

# V Jornades gastronòmiques del raïm i vi

DO Alella

del 13 al 29 de novembre de 2009



Alella · Cabriels · El Masnou · Montgat · Montornès del Vallès · Premià de Mar · Teià · Tiana · Vilanova del Vallès · Vilassar de Dalt

# Sobre el vi d'Alella

Sóc d'arrels pageses, i a Can Fabes teníem vinya pròpia com tantes masies en aquest país, concretament al paratge dels Maribaus. Fa més de cent anys, camí de Barcelona a Girona, paraven les tartanes a "fer el trago" a Can Fabes, però sense menjar. Tot això, és clar, es va acabar amb l'arribada de la fil·loxera a casa nostra.

De nen recordo haver anat a aixafar raïm en alguna portadora de les que duïen a premsar a Ca l'Abril, el celler que encara avui tenim al costat de Can Fabes. En aquella època, el vi que li agradava al meu pare per als dies de cada dia era el de Sant Iscle, que tenia molt de cos. Però el dia que fèiem algun plat de gran volada com la sarsuela, que era una de les especiali-

tats de la meua mare, a casa s'obrien algunes ampolles de Marfil Alella.

Amb els anys, va aparèixer el Marquès d'Alella, al mateix temps que la qualitat dels processos de vinificació repercutia en la millora de la qualitat dels vins. Un bon amic restaurador em va donar a conèixer els caves Signat. Això em referma en la meua convicció que no cal anar gaire lluny de casa per trobar excel·lents productes. Avui, allí on hi havia hagut les vinyes de Can Fabes als Maribaus, hi ha uns pins ufanosos que tenen justament la meua edat, el meu primer regal d'aniversari. Llàstima que ja no s'hi facin els pinetells i rovellons d'altre temps; potser hauria estat millor que, en comptes de plantar-hi pins, mon pare hi hagués plantat vinyes, perquè amb més de mig segle al darrere, segur que farien un vinet més que potable.

Sempre he dit que, de vins, no hi entenc gaire, però els

qui em coneixen saben que m'agrada beure bé, acompanyant el menjar, això sí, perquè hi ha poques coses que em fascinin tant com l'harmonia que pot arribar a existir entre el menjar i el beure.

Diuen de les vinyes d'Alella que ja eren citades per Plini i Marcial a l'època romana. La història és la història, però hem de reconèixer que Alella torna a estar d'actualitat, perquè ara que es vol potenciar l'agricultura urbana, en aquesta petita DO, la d'extensió més reduïda de la Península, les vinyes urbanes d'Alella en són un exemple paradigmàtic. Aquestes vinyes verdes vora el mar són majoritàriament de pansa blanca, i prosperen gràcies al sòl de sauló, molt permeable i que reté la irradiació solar, circumstàncies que en faciliten la maduració.

Els vins d'Alella són frescos, aromàtics, lleugers; en una paraula, alegres. Alella és un petit microcosmos del vi de Catalunya, on varietats forà-

nies conviuen amb varietats locals en perfecta harmonia. Aquesta convivència no sempre és fàcil en un món globalitzat, on em pregunto què cal fer perquè els nostres vins tinguin la promoció que es mereixen.

El primer, crec, és ser exigents amb la qualitat, començant per la manera de cuidar el cep i el raïm, sense obsessionar-nos amb la productivitat. Després, cal destinar esforços i diners a l'estudi de l'enologia. En tercer lloc, ens hem d'inocular una gran dosi d'autoestima per oferir als nostres convidats allò que ens és propi i que és fruit de la vinya i del treball dels homes. I per acabar, tinguem present que les empreses de màrqueting no fan vi, sinó que el bon vi el fan els qui pensen en els altres.

## Santi Santamaría

Cuiner de El Racó de Can Fabes (Sant Celoni)

## Llobarro a l'espatlla de L'ONA

### Ingredients:

Llobarro de 400 a 600 grams  
Sal  
Pebre  
Pebre vermell dolç  
Oli d'oliva  
3 Alls  
Vi blanc d'Alella

### Preparació:

Posem el llobarro net en una safata per anar al forn. (Temperatura del forn 200 graus).  
Hi posem una mica de sal i pebre i un raget d'oli d'oliva. El mantenim entre 5 i 7 minuts al forn. Passats aquest minuts el retirem per regar-lo amb vi blanc d'Alella, i el tornem a posar al forn uns 7 minuts més. Mentrestant, tallem 2 o 3 alls a làmines i els passem per oli bullent fins que quedin ben torradets. Tot seguit, retirem el llobarro del forn, hi afegim una mica de pebre vermell dolç i el

reguem amb l'oli i els alls. Es pot acompanyar amb patates bullides i pastanagues. És un plat que no té cap contraindicació i tothom el pot menjar.

Bon profit!

Cuiner: Driss

### RESTAURANT L'ONA

Carretera N-II, s/n  
Premià de Mar  
Tel.: 93 752 24 09

## Rap amb rossinyols i vi d'Alella

### Ingredients:

4 supremes de rap  
400 gr de rossinyols  
50 gr de ceba tendra  
2 grans d'all  
1 tomàquet ratllat  
4 ametlles i 4 avellanes  
4 llesques de pa fregit  
1 copa de vi marfil  
1 copa de dolç d'Alella  
1 polsím de farina  
½ litre d'aigua  
Sal, pebre i julivert

### Preparació:

Cal marcar el rap en una cassola de fang amb els dos grans d'all. Retireu el rap i reserveu-lo en un plat.  
A la mateixa cassola, s'hi ha d'afegir la ceba ratllada. Deixeu-lo sofregir lentament durant 15 minuts aproximadament, afegiu-hi el tomàquet i deixeu uns 15 minuts més. Posteriorment, cal afegir la farina,

els rossinyols i el vi, seguint aquest ordre.

