



## Recomanacions DOA

### **Celler Marfil**

Xef: Jordi Begueria

Rambla Àngel Guimerà, 62

Tel. 935 404 661

Copa de cava Marfil Brut Nature

♥ **Mayla 2009 Alella Vinícola**

Amanida de pop amb tomàquet  
confitat i vinagreta

♥ **Marfil Clàssic 2010 Alella Vinícola**

Confit d'ànec amb raïm i reducció  
de **Marfil Molt Dolç (Alella Vinícola)**

♥ **Marfil Violeta Alella Vinícola**

Sopa de pinya amb sorbet de  
mandarina i menta

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 32 €*

*Dies de tancament: Diumenge a la nit i  
dilluns*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Masia la Vinya**

Xef: Josep Yarey

Crta. de Masnou a Granollers, km 5,2

Tel. 935 551 362

#### ♥ **Sauvignon blanc 2009 Roura**

Torrada de foie amb gelea de raïm

Gambes amb cava

Entrecot de vedella a la brasa  
amb **3 ceps (Roura)**

Gelat de llimona amb gelatina de moscatell

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 35 €*

*Obert cada dia*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Restaurant 1789**

Xef: Beniamino Manuel Campolo

Rambla Àngel Guimerà, 1

Tel. 935 553 455

#### ♥ **Pansa blanca 2009 Marqués de Alella**

Encenalls de foie gras amb maduixes i gelatina de vi **Marfil Molt Dolç (Alella Vinícola)**

#### ♥ **Parvus Syrah 2007 Alta Alella**

Carré de xai gratinat amb reducció de vi **Parvus Syrah (Alta Alella)**

#### ♥ **Marfil Violeta Alella Vinícola**

Peres macerades amb canyella

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 45 €*

*Dies de tancament: Dimecres i les nits de dimarts i diumenge*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Masia Can Sors**

Xef: Marc Crivillers

C. Mediterrània, 25

Tel. 935 556 154

#### ♥ **Pansa blanca 2010 Alta Alella**

Cabdell amb anxova i xicoira salvatge

#### ♥ **3 Ceps criança 2007 Roura**

Carpaccio calent de pinya i formatge de cabra

Xai al forn amb sofregit català i patates a daus

Sorbet de mango i romaní

Vins DOA i aigua inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 33 €*

*Dies de tancament: Diumenge a la nit i dilluns*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Les Terrasses**

Xef: Brice Lacoume

Avgda. Sant Mateu, 5-9

Tel. 935 407 857

Copa de cava Brut Parxet

#### ♥ **Foranell pansa blanca**

2008 Quim Batlle

Risotto cremós amb ceps,  
gorgonzola i escalunyes amb vi **Dolç  
Mataró (Alta Alella)**

Bacallà confitat amb raïm  
caramel·litzat i salsa suau de tòfona

#### ♥ **Dolç Mataró Alta Alella**

Vinya les Terrasses (mousse de raïm  
i xocolata blanca)

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 45 €*

*Dies de tancament: Diumenge nit i dimarts*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Cuinalella**

Xef: Àngel Rodríguez

Rambla Àngel Guimerà, 16

Tel. 935 409 422

♥ **Merlot rosat 2010 Roura**

Llagostí escabellat amb crema de cacauet

♥ **Pansa blanca 2010 Alta Alella**

Coca de sardines amb melmelada de tomàquet i crema balsàmica de llimona

♥ **Foranell picapoll 2009 Quim Batlle**

Llenguado farcit d'espàrrecs acompanyat de salmorejo i pols de pernil

♥ **Iaia Rosa Serralada de Marina - Altrabanda**

Pastís de fondant amb bola de iogurt grec amb xocolata cruixent

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 36 € (prèvia reserva)*

*Obert cada dia*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Ca l'Estrany**

