

# VIII JORNADES GASTRONÒMIQUES

DEL VI DO\_ALELLA

De l'1 al 31 de març de 2013

Alella	Montornès del Vallès
Arenys de Munt	Pineda de Mar
Barcelona	Premià de Mar
Cabrils	La Roca del Vallès
Canet de Mar	Sant Fost de Campsentelles
El Masnou	Teià
Granollers	Tiana
Martorelles	Vallromanes
Mataró	Vilanova del Vallès
Montgat	Vilassar de Dalt
Montmeló	Vilassar de Mar



Enoturisme  
DO Alella





Pineda de Mar



Vilanova del Vallès



Mataró



Montgat



Tiana



El Masnou



Alella



Canet de Mar

© AJUNTAMENT D'ALELLA



Cabrls



Montornès del Vallès



Vilassar de Mar



Granollers



Vallromanes



Vilassar de Dalt



St. Fost de Campsentelles



Arenys de Munt



Premià de Mar



Martorelles



Teià



La Roca del Vallès



Montmeló

**Municipis DO Alella:**

Alella	2
Cabrils	3
El Masnou	4
Martorelles	5
Montgat	6
Montornès del Vallès	7
Premià de Mar	8
La Roca del Vallès	8
Sant Fost de Campsentelles	9
Teià	9
Tiana	9
Vallromanes	10
Vilanova del Vallès	10
Vilassar de Dalt	11

**Municipis a l'entorn de la DO Alella:**

Arenys de Munt	3
Barcelona	3
Canet de Mar	4
Granollers	5
Mataró	6
Montmeló	6
Pineda de Mar	8
Vilassar de Mar	11



# Menjar i vi, un bon camí...

Per la 37a Festa de la Verema d'Alella del 2011 vaig tenir la sort de ser la pregonera i això em va il·lusionar molt. Aquella tarda de divendres, pujada a l'estrada de la plaça de l'Ajuntament plena de gent que m'escoltava, em va fer sentir gran, tot i que sóc petita com ho és la denominació d'Alella. Això em va encoratjar per explicar al poble tot el que el vi ens fa sentir... Després vàrem gaudir d'una jornada de Festa de la Verema plena de joia.

Un dia, un bon amic em va dir que el bon camí fa dreuera, així és com s'està fent la feina a la DO Alella amb totes les activitats i jornades. En aquestes vuitenes jornades de la gastronomia i el vi, durant tot el mes de març tots nosaltres podrem gaudir de bons plats i bons vins, una temptació que ens agrada i que ens aporta coneixement i plaer.

Un seguit de restaurants oferiran els seus plats, molts amb productes de proximitat harmonitzats amb els vins d'aquesta denominació d'origen petita i bufona que tenim molt a prop de Barcelona, on el paisatge urbà conviu amb les vinyes.

En aquestes Jornades, el vi de la DO Alella és l'harmonia de la tradició, la proximitat del mar i la terra, l'horta i el vi, el peix i l'horta, el marisc i el vi, la fruita i el peix, infinitat de combinacions, totes molt vàlides per satisfer els paladars més exigents amb els productes més autòctons i de proximitat: la defensa del mercat local és la millora del territori i la riquesa de l'entorn.

Així doncs, aprofitant que n'és temprada, no podem deixar escapar delícies com uns bons pèsols del Maresme, cuinats seguint infinites receptes diferents. A més, acompanyats de la reina de la zona, la nostra Pansa Blanca, tan rica en essències mediterrànies i aquelles notes de fruita perfumada i fresca que la defineixen.

La presència i la cultura del vi al territori DO Alella esdevé important ja des de l'època dels romans, i s'ha mantingut fins ara, amb diversos alt i baixos al llarg de la història. Recordem els anys de glòria del gran vi d'Alella que, a punt de morir d'èxit, ara està aprenent a fer-se de nou un lloc en el mercat. Amb la Pansa Blanca com a representació, es deixa pas a d'altres varietats i diferents tipus de vins.

Gairebé amagada i tímida, la denominació va guanyant en aquests darrers anys un lloc en el panorama vinícola català i d'arreu, prova d'això és la incorporació de nous cellers i l'adaptació dels històrics als nous temps. Gaudint així d'un reconeixement local, estatal i internacional. Els paladars més exigents cada cop més crítics amb el producte ajuden a ser més curosos amb la feina i a entendre com a estàndard, l'excel·lència!

