



CAMPANYA
GASTRONÒMICA DE

La Tòfona

de l'1 al 28
de febrer

2025

OSONA

SOM
GASTRO-
NOMIA



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

osona
cuina



Diputació
Barcelona



OSONA
COMARCA D'OSONA



Consell
Comarcal
d'Osona

Consulta els restaurants
participants i les activitats relacionades:

fetaosona.cat
osonaturisme.cat



FET A OSONA és una iniciativa de Xarxa Productes de la Terra que té com a principal objectiu donar a conèixer els productors i els productes d'Osona, i tot allò que té a veure amb la seva gastronomia.

Gaudeix de la gastronomia osonenca amb els cinc sentits: mira, escolta, olora, toca i tasta!

#fetaosona



Osona Cuina

Un grup de cuiners de la comarca 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 formen 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 es viu als restaurants del col·lectiu.

#osonacuina



RESTAURANTS
CAMPANYA

tòfona

Mas Monells

MENÚ DE LA TÒFONA

Aperitiu del dia

Milfulls de pera, foie micuit i tòfona

Crema de ceba dolça de Fuentes, galeta de parmesà i tòfona
Pèsols del Maresme ofegats, calçot, tallarines de sèpia i tòfona

Ou esclatat d'ànec, patates palla, steak tàrtar i tòfona*

Arròs de sèpia de costa amb ceba, carxofa,
botifarra negra, poma, burrata i tòfona

Llenguado a la Ménière amb fruits secs i calçots

Llom de cabirol amb salsa de ratafia, castanyes i tòfona

Gelat de llet fumada amb tòfona i remolatxa

Avellanes estofades amb sopa de xocolata i tòfona

*Possibilitat de canviar el plat marcat del menú per
Tòfona a la papillote amb cansalada, patata i foie (suplement)



Recomanacions

Vi Escumós Can Matons Titiana Pansa Blanca DO Alella

Vi blanc Claustre de l'Abat Miró DO Penedès

Vi Negre Abadia Poblet DO Conca de Barberà





Fonda Sala

MENÚ DE LA TÒFONA

Vermut amb espuma de taronja sanguina
Oliva amb anxova
Croqueta de faisà amb botifarra negra i tòfona

Torrada amb tòfona, oli i sal
Termina de foie amb tòfona
Remenat d'ous amb tòfona
Caneló de faisà amb tòfona
Tòfona al caliu amb cansalada virada
Risotto amb tòfona
Steak tàrtar amb tòfona

Sorbet de mascarpone amb tòfona

PLATS AMB TÒFONA

Torrada amb tòfona, oli i sal
Termina de foie amb tòfona
Remenat d'ous amb tòfona
Caneló de faisà amb tòfona
Tòfona al caliu amb cansalada virada
Risotto amb tòfona
Steak tàrtar amb tòfona
Sorbet de mascarpone amb tòfona



Recomanacions

Vi negre Vicalanda Viñas Viejas



Plaça Major, 17 | 08516 **OLOST**

93 888 01 06 | info@fondasala.com | fondasala.com

Via

MENÚ DE LA TÒFONA 1/2

Pa de croissant amb tòfona i caviar "Calvisius"

Un inici delicat i ple de sofisticació: la textura flonja i mantegosa del croissant s'uneix amb la intensitat aromàtica de la tòfona i la subtil elegància del caviar "Calvisius".

Weingut Heinrichshof riesling trocken DO Mosel Alemanya

Anguila fumada amb tòfona i parmentier de crosne

Una combinació plena de matisos: la delicada fumada de l'anguila es fon amb la cremositat del parmentier de crosne, tot sublimat per l'inconfusible aroma de la tòfona.

Chablis Garnier et fils DO Chablis França

El pèsol del Maresme amb espardenya i tòfona

Una oda al territori: la dolçor dels pèsols del Maresme contrasta amb la textura refinada de l'espardenya, en un maridatge perfecte amb l'aroma terrós de la tòfona.

Massipa Scala Dei DOQ Priorat garnatxa blanca i xenin

La carxofa amb cansalada confitada i tòfona

Un plat ple de contrastos i harmonia: la carxofa tendra s'equilibra amb la melositat de la cansalada confitada i es vesteix amb el toc inconfusible de la tòfona.

L'AtreBida Hazy Ipa cervesa artesana



Via

MENÚ DE LA TÒFONA 2/2

L'ou a 63°C amb ceps, botifarra negra i tòfona

Tradició i modernitat al plat: l'ou cuinat a baixa temperatura es combina amb els sabors intensos dels ceps i la botifarra negra, enriquits per la presència luxosa de la tòfona.

