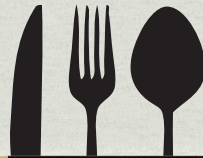


VI  
**JORNADES  
GASTRO\_  
NÒMIQUES**

DEL VI  
de la DO\_  
**ALELLA**



Del 25 de març  
al 10 d'abril del 2011



Alella  
Cabriels  
El Masnou  
Montgat  
Montornès del Vallès  
Premià de Mar  
Pineda de Mar  
St. Fost de Campsentelles  
Teià  
Tiana  
Vallromanes  
Vilanova del Vallès  
Vilassar de Dalt  
Vilassar de Mar



**A-DO**

Denominació d'Origen Alella

Pineda de Mar



Montgat



Vilanova del Vallès



El Masnou



Alella



Premià de Mar



Tiana



Cabrils



Montornès del Vallès



Teià



Vallromanes



Vilassar de Dalt



Vilassar de Mar



St. Fost de Campsentelles



---

**Municipis del Consorci DO Alella:**

Alella	2
Cabrils	3
El Masnou	3
Montornès del Vallès	6
Premià de Mar	8
St. Fost de Campsentelles	9
Teià	9
Tiana	9
Vallromanes	10
Vilanova del Vallès	10
Vilassar de Dalt	11

---

**Altres Municipis:**

Montgat	5
Pineda de Mar	7
Vilassar de Mar	11

---



# Les harmonies, el maridatge... la seducció del vi i el plat

Les normes per a poder crear una harmonia no estan escrites i els nous matisos en un aliment amb un vi de la mateixa varietat de raïm depenen de la temperatura de servei, el tipus de terrer on ha estat plantada la vinya, la climatologia i altres factors que ens poden influir en el moment d'iniciar aquest exercici.

A la nostra DO, on la varietat de raïm pansa blanca ha estat la protagonista dels nostres terrers i de les nostres taules, hi trobem una infinitat de matisos segons on tinguem plantades les vinyes. La gran sort és tenir uns terrers amb la base d'un mateix mineral, el sauló, però amb una climatologia diversa –que va del Maresme a la del Vallès Oriental–, amb boirines matinals i temperatures un xic més baixes que a la banda de mar, en la qual trobem la vall de Rials, més oberta de cara al mar, i les vinyes del terme de Tiana, amb un xic més d'alçada i més assolellades. Tot això influeix en la maduració del raïm i,

per tant, ens donarà petites i diferents subtiles aromàtiques, a més de les connotacions que cada celler hi aporti en elaborar el vi.

Troblem vins elaborats amb pansa blanca frescos amb notes cítriques, plens de joventut, fàcils de prendre. No podem deixar de banda els vins de pansa blanca anomenats 'clàssics'. Aquests tipus de vi, en què l'acidesa està molt més integrada, són un xic més densos en boca, més gustosos, persistents i molt aromàtics. Amb aquesta varietat de raïm també podem gaudir de grans vins dolços, anomenats també generosos o de meditació.

Un últim consell: no refredeu gaire els vins –la temperatura de nevera ha de ser 6/8 °C–, no els poseu al congelador, sinó en una glaçonera, perquè en canviar a temperatura molt freda perden aromes.

I per a acabar, faig un petit homenatge a Santi Santamaria, el gran cuiner de la cuina clàssica catalana; ens ha deixat, però no les seves seduccions entre el vi i el plat. Va ser el primer a ensenyar-me a gaudir d'aquesta cuina i dels vins de proximitat, a trencar motlles i a dir: «Ja n'hi ha prou! Tasteu!»

**Rosa Vila**  
Sommelier

# Alella

## 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*

## 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*

## 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*

## 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*

## 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*

## 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 salmonejo 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*

## Cabrils

### Ca l'Estrany

Xef: Joan López

Camí Coll de Port, 19  
Tel. 937 507 066

Aperitiu de Ca l'Estrany

### ♥ Xarel·lo 2009 Roura

Pèsols de Llavanes 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*

## 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*

## 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*

## 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*

## El Masnou

### 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*

## 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*

## 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*

## 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*

## La Santa

Xef: Emilia Martínez

Port Esportiu, 74-75  
Tel. 935 557 703

Aperiritiu 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*

## 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*

## 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*



## 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*

## 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*

## Montgat

### 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 Cafè de París

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

Vi DOA, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 40 €*

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

### 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*

### 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*

### 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*

## 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*

## 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 xatò 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*

## Montornès del Vallès

### 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*

## Masia Can Sala

Xef: Roser Giribets

C. Mariana Pineda, 1  
Tel. 935 683 48

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*

## 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*

## 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*

## 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*

## Pineda de Mar

### 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*

### 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  
verdures 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*

### 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*

### 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*

**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***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***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***Premià de Mar****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***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***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 cebs

♥ **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*

# St. Fost de Campsentelles

## 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*

## 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*

## Teià

## 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*

## Tiana

## 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*

## 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 Llaveneres ofegats a l'estil de la Paquita

Tianenques

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 35 €  
Dia de tancament: Dimarts*

## 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*

## Vallromanes

### 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*

### Sant Miquel

Xef: Margarita Puig

Plaça de l'Església  
Tel. 935 729 029

Maria Cabané Gran Reserva Extra Brut 2007 Parxet

Oliva marinada amb llozer, 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*

### 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*

## Vilanova del Vallès

### 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 Sajazarra)**

Coca de full i pinyons

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 30 €  
Dies de tancament: a les nits*

## 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*

## 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'all, 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*

## Vilassar de Dalt

### 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*

## Vilassar de Mar

### 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*

Organització:



Amb el suport de:



*Consorci de Turisme  
del Vallès Oriental*



Delegació de Turisme



Amb la col·laboració de:



AJUNTAMENT D'ALELLA



Ajuntament  
de Cabrils



Ajuntament  
del Masnou



Ajuntament  
de Montgat



Ajuntament de  
Montornès del Vallès



Ajuntament de  
Premià de Mar



Ajuntament  
de Pineda de Mar



Ajuntament de  
Sant Fost de Campsentelles



Ajuntament  
de Teià



Ajuntament  
de Tiana



Ajuntament de Vallromanes



Ajuntament de Vilanova del Vallès



Ajuntament de  
Vilassar de Dalt



Ajuntament de  
Vilassar de Mar

Més informació al web [www.jornadesvidoalella.cat](http://www.jornadesvidoalella.cat)

El Consorci DO Alella no es responsabilitza dels canvis de programació de darrera hora