Sempre m'han agradat les petites grans coses, els petits grans gestos, les petites grans persones. És per això que respecto i defenso la DO Alella, la qual ha d'obrir-se al món per portar arreu el vi que fem, i saber acceptar també el que ens ve de fora per ampliar coneixement i estar al dia del panorama vinícola.

Cal tenir en compte que la col·laboració de tots és ben rebuda per tal d'avançar. La clara exigència del consumidor pel bon gust ajuda i motiva el productor a millorar, a donar més personalitat al seu producte, aquell que amb orgull podrà portar al món i que nosaltres, els sommeliers, intentarem oferir harmonitzant-lo amb un bon plat.

M'agrada passejar per Alella, pels carrers del poble amb l'ambient que s'hi respira. I m'agrada passejar per les vinyes... Ara com ara la meua relació amb la DO és molt gran, amb el poble i amb totes les contrades, on moltes vegades els camps de ceps són mar de vinyes.

Tot això m'ha portat coses noves, nous amics, nous vins, indrets per descobrir, nous tastos i una il·lusió per seguir treballant amb força els vins de la DO. Juntament amb els cellers, hem d'anar fent passes cap endavant.

Ara tenim l'oportunitat, aquest mes de març, de gaudir de les Jornades gastronòmiques del vi DO Alella... doncs, veniu tots a fruitar d'aquests moments tan especials, on el menjar i el vi ens faran anar per un bon camí!



**Montse Velasco**

Sommelier de La Cuina del Guinardó  
(Barcelona)  
Nas d'Or 2011

## Alella

### Can Cabús

Xef: Maite León

C/ Sant Josep de Calassanç, 10  
Tel. 935 557 773

Clarea 2010 Can Roda  
Patates amb Salsalella

♥ **Pansa Blanca 2012 Alta Alella**  
El xató de Can Cabús

♥ **3 Ceps 2009 Roura**  
Confit d'ànec amb peres

Coulant de xocolata amb xarrup de vi de taronja

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 32 €  
Dia de tancament: dimarts*

### Celler Marfil

Xef: Farid Ouada

Rambra d'Àngel Guimerà, 62  
Tel. 935 404 661

Cava Marfil Brut Nature Alella Vinícola

♥ **Marfil Negre 2012 Alella Vinícola**  
Carpaccio d'ànec amb encenalls de foie

♥ **Marfil Clàssic 2012 Alella Vinícola**  
Bacallà a la mel amb cruixent de porro

Coulant de xocolata amb boleta de vainilla

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 35 €  
Dies de tancament: diumenge nit i dilluns (excepte festius)*

### Cuinalella

Xef: Àngel Rodríguez

Rambra d'Àngel Guimerà, 16  
Tel. 935 409 422

♥ **Acot 2010 Marqués de Alella**  
Broqueta de llagostí amb tempura

♥ **Pansa Blanca 2012 Alta Alella**  
Risotto de gambots

♥ **Parvus Syrah 2010 Alta Alella**  
Cua de bou

Cava Semi Sec Reserva Parxet

Sorbet de mojito

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 35 € (prèvia reserva un dia abans)  
Dia de tancament: dilluns*

### La Nau d'Alella

Xef: Mimi Rosa

Riera Principal, 58-60  
Tel. 935 552 318

Cava Privat Brut Nature Alta Alella  
Minicroquetes de pernil ibèric

♥ **Bouquet d'A Blanc 2011 Bouquet d'Alella**  
Calamarcets farcits de verduretes i camagroc

♥ **Parvus Syrah 2010 Alta Alella**  
Filet de bou amb salsa de foie i raïm caramel·litzat

Caneló de codony farcit de mató

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs) 32 €  
Dies de tancament: dilluns i les nits de diumenge a dijous*

### Les Terrasses d'Alella Hotel Porta d'Alella

Xef: Brice Lacoume

Av. de Sant Mateu, 5-9  
Tel. 935 407 857

Aperitiu de la casa

♥ **Jove Merlot 2011 Can Roda**  
Caneló de carn amb trompetes de la mort i beixamel de foie

