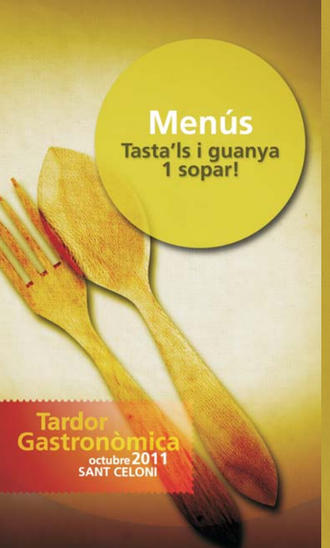


Tot el mes d'octubre per sopar!

11 restaurants celonins participen a la Tardor Gastronòmica 2011 oferint cada vespre del mes d'octubre un menú especial que conté algun producte del nostre territori.

Fes servir el teu carnet de participació i si fas quatre menús, el cinquè – que podràs degustar durant el mes de novembre- et sortirà gratis!

Aroma

C/ Sant Joan, 33 - Tel. 93 867 46 38

- Aperitiu de Benvinguda

Primers
- Amanida de bacallà, anxoves, truita de mongetes del ganxet amb romesco
- Carpaccio de peus amb mongetes del ganxet, llagostins i fruits secs

Segons
- Mandonguilles de conill a la cervesa del Montseny
- Tronc de lluç farcit de ceps amb gambes, maionesa i romesco

Postres
- Escuma de crema catalana
- Mus de 3 xocolates

Pa i aigua.

Vi i cafè a banda

21,06 euros
IVA inclòs

Bamassa

C/ Major, 36 - Tel. 93 867 44 81

Primer
- Espàrrecs verds a la brasa amb romesco de rossinyols

Segon
- Secret de porc ibèric amb salsa de ceps

Postre
- Pastís de nous amb xocolata belga

Pa, aigua, vi i cafè

18 euros
IVA inclòs

Cabernet

Plaça de la Vila, 22 - Tel. 699 73 61 42

Entrant
- Amanida de quatre formatges

Primer
- Escalivada amb formatge de cabra

Segon
- Entrecot amb salsa de fruits de bosc

Postre
- Crema catalana
- Creps amb bola de vainilla i suc de taronja

Pa, aigua, vi i cafè

20 euros
IVA inclòs

El Cruce

Ctra. C-35 km.55 - Tel. 93 867 30 42

Aperitiu
- Velouté de rossinyol, sardines i avellanes

Primer
- Arròs amb carbassa i trompetes de la mort

Segons
- Peix: Lluç amb sopa de bledes i oli de sèsam
- Carn: Magret d'ànec, pera Williams i cebetes caramel·litzades amb Pedro Ximénez

Postre
- Postres a escollir

Pa

Begudes i celler a banda

21,60 euros
IVA inclòs

El Rebost

C/ Joan, 15 - Tel. 93 867 36 40

Primers
- Amanida de bolets i formatge de cabra
- Amanida de fabetes saltejades amb pernil
- Carpaccio peu de porc amb encenalls de foie
- Mil fulles de patates i botifarra negra amb salsa de ceps
- Cargols del Montseny guisats o a la llauna
- Embotits del Montseny amb espardenya torrada

Segons
- Picantó a la brasa
- Botifarra amb mongetes del ganxet
- Bistec de vedella brasa o amb salsa a triar
- Brotxeta de la casa
- Magret d'ànec amb salsa Porto
- Cabrit del Montseny arrebossat
- Bacallà samfaina
- Bacallà all i oli

Postres
- Postres de la casa

Pa, aigua, vi Perelada rosat o negre i cafè

20 euros
IVA inclòs

Edició i disseny 2011 Ajuntament de Sant Celoni

Ajuntament de Sant Celoni

SANTCELONI
bosc cuina patrimoni

www.santceloni.cat/tardorgastronomica

Segell 1

Segell 2

Segell 3

Segell 4

Nom:
Cognoms:

Els menús es podran degustar tot el mes d'octubre. Tasta'ls i guanya un sopar.

A cada restaurant on facis un menú, demana que et segellin aquesta butlleta.

Bon profit!!!!

Els Avets

C/ Major, 63 - Tel. 93 867 36 40

Primers
- Canelons de bolets del Montseny i botifarra negra
- Rossinyols saltats amb all i julivert
- Amanida de tardor (escarola, magrana i formatge fresc)

Segons
- Llom de lluç a la basca amb cloïsses
- Jarret de vedella amb cama-secs
- Cuixetes d'ànec amb peres i prunes

Postres
- Mató amb codony
- Gelat de bescuit amb xocolata calenta

Pa, aigua, vi o cava a escollir i cafè

20 euros IVA inclòs

La Fonda

C/ Sant Joan, 29 - Tel. 93 867 46 40

Primer
- Fideuà amb bolets i calamars

Segon
- Filet de vedella amb crema de ceps

Postres
- Prunes confitades al marc de cava

Pa, aigua, vi i cafè

20 euros IVA inclòs

La Masia

Ctra. Campins, s/n - Tel. 93 867 44 53

Primers
- Croquetes de carn d' olla amb ceba confitada i pebrots del Padró
- Ous estrellats amb patates, ceps, botifarra negra i pa d'all
- Coca de recapte amb escalivada i formatge de cabra fos
- Amanida tèbia amb escarola, romesco, pernil Ibèric cruixent i formatge brie

Segons
- Combinat de botifarres a la brasa, negra, d' ou i del Montseny amb mongetes del ganxet sortides de l' olla
- Lligat de porc Ibèric al forn amb bolets, cansalada fumada, patates i ceba
- Confit de cuixa d'ànec amb taronja i cruixent de poma
- Lluç al vapor amb carxofes

Postres

Pa, aigua i obsequi de xupito.

Celler a banda

20 euros IVA inclòs

La Parra

C/ Major, 137 - Tel. 93 867 02 20

Primers
- Amanida amb magrana, codonyat, fruits secs i formatge fresc amb vinagreta de gerds
- Pasta fresca farcida de bolets amb salsa de ceps
- Crema de carbassa amb encenalls d'ibèric
- Patates farcides de botifarra negra i gratinades

Segons
- Costelletes i mitjanes de cabrit del Montseny arrebossades
- Medallons de filet de porc amb crema de xampinyons
- Orada d'Arenys al forn
- Filet de bacallà amb fruits secs i mel

Postres
- Selecció de postres

Pa, aigua, vi i cafè

19,90 euros IVA inclòs

Syrah

C/ Major, 143 - Tel. 93 867 13 72

Entrant
- Crema de carbassa amb xips de carbassó

Primer
- Carpaccio de peu de porc i botifarra negra

Segon
- Bric cruixent de botifarra, verdures i bolets

Postre

Pa, aigua, vi i cafè

20 euros IVA inclòs