Xef: Joan López

Camí Coll de Port, 19

Tel. 937 507 066

Aperitius de Ca l'Estrany

#### ♥ **Xarel·lo 2009 Roura**

Pèsols de Llavaneres ofegats amb botifarra d'Hostalric i cansalada ibèrica

#### ♥ **3 Ceps 2008 Roura**

Bistec tàrtar de filet de bou amb torradetes i mantega

Postres de Ca l'Estrany

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 30 €*

*Dia de tancament: Dilluns*



**Consorci·DO Alella**



# Recomanacions DOA

## **Sal i Pebre**

Xef: Elies Mas

Passatge Horts Sta. Creu, 8

Tel. 937 538 090

### ♥ **Marqués de Alella 2009**

Cruixent de llagostins

Carpaccio de carxofa amb oli  
de foie i parmesà

Bacallà amb mel i ceba confitada

Tiramisú

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 35 €*

*Dies de tancament: Diumenge nit i dilluns*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Spla**

Xef: Josep M. Pla

C. Emília Carles, 18

Tel. 937 531 906

Copa de cava Parxet Brut Nature

Garoines amb cava Parxet

#### ♥ **Marfil Clàssic 2010 Alella Vinícola**

Foie gras amb gelatina de **Marfil Clàssic (Alella Vinícola)**

#### ♥ **Xarel·lo 2010 Roura**

Bacallà amb perfum de **Xarel·lo (Roura)**

Castellruf vi de Taronja Altrabanda

Pinya amb espècies i Castellruf vi de taronja (Altrabanda)

Vins DOA i aigua inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 39,40 €*

*Dia de tancament: Dimarts*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Xeflis**

Xef: Josep Abril

Ctra. de Vilassar de Dalt, 15

Tel. 937 508 195

### **♥ El Masnoví Marqués de Alella**

Cloïsses amb crema del  
**Marqués de Alella**

Pollastre amb escamarlans i **Marfil  
Crianza (Alella Vinícola)**

Maduixots del Maresme amb cava  
Parxet Cuvée Dessert

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 30 €*

*Dia de tancament: Dimarts*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **El Timonel**

Xef: Jordi Peña

Port Esportiu, 29-30

Tel. 935 401 987

#### **♥ Marqués de Alella 2010**

Carpaccio de carxofes amb romesco i  
grana de Parma

Gambes i escamarlans saltats amb  
all i julivert

Mousse de torró

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 25 €*

*Obert cada dia*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Restaurant Orfila**

Xef: Xavier Orfila

C. Roger de Flor, 43

Tel. 935 550 188

#### ♥ **Pansa blanca 2010 Alta Alella**

Broqueta de sardina marinada amb mascarpone i passió

Ostres amb granissat d'oli d'oliva i brots

#### ♥ **3 Ceps criança 2008 Roura**

Galta de vedella lacada amb Parmentier de carabassa escalivada

Escuma de crema amb carquinyolis casolans

Vins DOA i aigua inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 36 €*

*Dies de tancament: Dimecres nit i diumenge*



**Consorci · DO Alella**



# Recomanacions DOA

## **Tresmacarrons**

Xef: Miquel Aldana

Avgda. Maresme, 21

Tel. 935 409 266

### ♥ **Marqués de Alella 2009**

Amanida de carxofes i pernil de gla

Crema de pèsols amb calamar

Lluç amb patates avinagrades

Garrí amb poma i escalunyes

Mandarina en textures

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 45 €*

*Dies de tancament: Dilluns i les nits de  
dimecres i diumenge*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **El Restaurant-Club Nàutic**

Xef: Dani

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

#### ♥ **Marqués de Alella 2009**

Bunyols de brandada de bacallà

Amanida de cruixents de bacó,  
formatge camembert i panses

Confit d'ànec amb salsa de fruites  
vermelles

Gelat de iogurt amb carpaccio de pinya  
amb moscatell

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 24,95 €*

*Dies de tancament: Les nits de diumenge,  
dilluns i dimarts*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **La Santa**

Xef: Emilia Martínez

Port Esportiu, 74-75

Tel. 935 557 703

Aperitiu especial de la casa

#### ♥ **Xarel·lo 2009 Roura**

Risotto de ceps amb encenalls de parmesano regiano

#### ♥ **Coupage 2008 Roura**

Magret d'ànec a la graella amb reducció de vi **Dolç Mataró (Alta Alella)** i poma amb dues textures