♥ **Pansa Blanca 2011 Marqués de Alella**  
Morro de bacallà confitat amb mousse de patata trufada i raïm caramel·litzats

Cava Privat Brut Nature Alta Alella  
Delícia de xocolata

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 28 €  
Dies de tancament: dimarts i diumenge nit*

### Masia Can Sors

Xef: Chekroun Zoahuir

C/ Mediterrània, 25  
Tel. 935 556 154

Torrades de sobrassada i mel

♥ **Marqués de Alella 2011**  
Caneló gegant de verduretes i gambes gratinat amb crema de marisc

♥ **3 Ceps 2009 Roura**  
Xai lletó amb sofregit català i patates a daus

Sopa de pinya amb gelat de coco

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 32 €  
Dia de tancament: dilluns*

## Masia La Vinya

Xef: Chus Cardenas

Carretera del Masnou a Granollers Km 5,2  
Tel. 935 551 362

Barqueta de pernil ibèric sobre pa de coca i tomàquet

### ♥ Sauvignon Blanc 2011 Roura

Raviolis de ceps fets a casa i crema trufada

### ♥ 3 Ceps 2009 Roura

Espiral de filet de vedella i foie sobre figues  
caramelitzades

Cava Parxet Brut Nature

Farinosa de raïm, crema *brulleé* i gelea de blanc  
de neu

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 33 €*  
*Obert cada dia*

## Arenys de Munt

### L'Era Restaurant

Xef: Ricard Molet

Torrent d'en Puig, 11  
Tel. 937 950 114

### ♥ Bouquet d'A Blanc 2011 Bouquet d'Alella

Cor de vieiras amb fideus xinesos a l'oli de tòfona

### ♥ Parvus Syrah 2010 Alta Alella

Medallons de filet ibèric amb encenalls de foie i ceps

### ♥ Dolç Mataró 2010 Alta Alella

Mató amb codony i xocolata

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 28 €*  
*Obert cada dia*

## Barcelona

### La Cuina del Guinardó

Xef: Santi Velasco

C/ Varsòvia, 148  
Tel. 934 360 919

Aperitiu "la Cuina del Guinardó"

### ♥ Merlot 2012 Roura

Salat de pasta italiana amb verduretes  
de temporada i parmesà

### ♥ Parvus Blanc 2012 Alta Alella

Calamar farcit al nostre estil amb patatetes  
i ceba de Figueres al forn

Cava Titiana Pansa Blanca 2010 Parxet  
Pastís d'ametlles marcona amb coulis de poma

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 38 € (prèvia reserva)*  
*Dies de tancament: dilluns i les nits de dimarts a diumenge*

## Cabrils

### Ca l'Estrany

Xef: Joan Lopez

Camí Coll de Port, 19  
Tel. 937 507 066

Aperitiu de la casa

### ♥ Pansa Blanca 2011 Marqués de Alella

Pèsols del Maresme ofegats amb botifarra, cansalada  
i pernil ibèric d'aglà

### ♥ Coupage 2009 Roura

Entrecot de bou gallec a la planxa amb salsa cafè París

Fondant de xocolata

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 29,90 €*  
*Dies de tancament: diumenge nit i dilluns*

### Sal i pebre

Xef: Elies Mas

Passatge dels Horts de la Santa Creu, 8  
Tel. 937 538 090

Cruixent de calamar amb la seva tinta

### ♥ Pansa Blanca 2011 Marqués de Alella

Carpaccio de ventresca de tonyina amb olivada

Bacallà amb crema de calçots

Coca de crema amb pinyons

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 25 €*  
*Dia de tancament: dilluns*

\*Els vins i caves se serveixen a copes

## Canet de Mar

### El Parador de Canet

Xef: David-Àlex Coma

Ctra N-II km. 660,8 (davant del Club de Vela)  
Tel. 937 940 694

♥ **Mayla 2011 Alella Vinícola**

Assortit d'entrants

♥ **Foranell Cupatge 2009 Joaquim Batlle**

Bacallà a la muselina d'all i codony

Castell Ruf Vi de Taronja Serralada de Marina -Altrabanda  
Semifred de xocolata amb nous caramel·litzades

