarra negra

Postres a triar entre

Xarrup de llimona amb escuma de cítrics
Crema catalana a l'estil de l'àvia amb carquinyolis

Vi rosat Rocamar / Aigua mineral

19€ iva inclòs

Tel. 93 806 05 55

Tots els migdies d'13 a 16 h i dissabte de 20 a 24 h

Altres vespres amb reserva prèvia



06 RESTAURANT FÈNIX

1r Cargols a la llauna
2n Cargols al pebre negre
3r Cargols a l'estil Àsia

Postres a escollir

Crema catalana
Pastís casolà de formatge
Fruita del dia
Flam casolà
Sorbet de llimona

inclòs beguda, pa, postres i cafè
Vi de Rioja (1 ampolla per a 2 comensals)

25€ iva inclòs

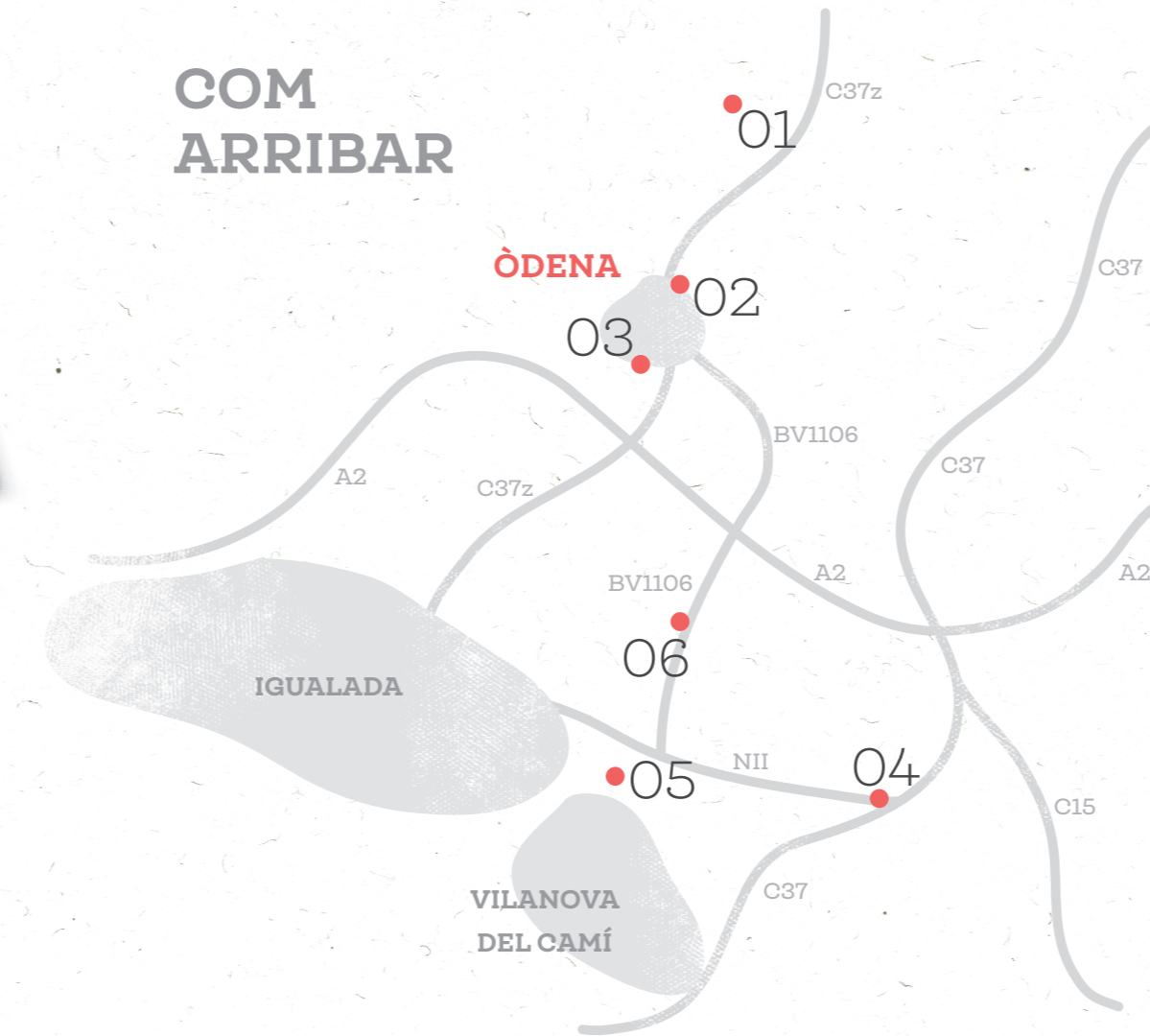
Tel. 93 806 61 70

Migdies, de les 13 a les 16:30 h

Grups a la nit, amb reserva prèvia



COM ARRIBAR



- 01 **RESTAURANT SAMUNTÀ**
C-37z, km 70,5, 08711 Òdena
- 02 **BAR JORDI**
Av. de Manresa, 112, 08711 Òdena
- 03 **IL NUOVO CAFFÈ**
Av. de Manresa, 78, 08711 Òdena
- 04 **RESTAURANT CARPI**
N-II, km 557, 08711 Òdena
- 05 **RESTAURANT SCORPIA**
N-II, km 559, 1, 08711 Òdena
- 06 **RESTAURANT FÈNIX**
Lleida 63, 08711 Òdena (BV1106)



JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA VINYALA A ÒDENÀ

1a edició - octubre 2020



LA VINYALA, IDENTITAT I GASTRONOMIA

Cada any, durant el tercer diumenge de setembre, se celebra a **Òdena la Fira de la Vinyala**, un esdeveniment gastronòmic singular basat en la varietat de caragol *Otala Punctata*, un producte genuïnament anoienc, molt valorat gastronòmicament tant a Òdena com a la resta de la comarca.

Les primeres jornades gastronòmiques de la vinyala volen posar en relleu la importància de la tradició culinària d'Òdena d'aquesta menja exquisida molt lligada al territori de vinyes i camps de conreu que conformen el seu paisatge. I és que a Òdena es respira vinyala tot l'any; tots els seus restaurants i bars disposen d'alguna especialitat en vinyala, ja sigui en suc, guisada a la cassola, amb xocolata o fins i tot a la llauna, però sempre un xic picantones.

En aquestes primeres jornades hi participen 6 establiments de restauració del municipi, cadascun amb la seva recepta. Podeu tastar-ne una o aprofitar que les jornades s'allarguen tot aquest mes d'octubre, per tastar-les totes.

Salut i bons aliments

QUÈ ÉS LA VINYALA?

El vinyal, també conegut com cargol de les vinyes (*Otala punctata*), ha pres la denominació peculiar i pròpia de vinyala en l'entorn d'Òdena. En altres zones de Catalunya també és conegut com el cargol cristià i, fins i tot, com el cargol jueu.

La seva closca és gruixuda i sòlida, de diàmetre major (fins a 4 cm), més deprimida i d'espiral més baixa. És de color marró amb petites taques difuses més clares.

La propietat organolèptica que més el defineix és la seva textura melosa que el dota de grans qualitats per a ser cuinat en cassola, enfront altres espècies potser més conegudes com els bovers.



01 RESTAURANT SAMUNTÀ

Primers plats

Gaspatxo andalús amb la seva picada
Amanida de fruits secs i formatge de cabra
Fideuà amb crosta d'allioli

Segons plats

Tast de **vinyales** amb tres receptes de la casa, i pel qui no gaudeixi dels cargols unes delícies del Samuntà

Postres

Sorbet de llimona amb aromes del Samuntà
Gel de bescurit amb xocolata i torró de Xixona
Crema catalana amb galetes maria

Vins de la comarca i aigua amb pa de pagès torrat

30€ iva inclòs

Tel. 633 01 58 58

Tots els dissabtes al migdia del mes d'octubre.



02 BAR JORDI

Tapa de **vinyales** fetes amb suc, cansalada i botifarra negra (picantons).



8€ iva inclòs

Tel. 93 804 67 71

De dilluns a divendres de 6:30 a 16 h

Divendres al vespre de 20 a 24 h i dissabte matí fins a les 12 h

03 IL NUOVO CAFFÉ

Entrants a escollir

Canelons de carn a l'estil de l'àvia
Sopa de peix i marisc
Risotto de boletus amb parmesà
Amanida tèbia de formatge de cabra, tomàquet, fruits secs, ceba cruixent i vinagreta a la mel
Lasanya de verdures
Ensaladilla casolana amb tonyina i ou dur

I seguim amb

Cassola de **vinyales** picantones amb suc i costella a l'estil Nuovo
Si no us agraden els cargols tenim moltes altres opcions per a vosaltres i els nens.

Postres

Arròs amb llet / Flam de mató / Braç de nata / Pastís de tiramisú / Cremós de iogurt amb sirope de maduixa / Gelats variats

Inclou: Begudes, postres, cafès i copa de cava brut nature

25€ iva inclòs

Tel. 93 118 39 46

Tots els dissabtes i diumenges de 13 a 15:30 h

(altres dies consultar). Només amb prèvia reserva



04 RESTAURANT CARPI

Primer plat

Vinyales amb salsa, botifarra negra i cansalada

Segon plat

Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició

Postre

Crema catalana

Pa, vi i aigua



17,50€ iva inclòs

Tel. 93 804 44 13

De dilluns a dissabte de 7 a 16 h