Combinat de postres de xocolata amb gelat de vainilla de Madagascar

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 36 €*

*Dies de tancament: Dilluns i dimarts*



**Consorci·DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **El Salero del Port**

Xef: Miguel Floria

Port Esportiu, 85-86

Tel. 935 405 154

#### ♥ **Marqués de Alella 2009**

Amanida de formatge brie amb  
vinagreta de mostassa i reducció de  
pansa blanca

Tronc de lluç amb salsa de **Marqués  
de Alella**

Cassoleta de crema i raïm

Vi DOA i aigua inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 32,40 €*

*Dia de tancament: Dimecres nit*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Xarcuteria Restaurant Coloma**

Xef: José Manuel Cárdenas

Port Esportiu, 17-19

Tel. 935 555 102

#### ♥ **Xarel·lo 2010 Roura**

Musclos de roca amb vi **blanc In Vita  
(Castillo de Sajazarra)**

Suprema de salmó fresc amb brick  
de gorgonzola i pera amb vi **blanc In  
Vita (Castillo de Sajazarra)**

Maduixots vermells del Maresme amb  
vi **Dolç Mataró (Alta Alella)**

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 32 €*

*Obert cada dia*



**Consorci·DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Moll-Oest**

Xef: David Sabaté

Port Esportiu, 66

Tel. 935 402 911

#### **♥ In Vita 2009 Castillo de Sajazarra**

Popurri de closques amb vi **blanc In Vita (Castillo de Sajazarra)**

Arròs a banda

Sorbet de mojito

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 35 €*

*Dies de tancament: Diumenge nit i dilluns*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **El Peix Burleta**

Xef: Joan Cos

Port Esportiu, 54-59

Tel. 935 550 038

#### **♥ Marqués de Alella 2009**

Xapata de tonyina i pebrot

Amanida de cabdells

Salmó fumat

Bunyols de bacallà

Croquetes de pernil

Calamars a l'andalusa

Vieires al forn

Copa de cava Parxet Brut Nature

Tronc de lluç napat amb crema de pansa blanca

Crema cremada

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 28 € (mín. 2 persones)*

*Dia de tancament: Dilluns*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **El Celler Berenguer**

Xef: Navarro

Riera d'en Font, 1

Tel. 934 691 037

#### ♥ **Parvus Syrah 2008 Alta Alella**

Barqueta de foie amb melmelada de figues

Milfulls de verdura amb làmina de formatge de cabra tebi amb romesco i olivada

Filet de vedella Café de París

Coulant de xocolata calenta amb gelat de vainilla i coulís de menta

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 40 €*

*Dies de tancament: Dilluns, dimarts, dimecres i dijous*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Braseria Sant Jordi**

Xef: Albert Aixut i Paulino Puerto

Riera Sant Jordi, 3

Tel. 934 691 746

#### ♥ **Pansa blanca 2010 Alta Alella**

Amanida tèbia amb panses, nous, formatge de cabra i vinagreta de mel i mostassa

#### ♥ **Parvus rosat 2009 Alta Alella**

Botifarra de pagès feta amb brasa d'alzina i seques saltades amb all i julivert. Allioli i pa torrat

Trufes casolanes de xocolata i canyella amb sorbet

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 22 €*

*Dia de tancament: Dilluns*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **El Racó de Montgat**

Xef: Gerard Dalmau

C. Pau Alsina, 20

Tel. 934 693 107

#### **♥ Marqués de Alella 2009**

Rovellons amb gambes

Arròs de llamàntol

Lioneses amb xocolata calenta

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 27,50 €*

*Dia de tancament: Dilluns*



**Consorci · DO Alella**



---

## Recomanacions DOA

---

### **El Local**

Xef: Sílvia Vilà

C. Marina, 115

Tel. 934 692 318

#### **♥ Marqués de Alella 2009**

Calamarsons amb ceba  
i vi **blanc Marqués de Alella**

Fondue de formatge amb  
embotits catalans

Lioneses de nata amb xocolata calenta

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 17,50 €*

*Dies de tancament: Els migdies de dilluns,  
dimarts i diumenge*



**Consorci · DO Alella**



# Recomanacions DOA

## **Casa Paco**

Xef: Sara Fuentes

Rambla del Turó, 12, local 1-2

Tel. 934 690 127

### ♥ **Marqués de Alella 2009**

Amanida de fruita seca

Cuixa de cabrit amb aroma de

**Sauvignon Blanc (Roura)**

Flam de xocolata blanca amb fruites

Vi DOA i aigua inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 25 €*

*Dia de tancament: Dimecres*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Fonda Marina**

