

## Presentació de les Jornades Gastronòmiques de Tardor

Dissabte, 23 d'octubre de 11.30 a 13.00h

Nova Associació de Restauradors de Pineda de Mar  
(Al Mercat d'Artisans del carrer Major)



## Concurs fotogràfic! Tardor i gastronomia

Tema: Tardor i Gastronomia (de 1 a 3 fotografies)

Les podeu enviar a: [narpim@gmail.com](mailto:narpim@gmail.com)

Bases: [www.narpim.blogspot.com](http://www.narpim.blogspot.com)

1r Premi: Sopar gratuït a qualsevol dels restaurants de Pineda de Mar inclosos en la nova Associació de Restauradors.

2n Premi: Lot de productes de vins i caves.

## Exposició de quadres de tardor

A la Cafeteria Ikebo (C. Moragas i Barret)

A càrrec d'Ambar Koenigsberg

## Exposició de quadres gastronòmics

Del 30 d'octubre al 14 de novembre

A càrrec de Graciela Escudero García (Gachi)

## Exposició de llibres de cuina de tardor

A la Biblioteca Manuel Serra i Moret



## Un tomb pel Montnegre

Coneix els bolets, fruits i arbres del Parc

3r DIUMENGE DE CADA MES

Informació al tel. 93 763 08 58 (Toni)



## Somriure per la Pau

Del 4 al 18 de novembre

Xerrades, Actuacions còmiques: Peter Punk, Pablo Superstar

Gala Solidària: El Efecto Zootroupe, Fira d'Intercanvi

Actuacions musicals: Escola Municipal de Música

Actuacions màgicòmiques: Dani Magyk, Magi Borrel

Xocolatada Solidària, Vermut, Dinar Solidari...

Tots els ingressos seran destinats a una caravana del riure a Pineda de Mar, primavera 2011

+info Tel. 635 666 235

Descomptes durant les Jornades:  
Pensió MARGARITA / Pensió CAN GIL

AMB EL SUPORT DE:

## VINS I CAVES



ORGANITZACIÓ:



Nova Associació de Restauradors de Pineda de Mar

COL-LABORACIÓ:



Ajuntament  
de Pineda de Mar



Sònia Grau



La Cuina de l'Anna

Informàtics de l'Ajuntament

[www.pinedademar.org](http://www.pinedademar.org)

# XVIII Jornades Gastronòmiques de

# TARDOR

de l'1 al 14 de novembre

Pineda de Mar

2010

# Axis

C. Mar, 13-15 · Tel. 93 762 32 49

Amanida d'arròs salvatge amb xampinyons i vinagreta de soja.....	6,50
Carpaccio de magret d'ànec amb encenalls de foie i vinagre balsàmic de Mòdena.....	11,50

## Torrades

Magret d'ànec amb crema suau de mostassa.....	7,00	12,50
Bistec de vedella amb saltejat de rovellons.....	8,50	14,50
Assortiment de bolets amb formatge de cabra.....	6,50	11,50

## Gratinades

Assortiment de bolets amb trossets de pernil ibèric.....	5,90	9,50
Puntes d'espàrrecs verds amb gambetes i alls tendres.....	5,90	9,50

IVA inclòs

# Tradescantia

Pg. Marítim, 3-4 · Tel. 93 767 23 25

Coca Montnegre de bolets, ceba i herbes aromàtiques.....
Fideus xinesos d'arròs amb saltejat de bolets, pebrots i nous.....
Xurrasco en crosta de bolets amb carxofes de la casa.....
Filet de porc amb comins i vi blanc, codony confitat amb clau d'olor i roses.....
Ratllat dolç de castanyes amb nata muntada de vainilla.....