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 31,50 €*

*Dies de tancament: dimecres i dijous*

## El Masnou

### El Restaurant Club Nàutic El Masnou

Xef: Dani

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

Cava Marfil Brut Alella Vinícola  
Piruleta de llagostí marinat

♥ **Marqués de Alella 2011**

Amanida de carpaccio de bacallà amb tomàquet  
*cherry* i vinagreta de pebre vermell

♥ **Parvus Rosé 2012 Alta Alella**

Calamarsets de platja a la planxa

Pastís de Sacher

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 25 €*

*Dies de tancament: les nits de diumenge a dimecres*

### Xarcuteria Restaurant Coloma

Xef: José Cárdenas

Port Esportiu, 17  
Tel. 935 555 102

♥ **In Vita 2011 Castillo de Sajazarra**

Musclos petits amb vi blanc d'Alella

♥ **Parvus Syrah 2010 Alta Alella**

Melós de vedella dels Pirineus

Coca de full, pinyons i cabell d'àngel

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 32 €*

*Obert cada dia*

### La Cuina dels Capitans

Xef: Joan Quer

Port Esportiu, local 70  
Tel. 935 558 118

♥ **Marqués de Alella 2011**

Milfulls de la senyora amb foie i poma

♥ **Marfil Escumós Blanc de Negre Brut 2009**

Arròs brut de sípia i bolets

Escuma de crema catalana, gintònic i maduixes

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 28 €*

*Dies de tancament: diumenge nit i dilluns*

### Moll-Oest

Xef: José Cárdenas

Port Esportiu, 66  
Tel. 935 402 911

Cava Coloma Privat Alta Alella

Ostres Gouthier

♥ **In Vita 2011 Castillo de Sajazarra**

Suprema de lluç amb vi blanc d'Alella

Maduixots d'Alella amb vi **Dolç Mataró 2010 Alta Alella**

Vins DO d'Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 40 €*

*Dies de tancament: dilluns i les nits de diumenge a dimecres*

### Restaurant Orfila

Xef: Xavier Orfila

C/ Roger de Flor, 43  
Tel. 935 550 188

♥ **Marfil Sec 2012 Alella Vinícola**

Amanida de salmó marinat amb herbes  
d'alta muntanya

♥ **Marfil Negre Criança 2010 Alella Vinícola**

Confit d'ànec del Gironès amb reducció  
de dolç d'Alella

Coulant de xocolata negra amb gelat de coco  
de Malàisia

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 26 €*

*Dies de tancament: dimecres nit i diumenge*



## Restaurant Ple de Bo

Xef: Marc Claverol

Pg. de Prat de la Riba, 64, baixos  
Tel. 935 551 304

### ♥ Marqués de Alella 2011

Coca d'oli amb verdures i gratinat de dos formatges

### ♥ 3 Ceps 2009 Roura

Crocant de filet de vedella amb salsa de porto i confitura de ceba

Cava Brut Roura

Creps del senyoret

Vins DO Alella i aigua inclòs

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

## Tresmacarrons

Xef: Miquel Aldana

Av. del Maresme, 21  
Tel. 935 409 266

### ♥ Bouquet d'A Blanc 2011 Bouquet d'Alella

Rosbif amb puré de patata fumat

Canelons de pollastre de pagès

Bacallà al pil-pil de patata i oli d'oliva arbequina

Flam de romaní amb escuma calenta de xocolata

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 39 €  
Dies de tancament: dilluns i les nits de dimarts i dimecres*

## Granollers

### Hotel Granollers

Xef: Leo Llamas

Av. de Francesc Macià, 300  
Tel. 938 795 100

Cava Brut Nature Roura

Torrada de crema de formatge i iogurt

### ♥ Pansa Blanca 2012 Alta Alella

Amanida de salmó marinat

### ♥ 3 Ceps 2009 Roura

Tatin de confit d'ànec amb salsa de fruits del bosc

### ♥ Dolç Mataró 2010 Alta Alella

Postres de la casa

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 25 €  
Dia de tancament: dilluns*