Xef: Jordi Forés

Camí Ral, 150

Tel. 934 692 506

Copa de Parxet Brut Nature

Aperitiu Fonda Marina

#### ♥ **Marqués de Alella 2009**

Amanida xató de bacallà i calçots  
amb reducció de vi **Dolç Mataró**  
**(Alta Alella)**

Arròs caldós dels pescadors de  
Montgat

Sopa de xocolata blanca i pa de pessic  
de xocolata negra i ametlles

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 35 €*

*Dia de tancament: Diumenge*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Braseria La Teja de Bronce**

Xef: Julio

C. Major, 57

Tel. 935 723 458

#### ♥ **Xarel·lo 2009 Roura**

Amanida alegria de l'horta, amb formatge de cabra, fruita seca i vinagre de Mòdena i mel

#### ♥ **Coupage 2008 Roura**

Secret de porc ibèric de la DO Extremadura a la graella

Cava Signat Brut nature

Sorbet al gust

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 32 €*

*Dies de tancament: Dilluns nit i dimarts*



**Consorci·DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Masia Can Sala**

Xef: Roser Giribets

C. Mariana Pineda, 1

Tel. 935 683 485

Minixips salades

♥ **Pas de les Bruixes 2009** Serralada de Marina - Altrabanda

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra

Garrí cruixent confitat amb raïm

♥ **Iaia Rosa** Serralada de Marina - Altrabanda

Peres amb vi **dolç Iaia Rosa (Altrabanda)**

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 32 €*

*Obert el cap de setmana*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Nomar**

Xef: Ramon González

C. Estrella, 31

Tel. 935 683 622

Cava % x % Pansa Blanca

Brut Nature Serralada de Marina

Torrada de pernil amb allioli de raïm

#### ♥ **Pas de les Bruixes 2009**

**Serralada de Marina - Altrabanda**

Amanida tèbia amb foie gras i  
vinagreta de reducció de **Pas de les  
Bruixes (Altrabanda)** i cruixent de  
pernil de Jabugo

#### ♥ **93 Ceps 2007**

**Serralada de Marina - Altrabanda**

Filet de bou amb milfulls de  
patates, coulis de crema de taronja i  
reducció de vi de taronja Castellruf  
(Altrabanda)

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

Coulant de xocolata amb  
crema de caramel

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 40 €*

*Dies de tancament: A les nits i dissabtes*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Casablanca**

Xef: Santiago Sabaté

Avgda. Barcelona, 37

Tel. 935 688 034

Xips de iuca

♥ **Marfil Clàssic 2008 Alella Vinícola**

Sopa de carbassa amb «kikos» i foie

♥ **Mayla Alella Vinícola**

Cua de rap a la marinera

Sopa de fruites vermelles amb gelat de mascarpone

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 32 €*

*Dia de tancament: Dilluns*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Lucerón**

Xef: Yolanda Lucerón

C. Palau d'Atmetlla, 18

Tel. 935 681 610

Desitjos del xef

♥ **Pansa blanca 2010 Alta Alella**

Amanida tèbia de marisc amb  
vieires i perfum de taronja

♥ **Marqués de Alella 2009**

Suprema de lluç sobre marea negra i  
saltat de calamarcets

Coulant amb sorbet de mandarina

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 32 € (prèvia reserva)*

*Dia de tancament: Dimarts*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **La Cantonada del Cubano**

Xef: Jesús Acebo

C. Església, 2  
Tel. 937 621 250

Mojito caribeny

#### ♥ **Marqués de Alella 2009**

Escudella de bacallà irlandès

Llom de bacallà confitat, amb  
pinyons, gírgoles i gamba vermella

Escorça d'aranja amb encenalls de  
formatge blanc

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 29,90 €*

*Obert cada dia*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Can Formiga**