Deixeu-ho 2 minuts, afegiu l'aigua i que redueixi a la meitat.

Per a la picada, ajunteu les avellanes i el pa fregit i ho piqueu fins que obtinguem una pasta.

Per acabar el plat posem el rap dins la cassola i el deixem bullir un minut. Hi afegim la picada i el julivert i ho deixem reposar tot un dia.

Reduïm el vi dolç a la meitat i muntem el plat amb un tall de rap amb salsa juntament amb un fil de vi dolç reduït i...

Bon profit!

### RESTAURANT EL PALLER

Torrent Malet, 10  
Premià de Mar  
Tel. 93 752 41 68

# Alella

Per saber com s'elaborava el vi d'Alella en època romana, res millor que apropar-vos fins a la Cella Vinària de Vallmora de Teià. Hi tindreu accés gratuït presentant aquest cupó amb el tiquet del menú que hagueu degustat en qualsevol dels restaurants participants en les Jornades gastronòmiques del raim i vi DO Alella dels municipis d'Alella, el Masnou o Teià.

Podeu visitar la Cella Vinària els diumenges 15, 22 o 29 de novembre de 10 a 14 h. c/ Ernest Lluch, 40 08329 Teià  
Més informació al 93 555 99 77 [www.turismecat.cat](http://www.turismecat.cat)  
GPS: N 41° 29.383' E 002° 18.694'



## Restaurant Can Jonc

Ctra. de Masnou a Granollers  
km. 4,100  
Tel. 93 555 20 68

**Aperitiu:** cullereta sorpresa del xef i tastavi de Marfil Rosat d'agulla Mayla

**Primer:** amanida tèbia de dos salmons i bolets amb vinagreta de raiim Sauvignon i copa de vi Marfil Blanc Clàssic

**Segon:** confit d'ànec amb vi negre Marfil i cruixent de ceba i copa de vi Marfil negre criaça

**Postres:** brownie amb gelat de xocolata i raim blanc i copa de cava Marfil b/n

Aigua, vi i cava DO Alella, Marfil Alella i cafè inclosos  
Preu: 40 € + 7% IVA  
Xef: Juan Álvarez Gebelin  
Dia de tancament: diumenge nit i dilluns. El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## Restaurant Celler Marfil

Rambla d'Àngel Guimerà, 62  
Tel. 93 540 46 61

**Primer:** amanida de tonyina macerada amb blanc Clàssic Marfil

**Segon:** botifarra esparracada amb mongetes del ganxet i bolets amb Marxant de vins

**Postres:** préssec de Calanda amb criaça Marfil

Aigua, vi DO Alella, d'Alella

Vinícola i cafè inclosos  
Preu (IVA inclòs): 35 €  
Xef: Enric Planas

Dia de tancament: diumenge nit i dilluns

El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## Restaurant La Vinya

Ctra. del Masnou a Granollers  
Km. 5,2  
Tel. 93 555 13 62

**Aperitiu:** torrada de foie amb gelatina de raim

**Primer:** amanida tèbia de fruita fresca amb formatge de cabra i pipes

**Segon:** entrecot de Girona a la brasa amb reducció de vi

**Postres:** gelat de llimona amb moscatell de la nostra vinya Aigua, vi blanc, negre o cava Roura DO Alella inclosos  
Preu (IVA inclòs): 35 €

Xef: Gregori Bernad  
Dia de tancament: dilluns  
El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## Restaurant Les Terrasses

Avinguda Sant Mateu, 5-9  
Tel. 93 540 78 57

**Aperitiu:** copa de cava Parxet  
**Primers a escollir:** foie poflé amb caramel de vi i torrada

de raim o risotto de ceps amb formatge blau i raim confitat  
**Segons a escollir:** tonyina amb melmelada de vi gratinat amb allioli o filet amb salsa de vi i fum de sarment

**Postres a escollir:** vinya Les Terrasses o assortiment de formatges

Aigua, vi DO Alella Marfil Clàssic pansa blanca o pansa blanca Marquès d'Alella, Syrah Alta Alella i Vi dolç de Mataró i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 45 €  
Xef: Brice Lacomme  
Dia de tancament: dimarts i diumenge nit  
El menú s'ofereix per sopar

## Restaurant Masia Can Sors

c/ Mediterrània, 25  
Tel. 93 555 61 54


**Aperitiu:** còctel de cava Parxet brut i coca d'escalivada al carbó amb herbes del Montseny

**Primer:** entremesos calents amb fruits de tardor (carxofa a la brasa, patata al caliu amb allioli i espàrrecs amb crosta de romesco)

**Segon:** cruixent de cabrit sense feina amb bolets de temporada i raim

**Postres:** soufflé gelat de taronja al gran Marnier





Aigua, vins DO Alella vi negre  
Roura 3 Ceps i cafè inclosos  
Preu (IVA inclòs): 33 €  
Xef: Marc Crivillers Mas  
Dia de tancament: diumenge  
nit i dilluns tot el dia. El menú  
s'ofereix per dinar i per sopar

### **Restaurant 1789**

Rambla d'Àngel Guimerà, 1  
Tel. 93 555 34 55

**Primer:** coca de ceps amb foie  
i raims caramelitzats

**Segon:** filet de vedella amb  
sala de garnatxa

**Postres:** sorbet de mojito  
de la casa

Aigua, vi DO Alella Marquès  
d'Alella i Ivori, cafè inclosos  
Preu (IVA inclòs): 42 €

Xef: Francisco Aguilar León  
Dia de tancament: dimecres  
i diumenge vespre  
El menú s'ofereix per dinar  
i per sopar