Inici Pere Ventura DO Penedès

La mini burger de wagyu A5 amb tòfona

Un mos irresistiblement gourmet: la succulenta carn de wagyu A5 aporta una textura única, que s'eleva amb el perfum inconfusible de la tòfona.

Viña Zaco Bodegas Bilbainas DOCa Rioja tempranillo

El nostre pastís de formatge fet al moment amb tòfona

Un final dolç i memorable: un pastís de formatge preparat al moment, amb una textura suau i cremosa que esdevé excepcional gràcies al subtil perfum de la tòfona.

La Pleta cava de paratge calificat DO Penedès chardonay

Pa i aigua

A part del menú també s'ofereixen diversos plats de la carta amb tòfona.



Recomanacions

Cava Ars Collecta Finca La Pleta Cava de Paratge DO Cava

Vi blanc Scala Dei Massipa DOQ Priorat

Vi negre Viña Zaco Viñedo Singular DOCa Rioja





Cafè del Mig

PLATS AMB TÒFONA

Ou d'oca amb tòfona i patata palla
Pizza napolitana amb tòfona (Només els dimecres per sopar)



Recomanacions

Vi Escumós Titiana Can Matons Pinot Noir DO Alella
Vi blanc Can Matons Poble Sant Fost de Campsentelles DO Alella
Vi negre Claustre de l'Abat Miró DO Penedès



C/ Major, 2 | **PERAFITA**
938 53 00 51 | cafedelmig.cat



La Competència

PLATS AMB TÒFONA

Gyozas de conill de bosc a la royale amb tòfona i festucs
Nyoquis de patata amb tòfona
Carxofa amb rovell d'ou, panxeta ibèrica, suc de tòfona i foie
Torrada steak tàrtar amb mantega salada i tòfona



Recomanacions

Cava Ars Collecta Gran Rosé DO Cava
Vi blanc Turons de la Pleta DO Costers del Segre
Vi negre Vicalanda Viñas Viejas DOCa Rioja



C/ de Sant Miquel dels Sants, 21, 23 | **VIC**
691 52 18 99





Ca la Cinta

PLATS AMB TÒFONA

Caneló de senglar amb crema de bolets i tòfona



Recomanacions

Cava Parxet Brut Nature DO Cava
Vi blanc Raventós d'Alella Allier DO Alella
Vi negre Scala Dei Prior DOQ Priorat



C. Alou, 16 | 08586 **SANT AGUSTÍ DE LLUÇANÈS**
93 857 81 61 | info@calacinta.cat | calacinta.cat

Can Fortuny

Can Fortuny us oferirà una selecció de tòfones.
Podreu escollir la que més us agradi i
formarà part del menú que escolliu.

I a la carta sempre hi trobareu:
Flam de pinyons i tòfona amb senglar i pi



Recomanacions

Vi blanc Scala dei Massipa DOQ Priorat



Plaça Major, 2, 08540 | **CENTELLES**
931 31 79 68 | restaurantcanfortuny.com

Insòlit

Bunyols de carbonara trufada

A més, descobriu els plats amb tòfona
fora de carta i els suggeriments.



Recomanacions

Vi escumós Can Matons Titiana Pinot Noir DO Alella
Vi blanc Raventós d'Alella Allier DO Alella
Vi negre Scala Dei Prior DOQ Priorat



C/ dels Corretgers, 4, 08500 | **VIC**
722 76 20 55



Can Ton

PLATS AMB TÒFONA

Saltat de calamarsets amb tòfona



C/ Major, 33 **SANTA EULÀLIA DE RIUPRIMER**
662 087 243

El Bart

PLATS AMB TÒFONA

Pastís de carxofa + poma + tòfona
Pa amb xocolata i tòfona



Recomanacions

Cava Ars Collecta Blanc de Blancs DO Cava
Vi negre Turons de Vallcorba DO Costers del Segre



C/ de la Riera, 25, Baixos **VIC**
93 886 02 76 | elbart.cat



A pair of hands is shown from the chest down, holding several dark, textured truffles. The truffles are roughly spherical and have a bumpy, porous surface. The hands are positioned in the upper half of the frame, with the fingers gently cupping the truffles. Below the hands, a pile of similar truffles is scattered on a bed of light-colored, smooth stones and some green leaves. The background is a soft, out-of-focus natural setting with warm, golden light. The text 'ACTIVITATS CAMPANYA' is centered over the truffles in a clean, sans-serif font, and 'tòfona' is written below it in a white, elegant script font.