Xef: Albert Viñolas

C. Església, 104

Tel. 937 671 735

Copa de cava Parxet Brut

Coca catalana amb foie gras  
semicuit d'ànec

♥ **Marfil Clàssic 2009 Alella Vinícola**

Amanida amb fruits del mar

♥ **Marfil criança 2008 Alella Vinícola**

Bacallà al forn amb crosta d'all i  
oli sobre base de verduretes del  
Maresme

Bombonet amb mousse de xocolata,  
maduixa i vainilla

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 36,50 €*

*Dies de tancament: Diumenge, dilluns i la nit  
de dimarts*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Can Gil**

Xef: Günter Kaudasch

C. Puntaires, 7-9

Tel. 937 671 657

Bloody Mary

Pica-pica de la casa

#### **♥ Marqués de Alella 2009**

Mariscada

Filet de vedella amb salsa de figues

Zambaione (escuma de llet d'ou  
amb vi)

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 48 €*

*Obert cada dia*



**Consorci · DO Alella**



---

## Recomanacions DOA

---

### **Diagonal**

Xef: Enric Rendo i Iglesias

Avgda. Montserrat, 19

Tel. 937 671 502

Tapa del Diagonal

♥ **In Vita 2009 Castillo de Sajazarra**

Saltat de bacallà, carxofes i cigrons

Raviolis de llagostins amb salsa de gambes i patates gratinades

Brownie amb gelat de vainilla

Vi DOA i aigua inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 23,50 €*

*Dies de tancament: Diumenge nit i dimarts*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Mas Pi**

Xef: Josep Costa

Ctra. N-II, km 671,6

Tel. 937 671 568

#### ♥ **Marfil Blanc Sec 2010 Alella Vinícola**

Canelons de pollastre de pagès  
amb foie

Bacallà amb ceba confitada i mel

Llet fregida

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 30 €*

*Dia de tancament: Diumenge a la nit*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Massamare Sandvitxeria**

Xef: Mònica Serra

Avgda. Montserrat, 4  
Tel. 937 625 822

#### ♥ **In Vita 2009 Castillo de Sajazarra**

Amanida de calamars amb vinagreta  
de trompetes de la mort i pinyons

Pinedenc (sandvitx enrotllat de  
verdures)

#### ♥ **Xopet de Dolç Mataró Alta Alella**

Trifàsic de maduixa

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 18 €*

*Dia de tancament: Dilluns*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Marisqueria Pepet**

Xef: Raimundo Moral

Avgda. Montserrat, 43

Tel. 937 671 741

Copa de cava Parxet Brut

Ostres o garotes gratinades

#### ♥ **Marqués de Alella 2009**

Pop a la brasa amb espàrrecs

Turbot al forn amb patates

Tiramisú casolà

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 35 €*

*Obert cada dia*



**Consorci · DO Alella**



# Recomanacions DOA

## **El Paller**

Xef: Emília Lloveras

C. Torrent Malet, 10

Tel. 937 524 168

### **♥ Vallmora 2008 Alella Vinícola**

Xató del Paller amb romesco de l'Emília

Filet de bou a la llosa

Mató de Sant Antoni amb cabell d'àngel casolà

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 45 €*

*Dia de tancament: Dimecres*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **La Cuineta de Premià**

Xef: Montserrat Estornell

C. Josep Anselm Clavé, 5

Tel. 937 523 717

#### **♥ Marqués de Alella 2009**

Amanida de ruca amb formatge  
parmesà

#### **♥ Pas de les Bruixes 2009**

**Serralada de Marina - Altrabanda**

Bacallà gratinat amb formatge  
de cabra, ceba confitada, panses i  
pinyons

Crema cremada amb maduixes del  
Maresme

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 25 €*

*Dia de tancament: Dilluns*



**Consorci · DO Alella**



---

## Recomanacions DOA

---

### **L'Ona**

Xef: Josep Sabatés

Ctra. N-II, km 645 (al costat del Club Nàutic)  
Tel. 937 522 181

Copa de cava Parxet Brut Nature

Croquetes de ceps

#### **♥ Marqués de Alella 2009**

Amanida L'Ona

Paella de llamàntol

Sorbet de L'Ona

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 41 € (mín. 2 persones)  
Dies de tancament: Diumenge a la nit i  
dilluns*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Celler de Can Torrens**