# Cabrils

El Museu Arxiu organitzarà una exposició, a la Biblioteca, del 7 al 28 de novembre, amb el títol "Les vinyes de Cabrils. 1900-1950". Horari exposició: feiners, de 16.00 a 20.30 h / dijous i dissabtes, de 10.00 a 13.00 h

## Restaurant AXOL

c/ Arboç, 6  
Tel. 93 753 86 45

**Aperitiu:** iogurt de raim chardonany amb parmesà i alfàbrega

**Primer:** salmó amb escabetx tebi de taronja i salsa de pansa blanca

**Segon:** espatlla de xai confitada amb patates a la frigola i perles de merlot

**Postres:** raim pansa blanca i garnatxa en la seva màxima expressió

Aigua, vi DO Alella una copa de Pervus Chardonnay i una copa d'Ivora negre inclosos  
Preu (IVA Inclòs): 30 €  
Xef: Albert Ortiz

## Restaurant Ca l'Estrany

Camí Coll de Port, 19  
Tel. 93 750 70 66

### Aperitiu de la casa

**Primer:** tàrtar de tonyina vermella d'Arenys marinat amb oli de sèsam i gelea de vi blanc d'Alella

**Segon:** calamar d'Arenys farcit amb les potes i carn picada amb reducció de vi negre d'Alella

**Postres:** a escollir  
Aigua, vi DO Alella Roura inclòs  
Preu (IVA Inclòs): 39,90 €  
Dies de tancament: dilluns tot el dia i diumenge nit

## La Pizzeria de l'Hort

R. Martinez Valls, 10  
Tel. 93 753 33 50

**Primer:** carpaccio de bacallà a la catalana

**Segon:** pizza d'Alella (raim, gorgonzola i nous)

**Postres:** tiramisú  
Aigua, vi DO Alella Marquès d'Alella  
Preu (IVA Inclòs): 30 €

Xef: Oriol Pijoan  
El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## SPLA

c/ Emília Carles, 18  
Tel. 93 753 19 06

**Copa de benvinguda:** copa cava Parxet Brut Nature

**Primer:** garoines farcides de crema de garoines i gambes al cava Parxet

**Segon:** entrecot de be desosat amb terrossos de fruita confitada

**Postres:** sopa de xocolata  
Aigua, vi DO Alella Cava Parxet o Merlot Rosat Roura DO Alella inclosos  
Preu (IVA Inclòs): 47,50 €  
Xef: Josep M<sup>a</sup> Pla  
Dia de tancament: Dimarts  
El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## Tempo de l'Hort

R. Martinez Valls, 8  
Tel. 93 750 86 71

Mínim 2 persones

**Aperitiu:** olives i arbequina

**Pica-pica:** musclos marinera, calamars a la romana, amanida temporada

**Segon:** paella de marisc

**Postre:** delícies de castanya gelada

Aigua, vi DO Alella Marquès d'Alella inclosos  
Preu (IVA Inclòs): 35 €  
Xef: Sergi Vilar  
El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## Restaurant Xeflis

Ctra. de Vilassar de Dalt, 15  
Tel. 93 750 81 95

**Primer:** amanida Sílvia

**Segon:** vedella amb rovellons

**Postres:** crepe de crema  
Aigua, vi DO Alella Marfil Alella (blanc/negre) i cafè inclosos  
Preu (IVA Inclòs): 35 €  
Xef: Josep i Maria Abril  
Dia de tancament: dimarts

