

tastets d'estiu

VI MOSTRA DE CUINA
DEL BAIX MONTSENY

divendres 29 de juny de 2012
a les 9 del vespre
plaça de la Vila
Sant Celoni

Els Avets (Sant Celoni)
Arròs negre amb cua de llagosti

Syrah (Sant Celoni)
Calamars saltejats amb botifarra, pèsols i ceba

La Parra (Sant Celoni)
Patates farcides de botifarra negra i pinyons

Els fogons del Mètric (Sant Celoni)
"Calles" a l'estil del Mètric

El Racó de Ca l'Eli (Santa Maria de Palautordera)
Milfulls de bacallà i espinacs gratinat amb all-i-oli de sobrassada i mel

Can Marc (Sant Esteve de Palautordera)
Caneló de gallastre de pagès amb beixamel trufada, salsa de rostit i sablé de parmesà

Hotel Sant Bernat - Sant Marçal (Montseny)
Melós de cua de bou amb rossinyols i caramel de botifarra

La Vall del Montseny (Sant Esteve de Palautordera)
Amanida de llenties amb gambes, salmó marinat i espigol del Montseny

Can Pere Punyetes (Sant Esteve de Palautordera)
Calamars farcits de carn amb salsa de xocolata i la seva tinta amb cruixent de porro

El Turó de l'Home (Santa Maria de Palautordera)
Tripes i peus de vedella

Vallflorida Xocolaters (Sant Esteve de Palautordera)
Cremós de maduixa del Montseny amb cruixent de iogurt

Pastisseria Vila (Sant Celoni)
Sacher d'albercoc

Pastisseria Lleonart (Sant Celoni)
Pastisset de gerds amb un cremós de crema anglesa

Serrat de Montoriu (Sant Feliu de Buixalleu)
Vins i caves

VENDA ANTICIPADA. PREU 15 €
El tiquet inclou 3 plats + 1 postre + beguda + cafè

PUNTS DE VENDA DE TIQUETS

A Sant Celoni:
Tretze Vents, Embotits Artesans El Montseny,
Els Avets, La Parra, Pastisseria Vila, Pastisseria Lleonart,
Oficina Municipal de Turisme

A Sant Esteve de Palautordera:
Centre d'informació de Sant Esteve de Palautordera i
Pastisseria Vallflorida

A Santa Maria de Palautordera:
Pastisseria Vallflorida

Organitza

Ajuntament de Sant Celoni

SANTCELONI
Món cuina patrimoni

Associació d'Empresaris Turístics Montseny

Hi col·labora

• Font d'Or • Rovira Cafès - Candelas
• CODIBA • Parc Natural del Montseny