



**IX  
JORNADES  
GASTRO-  
NÒMIQUES**

**DEL VI  
DO\_ALELLA**

De l'1 al 31  
de març de 2014

Alella  
Arenys de Mar  
Arenys de Munt  
Argentona  
Barcelona  
Cabrils  
Caldes de Montbui  
Canet de Mar  
Granollers  
Martorelles  
El Masnou  
Mataró  
Montgat  
Montmeló  
Montornès del Vallès  
Pineda de Mar  
Premià de Mar  
La Roca del Vallès  
Sant Celoni  
Sant Fost de Campsentelles  
Santa Eulàlia de Ronçana  
Tagamanent  
Teià  
Tiana  
Vallromanes  
Vilanova del Vallès  
Vilassar de Dalt



**Enoturisme  
DO Alella**



Pineda de Mar



Vilanova del Vallès



Mataró



Montgat



Tiana



El Masnou



Alella



Canet de Mar



Cabriels



Montornès del Vallès



Santa Eulàlia de Ronçana



Granollers



Vallromanes



Vilassar de Dalt



Sant Celoni



St. Fost de Campsentelles



Caldes de Montbui



Arenys de Munt



Tagamanent



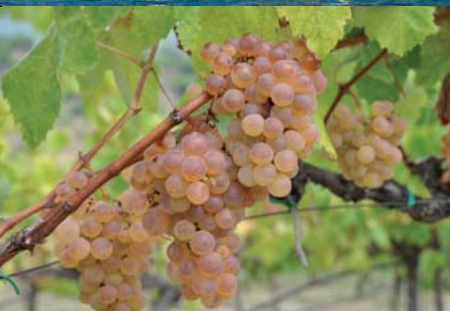
Premià de Mar



Argentona



Martorelles



Teià



Arenys de Mar



La Roca del Vallès



Montmeló




---

**Municipis DO Alella:**

Alella	2
Argentona	3
Cabrils	4
Martorelles	5
El Masnou	5
Montgat	6
Montornès del Vallès	7
Premià de Mar	8
La Roca del Vallès	8
Sant Fost de Campsentelles	9
Teià	9
Tiana	10
Vallromanes	10
Vilanova del Vallès	11
Vilassar de Dalt	11

---

**Municipis a l'entorn de la DO Alella:**

Arenys de Mar	3
Arenys de Munt	3
Barcelona	4
Caldes de Montbui	4
Canet de Mar	4
Granollers	4
Mataró	6
Montmeló	7
Pineda de Mar	7
Sant Celoni	8
Santa Eulàlia de Ronçana	9
Tagamanent	9

---



# Passejant per Alella



## Jordi Bort

Director General  
de l'INCAVI  
i Conseller delegat  
de PRODECA, SA

Per a mi, el fet d'anar en moto és gaudir dels cinc sentits (o sis). Amb la vista, observo el paisatge o com la cinta d'asfalt es va movent; amb el tacte, sento el contacte amb el terra, les seves vibracions, el fred o la calor que va canviant; amb l'olfacte percebo les olors que es van succeint; i amb el sisè sentit amb el qual preveig el que vindrà, que em diu com aplicar amb més o menys gràcia la tècnica de la frenada... Us dic això perquè de tant en tant, menys del que desitjaria, m'agrada fer la carretera que va des de Vallgorguina a Alella, destí final de la meva excursió.

De vegades un paisatge ens evoca un conjunt d'emocions capaces de fer-nos estremir. Tot depèn del moment, de la mirada, del temps... A Alella la duplicitat que ens confereix les vinyes i el mar, el mar i la muntanya em proporciona aquesta sensació de pau imprescindible per culminar el final del meu viatge.

Em vénen al cap aquestes grans extensions de terreny sorrenc pràcticament de color blanc, el sauló. Aquest sòl que per la seva permeabilitat facilita la maduració del raïm i ens proporciona aquests vins de pansa blanca tan lluminosos i molt personalitzats.

També recordo vistes de precioses vinyes situades en primer terme, algunes de molt petites, amagades a les pinedes i que conformen un preciós paisatge d'aquells que no s'obliden.

El paisatge és difícil d'atrapar amb paraules. S'ha de viure, olorar, sentir... Per això els vins de la DO Alella són vins de territori, perquè en ells s'hi troba la millor interpretació. Amb els vins i amb els seus cellers que tenen la responsabilitat de no trencar amb la seva activitat un equilibri amb el paisatge tan delicat i tan difícil de conservar.

Vull insistir en la importància de mantenir aquest paisatge del vi, que dona caràcter i identitat al territori i que, a més, permet interpretar-lo. Un dels misteris més atractius dels vins d'Alella és la seva existència en ple Maresme, producte d'unes vinyes que des de fa molts anys lluiten per la seva supervivència en una batalla contra l'expansió de l'àrea urbana.