ACTIVITATS
CAMPANYA

tòfona

Tast d'embotits trufats maridats amb vins al TrufforumVic

Durant el mes de febrer els embotits són uns dels protagonistes del projecte '12 mesos, 12 paisatges de Catalunya'. Un projecte emmarcat en les accions que es promouen en l'àmbit català amb el reconeixement de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025. A Osona, el Consell Comarcal d'Osona - Osona Turisme i Creació dins del projecte Fet a Osona han preparat diversos tasts. I un d'ells té com a protagonistes els embotits trufats. Serà el diumenge 9 en el marc del TrufforumVic.

L'Aula de la Tòfona acollirà un tast d'embotits trufats maridats amb vins amb l'acompanyament de David Sanglas (cuiner i divulgador gastronòmic) i Carles Landeiras (sommelier de Panadès Alemany).

Dia i horari de l'activitat: 9 de febrer a les 12.45h

Més informació i venda d'entrades a www.trufforum.com/vic.



Dissabtes trufats

Noir et Blanc®

Petit tast de productes amb tòfona. Durant aquestes setmanes hi haurà un pack especial de la nova cervesa amb tòfona.

Dies i horaris de l'activitat: Tots els dissabtes de 10h a 13.30h, durant tot el període de la campanya

Preu: Gratuït

Lloc de l'activitat: Botiga Vic - Plaça Major, 35 Baixos



Clara Busoms Herms | **609 803 081**
noiretbianctruffes.com | bonjour@noiretbianctruffes.com
Instagram @noiretbianctruffes



Imatge cedida per **CAL SILLER**

RUTA DE LA TÒFONA CONSORCI DEL LLUÇANÈS

Una ruta turística agroalimentària lligada al coneixement al voltant de la tòfona, un producte de gran valor gastronòmic i de propietats excepcionals. El Lluçanès és un territori que reuneix les condicions climàtiques, les característiques del terreny i una vegetació idònies per al desenvolupament de la tòfona.

TAST/MARIDATGE DE TÒFONA

Cal Siller

Activitat de Tast/Maridatge de diferents tòfones fresques amb vins i destil·lats de la mà de David Gomis (sommelier, maître i cuiner) que us portarà a gaudir d'una experiència única i intensa al voltant d'aquest petit tresor de la terra, de propietats gastronòmiques molt valorades.

Grup mínim 6 persones

Cal reservar amb 3-4 dies d'antelació

Dies i horaris de l'activitat: A concretar

Preu: Entre 15€ i 25€ per persona

Lloc de l'activitat: A convenir

Aquesta activitat forma part de la **Ruta de la Tòfona**

Consorci del Lluçanès:

93 888 00 50 - turisme@consorci.llucanes.cat

<https://turisme.llucanes.cat/visiteu/ruta-tofona/>



David Gomis | **618 88 07 30**

Instagram @elsacerdot

VISITA GUIADA A UNA PLANTACIÓ DE TÒFONA Noir et Blanc®

Activitat de coneixement i difusió de la tòfona per tal de posar en valor aquest apreciat producte de la terra, a la Catalunya Central i al Lluçanès, de gran valor gastronòmic.

L'activitat consisteix en una visita a la plantació tofonera dels propis productors, Noir et Blanc, per tal d'explicar què són les tòfones, mostrar com es busquen, com es guarden, o com s'utilitzen.

Es pot escollir dos tipus de visita:

- **Visita familiar**, plantejada especialment per a infants i famílies. Amb l'opció d'un esmorzar o berenar de productes locals a la mateixa explotació.
- **Visita gourmet**, plantejada per persones adultes, inclou un tast de tòfona i productes trufats a la mateixa plantació.

Dies i horaris de l'activitat: A concretar. Gener, febrer, març (temporada tòfona d'hivern) / maig, juny, juliol, agost (temporada tòfona d'estiu)

Preu: Visita familiar: 10€/persona adulta - infants gratuït (preu sense opció esmorzar/berenar).

Visita gourmet: 50€/persona

Lloc de l'activitat: Santa Maria de Merlès

**Aquesta activitat forma part de la Ruta de la Tòfona
ConSORCI del Lluçanès:**

93 888 00 50 - turisme@consorci.llucanes.cat

<https://turisme.llucanes.cat/visiteu/ruta-tofona/>



Informació:

Consulta els
restaurants participants i
les activitats relacionades:

fetaosona.cat
osonaturisme.cat

Organitza:



Col·labora:



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA

*Osona
Cuina*



Diputació
Barcelona



OSONA
· LA CATALUNYA AUTÈNTICA ·



Consell
Comarcal
d'Osona