## Martorelles

### Búho-Búho

Xef: Claudio Rodríguez Garzón

C/ Josep Anselm Clavé, 2  
Tel. 600 243 982

Fuet de la Cerdanya i olives farcides

### ♥ Pansa Blanca Muscat 2012 Can Roda

Escudella

### ♥ Pansa Blanca 2011 Serralada de Marina - Altrabanda

Entrecot

Crema catalana

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 18 €  
Obert cada dia*

## Mikel's Restaurant & Tapas

Xef: Ana María Martínez

C/ Joan XXIII, 2  
Tel. 935 707 496

Gambetes de Huelva cuites

### ♥ Pansa Blanca 2012 Serralada de Marina - Altrabanda

Amanida de l'hort amb embotits

Paella marinera

Castell Ruf Vi de Taronja Serralada de Marina - Altrabanda

Pastís de poma

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 18 €  
Dia de tancament: dilluns*

## Restaurant La Xica

Xef: Carles Maymo

C/ Josep Anselm Clavé, 83  
Tel. 935 705 744

### ♥ Jove Merlot 2011 Can Roda

Saltat de calamarsons amb favetes

Vedella amb rovellons de la Serralada

Púding de coco

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 29 €  
Dia de tancament: dijous a la tarda*

\*Els vins i caves se serveixen a copes

## Mataró

### El Nou-Cents

Xef: Josep M<sup>a</sup> Martin

C/ El Torrent, 21  
Tel. 937 993 751

#### ♥ Pansa Blanca 2012 Alta Alella

Pèsols ofegats a l'estil de la Sra. Petra de Llavaneres

#### ♥ Orbus 2009 Alta Alella

Melós de vedella a baixa cocció (6 hores a 78° centre) elaboració amb vi **Sxtrem 2008 Alta Alella** i herbes del Montnegre

#### ♥ Dolç Mataró 2010 Alta Alella

Mousse de fruita de la passió amb interior de **Blanc de Neu 2009 Alta Alella**, pètals de violeta i calendula

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 38 €*

*Dia de tancament: diumenge nit*

### La Treva Restaurant

Xef: Esteve Pedra

C/ Iluro, 50  
Tel. 937 569 084

Clarea 2010 Can Roda

#### ♥ Merlot 2011 Roura

Timbal de patata i carn de la caldera

#### ♥ Pansa Blanca 2011 Marqués de Alella

Llobarro a la brasa i oli de julivert acompanyat de cassoles de patates i espinacs

#### ♥ Perfum de Viognier 2011 Marqués de Alella

Pecat de xocolata i nous

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 33 €*

*Dia de tancament: diumenge*

## Montgat

### El 9 Racó de Montgat

Xef: Gerard Dalmau

C/ Pau Alsina, 20  
Tel. 934 693 107

Aperitiu de benvinguda de la casa

#### ♥ Pansa Blanca 2011 Marqués de Alella

Tallarines al fruttu di mare

Entrecot a la brasa amb formatge manxego gratinat i cruixent de perrill d'aglà

Crema catalana de la casa

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 25 €*

*Dia de tancament: dilluns*

### El Celler Berenguer

Xef: Navarro

Riera d'en Font, 27  
Tel. 934 691 037

#### ♥ Pansa Blanca 2011 Alta Alella

Barqueta de foie fresc amb melmelada de figues

#### ♥ Parvus Syrah 2011 Alta Alella

Amanida tèbia amb formatge de cabra i fruits secs macerats per compartir

Filet de vedella a la salsa cafè de París i patata panadera

Pastís de Sacher amb gelat de coco

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 32 €*

*Dies de tancament: dilluns, dimarts i dimecres*

### Fonda Marina

Xef: Jordi Forés

Camí Ral, 151  
Tel. 934 692 506

Cava Parxet brut

#### ♥ Pansa Blanca 2011 Marqués de Alella

Pica-pica cec de quatre plats de temporada

Arròs dels pescadors de Montgat

Brownie calent amb nous i crema anglesa

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 33 €*

*Dia de tancament: diumenge*

## Montmeló

### Can Major

Xef: Anna M<sup>a</sup> Tengo

C/ Major, 27  
Tel. 935 680 280

#### ♥ Bouquet d'A Blanc 2011 Bouquet d'Alella

Esponjós de faves amb alvocat i oli d'aromes fresques

#### ♥ Foranell Picapoll 2012 Joaquim Batlle

Peix de costa amb verdures de temporada ecològiques

♥ **Dolç Mataró 2010 Alta Alella**

Iogurt d'ovella ripollesa de Mas Marcè, acompanyat amb confitures de Gallecs

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 30 €*

*Dia de tancament: diumenge*

## Montornès del Vallès

### Braseria La Teja de Bronce

Xef: Maribel García

C/ Major, 57  
Tel. 935 723 458

♥ **Bouquet d'A blanc 2011 Bouquet d'Alella**

Amanida amb carpaccio de pernil d'ànec i sabors de les terres altes

♥ **Coupage 2005 Roura**

Cua de bou a l'estil "olé"