Precisament aquesta proximitat a la gran ciutat és el que fa de la vinya d'Alella una vinya urbana. I si per ubicació és una vinya urbana, per identitat ho és del Maresme.

El vi d'Alella és el de la gastronomia mediterrània del peix fresc, de les carns, de les verdures, dels llegums, dels productes que ens ofereix el mar que té just al davant i dels de l'horta que té just al darrere, en definitiva, de productes de la terra d'una gran qualitat i que aposta per una cuina de proximitat.

# Alella

## Celler Marfil

Xef: Farid Ouada

Rambra d'Àngel Guimerà, 62  
Tel. 935 404 661

### ♥ Marfil Blanc Clàssic 2012 Alella Vinícola

Mesclum d'enciams amb pernil d'ànec i formatge de cabra caramel·litzat amb reducció de Marfil Violeta

### ♥ Marfil Negre Criança 2010 Alella Vinícola

Cuixa de xai lletó al forn

Crema catalana

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 32,50 €

Dies de tancament: diumenge nit i dilluns

## Cuinalella

Xef: Àngel Rodríguez

Rambra d'Àngel Guimerà, 16  
Tel. 935 409 422

### ♥ Escumós Brut Nature Can Roda

Ajoblanco malagueny amb granissat de mango i raïm Pansa Blanca

### ♥ Bouquet d'A Blanc+ 2012 Bouquet d'Alella

Arengada amb raïm i mascarpone

### ♥ Parvus Syrah 2012 Alta Alella

Bacallà de Quaresma

### ♥ Iaia Rosa 2012 Serralada de Marina - Altrabanda

Mel i mató

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 38 €

Dies de tancament: dilluns i les nits de diumenge a dijous

## Els Garrofers

Xef: Gonzalo Rivière

Passeig Antoni Borrell, 13  
Tel. 935 401 794

### ♥ Parvus Blanc 2013 Alta Alella

Tàrtar d'alvocats, xampinyons, poma àcida, aranja i anguila fumada

### ♥ Jove Merlot 2012 Can Roda

Mitja espatlla de xai a la vainilla, ceba rostida i patata ecològica

### ♥ Dolç Mataró 2011 Alta Alella

Cremós de xocolata amb ametlla i gelat d'eucaliptus

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs) 40 €

Dia de tancament: dilluns

## La Nau d'Alella

Xef: Mimi Rosa

Riera Principal, 58-60  
Tel. 935 552 318

Aperitiu de la Nau

### ♥ Pansa Blanca 2013 Alta Alella

Teula amb calçots caramel·litzats i encenalls de foie

### ♥ Bouquet d'A Blanc+ 2012 Bouquet d'Alella

Lluç a la brasa amb embolcall de papada ibèrica  
Joselito amb fons de cremós de patata violeta amb bolets

### ♥ Castell Ruf Vi de taronja Serralada de Marina - Altrabanda

Crema catalana amb taronja cremada d'Alella

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs) 29 €

Dies de tancament: dilluns i les nits de diumenge a dijous

## Les Terrasses Hotel Porta d'Alella

Xef: Brice Lacoume

Av. de Sant Mateu, 5-9  
Tel. 935 407 857

### ♥ Kir Royal (Marfil Brut Nature) Alella Vinícola

Mousse de patata trufada amb cruixent d'ànec

### ♥ Pansa Blanca 2012 Marqués de Alella

Croqueta de risotto negre de sèpia i vieira amb mesclum en vinagreta de crustacis

### ♥ Merlot 2012 Roura

Galta ibèrica farcida de botifarra del Perol i múrgules amb el seu parmentier

### ♥ Cava Privat Brut Nature Alta Alella

Crepe Suzette

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 28 €

Dies de tancament: diumenge nit, dilluns migdia i dimarts

## Masia Can Sors

Xef: Chekroun Zoahuir

C/ Mediterrània, 25  
Tel. 935 556 154

### ♥ El Masnoví 2012 Marqués de Alella

Montadito de salmó marinat a la nostra cuina i Masnoví

### ♥ Cava Brut Signat

Carxofes farcides de verdures, bolets i gambes amb crema de marisc

### ♥ Sepo 2013 Marqués de Alella

Bacallà amb lliit de patata i ceba confitada amb crosta de romesco català

Biscuit de vainilla amb xocolata calenta

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 33 €

Dia de tancament: dilluns

## Masia La Vinya

Xef: José Gómez

Carretera del Masnou a Granollers Km 5,2  
Tel. 935 551 362

♥ **Sauvignon Blanc 2012 Roura**  
Mil fulles de foie micuit amb poma caramel·litzada

