



Sant Iscle de Vallalta

VI FESTA DEL BOLET SANT ISCLE DE VALLALTA

Dies 25 i 26 d'octubre

Informació

Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
(93 794 61 28)

Programa

Dissabte 25 d'octubre
Viu el parc. Recital de música a capel·la a càrrec de Diapaswing.
A les 22,30 h. al Casal.
Entrada gratuïta.

Diumenge 26 d'octubre
A partir de les 11 h.
a la Plaça de les Basses.
Inauguració del Punt d'Informació del Parc Natural.
Exposició i xerrada sobre bolets.
Mostra gastronòmica.

Cal remarcar la presència en aquests en aquests actes dels

GEGANTERS I GEGANTONS D'HORTSAVINYÀ

TALLER DE CUINA DEL BOLET
Cuiners dels restaurants del poble mostraran l'elaboració de diferents plats que contenen el bolet com a ingredient.

Dies:
dilluns (a partir del 27 d'octubre).
Horari:
De les 9.30 a les 22 h. Inscripcions a l'Ajuntament

Restaurants que participen en la Festa del bolet i plats que s'hi podran trobar durant tota la temporada de bolets:

RESTAURANT CAN MINGO

Plaça Major, 2
Tel. 93 793 81 62
Sopa de rovellons
Trompetes de la mort
Amanida de bolets
Saltejat de rossinyols amb mongetes i botifarra
Rovellons a la brasa
Vedella amb bolets

RESTAURANT LLAVINA-GRAUPERA

Vint-i-cinc de juny, 2
Tel. 93 794 60 81
Sopa de tòfones amb cruixent de foie gras.
Mil fulles de salmó i trompetes de la mort.
Rap amb rossinyols i tripa de vedella.

RESIDÈNCIA – CASA DE PAGÈS CAN PARERA

Afores "Can Parera"
Tel. 93 794 60 51
Cua de bou amb bolets
Calamars guisats amb bolets.
Barrejat de bolets amb espàrrecs trigueros
Minestra de verdures saltejades amb bolets.

RESTAURANT EL JABALÍ

Plaça Major, 14
Tel. 93 795 01 33
Amanida camperola amb bolets, botifarra blanca i negra
Crema de bolets amb rostos (picatostes)
Canelons de la casa amb bolets
Barrejat de bolets i botifarra negra
Saltejat de bolets amb all i julivert
Vedella amb bolets i mandonguilles
Conill a la cassola amb costella de porc
a la crema de castanyes amb bolets
Bacallà a la llauna amb bolet siitake
Entrecot amb salsa de bolets i guarnició de bolets

El Maresme

