

ELS AVETS

C/ Major, 63 - Tel. 93 867 04 07

Primers

- Amanida de tardor
- Saltejat de bolets, botifarra negra i cansalada
- Canalons de trompetes de la mort

Segons

- Calamarsets de platja amb rossinyols
- Jarret de vedella i cama-secs
- Bacallà a l'allioli cremat

Postres

- Coulant de xocolata blanca
- Pinya natural amb crema cremada
- *Cheesecake*

- Cafè

- Vi o cava i aigües minerals

Preu

22 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

IL CAPRICCIO ITALIANO

Av. de la Pau, 18 - Tel. 93 848 68 27

Primers

- Amanida exòtica
- Còctel de gambes

Segons

- Risotto de bolets amb tòfona
- Capriccio de Sicília: rotllet d'albergínia amb pasta fresca, salsa i beixamel
- Pizza a escollir de la carta

Postres i cafè. Begudes a part.

Preu

18 € IVA inclòs (no es permet compartir)

dl dt dc dj dv ds dg

LA FONDA

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

Primers

- Xató amb carbassa confitada i xip de panxeta
- Croquetes de siurenys i foie gras
- Rovellons guisats amb sobrassada i ou de guatlla

Segons

- Entrecot amb mantega d'espècies, puré de moniato i rossinyols saltejats
- Bacallà gratinat amb allioli de codony
- Peix del dia amb crema de carbassa i carxofes saltejades amb pernil

Postres

- Pa amb xocolata, castanyes i oli d'oliva
- Crema catalana amb mandarina al Cointreau
- Sorbet de mojito

Vi Teixidor DO Catalunya o Cava Rigol

Preu

25 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

LA PARRA

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

Primers

Amanida amb mongetes del ganxet i peu de porc/ Escalivada amb anxoves i sardines de la costa / Coca de pa amb pernil ibèric / Favetes i pèsols amb botifarra negra i cansalada / Canelons de confit d'ànec, foie i ceps / Sopa de rap

Segons

Cua de bou al vi negre amb cebetes de platillo / Espatlla de xai al forn al perfum de romaní / "El Montseny i el Mediterrani": pollastre de pagès amb gambes d'Arenys / Bacallà amb fruits secs i mel / Llenguado de Blanes amb mantega i llimona / Arròs de bolets i costella de porc

Postres

Una tria de les nostres millors postres

Aigua Mineral

Cava Brut Nature Reserva (edició Sant Celoni Cuina) o Vi blanc, rosat o negre (amb DO)

Cafès o Infusions

Preu

24,90 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

LA TAVERNA DE LA CLAU

C/ Alguersuari, 16 - Tel. 93 178 93 55

Primers

- Crema de patata amb tòfona
- Amanida amb anxoves, poma i pebrot escalivat.

Segons

- Bacallà amb ratatouille.
- Entranya amb verduretes saltejades

Postres

- A triar de les postres de la setmana

No inclou beguda

Preu

15,50 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

MAR I TERRA

C/ Tarragona, 11 - Tel. 93 867 54 46

Per picar

- Coca amb tomàquet
- Peix fregit
- Calamars a la romana
- Musclos
- Gambeta de Blanes

Segon plat

- Suquet de pescadors

Postres i celler a part.

Preu

19,50 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

PIZZERIA TRATTORIA BONA TECA

Ctra. Vella, 99 - Tel. 93 178 90 78

Primers

Risotto amb espàrrecs i gambes / Amanida caprese / Lasanya bolonyesa / Carpaccio de salmó

Segons

Pizza barbacoa / Pizza 4 formatges / Entrecot al pebre verd / Orada a la brasa amb guarnició

Postres

Tiramisú / Panna Cotta / Pastís de formatge / Copa gelat

Pa i beguda

Preu

20 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

SYRAH

Primers

- Crema de carbassa amb xips de verdures
- Risotto de pernil ibèric i pastanaga
- Amanida de tardor
- Ous trencats amb bolets

Segons

- Brick cruixent de botifarra i bolets
- Rodó de vedella amb Parmentier de patata i tòfona
- Tronc de lluç al forn amb confitura de tomàquet
- Galta de porc rostida al forn amb bolets

Postres

Pa, aigua i vi de la casa

Preu

19,90 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

Menús

Tasta'ls i guanya una ampolla de cava!

3a Tardor
Gastronòmica
2013 SANT CELONI

MENÚS TARDOR GASTRONÒMICA

Participa i guanya una ampolla de cava de Sant Celoni Cuina.

Els menús es podran degustar tot el mes d'octubre.