♥ **3 Ceps 2010 Roura**  
Llom de bacallà amb mussolina de mel i tomàquet confitat

♥ **Cava Brut Nature Vintage Parxet**  
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 35 €  
Obert cada dia

## Restaurant 1789

Xef: Sam Bacha

Rambla d'Àngel Guimerà, 1  
Tel. 935 553 455

♥ **Rosat de Pansa 2013 Papers de vi**  
Trinxat de la Cerdanya amb ou *pochée*

♥ **Parvus Syrah 2012 Alta Alella**  
Filet de vedella, peres al *crue*, tomàquet caramel·litzat, espàrrecs, foie i salsa de ceps

♥ **Perfum de Viognier 2012 Marqués de Alella**  
Escuma de crema catalana amb pinya al rom i sorbet de mandarina

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 45 €  
Dia de tancament: dimecres

## Arenys de Mar

### Can Majó

Xef: Yolanda Majó

Passeig de Ronda, 5  
Tel. 937 923 154

♥ **Pansa Blanca 2013 Alta Alella**  
Musclos de roca a la vinagreta  
Arròs negre amb sèpia  
Postres de la casa

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 30 €  
Dies de tancament: dimarts nit i dimecres. (Nits obert amb reserva prèvia)

## Arenys de Munt

### L'Era Restaurant

Xef: Ricard Molet

Torrent d'en Puig, 11  
Tel. 937 950 114

♥ **Bouquet d'A Blanc 2012 Bouquet d'Alella**  
Mil fulls amb foie i poma amb bouquet de mesclum

♥ **Parvus Syrah 2012 Alta Alella**  
Ploma d'ibèric a la brasa amb grills de carxofes  
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 28 €  
Obert cada dia

## Restaurant Subirans

Xef: Pere Clopés

Barri Subirans, 1  
Tel. 937 951 290

♥ **Pansa Blanca 2012 Marqués de Alella**  
Espàrrecs verds amb formatge brie i melmelada de gerd

♥ **El Masnoví 2012 Marqués de Alella**  
Magret d'ànec a la brasa amb mongeta del ganxet

♥ **Dolç Mataró 2011 Alta Alella**  
Pastisseria de la casa

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 26 €  
Dia de tancament: dijous

## Argentona

### L'Orquestra

Xef: Josep Maria Carriazo

C/ Bellavista, 3  
Tel. 937 971 370

♥ **Pansa Blanca 2012 Marqués de Alella**  
Carpaccio de gambes amb carxofes i tomàquet d'orellana

♥ **3 Ceps 2010 Roura**  
Estofat de cua de bou amb puré i xips de moniato

♥ **Cava Parxet Brut Nature**  
Degustació carretó de postres de l'Orquestra

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 38 €  
Dies de tancament: diumenge nit i dilluns

## Barcelona

### La Cuina del Guinardó

Xef: Santi Velasco

C/ Varsòvia, 148  
Tel. 934 360 919

Aperitiu "la Cuina del Guinardó"

- ♥ **Pansa Blanca 2012 Marqués de Alella**  
Pebrots del piquillo farcits de bonítol i vinagreta de piperrak
- ♥ **Bouquet d'A Syrah 2011 Bouquet d'Alella**  
Guisat de tall rodó de bou amb ceps
- ♥ **Cava Privat Brut Nature Rosé Alta Alella**  
El nostre flam amb carquinyolis

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 38 € (prèvia reserva)  
Dies de tancament: dilluns i les nits de dimarts a diumenge

## Cabrils

### Ca l'Estrany

Xef: Joan López

Camí Coll de Port, 19  
Tel. 937 507 066

- ♥ **Pansa Blanca 2012 Marqués de Alella**  
Pèsols del Maresme ofegats amb botifarra negra, cansalada i pernil ibèric d'aglà
- ♥ **3 Ceps 2010 Roura**  
Entrecot de bou gallec a la planxa amb cafè París i patata al caliu  
Fondant de xocolata amb gelat de vainilla

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 30 €  
Dies de tancament: diumenge nit i dilluns

### Sal i pebre

Xef: Elies Mas

Passatge dels Horts de la Santa Creu, 8  
Tel. 937 538 090

Cruixent de llagostins

- ♥ **Pansa Blanca 2012 Marqués de Alella**  
Carpaccio de pop sobre llit de patata  
Bacallà gratinat amb romesco amb ganxet  
Pastisseria de la casa

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 30 €  
Dies de tancament: diumenge nit i dilluns