# Montgat

## Casa Paco

Rambla del Turó, 12

Tel. 934 690 127

**Primer:** favetes amb ibèric amb reducció de vi DO Alella

**Segon:** filet de vedella al pebre verd

**Postres:** púding casolà

Aigua, vi DO Alella Marfil Alella i cafè inclosos

Preu (IVA inclòs): 20 €

Xef: Sara Fuente

Dia de tancament: dimecres

El menú s'ofereix per dinar

## El Asador de Montgat

Av. Jordana, s/n. Les Vilares, 4

Tel. 93 469 18 70

**Primer:** botifarró, picadillo, pochas, pebrots i xoriço amb reducció de vi DO Alella

**Segon a escollir:** laïcal Aranda o gonell Segòvia

**Postres:** llet fregida

Aigua, vi DO Alella Marfil Alella i cafè inclosos

Preu (IVA inclòs): 32,10 €

Dia de tancament: dimarts, dimecres i diumenges nit

El menú s'ofereix per dinar i per sopar excepte el cap de setmana

## El Celler Berenguer

Riera d'en Font, 1

Tel. 93 469 10 37

**Aperitiu:** foie fresc amb composta de poma àcida

**Primer:** milfulles de verdura amb làmina de formatge de cabra tebi amb romesco i olivada

**Segon:** turnedó de filet amb reducció de vi d'Alella

**Postres:** flam de mató amb extracte de taronja

Aigua, vi DO Alella i cafè

Preu (IVA Inclòs): 32 €

Xef: Federic

Dies de tancament: dilluns, dimarts, dimecres i dijous nit

El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## El Local

c/ Marina, 115

Tel. 93 469 23 18

**Primer:** amanida de salmó amb tomàquet i Burgos

**Segon:** llosa de carn amb raclet especial acompanyada amb copa de vi DO Alella

**Postres:** fondue de xocolata amb fruita natural

Aigua, vi DO Alella Marfil Alella i cafè inclosos

Preu (IVA inclòs): 31 €

Xef: Sylvia Vilà

Dia de tancament: dimarts

El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## El racó de Montgat

c/ Pau Alzina, 20

Tel. 93 469 31 07

**Aperitiu:** croquetes casolanes

**Primer:** amanida de la casa

**Segon:** paella de marisc (acompanyada amb una copa de vi DO Alella)

**Postres:** púding de rom i panses

Aigua i vi DO Alella Marfil Alella i cafè inclosos

Preu (IVA inclòs): 19,50 €

Xefs: Gerard Dalmau i Paco

Peñaranda

Dies de tancament: dilluns tot el dia i dimarts, dimecres i diumenge nit

El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## Fonda Marina

Camí Ral, 150

Tel. 934 692 506

**Primer:** amanida de bolets de temporada amb reducció de vi dolç d'Alella

**Segon:** arròs caldós dels pescadors de Montgat

**Postres:** sopa de xocolata blanca i pa de pessic de xocolata negra i ametlles

Aigua, vi DO Alella Marquès d'Alella Clàssic i cafè inclosos

Preu (IVA Inclòs): 35 €

Xef: Jordi Fores

Dia de tancament: diumenge

El menú s'ofereix per dinar i per sopar excepte el cap de setmana

## Granja Les Palmeres

c/ Marina, 57

Tel. 934 690 557

**Primer:** paella

**Segon:** espatlla de xai al forn amb reducció de vi DO Alella

**Postres:** flam

Aigua i vi DO Alella inclòs

Preu (IVA Inclòs): 8,50 €

Xef: Rosa Domínguez

El menú s'ofereix per dinar

## Restaurant Marina

Plaça Mallorquines, 6

Tel. 93 469 28 84

**Primer:** paella

**Segon:** daurada a la espaldà amb vi DO Alella

**Postres:** tarta anglesa amb xocolata calenta

Aigua i vi DO Alella inclòs

Preu (IVA Inclòs): 10,50 €

Xef: Joaquin Corro Morales

Dia de tancament: diumenge

El menú s'ofereix per dinar excepte cap de setmana



# El Masnou

Per saber com s'elaborava el vi d'Alella en època romana, res millor que apropar-vos fins a la Cella Vinària de Vallmora de Teià. Hi tindreu accés gratuït presentant aquest cupó amb el tiquet del menú que haguen degustat en qualsevol dels restaurants participants en les Jornades gastronòmiques del raim i vi DO Alella dels municipis d'Alella, el Masnou o Teià.

Podeu visitar la Cella Vinària els dimecres 15, 22 o 29 de novembre de 10 a 14 h.  
c/ Ernest Lluch, 40  
08329 Teià  
Més informació al 93 555 99 77  
www.turismecat.cat  
GPS: N 41° 29.383' E 002° 18.694'



## DIUMENGE, 29 DE NOVEMBRE:

### XI Trobada de plaques de cava del Masnou

Al carrer de Pere Grau de 10 a 14 h.

### Visita a la casa del Marquès i jardins del parc del llac

A les 11 h (incripcions gratuïtes)

## DIES: 17, 19 I 24 DE NOVEMBRE:

### Curs d'iniciació al tast de vins:

(vespres) Preu: 50 €

Per a més informació:  
Ajuntament del Masnou  
Unitat de Promoció Econòmica  
Tel. 93 540 62 00

### Can Felipe

c/ Prat de la Riba, 64  
Tel. 629 567 499

### Copa de cava

**Primer:** amanida tèbia amb rulo de cabra i raim d'Alella

**Segon:** filet de bou amb reducció de chardonnay negre d'Alella

**Postres:** xarrup marc de cava Aigua i vi DO Alella  
Preu (IVA inclòs): 35 €

Xef: Antoine  
El menú s'ofereix per sopar

### El Salero del Port

Port Esportiu 85-86  
Tel. 93 540 51 54

**Primers a escollir:** amanida de formatge brie amb vinagreta de mostassa, croquetes casolanes de bullit, bunyols de llagostins

**Segons a escollir:** bacallà fresc amb salsa txacolí, montadito de rellem amb allets i xerès, pa amb tomàquet

**Postres:** pastís de formatge fresc amb coulis de gerds Aigua, cervesa, copa de cava o vi DO Alella blanc Marquès d'Alella

Preu (IVA inclòs) 21,40 €  
Xef: Miguel Floria  
Dia de tancament: dimecres nit  
El menú s'ofereix de dilluns a dijous per dinar i al sopar.  
Divendres per dinar i diumenge per sopar

### El Restaurant-Club Nàutic

Pg. Marítim, s/n  
Tel. 93 555 29 09

**Aperitiu:** piruleta de llagostí marinat

**Primer:** amanida de raim amb nous i encenalls de pernil ibèric  
**Segon:** costelles de cabrit a la milanesa

**Postres:** tiramisú amb raim al moscatell  
Aigua i vi DO Alella blanc Mar-

quès d'Alella Clàssic  
Preu (IVA inclòs) 24,95 €  
Xef: Ghani

Dia de tancament: dilluns i diumenge nit  
El menú s'ofereix per dinar i per sopar

### Enrico

Port esportiu, s/n  
Tel. 93 555 30 62

**Primer:** trilogia de fulles amb fruits secs, raïm i vinagreta de tomàquet confitat

**Segon:** centre de filet ibèric amb vi d'Alella i raim caramel·litzat

**Postres:** semifred de formatge Idiàzabal amb vi dolç Aigua i copa de vi DO Alella Marquès d'Alella  
Preu (IVA inclòs): 30 €

Xef: Marc Avellaneda  
Tancament: dilluns, dimarts, dimecres, dijous i diumenge a la nit  
El menú s'ofereix per dinar i per sopar

### La Ferreria

c/ Buenos Aires, 22  
Tel. 93 555 85 99

### Copa de benvinguda

**Primer:** amanida de tardor amb raïm



**Segon:** cua de bou estofat amb vi negre

**Postre:** assortiment de formatges amb comifitura

Preu: 28 €

Xef: Anna Fuster

Dies de tancament: dilluns i dimarts

El menú s'ofereix de dimecres a diumenge al dinar i sopar

### La Santa

Port esportiu, 74-75

Tel. 93 555 77 03

#### Aperitiu especial

**Primers a escollir:** amanida de formatge de cabra caramel·litzat amb panses, pinyons, nous i vinagreta de mel o terrina de foie semicuit amb gelea de moscatell i torradetes o pasta farcida de carxofa amb salsa de ceps i foie