Xef: Josep Fabra

Plaça Glòries Catalanes, s/n (plaça Església Vella)

Tel. 935 707 666

#### ♥ **Pansa blanca 2010**

**Serralada de Marina - Altrabanda**

Amanida de mar i terra i núvol de pèsols del Maresme

Orada albardada amb crema de gamba

#### ♥ **Merlot 2010 Can Roda**

Delícia de vedella amb bolets

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

Milfulls

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 50 € (prèvia reserva)*

*Obert cada dia*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Mas Corts**

Xef: José Andrés García

Ctra. de Badalona a Mollet, km 7,650

Tel. 935 935 555

Copa de Parxet Brut Nature

#### ♥ **Marqués de Alella Allier 2008**

Tallarines amb gambes i cloïsses

Filet ibèric amb taronja

Tebi de xocolata negra

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 34 €*

*Dies de tancament: Dilluns i les nits de dimarts, dimecres i diumenge*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **L'Antigó**

Xef: Rosa Abad

Plaça Sant Jaume, 5-6

Tel. 935 400 423

#### **♥ Marqués de Alella 2009**

Trencadissa d'ous entofonats amb patata i pebrots del piquillo

Suquet de bacallà amb patata nova gratinat amb romesco

Llet fregida amb crema calenta de canyella

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 35 €*

*Dia de tancament: Dilluns*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Can Roca**

Xef: Esther Sicras

C. Can Roca, s/n

Tel. 933 950 747

#### **♥ Foranell pansa blanca**

2008 Quim Batlle

Pèsols ofegats amb cansalada i  
botifarra negra

Bacallà gratinat amb mussolina d'all

Coca de full amb cabell d'àngel

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 33 €*

*Dia de tancament: Dilluns*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **L'Avi Mingo**

Xef: Paquita del Olmo

C. Lola Anglada, 36

Tel. 933 952 206

#### ♥ **Marqués de Alella 2009**

Bunyols de bacallà casolans

#### ♥ **Foranell picapoll 2009 Quim Batlle**

Pèsols de Llavaneres ofegats a l'estil  
de la Paquita

Tianenques

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 35 €*

*Dia de tancament: Dimarts*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Sant Romà**

Xef: Isabel Sánchez

Ctra. de Badalona a Mollet, km 4

Tel. 933 951 402

Copa de cava Brut Parxet

♥ **El Masnoví** Marqués de Alella

Fideuà

Bacallà amb samfaina

Crema a l'aroma de cafè

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 18 €*

*Dia de tancament: Dilluns*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Can Poal**

Xef: Ferran Balet

Avgda. Vilassar de Dalt, 1 bis

Tel. 935 729 434

#### ♥ **Pansa blanca 2010 Alta Alella**

Pop a la brasa amb trinxat de col i oli de pebre vermell de la Vera

#### ♥ **Marqués de Alella 2009**

Raviolis de vieires i llagostins amb mantega de marisc i fines herbes

Cruixent de peu de porc amb cansalada de coll, calçots escalivats i mongetes del ganxet

#### ♥ **Dolç Mataró Alta Alella**

Pastís de xocolata amb cremós de cafè, toffee i el seu gelat

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 38 €*

*Dies de tancament: Diumenge a la nit i dilluns*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Sant Miquel**

Xef: Margarita Puig

Plaça de l'Església

Tel. 935 729 029

Maria Cabané Gran Reserva Extra Brut  
2007 Parxet

Oliva marinada amb llorer, all i fonoll

Xips de patates amb mel, vinagre  
d'estragó i pebrot de la Vera

Biquini de mozzarella, pernil ibèric,  
tòfona i alfàbrega

### ♥ **Marqués de Alella Allier 2008**

Vieires, nyoquis amb carxofes  
aromatitzades amb romaní i farigola

### ♥ **PS Xtrem 2007 Alta Alella**

Filet de vedella amb oli de tres  
pebres i patata confitada amb  
canyella

### ♥ **Dolç Mataró Alta Alella**

Cúbic de xocolata, anís estrellat,  
gelat de regalèssia i teula de taronja

Vins DOA i aigua inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 67,50 €*