Cava Privat Brut Nature Alta Alella

Niu d'ous d'Obama en jacuzzi de palla

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 32,50 €*

*Dies de tancament: dilluns nit i dimarts*

### Casablanca

Xef: Santiago Sabaté

Av. Barcelona, 37  
Tel. 935 688 034

Xips de iuca

♥ **Marfil Negre Criança 2009 Alella Vinícola**

Amanida de formatges amb vinagreta de mel i fruits secs

Rellom de porc ibèric casablanca marinat a la brasa amb patata caliu i porro fregit

Sopa de xocolata blanca amb gelat de gingebre

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 30 €*

*Dia de tancament: dilluns*

### Lucerón

Xef: Yolanda Lucerón

C/ Palau d'Ametlla, 18  
Tel. 935 681 610

Els desitjos del xef

♥ **Pansa Blanca 2012 Alta Alella**

Timbalet de bacallà amb coulis de tomàquet i cordó d'oli d'alfàbrega

♥ **Mayla 2011 Alella Vinícola**

Presca ibèrica amb poma saltada i cafè de París

♥ **Dolç Mataró 2010 Alta Alella**

Carrusel degustació

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 32,50 €*

*Dia de tancament: dimarts*

### Masia Can Sala

Xef: Roser Giribets

C/ Mariana Pineda, 1  
Tel. 935 683 485

♥ **El Pas de les Bruixes 2011 Serralada de Marina - Altrabanda**

Mongetes del ganxet amb cloïsses

Llom amb salsa de ceps

Crema catalana

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 28 €*

*Obert el cap de setmana*

### Nomar

Xef: Ramon González

C/ Estrella, 31  
Tel. 935 683 622

Cava Brut Parxet

♥ **Pansa Blanca Muscat 2012 Can Roda**

Púding d'escòrpora amb salsa de raïm

♥ **Jove Merlot 2012 Can Roda**

Filet de vedella amb salsa de bolets, tòfona i aroma d'oli arbequina i romaní fresc

Cava Brut Parxet

Mousse de llimona amb les seves tres textures i crema de caramell

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 30 €*

*Dies de tancament: dilluns i les nits de dimarts i dimecres*

## Pineda de Mar

### Can Formiga

Xef: Albert Viñolas

C/ Església, 104  
Tel. 937 671 735

#### ♥ **Mayla 2012 Alella Vinícola**

Coca del mossèn amb paté de *campagne* i salsa de maduixa

#### ♥ **Marfil Clàssic 2012 Alella Vinícola**

Amanida de fruites amb formatge de cabra de Can Pujol i vinagreta de vainilla

#### ♥ **Ivori Blanc 2010 Alella Vinícola**

Caldereta de llagosta amb cloïsses

#### ♥ **Marfil Escumós Moscatell dolç 2009 Alella Vinícola**

Brownie de xocolata blanca amb coulis d'albercoc i gelea de pètals de rosa

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 30,50 €

Dies de tancament: diumenge nit i dilluns (excepte festius)