Si ompliu aquest butlleta amb el segell de dos restaurants diferents, quan feu el segon menú us regalarem una ampolla de cava Reserva Brut Natura edició especial Sant Celoni Cuina.

Bon profit!"

Nom i cognoms del participant

Segells dels restaurants

HORARIS DE LA PROMOCIÓ

 Migdia  Vespres  Tot el dia  Tancat

Consulta l'horari dels establiments al web de l'Ajuntament (www.santceloni.cat/turisme) o trucant al mateix establiment.

AROMA

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

Primers

- Escudella i terrina de carn d'olla
- Mongetes del ganxet amb cloïsses

Segons

- Enrotllat de vedella amb castanyes al moscatell
- Filets de llobarro amb carbassa i ceps

Postre

- Escuma de crema catalana

Vi Crinel (DO Tarragona)

Cafè

Preu

23 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

BRASERIA LA LLAR

C/ Mossèn Cinto Verdaguier, 5 - Tel. 93 867 53 77

Primers

- Amanida tèbia d'ànec i bolets
- Espaguetis amb crema de moixernons

Segons

- Bistec amb salsa de ceps
- Magret d'ànec amb salsa de raïm

Postres

- Pastís de castanya
- Gelat d'avellana

Pa i Beguda

Preu

19,80 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

CAFÈ-TAVERNA L'OFICI

C/ Bellver, 14 - Tel. 627 53 16 58

- Crema de carbassa de l'hort de l'avi amb oli de botifarra negra

- Amanida de girgòles i reducció de vinagre de Mòdena

- Filet de lluç a la planxa, espinacs, panses i pinyons

- Magret d'ànec amb Parmentier de patata

- Torrat de xocolata, oli i sal

No inclou beguda

Preu

20 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

CAN MAITANQUIS

Pl. del Bestiar, 1 - Tel. 93 867 03 52

Primers

- Amanida de tardor amb vinagreta de figues i fruits secs

- Canelons trufats

Segons

- Xai farcit amb bacó i dàtils

- Costella ibèrica guisada amb castanyes de Viladrau

Pa, vi i postres

Preu

12,90 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

EL CRUCE*

Ctra. C-35 Km. 50 - Tel. 93 867 32 59

Aperitiu

- Parmentier de castanyes del Montseny amb dauets de magret d'ànec i vi dolç.

Primer

- Arròs de trompetes de la mort, carbassa i botifarra negra del Montseny.

Segons

- Orada amb consomé de ceps, moniato i oli d'avellanes.

- Caneló de cua de bou, amb patata monalisa i fons de carn.

Postres

Vi, aigua, pa i cafè

Preu

23 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

*Aquest restaurant no participa en la promoció de regal del cava Sant Celoni Cuina

EL RACÓ DEL CEP

Pl. del Bestiar, 20 - Tel. 93 848 68 42

Entrant

- Xarrup de bolets

Primers

- Amanida "Burrata" (Tomàquet ecològic, oli d'oliva a las herbes, balsàmic i ruca)
- Trinxat de patata, col i botifarra negra del Montseny
- Caneló de melós de vedella i escuma de formatge idiazabal

Segons

- Tàtaki de secret ibèric amb mostassa verda a l'estragó
- Terrina de melós de porc amb cruixent de iuca i melmelada d'albercoc
- Suquet de calamars amb verduretes

Postres

- Sopa de meló,
- Gelat de formatge fresc i twist de llima
- Crocant el cep.

Tot acompanyat amb pa de vidre amb tomàquet

Copa de vi de l'Empordà

Preu

12,50 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

EL REBOST

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

Primers

- Amanida de bolets i formatge de cabra / Amanida de favetes saltades amb pernil / Carpaccio de peu de porc amb encenalls de foie / Carpaccio de vedella amb Parma i vinagreta de tòfona / Embotit del Montseny amb espardenya torrada / Canelons de carn i bolets del Montseny / Crema de patates i bolets

Segons

- Picantó a la brasa / Botifarra amb mongetes del ganxet de Campins / Bistec de vedella a la brasa / Bistec amb salsa a triar / Broqueta de la casa / Milfulls de patates i botifarra negra amb salsa de ceps / Caramel de pasta brie farcit de secreto ibèric i formatge de cabra / Bacallà amb all i oli / Bacallà amb samfaina

Postres de la casa

Vi Masia Peralada rosat o negre, aigua i cafè o tallat

Preu

20 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg



Ajuntament de Sant Celoni



SANTCELONI
bosc cuina patrimoni

Cuina SantCeloni

www.santceloni.cat/tardorgastronomica