El Romaní de Breda – Breda
“Sopa de tomàquet amb brins de bacallà i olivada”

El Avets – Sant Celoni
“Piruleta de cuixes de guatlla en encabeix i patates del bufet”

Cal Batlle – Sant Celoni
“Mandonguilles de pollastre de pagès amb pèsols del Montnegre i sèpia”

Can Marc – Sant Esteve de Palautordera
“Canetó dues coccions amb peres de Sant Joan i reducció de garnatxa”

Can Pere Punyetes – Sant Esteve de Palautordera
“Cruixent de peus de porc amb patates estofades, farigola del Montseny i gambetes de Blanes”

La Vall del Montseny – Sant Esteve de Palautordera
“Truita de riu farcida d'espàrrecs i cansalada, amb salsa de bolets”

Turó de l'Home – Santa Maria de Palautordera
“Ventre i llengua amb pinetells, carlets i mongetes del ganxet”

Can Barrina – Montseny
“Bacallà amb samfaina”

La Fonda del Montseny – Montseny
“Calamars farcits de carn i pèsols del Montseny”

L'Ou de Reig – Montseny
“Xai del Montseny rostit”

Can Marlet – Riells
“Raviolis de gambes farcits de verduretes amb vinagreta agredolça”

Pastisseria Lleonart – Sant Celoni
“Mousse de xocolata blanca amb fruites del bosc”

Pastisseria Vallflorida – Sant Esteve de Palautordera
“Semifred de tardor amb salsa de tòfona”

Pastisseria Fornés – Sant Esteve de Palautordera
“Semifred de crema catalana”

Can Fufluns (Celler Rovira) – Sant Esteve de Palautordera
“Selecció de vins i caves”

VENDA ANTICIPADA. PREU 12 €

El tiquet inclou **3 plats + 1 postre + beguda + cafè**

PUNTS DE VENDA DE TIQUETS

Sant Celoni:
- Pastisseria Lleonart - Tretze Vents
- Cansaladeria Bonsoms - L'Estanc del carrer Major

Sant Esteve de Palautordera:
- Centre d'Informació - Pastisseria Vallflorida

Santa Maria de Palautordera
- Pastisseria Vallflorida - Pastisseria Fornés

*En cas de pluja es farà a la Pista coberta del Camp Municipal d'Esports

ORGANITZA

Estima't, cuida l'entorn

Ajuntament de Sant Celoni

Associació d'Empresaris Turístics Montseny

HI COL·LABORA

- Cellers Unió - Roca i Móra
- Cafès Rovira - Giorno
- Codiba
- Aigua del Montseny
- Agència de Residus de Catalunya