## Caldes de Montbui

### Robert de Nola

Xef: Òscar Pardo Becerra

Passeig del Remei 48-50  
Tel. 938 654 047

- ♥ **Cava Titiana Vintage Parxet**  
Caneló de foie amb amanida de codony i fruits secs
- ♥ **Parvus Blanc 2013 Alta Alella**  
Ou escalfat amb crema d'api i remolatxa
- ♥ **Bouquet d'A Blanc 2012 Bouquet d'Alella**  
Bacallà lleugerament fumat amb crema d'ortigues
- ♥ **Dolç Mataró 2011 Alta Alella**  
Pomes confitades amb mató, gelat de formatge tupí i cruixents de carquinyoli

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 35 €  
Dies de tancament: diumenge nit i dilluns

## Canet de Mar

### El Parador de Canet

Xef: David-Àlex Coma

Ctra N-II km. 660,8 (davant del Club de Vela)  
Tel. 937 940 694

- ♥ **Clarea 2011 Can Roda**  
Assortit d'entrants "El Parador"
- ♥ **Bouquet d'A Blanc+ 2012 Bouquet d'Alella**  
Paella mar i muntanya
- ♥ **Marfil Violeta Solera 2003 Alella vinícola**  
Semifred de taronja amb escames de xocolata

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 28,50 €  
Dies de tancament: dimecres i dijous

## Granollers

### La Rectoria de Palou

Xef: Francesc Jiménez

Passeig Dr. Fàbregas, 81  
Tel. 938 791 283

- ♥ **Bouquet d'A Blanc 2012 Bouquet d'Alella**  
Salmó marinat 'Gravlax'
- ♥ **Bouquet d'A Syrah 2011 Bouquet d'Alella**  
Espatlles de conill a la catalana
- ♥ **Pansa Blanca Muscat 2012 Can Roda**  
Poma al forn amb musselina

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 32 €  
Dies de tancament: diumenge nit i dilluns



# Martorelles

## La Xica

Xef: Carlos Maymó

C/ Josep Anselm Clavé, 83  
Tel. 935 705 744

♥ **Pansa Blanca 2012 Marqués de Alella**  
Amanida de poma amb formatge de cabra i salsa roquefort

♥ **Jove Merlot 2012 Can Roda**  
Entrecot amb mongetes saltades del ganxet i carxofes de l'hort

Púding de coco

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 20 €  
Dia de tancament: dijous nit

# El Masnou

## Doble Zer00 Maresme

Xef: Sebastian Merlet

C/ Buenos Aires, 22  
Tel. 935 558 599

*Ceviche* de bacallà negre amb toc de llima i espècies japoneses

♥ **Pansa Blanca 2013 Alta Alella**  
*Sushi* Moriawase (degustació dels millors *sushis* i *nigiris*)

♥ **Jove Merlot 2012 Can Roda**  
*Tataki* de bou amb foie amb miso

*Ricotta* al *shiso* i pa de pessic amb te verd

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 28 €  
Dia de tancament: dilluns migdia

## El Restaurant Club Nàutic El Masnou

Xef: Ghani

Passeig Marítim, s/n (edifici del Club Nàutic)  
Tel. 935 552 909

♥ **Pansa Blanca 2012 Marqués de Alella**  
Carpaccio de bacallà amb puré de tomàquet i oli d'alfàbrega

♥ **3 Ceps 2010 Roura**  
Costelles de xai saltades amb alls tendres i gambes  
Sorbet de cervesa amb cirera

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 24 €  
Obert cada dia

## Hotel Torino

Xef: Dídac

C/ Pere Grau, 21  
Tel. 935 552 313

♥ **3 Ceps 2010 Roura**  
Saltat d'arròs negre integral amb gambes i alls tendres

♥ **Bouquet d'A Blanc 2012 Bouquet d'Alella**  
Bacallà a la llauna  
Brownie

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 17 €  
Dies de tancament: cap de setmana

## La Cuina dels Capitans

Xef: Joan Quer

Port Esportiu, local 70  
Tel. 935 558 118

♥ **Bouquet d'A Syrah 2011 Bouquet d'Alella**  
Ceps rostits amb vi ranci amb papada i rovell d'ou

♥ **Cava Titiana Brut Parxet**  
Morro de bacallà cuit a baixa temperatura sobre cremós d'albergínia fumada amb curri i citronella

♥ **Dolç Mataró 2011 Alta Alella**  
Pinya rostida al forn amb canyella i gíngebre  
Escuma de crema catalana, gintònic i maduixes

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 30 €  
Dies de tancament: diumenge nit i dilluns

## La Santa

Xef: David Sabaté

Port Esportiu, local 74-75  
Tel. 935 557 703

Aperitiu de la casa

♥ **Xarel·lo - Pansa Blanca 2013 Roura**  
Risotto de ceps amb encenalls de parmesà i oli de tòfona