*Dia de tancament: Dilluns*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Mont-Bell**

Xef: Francesc Montasell

Ctra. de Masnou a Granollers, Km. 8,5  
Tel. 935 728 100

#### ♥ **Merlot 2010 Can Roda**

Pica-pica Mont-Bell

Jarret de vedella amb trompetes  
de la mort

Postres de la casa

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 45 €*

*Obert cada dia*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **La Mossegada**

Xef: Ana M. Fernández

Plaça dels Països Catalans, 63

Tel. 938 456 840

#### ♥ **Syrah Dolç** Alta Alella

Carxofes amb foie semicuit i  
reducció de **Syrah Dolç (Alta Alella)**

#### ♥ **Parvus** 2009 Alta Alella

Filet de porc amb salsa de raïm i vi  
**blanc In Vita (Castell de Sajarra)**

Coca de full i pinyons

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 30 €*

*Dies de tancament: a les nits*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **La Vaqueria**

Xef: **Graciano Silva**

Plaça dels Països Catalans, 37-41

Tel. 938 456 007

#### ♥ **3 Ceps 2008 Roura**

Buquet de tres enciams amb formatge de cabra i reducció de vi **negre 3 Ceps (Roura)** i vinagre balsàmic

#### ♥ **Marfil Clàssic 2009 Alella Vinícola**

Cloïsses amb mongetes amb perfum de **Marfil Clàssic (Alella Vinícola)**

Garrí a la segoviana

Crema de llimona

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 35 € (prèvia reserva i mín. 2 persones)*

*Obert cada dia*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **Rest. Trànsit - Hotel Augusta**

Xef: Toni Sánchez

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

Copa de cava 25è aniversari Brut Nature Gran Reserva

Llesqueta de pa amb tomàquet i pernil ibèric

Carpaccio de bacallà amb olivada

Croqueta de formatge i nous

#### ♥ **Pansa blanca 2009 Marqués de Alella**

Tres degustacions de bacallà: amb mussolina d'alls,

amb romesco i a la llauna amb mongetes

#### ♥ **Marfil Negre Criança**

**2008 Alella Vinícola**

Confit d'ànec amb compota de fruita seca i vi bo

Coulant de xocolata amb sorbet de gerds

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 38 €*

*Obert cada dia*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **El Racó de Can Feliu**

Xef: Cristina Carbonell

C. Àngel Guimerà, 41

Tel. 937 532 916

#### ♥ **Marfil Clàssic 2010 Alella Vinícola**

Risotto de bolets amb aroma de pansa blanca

#### ♥ **Mayla 2009 Alella Vinícola**

Lluç a la planxa amb patates i tomàquet amb vi **rosat Mayla (Alella Vinícola)**

Pastís de xocolata farcit de maduixa

Vins DOA i aigua inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 24,75 €*

*Dies de tancament: Dilluns i les nits de dimarts, dimecres i diumenge*



**Consorci · DO Alella**



## Recomanacions DOA

### **La Nova Atlàntida**

Xef: Picón

C. Narcís Monturiol, 23

Tel. 937 594 649

Copa de cava Parxet Brut Nature

Llagostí envoltat amb pasta brick i pesto

♥ **Pansa blanca 2009 Marqués de Alella**

Pèsols del Maresme amb botifarra blanca i negra amb menta

♥ **Marfil criança 2007 Alella Vinícola**

Medallons de xai imperial a baixa temperatura amb pera i salsa

♥ **Dolç Mataró Alta Alella**

Cremós de xocolata amb Peta Zetas i gelat d'After Eight

Vins DOA i aigua inclòs

---

*Preu (IVA inclòs): 40 €*

*Dies de tancament: Diumenge a la nit i dilluns*



**Consorci · DO Alella**