

# Mostra gastronòmica

## (i compartir bons moments)

9, 10 i 11 de setembre, de 20 a 23h

a l' Hort de la Rectoria, la Porxada i la Plaça de l'Ajuntament.

### Divendres (9 de setembre)

#### Restaurant Can Cabús

Melós de vedella amb xips de verdures i salsa de ceps

Fideuada amb bolets, cloïsses i sípia

#### Restaurant El Nou Antigó

Risotto de quinoa i búrgul amb verdures de l'hort i parmesà

Broqueta de vedella Angus de Nebraska amb xampinyons i all tendre Yakitori

#### La Teva Barra

Trilogia d'aperitius La teva barra

Mandonguilles al vi adobades amb mel i bolets

#### Restaurant Mas de Sant Lleí

Arròs cremós de garotes de Palafrugell i salicòrnia

Secret a la brasa amb verdures thai

#### Restaurant Orfila -Gastrobar

Coca de rosbif amb albergínia fumada, ruca i parmesà

Arròs de tòfona negra amb costella celta lleugerament fumada

#### Restaurant Sauló

Salmó marinat amb remolatxa, salsa de iogurt i menta

Risotto d'espàrrecs i tòfona amb cansalada ibèrica

#### Restaurant 1497

Cremós de quínoa amb 5 vegetals del nostre hort i cruixent d'algues

Caneló ecològic de pasta fresca de pollastre de corral amb bolets i beixamel trufada

#### David Pastisser

Brownie de nous amb mousse de xocolata amb llet o amb mousse de iogurt i "geleé" de gerds

Mousse exòtic: mango, fruita de la passió i vainilla bourbon

Profiteroles de nata amb xocolata desfeta

#### Rovira Cafès

### Dissabte (10 de setembre)

#### Restaurant Antiga Fusteria

Suquet de rap

Ous estrellats amb foie casolà

#### Restaurant l'Avi Mingo

Empedrat de bacallà i mongetes del ganxet

Canelons d'espínacs amb panses i pinyons

#### Restaurant La Magrana

Arròs de llamàntol

Calamars a la romana

#### Restaurant La Masia De La Xesca

Pebrots del piquillo farcits de poma i botifarró de ceba

Xai al forn sense feina cuit a baixa temperatura, amb vi dolç, panses i pinyons

#### Restaurant La Taverneta de Barcelona

Esqueixada de bacallà

Mandonguilles de conill amb ratafia i prunes

#### Restaurant Pati La Morera

Hamburguesa de "vacío" del Pati

la Morera amb quètxup casolà

Gnoquis amb tomàquet rostit, albergínia fumada i mató salat casolà

#### Restaurant Sant Jaume

Calamars farcits

Patates farcides de carn

#### David Pastisser

Brownie de nous amb mousse de xocolata amb llet

Brownie de nous amb mousse de iogurt i "geleé" de gerds

Mousse exòtic: mango, fruita de la passió i vainilla bourbon

Profiteroles de nata amb xocolata desfeta

#### Rovira Cafès

### Diumenge (11 de setembre)

#### Restaurant Can Roca

Canelons vegetals amb beixamel, amb un toc de ceps

Fricandó (jarret de vedella) amb bolets i cebetes

#### Restaurant El Cafè De l'Acadèmia

Assortiment de croquetes

Musclos a la marinera

#### Restaurant l'Era

Calamarsons amb mongetes de Santa Pau i bolets de muntanya

Fricandó amb moixernons

#### Restaurant La Cuina Del Guinardó

Empedrat de mongetes de Santa Pau amb bonítol, bacallà i tomàquets del Maresme

Les nostres mandonguilles amb pèsols

#### Restaurant La Santa

Risotto parmesà

Bistec tàrtar

#### Restaurant La Vinícola

Amanida de pop amb romesco

Arròs amb pollastre i bolets

#### Restaurant Orfila -Gastrobar

Coca de rosbif amb albergínia fumada, ruca i parmesà

Arròs de tòfona negra amb costella celta lleugerament fumada

#### Pati La Morera

Tiramisú del Pati

Escuma de pastís de formatge

Pinya colada

#### Rovira Cafès



AJUNTAMENT D'ALELLA

[www.alella.cat](http://www.alella.cat)