Llom de bacallà amb fons de patata gratinat amb allioli de codony

*Carrot cake* fet a casa

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 29 €  
Dies de tancament: dimarts i les nits de diumenge i dilluns

## Mataró

### El Nou-Cents

Xef: Josep M<sup>a</sup> Martin

C/ El Torrent, 21  
Tel. 937 993 751

♥ **Pansa Blanca 2013 Alta Alella**

Vieira *grillé* amb favetes de doble pelada al vapor, sobre crema de carbassa i rússula torrada

♥ **Orbus 2011 Alta Alella**

Carré de xai rostit amb herbes del Montnegre i cruixent de verdures ecològiques, flors de calendula

♥ **Blanc de Neu 2011 Alta Alella**

Parfait gelat de xocolata blanca amb roses i crumble de canyella

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 40 €

Dia de tancament: diumenge (obert amb prèvia reserva)

### La Treva

Xef: Josep Carreras

C/ Iluro, 50  
Tel. 937 569 084

♥ **Clarea 2011 Can Roda**

♥ **Merlot 2013 Roura**

Timbal de patata rosses amb carn de perol

♥ **Pansa Blanca 2012 Marqués de Alella**

Suprema de llobarro a la brasa, amanit amb oli de julivert, amb la seva guarnició

♥ **Perfum de Viognier 2012 Marqués de Alella**

Pecat de xocolata i nous

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 30 €

Dies de tancament: diumenge nit i dilluns

## Montgat

### El 9 Racó de Montgat

Xef: Gerard Dalmau

C/ Pau Alsina, 20  
Tel. 934 693 107

Aperitiu el 9 Racó

♥ **Pansa Blanca 2012 Marqués de Alella**

Remenat de gambes i alls tendres  
Morro de bacallà amb rovellons

Brownie casolà amb xocolata calenta

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 21,90 €

Dia de tancament: dilluns

### El Asador de Montgat

Xef: Isabel Andrés

Av. Jordana, s/n, bl 4  
Tel. 934 691 870

♥ **Bouquet d'A Syrah 2011 Bouquet d'Alella**

Picadillo, morcilla, potxas i bolets  
"Cochinillo"

Leche frita

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 35 €

Dies de tancament: les nits de diumenge a dimecres

## El Celler Berenguer

Xef: Navarro

Riera d'en Font, 27  
Tel. 934 691 037

♥ **Pansa Blanca 2013 Alta Alella**

Amanida Berenguer (tricolor d'amanides, poma, préssec, nous i salsa rosa)

♥ **Parvus Syrah 2012 Alta Alella**

Entrecot tallat estil Bilbao

Sorbet de mandarina amb la polpa

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 28 € (mínim 2 persones amb prèvia reserva)

Obert divendres, dissabte i diumenge

## Fonda Marina

Xef: Jordi Forés

Camí Ral, 151  
Tel. 934 692 506

♥ **Cava Parxet brut**

♥ **Pansa Blanca 2012 Marqués de Alella**

Pica-pica cec de quatre plats de temporada  
Arròs dels pescadors de Montgat

Brownie calent amb nous i crema anglesa

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 33 €

Dia de tancament: diumenge

## Malamar Restaurant & Lounge

Xef: Vicente Chust Godoy

C/ Barrau Masso, 2  
Tel. 654 179 446

Aperitiu de la casa

### ♥ Pansa Blanca 2012 Marqués de Alella

Amanida de verdures a la brasa amb moixama i escopinyes de la Ria al Sake  
Arròs melós de carxofes, rap i calamar  
"Canutillos" farcits de crema

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 34,50 €

Dies de tancament: dilluns i les nits de diumenge a dijous

## Montmeló

### Can Major

Xef: Anna M. Tengo

C/ Major, 27  
Tel. 935 680 280

### ♥ Pansa Blanca Muscat 2013 Can Roda

Carpacció de gamba vermella amb esfèrics de pèsols del Maresme

### ♥ Foranell Cupatge 2010 Joaquim Batlle

Arròs melós de peus de porc ecològic

Iogurt d'ovella ripollesa amb fruits secs ecològics de Can Galderic i mel de vermut **Serralada Marina - Altrabanda**

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 30 € (Prèvia reserva)