# Can Josep

C. Dr. Bertomeu, 45 · Tel. 93 762 30 05

Torrada d'ous remenats amb gírgoles i gambes.....	
Bacallà amb bolets.....	18,00

IVA inclòs

# La Cantonada

C. Església, 2 · Tel. 93 762 12 50

Saltejat de rovellons a l'estil Cantonada.....	5,50	10,00
Sèpia de platja amb gírgoles amb ceba.....	6,90	12,00
Arròs caldós amb rovellons i cloïsses (mín. 2 pers. preu per pers.).....	12,90	
Llom alt de bacallà amb rovellons i laminat d'alls.....	14,90	
Calamarsons farcits d'esqueixada de bacallà.....	6,50	12,00

IVA inclòs

# Can Formiga

C. Església, 104 · Tel. 93 767 17 35

Amanida de tardor amb figues, raïm, mató i salsa agredolça de mel.....	10,00
Crema calenta de fruits de tardor de l'horta de Pineda.....	6,20
Magret d'ànec a la brasa amb codony arrebossat i figues caramelitzades.....	17,10
Carpaccio de vedella i siurenys marinats amb oli verge de Rasquera.....	13,90
Cassola de conill picantet amb mandonguilles i pinetells.....	12,50
Dauets de vedella amb prunes i reducció de vi dolç Pedro Ximenez.....	16,90
Guisat de cérvol amb castanyes i caramelitzat de vinagre agredolç Augustus.....	17,50
Remenat de bolets amb cloïsses.....	13,00

## Postres de Tardor (preu especial Jornades)

Mousse de formatge amb espaguetis de gerdos i sorpresa de fruits del bosc.....	6,50
Gelat de castanyes amb xocolata i marron glacé.....	7,50
Els panellets de l'Albert.....	8,50

IVA inclòs

# Massamare sandvitxeria

Av. Montserrat, 4 · Tel. 93 762 58 22

## Sandvitx:

Sandvitx de truita de bolets amb alls tendres.....	4,50
Coca de salsitxes ibèriques amb bolets.....	6,80
Mousse de trompetes de la mort amb blinis.....	5,50
Croquetes de camagroc.....	4,50

## Les postres:

Trifàsic de poma, panses amb rom i nata fresca.....	2,80
Flam de recuit amb moscatell i castanyes garapinyades.....	3,20

IVA inclòs

# Mas Pi

Ctra. N-II, km 671,6 · Tel 93 767 15 68

Arròs negre amb gambes i gírgoles.....	11,90
Magret d'ànec agredolç.....	16,00
Cérvol en el seu suc de poma.....	12,90
Bacallà amb ceps i cloïsses amb perfum de cava.....	13,90
Filet de vedella amb foie i puré de castanyes.....	19,00
Perdiu a la vinagreta.....	12,00

IVA inclòs

# Can Gil

C. Puntaires, 9 · Tel. 93 767 16 57

## Primers

Rostit (cruixent de patata) amb salmó fumat, bolets, rave fort i confit de fruites del bosc  
 Rossinyols saltejats amb cansalada, ceba i salsa holandesa  
 Amanida amb ànec confitat, pernil d'ànec i cloïsses

## Segons

Delícies d'Alsac (col fermentada, llom fumat, cansalada, salsitxa fumada i salsitxa amb all)  
 Mandonguilla gegant amb abric de col i bolets  
 Cataplana de magret d'ànec amb ceba, cansalada i bolets

Aigua, pa, vi i postres

21,00 per pers. (IVA inclòs)

# Diagonal

Av. Montserrat, 19 · Tel. 93 767 15 02

Crema de ceps amb tòfona.....	6,85
Amanida de pebrot, formatge blau, brandada i rossinyols marinats.....	7,85
Canelons d'ànec, foie i carxofes.....	9,85
Trompetes de la mort amb brandada i llagostins.....	9,85
Ceps saltejats amb pernil de Jabugo, carpaccio de gambes i oli verd.....	10,85
Civet de cérvol amb perles de ceba, rossinyols i fruites vermelles.....	13,50
Suprema de rap amb festival de bolets, espàrrecs i suc d'escamarlans.....	14,50
Gelat de ceps.....	4,75

IVA inclòs

# Pepet

Av. Montserrat, 43 · Tel. 93 767 17 41

Saltejat de bolets amb foie.....	18,00
Rovellons a la planxa.....	15,00
Paella de muntanya amb trompetes de la mort i rossinyols de pi.....	17,50
Canelons casolans de bolets.....	9,00
Revoltim de bolets amb botifarra negra.....	16,00
Botifarra de bolets amb rovellons.....	12,00

IVA inclòs