### Diagonal

Xef: Enrique Rendo

Av. Montserrat, 19  
Tel. 937 671 502

#### ♥ **Marqués de Alella 2011**

Saltat de bolets mongetes i botifarra de perol

Bacallà amb allioli suau, espinacs i patata panadera

Pastís de la casa

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 19,85 €

Dies de tancament: diumenge nit i dimarts

## Premià de Mar

### L'Ona

Xef: Driss Flai

Ctra. N-II, s/n, km 638,5  
Tel. 937 522 181

Cava Brut Nature Parxet

Croquetes farcides de ceps i foie

#### ♥ **Marqués de Alella 2011**

Amanida d'endívies amb salmó fumat i rocafort

Arròs caldós amb llamàntol

#### ♥ **Blanc de Neu 2009 Alta Alella**

Coca de la casa

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 39 €

Dia de tancament: dilluns

### El Paller

Xef: Andreu Serra

C/ Torrent Malet, 10  
Tel. 937 524 168

#### ♥ **Marfil Negre Criança 2009 Alella Vinícola**

Xatò del paller amb romesco de l'Emília

Tall de salmó a la planxa amb guarnició

Mató amb codony casolà

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 30 €

Dia de tancament: diumenge nit

## La Roca del Vallès

### La Confiança

Xef: Guillermo Martínez

C/ Anselm Clave, 26  
Tel. 938 420 463

Amanida de formatge de cabra, ceba i bacó

#### ♥ **Parvus Rosé 2012 Alta Alella**

Arròs bolivià (arròs amb carn i pollastre saltats amb ou ferrat per sobre)

#### ♥ **Parvus Syrah 2010 Alta Alella**

Vacío argentí amb iuca fregida

Pastís de formatge amb nabius

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 22 €

Dies de tancament: diumenge i les nits de dilluns a dimecres

### El Pla Restaurant

Xef: Frank Scheidegger

Ctra. Vallldoriolf, km 0,5  
Tel. 938 791 631

#### ♥ **Escumós 100 % Pansa Blanca 2010 Serralada de Marina - Altrabanda**

Amanida Mestrum amb llagostins a la brasa

#### ♥ **El Pas de les Bruixes 2010 Serralada de Marina - Altrabanda**

Emincé de filet de porc ibèric Zürichoise

Castell Ruf Vi de Taronja Serralada de Marina - Altrabanda

Pastís de Sacher

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 22 €

Dia de tancament: diumenge (excepte festius i grups)

## Les Tres Alzines

Xef: Joan Valls

C/ Bell-Lloch, s/n (a prop del centre La Roca Village)  
Tel. 938 422 434

Cava Privat Brut Nature Rosé Alta Alella

El nostre ravioli a la brasa

♥ **Marfil Negre Criança 2010 Alella Vinícola**

Gairebé mitja llauna de cargols amb cors de carxofa al Jospet

Magret d'ànec amb el seu propi suc i gerds

♥ **Blanc de neu 2009 Alta Alella**

Albergínia a la brasa amb gelat de vainilla torrat

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 39 €

Dies de tancament: les nits de diumenge a dijous

## Sant Fost de Campsentelles

### Mas Corts

Xef: José Andrés García

Ctra. de Badalona a Mollet, km 7,650  
Tel. 935 935 555

♥ **Pansa Blanca 2011 Marqués de Alella**

Mongetes amb cloïsses

♥ **Parvus Syrah 2010 Alta Alella**

Confit d'ànec a la taronja

Pastís de l'àvia (galetes i crema catalana)

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 29,50 €

Dia de tancament: dilluns (excepte festius)

## Teià

### El Nou Antigó

Xef: Jordi Saseta

Pl. de Sant Jaume, 6  
Tel. 935 400 423

Snack de benvinguda amb còctel de cava Parxet

♥ **Vallmora 2008 Alella Vinícola**

Milfulls d'escudella

♥ **Pansa Blanca 2011 Marqués de Alella**

Bacallà confitat sobre llit de trinxat i gratinat de codony

Dolç de xocolata amb cremós blanc

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 38 €

Dies de tancament: les nits de diumenge a dijous

## Tiana

### L'Avi Mingo

Xef: Paquita del Olmo

C/ Lola Anglada, 28  
Tel. 933 952 206

Cava Titiana Pansa Blanca 2010 Parxet

♥ **Foranell Picapoll 2010 Joaquim Batlle**

Trencadissa d'ous i patates amb botifarra negra

♥ **3 Ceps 2009 Roura**

Costelletes de cabrit saltades amb all i julivert i patates

♥ **Dolç Mataró 2010 Alta Alella**

Les Tiances (patisset de crema cremada)