Dies de tancament: diumenge i les nits de dilluns a dijous

## Montornès del Vallès

### Braseria La Teja de Bronce

Xef: Maribel García i Isabel López

C/ Major, 57  
Tel. 935 723 458

Aperitiu La Teja

### ♥ Xarel·lo 2012 Roura

Amanida La Teja amb embotits ibèrics

### ♥ Coupage 2006 Roura

Entrecot de vedella amb mongeta del ganxet

### ♥ Cava Brut Nature Roura

Semifred

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 28,50 €

Dies de tancament: dilluns nit i dimarts

### Lucerón

Xef: Yolanda Lucerón

C/ Palau d'Ametlla, 18  
Tel. 935 681 610

### ♥ Cava Brut Nature Roura

Raviolis cruixents de poma i botifarra negra amb bolets

### ♥ Parvus Blanc 2013 Alta Alella

Bacallà sobre llit de mongetes del ganxet amb picada de festucs i olivada

Degustació de postres

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 32,50 €

Dia de tancament: dimarts

## Nomar

Xef: Ramón González

C/ Estrella, 31  
Tel. 935 683 622

Torrada de pernil ibèric gratinat amb mussolina d'all i codony

### ♥ Escumós Brut Nature Can Roda

Raviolis farcits de foie-gras d'ànec sobre llit de tomàquet i ceba caramel·litzada i cibulet amb perfum d'alfabrega  
Bistec tàrtar a la meua manera

Núvols d'ou sobre un mar de crema de raïm i canyella  
Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 52 € (prèvia reserva)

Dies de tancament: dilluns i les nits de diumenge a dijous

## Pineda de Mar

### Can Formiga

Xef: Albert Viñolas

C/ Església, 104  
Tel. 937 671 735

### ♥ Marfil Blanc Clàssic 2012 Alella Vinícola

Coca del Maresme calenta amb confitura de codony i micuit de foie d'ànec fet nostre

### ♥ Mayla 2012 Alella Vinícola

Amanida d'escarola, fruits secs, formatge de cabra de Can Pujol i rovellons confitats

### ♥ Parvus Syrah 2012 Alta Alella

Turnedó de vedella a la planxa i perfumat a la salsa de vi negre **Parvus Syrah** amb rosta de coca de sucre de canya

### ♥ Dolç Mataró 2011 Alta Alella

Delícia de dues capes, xocolata i crema de xixona amb salsa de fruites vermelles

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 35 €

Dies de tancament: diumenge nit i dilluns (excepte festius)

## Diagonal

Xef: Enrique Rendo

Av. Montserrat, 19  
Tel. 937 671 502

Croquetes de calçots amb romesco

- ♥ **In Vita 2012 Castillo de Sajazarra**  
Gambes al *ajillo*, amanida de Quaresma  
Arròs amb bacallà i carxofes  
Postres del dia

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 23,50 € (mínim 2 persones)*  
*Dies de tancament: diumenge nit i dimarts*

## Premià de Mar

### L'Ona

Xef: Driss Flai

Ctra. N-II, s/n, km 638,5  
Tel. 937 522 181

- ♥ **Cava Brut Nature Parxet**  
Croquetes farcides de nous i gorgonzola

- ♥ **Pansa Blanca 2012 Marqués de Alella**  
Escalivada amb anxoves de l'escala acompanyada  
amb pa de coca  
Llobarro a l'espatlla

- ♥ **Blanc de Neu 2011 Alta Alella**  
Coca de l'Ona

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 33,50 €*  
*Dia de tancament: dilluns*

## La Roca del Vallès

### Cargols El Parque

Xef: Raquel Resina Teixidó

Av. Gaudí, 73  
Tel. 938 420 134

Mini coca d'arengada amb pebrot escalivat

- ♥ **Sepo 2013 Marqués de Alella**  
Cargols a la llauana  
Bacallà amb samfaina

Tarta Tatin

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 42 €*  
*Obert cada dia*

### El Pla Restaurant

Xef: Frank Scheidegger

Ctra. Valldoríolf, km 0,5  
Tel. 938 791 631

- ♥ **El Pas de les Bruixes 2012 Serralada de Marina - Altrabanda**  
Amanida mesclum amb magret d'ànec fumat  
de la casa

- ♥ **Bouquet d'A Syrah 2011 Bouquet D'Alella**  
Peus de porc amb cargols i la seva salsa

- ♥ **Escumós 100% Pansa Blanca 2011 Serralada de Marina - Altrabanda**  
Pastisset de merenga i nata amb coulis de gerds

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 22 €*  
*Dia de tancament: diumenge (excepte dies assenyalats o prèvia reserva per a grups mínim 20 persones)*

## La Confiança

Xef: Javier Maurício Manríquez

C/ Anselm Clavé, 26  
Tel. 938 420 463

Amanida de formatge de cabra, amb ceba  
caramelitzada, bacó i mel

- ♥ **Parvus Rosé 2013 Alta Alella**  
Arròs bolivià (arròs saltat amb carn i pollastre i ous  
ferrat per sobre)

- ♥ **Parvus Syrah 2012 Alta Alella**  
*Vació de vedella amb iuca fregida*

Postres de la casa

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 19 € (Prèvia reserva)*  
*Dies de tancament: les nits de diumenge a dimecres*