**Segons a escollir:** bacallà amb fons de patata gratinat amb alloli de codony o broqueta de rap i llagostins o arròs salvatge amb verduretes i salsa de sèsam torrat o magret d'ànec a la graella amb reducció de moscatell i poma amb dues textures

**Postres a escollir:** brownie de xocolata i nous amb gelat de bescurt o assortiment de formatges amb panses, nous i

raim de dos colors o sorbet de llimona amb fruites

Aigua mineral, vi DO Alella blanc xarel·lo Roura i negre cupatge Roura i cafè inclosos

Preu (IVA inclòs): 36 €  
El menú s'ofereix per dinar i per sopar

### La Tana del Lupo

Port esportiu, 70-71

Tel. 93 555 20 11

**Aperitiu:** gaspatxo d'all blanc amb raim

**Primer:** musclos al vi blanc d'Alella

**Segon:** civet de porc senglar amb puré de castanyes al perfum de vi marfil Alella

**Postres:** maduixes trencades amb moscatell i gelat de mandarina

Aigua, vi DO Alella i cafè inclosos

Preu (IVA Inclòs): 38 €

Xef: Juan Carlos

El menú s'ofereix per dinar de

dilluns a divendres

### Pantaibèric

c/ Itàlia 30

Tel. 93 555 48 95

**Aperitiu:** copa de Cava Parxet i croquetes de pernil

**Primer:** amanida amb formatge de cabra i foie fos amb panses i nous

**Segon:** picantons al raim amb fina crema de porros i xampinyons

**Postre:** mousse de formatge al perfum del raim

Aigua i vi DO Alella inclosos

Preu (IVA inclòs): 25 €

Xef: Cynthia Lamberto

Dia de tancament: diumenge

El menú s'ofereix de dilluns a divendres per dinar i per sopar i dissabte nit

### Restaurant Orfila

c/ Roger de Flor, 43

Tel. 93 555 01 88

**Primer:** amanida de patata confitada, raim i sardines en sashimi (vinagreta de cabernet sauvignon)

**Segon:** rosbif de bou amb reducció de merlot

**Postres:** pastís de formatge amb lacat de caramel i raim

Aigua, vi DO Alella Blanc Roura Xarel·lo 2008 o vi negre Coupatge Roura 2005 i cafè inclosos

Preu (IVA inclòs): 28,89 €

Xef: Xavier Orfila Estrada

Dia de tancament: diumenge

El menú s'ofereix per dinar i per sopar

### Moll Oest

Port Esportiu, local 66

Tel. 93 540 29 11

**Primer:** amanida d'escarola

blanca amb magrana, raim i vinagreta de mel

**Segon:** suprema de lluç palan-gre amb salsa cremosa de vi Roura sauvignon blanc.

**Postres:** sorbet de raim amb galeta d'ametlles

Aigua, refresc o vi blanc Roura DO Alella i cafès inclosos

Preu (IVA inclòs): 32 €

Xef: David Sabaté

Dies de tancament: dilluns,

dimarts, dimecres i diumenge a la nit

El menú s'ofereix per dinar excepte diumenge

### Xarcuteria Restaurant Coloma

Port Esportiu, 17-19

Tel. 93 555 51 02

**Primer:** amanida d'escarola blanca amb magrana, raim i vinagreta de mel

**Segon:** suprema de lluç palan-gre amb salsa cremosa de vi Roura sauvignon blanc

**Postres:** sorbet de raim amb galeta d'ametlles

Aigua, refresc o vi blanc Roura DO Alella i cafès inclosos

Preu (IVA inclòs): 32 €

Xef: Juan Manuel Cárdenas

El menú s'ofereix per dinar i per sopar excepte diumenge

# Montornès del Vallès

L'Ajuntament de Montornès del Vallès col·labora amb les V Jornades gastronòmiques del vi i raïm de la DO d'Alella amb el suport als restaurants de la localitat que oferiran aquests dies un menú confeccionat amb vi o raïm de la DO d'Alella. Com a complement a l'oferta local, l'Ajuntament de Montornès del Vallès ha organitzat una activitat consistent en la visita guiada que s'oferirà a totes les persones que, entre els dies 13 i 29 de novembre, demanin els menús especials per a l'ocasió als restaurants que s'han adherit a les Jornades. Aquesta visita ha estat organitzada per al dia **21 de novembre** i els participants recorreran algunes de les vinyes més representatives de la localitat, ubicades al Parc de la Serralada Litoral. Les persones que demanin el menú de promoció seran obsequiades amb un petit regal consistent amb un recull de llibrets i fulls de Montornès del Vallès.