## Sant Celoni

### El Cruce

Xef: Elsa Martínez

C-35, km 55 (sortida poble Sant Celoni)  
Tel. 938 673 259

Mini coca d'arengada amb pebrot escalivat

- ♥ **In Vita 2012 Castillo de Sajazarra**  
*Velouté de galeres, mol·luscs amb cocció d'escaldat  
i oli de curry*

- ♥ **Foranell Picapoll 2010 Joaquim Batlle**  
Ravioli de conill de bosc i el seu consomé tofonat

- ♥ **Parvus Syrah 2012 Alta Alella**  
Magret d'ànec amb compota d'albergínia fumada  
i patata del bufet ecològica

♥ **Dolç Mataró 2011 Alta Alella**

Móra i violeta

Vins DO Alella i aigua inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 32 €*

*Dia de tancament: diumenge (la resta de dies amb reserva prèvia)*

## Sant Fost de Campsentelles

### Mas Corts

Xef: José Andrés García

Ctra. de Badalona a Mollet, km 7,650  
Tel. 935 935 555

♥ **Pansa Blanca 2012 Marqués de Alella**

Carpaccio de pop

♥ **Parvus Syrah 2012 Alta Alella**

Secret ibèric a la brasa amb el seu guarniment

Assortit de gelats

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 35 €*

*Dies de tancament: dilluns no festius i les nits de diumenge a dimecres*

## Santa Eulàlia de Ronçana

### La Mama

Xef: Joan Casanovas

Ctra. Parets a Bigues, km. 12,5  
Tel. 938 446 406

♥ **Pansa Blanca 2012 Marqués de Alella**

Risotto amb ceps

Bacallà Skrei amb calçots i mongetes del carai de Bigues

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Vins DO Alella i aigua inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 40 €*

*Dies de tancament: dilluns i les nits de diumenge a dimecres*

## Tagamanent

### Masia Restaurant El Bellver

Xef: Ignasi Martínez

La Calma Parc Etnològic de Tagamanent  
Tel. 937 445 082

♥ **Pansa Blanca 2013 Alta Alella**

Pastís de poma i porros gratinats amb sèsam

♥ **Parvus Blanc 2013 Alta Alella**

Pollastre groc amb peres i canyella

♥ **Sepo 2013 Marqués de Alella**

Flam casolà de mató

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 35 €*

*Obert el cap de setmana*

## Teià

### El Nou Antigó

Xef: Jordi Saseta

Pl. de Sant Jaume, 6  
Tel. 935 400 423

Entreteniments de benvinguda

♥ **Pansa Blanca 2012 de Marqués de Alella**

Saltat de favetes confitades amb llagostins i encenalls de penill ibèric

♥ **Parvus Syrah 2012 Alta Alella**

Conill amb xocolata i moniato confitat

♥ **Mayla 2012 Alella Vinícola**

Papillote de poma a la vainilla amb xarrup de poma verda

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 35 €*

*Obert cada dia*

## Tiana

### L'Avi Mingo

Xef: Paquita del Olmo

C/ Lola Anglada, 28  
Tel. 933 952 206

♥ **Cava Titiana Pansa Blanca** Parxet

♥ **Pansa Blanca 2012** Serralada de Marina - Altrabanda  
Bunyols de bacallà casolans

♥ **Parvus Syrah 2012** Alta Alella  
Cap i pota amb cigrons d'Astorga

♥ **Dolç Mataró 2011** Alta Alella  
Les Tianes (pastisset de crema cremada)

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 25 €*

*Dies de tancament: dimarts (excepte festius) i les nits de diumenge a dijous*

### Can Roca

Xef: Esther Sicras

C/ Can Roca, s/n  
Tel. 93 395 07 47 / 93 395 57 07

♥ **Pansa Blanca 2013** Alta Alella  
Canelons de xampinyons, porro i espàrrecs de marge amb beixamel de ceps

♥ **Parvus Syrah 2012** Alta Alella  
Fricandó (jarret de vedella guisat amb rovellons)  
Crema catalana casolana cremada

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 26 €*

*Dies de tancament: diumenge nit i dilluns*

## Vallromanes

### Can Poal

Xef: Ferran Balet

Av. Vilassar de Dalt, 1, bis  
Tel. 935 729 434

Coca de vidre amb mantega d'olives negres, escalivats a la brasa i foie caramel·litzat

♥ **Bouquet d'A Blanc+ 2012** Bouquet d'Alella  
Ravioli de llagostins amb mantega de marisc i núvol de parmesà

♥ **Parvus Syrah 2012** Alta Alella  
Llom alt de vedella a la brasa amb mantega cafè de París i patates rosses