## Casablanca

Avinguda Barcelona, 37  
Tel. 93 568 80 34

**Aperitiu:** aperitiu de la casa

**Primer:** crema de marisc al Calvados

**Segon:** cua de rap amb cloïsses

**Postres:** pastís brownie de xocolata

Aigua i vi DO Alella Marfil d'Alella inclosos

Preu (IVA inclòs): 30 €

Xef: Josué Luque Montero

Dia de tancament: dilluns

El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## Nomar

c/ Estrella, 31  
Tel. 93 568 36 22

**Copa de benvinguda:** copa de cava d'Alella

**Primer a escollir:** arròs caldós con llamàntol o amanida tèbia amb cossos de llamàntol coberts amb salsa tàrtara

**Segon a escollir:** turnedó amb salsa de tòfones i bolets o peus de porc farcits de Jabugo o supremetes de bacallà amb jaç d'allis tendres i cobert de melmelada de pebrots

**Postres:** canutets de codony farcits de formatge Idiàzabal Aigua, vi DO Alella Marfil d'Alella o Roura Coupage 2005 i

café inclòs

Preu (IVA Inclòs): 30 €

Xef: Ramon González

El menú s'ofereix per dinar

## Restaurant Lucerón

c/ Palau d'Ametlla, 18  
Tel. 93 568 16 10

**Primer:** amanida de raïm amb formatge

**Segon:** presa ibèrica amb fruits vermells

**Postres:** semifred de Xixona i xocolata amb crema cremada Aigua i vi DO Alella inclòs.

Preu (IVA inclòs): 26.50 €,

mínim 2 pers. 1 pers. 28.50 €

Xef: Yolanda Lucerón Manglano

El menú s'ofereix per dinar

## El Plaer de les Vinyes

c/ Major, 66  
Tel. 93 579 90 25

**Aperitiu:** copa de cava Privat DO Alella (celler Alta Alella)

**Primers a escollir:** amanida tèbia de formatge de cabra amb bolets de tardor o carpaccio de bou amb pomesà

**Segons a escollir:** mil fulls de presa ibèrica, foie, pernil ibèric amb reducció de vi dolç o bacallà amb tomàquet perfumat amb alfàbrega i gratinat amb alloli

**Postres a escollir:** coulant de xocolata amb gelat de tiramisú o gelat de festuc Aigua, vi blanc DO Alella Parvus Chardonnay (primers plats), vi negre DO Alella Parvus Shyra (segons plats), café inclosos Xef: José Vázquez Beltrol Dies de tancament: diumenges i dilluns El menú s'ofereix per sopar



# Premià de Mar

## Restaurant l'Ona

Carretera N-II, s/n

Tel. 93 752 24 09

**Aperitiu:** musclos tramuntana i copa de cava d'Alella

**Primers a escollir:** amanida de l'Ona o sopa de pescadors

**Segons a escollir:** arròs caldós de llamàntol (mínim 2 persones), o ½ graellada de peix o llobarro a l'espatlla amb vi DO Alella

**Postres a escollir:** sorbet l'Ona o coca del Maresme Aigua i vi DO Alella Marqués d'Alella sec 2008 inclosos Preu (IVA no inclòs): 37 €

Xef: Dris

Dia de tancament: dilluns

El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## Restaurant El Paller

Torrent Malet, 10

Tel. 93 752 41 68

**Primer:** cistell de bacallà amb raim i escalivada

**Segon:** civet de senglar amb raim, ceps i dolç

**Postres:** coca de raim

Aigua, vi DO Alella Parvus Sirà

Privat i cafè inclosos

Preu (IVA inclòs): 45 €

Xef: Emília Lloveras

Dia de tancament: dimecres

El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## Restaurant del Club de Tennis de Premià – Nou Set

Torrent Castells s/n

**Primer:** amanida de formatge amb raim i vinagreta dolça

**Segon:** mil fulles de pollastre amb verdures i raim

**Postres:** postres de l'Edu Aigua, vi DO Alella –Ona- i cafè inclosos

Preu (IVA inclòs): 17 €

Xef: Eduard Bellés

El menú s'ofereix per dinar

## Restaurant El Rebost

Carretera de Vilassar, 143 –

cantonada Camí del Mig, 128

Tel. 93 752 3893

**Aperitiu:** aperitiu de la casa

**Primer:** creps de bolets amb salsa de foie

**Segon a escollir:** turnedó de salmó al Cabernet d'Alella, cuixa d'ànec amb milfulls de patata i salsa de gerds

**Postres:** tiramisú a la nostra manera amb gelat de cafè

Aigua, vi DO Alella –Marquès

d'Alella Clàssic i cafè inclosos

Preu (IVA inclòs): 25 €

Xef: Manuel Camacho i M.

Teresa Vente

Dies de tancament: dilluns nit i dimarts

El menú s'ofereix per dinar i per sopar



# Teià

Per saber com s'elaborava el vi d'Alella en època romana, res millor que apropar-vos fins a la Cella Vinària de Vallmora de Teià. Hi tindreu accés gratuït presentant aquest cupó amb el tiquet del menú que haguedu degustat en qualsevol dels restaurants participants en les Jornades gastronòmiques del raim i vi DO Alella dels municipis d'Alella, el Masnou o Teià.

Podeu visitar la Cella Vinària els diumenges 15, 22 o 29 de novembre de 10 a 14 h. c/ Ernest Lluch, 40 08329 Teià  
Més informació al 93 555 99 77  
www.turismecat.cat  
GPS: N 41° 29.383' E 002° 18.694'



## Can Padellàs

Disseminat, 1  
Tel. 93 540 05 44

**Aperitiu:** minicroquetes de pernil d'aglà

**Primer a escollir:** risotto de confit d'ànec amb ceps i panses o amanida de cruixents (de pernil i formatge) amb figues, panses i reducció de vi dolç

**Segon a escollir:** lluç amb salsa de vi xarel·lo DO Alella amb cloïsses o costella de vedella amb mel

Aigua, vi DO Alella Marquès d'Alella, cafè o infusió inclosos  
Preu (IVA inclòs): 28,50 €  
Xef: David García Rodríguez  
Dia de tancament: dilluns  
El menú s'ofereix per dinar i sopar amb prèvia reserva. Mínim 2 persones

## Bar Restaurant Enric

Passeig de la Riera, 86  
Tel. 93 540 06 01

**Aperitiu:** dàtils amb bacó arrebossats

**Primer:** arròs de llamàntol, regat amb vi blanc clàssic d'Alella amb cloïsses i ceps

**Segon:** vedella a la crema de xampinyons

**Postres:** profiterols amb xocolata calenta

Aigua, vi DO Alella Marfil d'Alella Clàssic, Marfil d'Alella negre sec, Cava Brut Nature Alella Marfil, cafè inclosos  
Preu (IVA inclòs): 40 €  
Xef: Carmen Villena Sabates  
Dia de tancament: dimecres  
El menú s'ofereix per dinar caps de setmana i per sopar divendres i dissabte

## Casa Paco

Passeig de la Riera, 105  
Tel. 93 555 53 30

**Aperitiu:** seitons amb vinagre

**Primer a escollir:** sortit ibèric o callos

**Segon a escollir:** galtes de forn o sípia a la planxa amb patates al caliu

**Postres:** macedònia de fruits  
Aigua, vi DO Alella Marfil Alella  
Preu (IVA inclòs): 35 €  
Xef: Rosa Ma. Manchón

Dia de tancament: diumenge  
El menú s'ofereix per dinar i per sopar els caps de setmana

## L'Antigó

Plaça Sant Jaume, 5 – 6  
Tel. 93 540 04 23

**Primer:** amanida de foie i tomàquet estofat amb reducció de vi dolç d'Alella

**Segon:** llenguado farcit de salmó marinat amb trufa negra i salsa de ceps

**Postres:** sopa de coco amb làmines de xocolata negra i prunes a l'Armanyac  
Aigua i vi DO Marquès d'Alella Clàssic inclosos  
Preu (IVA inclòs): 33 €

Xef: Rosa Abad Rumí  
Dies de tancament: diumenge nit i dilluns. El menú s'ofereix per dinar i sopar



# Tiana

## Lucullus

c/ Ramon Llull, 12  
Tel. 93 540 08 09

**Primer:** arròs caldós de ceps i gambes

**Segon:** tall de corbina salvatge amb verdura i patata

**Postres:** mil fulls de mango amb sorbet de festucs

Aigua, vi DO Alella Roura, cafè o infusió inclosos

Preu (IVA inclòs): 18 €

Xef: Armando Autieri

El menú s'ofereix per dinar

## Restaurant Taverna

### La Bona Estrella

Passeig de la Riera, 142  
Tel. 93 540 06 01

**Primer:** amanida de tardor

**Segon a escollir:** civet de cérvol o senglar

**Postres:** postre de la casa

Aigua, vi DO Alella Roure i cafè o infusió inclosos

Preu (IVA inclòs): 22,50 €

Xef: Paula Estany

Dies de tancament: diumenge nit i dilluns

El menú s'ofereix per dinar

diumenge i sopar

## Casino de Tiana

c/ Edith Llaurador, 4-18  
Tel. 93 395 49 02

**Aperitiu:** copa de cava Parxet acompanyada de tartaleta de seitó amb pebrot escalivat

**Primer:** púding de marisc amb salsa romesco

**Segon:** morro de bacallà amb samfaina

**Postre:** llàgrimes de torró banyat amb xocolata

Vi negre o blanc Parbus i cafè inclosos

Preu (IVA Inclòs): 42 €

Xef: Remedios Ruiz

El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## Mas Blanc

Camí dalt d'Alella, 15  
Tel. 93 395 38 12

**Primer:** risotto amb bolets de temporada

**Segon:** medallons de vedella amb raim al forn

**Postres:** tatin de poma, plàtan i raim amb gelat

Aigua i vi DO Alella Foranell Pansa Blanca

Preu (IVA inclòs): 36 €

## Restaurant l'Olivet

c/ Anselm Clavé, 10  
Tel. 93 395 18 07

**Aperitiu:** copa Parxet Titiana

**Primer:** amanida tèbia de formatge de cabra i raim d'Alella

**Segon:** bacallà confitat a la salsa de cava i raim

**Postre:** pastís de peres amb xocolata

Vi DO Alella Marquès d'Alella clàssic i cafè inclosos

Preu (IVA inclòs): 25 €

Xef: Climent Paredes i Llorca

El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## Restaurant Les Terrasses

### de Sant Roma

Ctra. B-500 km. 4  
Tel. 93 395 14 02

**Primer:** escalivada a la llenya amb anxoves, cava DO Alella Parxet BN

**Segon:** costelles i mitjanes de xai a la brasa, vi DO Alella negre Alt Alella Parvus

**Postre:** crema a l'aroma de cafè Cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 30 €

El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## Restaurant L'avi Mingo

c/ Lola Anglada, 28  
Tel. 93 395 22 06

**Copa de benvinguda** DO Alella Parxet Brut Nature

**Primer:** xató a l'estil de Vilanova

**Segon:** suquet de bacallà amb mongetes del ganxet i vi DO d'Alella

**Postres:** maduixetes o maduixots del Maresme amb vi Marquès d'Alella o Moscatell

Vi: Foranell Picapoll. Cafè inclosos

Preu (IVA inclòs): 35 €

Xef: Paquita del Olmo

El menú s'ofereix per dinar



# Vilanova del Vallès

## Can Palau

Ctra. de Masnou a Granollers, Km. 10

Tel. 93 845 61 45 – 93 845 61 51

**Primer:** amanida de ceps confitats

**Segons:** jarret de xai amb raim d'Alella

**Postres:** a escollir entre la nostra carta de postres artesans Aigua, vi DO Alella Marquès d'Alella i cafè inclosos  
Preu (IVA inclòs): 42 €  
Xef: Jordi Ampurdanés Puig  
Dies de tancament: no tanquem al migdia. Al vespre obrim els divendres i els dissabtes  
El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## Restaurant La Vaqueria