♥ **Cava Brut Nature** Parxet  
Escuma de iogurt grec amb maduixes, pebre negre i balsàmic

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 38 €*

*Dies de tancament: dilluns i les nits de diumenge a dijous*

## Mont Bell

Xef: Francesc Xavier Montasell

Crta. Masnou-Granollers, km 8,5  
Tel. 935 728 100

♥ **Pansa Blanca 2012** Marqués de Alella  
Saltat de favetes amb alls tendres i calamarsos

♥ **Merlot 2010** Roura  
Pollastre de pagès rostit amb rossinyols

♥ **Escumós Brut Nature** Can Roda  
Sorbet de llimona amb codonyat i formatge cremós

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 29,90 €*

*Dia de tancament: diumenge nit*

## Sauló - Hotel Galvany

Xef: Pep Casas

Av. de Can Galvany, 11  
Tel. 935 729 591

Aperitiu del xef

♥ **Pansa Blanca 2012** Serralada de Marina - Altrabanda  
Saltat de bolets de temporada, ou de corral, tòfona i papada cruixent

♥ **Galàctica 2010** Marqués de Alella  
Arròs sec d'escamarlans a la llauna amb esfèric d'allioli

♥ **Blanc de Neu 2011** Alta Alella  
Selecció de formatges catalans DO amb el seu acompanyament

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 30 €*

*Obert cada dia*

## Vilanova del Vallès

### Trànsit - Hotel Mercure Augusta

Xef: Toni Sanchez

Via Augusta, s/n - sortida 13 Autopista AP-7  
Tel. 938 456 050

♥ **Cava Brut Parxet**  
Aperitiu del xef

♥ **Foranell Cupatge 2009 Joaquim Batlle**  
Llom de bacallà gratinat a l'allioli de mel i cremós d'espínacs

♥ **Marfil Negre Criança 2010 Alella Vinícola**  
Melós de vedella al vi negre amb cebetes glacejades

♥ **Castell Ruf Vi de Taronja Serralada de Marina - Altrabanda**  
Coulant de xocolata amb sorbet de mandarina

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 29 €  
Obert cada dia*

## Vilassar de Dalt

### El Cafè de l'Acadèmia

Xef: Gemma Vila

C/ Dr. Martí Soler, 13  
Tel. 937 538 209

♥ **Bouquet d'A Blanc + 2012 Bouquet d'Alella**  
Tempura de llagostins amb salsa agredolça

♥ **Parvus Rosé 2013 Alta Alella**  
Caneló de confit d'ànec amb foie i vichysoisse

♥ **Blanc de Neu 2011 Alta Alella**  
Farcellets de crema

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 30 €  
Dies de tancament: dilluns i dimarts*

### El Racó de Can Feliu

Xef: Cristina Carbonell

C/ Àngel Guimerà, 41  
Tel. 937 532 916

♥ **Pansa Blanca 2012 Marqués de Alella**  
Risotto de ceps a l'aroma de pansa blanca

♥ **Mayla 2012 Alella Vinícola**  
Llobarro a la planxa amb patates i tomàquet al vi rosat **Mayla**

Pastís de xocolata farcit de maduixa

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 25,75 €  
Dies de tancament: dilluns i les nits de diumenge a dijous  
(dijous nit amb prèvia reserva)*

Vins DO Alella ♥

Vins i caves elaborats per cellers ♥  
del territori DO Alella

Organització:



Amb el suport de:



Barcelona  
és molt més



Diputació  
Barcelona



Costa  
Barcelona



Amb la col·laboració de:



AJUNTAMENT D'ALELLA



Ajuntament  
d'Arenys de Mar



AJUNTAMENT  
D'ARGENTERA



Ajuntament  
de Cabrils



Ajuntament de  
Caldes de Montbui



Ajuntament  
de Canet de Mar



Ajuntament  
Granollers



Ajuntament  
del Masnou



Ajuntament de Mataró



AJUNTAMENT DE MARTORELLES



Ajuntament  
de Montgat



AJUNTAMENT DE  
MONTMELÓ



Ajuntament de  
Montornès del Vallès



Ajuntament  
de Pineda de Mar



Ajuntament de  
Premià de Mar



Ajuntament de  
La Roca del Vallès



Ajuntament de  
Sant Celoni



Ajuntament  
de Santa Eulària de Ronçana



Ajuntament de  
Sant Fost de Campsentelles



Ajuntament de Teià



Ajuntament de  
Tagamanent



Ajuntament de Tiana



Ajuntament  
de Vallromanes



Ajuntament de  
Vilanova del Vallès



Ajuntament de  
Vilassar de Dalt

Més informació al web [www.doalella.cat](http://www.doalella.cat)

El Consorci DO Alella no es responsabilitza dels canvis de programació de darrera hora