Plaça Paisos Catalans, 37-41  
Tel. 93 845 60 07

### Aperitiu a escollir:

delicatessen del xef, vermut, copa Parxet

**Primer:** caldereta de llamàntol amb Alella Marfil

**Segon:** garrí a la segoviana amb Marquès d'Alella negre

**Postres:** sorbet de llimona

Aigua, vi DO Alella cava Parxet, Alella Marfil blanc i Marquès d'Alella negre i cafè inclosos  
Preu (IVA Inclòs): 45 € (mínim 2 persones)

Xef: Graciano Silva

Dies de tancament: dilluns vespre i dimarts

## Rest. Trànsit - Hotel Augusta

Via Augusta, s/n - Sortida 13 Autopista A-7

Tel. 93 845 60 54

El menú està compost per 4 plats (mitges racions) i unes postres

**Primers a escollir:** amanida de formatge de cabra amb vinagreta de fruits vermells o canelons de bolets i botifarra del perol amb salsa de ceps

**Segons a escollir:** tonyina fresca a la graella amb melmelada de tomàquet i olivada o magret d'ànec amb salsa de porto

**Postres:** coulant de xocolata blanc amb crema de iogurt Aigua i vi DO Alella vi blanc Marquès d'Alella Clàssic (pansa blanca), vi Marfil negre criança (cabernet sauvignon, garnatxa tinta, merlot sirà) i cafè inclosos  
Preu (IVA inclòs): 35 €

Xef: Antonio Sánchez Castillo

El menú s'ofereix per dinar i per sopar

## Mas de Sant Lleí

Ctra. de Granollers al Masnou, Km 10.5, Camí de Casa Alta s/n  
Tel. 93 845 88 22

**Copa de cava** Parxet Brut Nature en gel de gerds

**Aperitiu:** bombó de foie amb crocant de festucs i arrop de dolç de Mataró DO Alella

**Primer:** llobarro de la costa i cabdells de Can Estela amb una donostiarra amb Marquès d'Alella

**Segon:** llata de vedella cuinada amb vi negre Partús, bolets del Maresme i xips de ceba

**Postres:** sopeta de llima amb brownie, gelat de menta i escuma d'Alella Marfil

Aigua, vi DO Alella blanc Lantius, negre Orbus, cava Parxet i cafè inclosos  
Preu (IVA inclòs): 125 €

Xef: Daniel Boguñà

Dia de tancament: dilluns

El menú s'ofereix per dinar i per sopar



# Vilassar de Dalt

Entrada i visita guiada gratuïta als forns romans de Vilassar de Dalt

Dies: 15, 21, 22, 28 o 29 de novembre

Horari: d'11.30 a 13.30 h

Informació i reserves de grups: 93 753 93 06 o

tanitdifusio@tanitdifusio.cat

Adreça: Camí de Mataró S/N

Localització GPS:

N 41° 30.962' E 002° 22.085'



## Restaurant 9manelic

c/ Rafael Riera Prats

Tel. 629 38 59 93

**Primers a escollir:** amanida tèbia de bolets formatge Camembert calent amb ametlles, espàrrecs silvestres amb romesco, patates d'Olot

**Segons a escollir:** mitjana de vedella, calamarsets a la planxa amb all i julivert o olivada, pop a la gallega, fideuà, botifarra flamejada amb vi d'Alella, peus de porc desossats a la planxa amb sal i pebre, paella, arròs negre

**Postres a escollir:** flam amb nata o pastís de xocolata Pa, vi, aigua i gasosa  
Preu: 20 €

## El Racó de Can Feliu

c/ Àngel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

**Primer a escollir:** amanida de formatge fresc i raïm amb reducció de vi negre, risotto al cava amb encenalls de parmesà o musclos i cloïsses al vi blanc

**Segon a escollir:** pollastre fregit de carn, prunes i dàtils amb salseta de raïm, lluç a la planxa amb milfulles de patates violeta i ceba al vi d'Alella o cuixetes de guatlla amb raïm caramel·litzat

## Postre: pastís o gelat

Aigua i vi DO Alella Marfil Alella inclosos

Preu (IVA inclòs): 20 €

El menú s'ofereix a les nits i caps de setmana

## Restaurant Les Sedes

Riera de Targa, 27

Tel. 93 753 12 63

**Primers a escollir:** amanida amb raïm i rocafort o carpaccio de vedella amb parmesà o pèsols ofegats a l'estil de Llanerers

**Segons a escollir:** galtes de vedella amb vi d'Alella i xocolata o graellada de carn o bacallà gratinat amb mussolina d'allioli

**Postres a escollir:** crema o mel i mató o xarrup de llimona Pa, vi, aigua  
Preu: 20 €





## Organitza:



**AJUNTAMENT  
D'ALELLA**  
Tel.: 93 555 23 39



**Ajuntament de  
Montornès del Vallès**  
Tel.: 93 572 11 70



**Ajuntament  
Vilanova del Vallès**  
Tel.: 93 845 92 77



**Ajuntament  
de Cabriels**  
Tel.: 93 753 96 60



**Ajuntament de  
Premià de Mar**  
Tel.: 93 752 91 90



**Ajuntament de  
Vilassar de Dalt**  
Tel.: 93 753 98 00



**Ajuntament  
de Montgat**  
Tel.: 93 469 49 00



**Ajuntament  
de Teià**  
Tel.: 93 555 56 99



**Ajuntament  
del Masnou**  
Tel.: 93 540 62 00



**Ajuntament  
del Tiana**  
Tel.: 93 395 50 11

## Amb el suport de:



**Àrea de Desenvolupament Econòmic**  
Delegació de Turisme



**Informació i menús a [www.costadebaronamaresme.cat](http://www.costadebaronamaresme.cat) i [www.turismevalles.net](http://www.turismevalles.net)**

Els Consorcis no es responsabilitzen dels canvis de programació de darrera hora, ni de l'anul·lació d'esdeveniments.