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 25 €

Dies de tancament: dimarts (excepte festius) i les nits de diumenge a dijous

### Can Roca

Xef: Esther Sicras

C/ Can Roca, s/n  
Tel. 933 950 747

♥ **Parvus Syrah 2010 Alta Alella**

Pèsols de l'horta de Can Roca a la catalana

♥ **Foranell Pansa Blanca 2010 Joaquim Batlle**

Hamburguesa de vedella de 200 g amb foie i reducció de Pedro Ximénez

\*Els vins i caves se serveixen a copes

Coca casolana de cabell d'àngel o de xocolata

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 26 €*

*Dies de tancament: diumenge nit i dilluns*

## Vallromanes

### Can Poal

Xef: Ferran Balet

Av. Vilassar de Dalt, 1, bis  
Tel. 935 729 434

Aperitiu Can Poal

#### ♥ Parvus Blanc 2011 Alta Alella

Amanida de carxofes en textures amb cruixent de pernil d'aglà i ravioli de formatge blau d'Osona

#### ♥ Parvus Syrah 2010 Alta Alella

Peu de porc farcit de ceba confitada amb naps glacejats, espinacs i pinyons

Cava Brut Nature Parxet

Pastís de xocolata amb cremós de cafè i gelat

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 38 €*

*Dies de tancament: diumenge nit i dilluns*

### Sant Miquel

Xef: Margarita Puig

Plaça de l'Església, 12  
Tel. 935 729 029

Xips de tubercles

Mantega d'olives

Cava Titiana Pansa Blanca 2010 Parxet

Raviolis farcits amb gambes, verdures i l'oli macerat amb gamba

#### ♥ PS Xtrem 2010 Alta Alella

Tonyina del Mediterrani amb sèsam i soja

Iaia Rosa 2011 de Serralada de Marina - Altrabanda

Escuma de crema catalana amb sorbet de llimona

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 39,60 €*

*Dies de tancament: dilluns i les nits de diumenge a dijous (excepte per a grups)*

### Sauló - Hotel Galvany

Xef: Pep Casas

Av. de Can Galvany, 11  
Tel. 935 729 591

Red Martini amb foie i mango

#### ♥ Marqués de Alella 2011

Arròs de calamarcets amb vel de la seva tinta i vieira

#### ♥ Ona de Marfil Criança 2009 Alella Vinícola

Filet de vedella, textura de calçots i romesco

#### ♥ Dolç Mataró 2010 Alta Alella

Cacau, regalèssia i bourbon

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 35 €*

*Obert cada dia*

## Vilanova del Vallès

### La Mossegada

Xef: Ana M. Fernández

Pl. dels Països Catalans, 63  
Tel. 938 456 840

Còctel Moss

Xips de iuca al curri

Cruixent de formatge de cabra, confitura de gerds i ametlles caramel·litzades

#### ♥ Pansa Blanca 2012 Alta Alella

Amanida mesclum amb foie caramel·litzat i vinagreta de cítrics

#### ♥ Parvus Syrah 2010 Alta Alella

Galtes confitades de porc Ibèric amb patata emmascarada

Pastís de formatge

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 35 €*

*Dia de tancament: diumenge (excepte encàrrecs)*

### Rest. Trànsit - Hotel Augusta

Xef: Toni Sánchez

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

Cava Brut Reserva Parxet

Aperitiu del xef

#### ♥ Marfil Rosat 2011 Alella Vinícola

Mil fulles de poma, ceba caramel·litzada i formatge de cabra

♥ **Foranell Cupatge 2009** Joaquim Batlle

Rap rostit amb bacó, romesco de pipes i puré de pèsols

Semifred de crema catalana amb coulis de fruits secs

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 29 €*

*Obert cada dia*

## Vilassar de Dalt

### El Cafè de l'Acadèmia

Xef: Gemma Vila

C/ Dr. Martí Soler, 13  
Tel. 937 538 209

♥ **Perfum de Viognier 2011** Marqués de Alella

Coca amb anxoves

♥ **Bouquet d'A Blanc+ 2011** Bouquet d'Alella

Ravioli de brandada de bacallà amb mousse d'escalivada

♥ **Parvus Rosé 2012** Alta Alella

Farcellet de vedella amb bolets

Castell Ruf Vi de Taronja Serralada de Marina-Altrabanda

Pastís de Sacher amb gelea de Castell Ruf Vi de Taronja

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 35 €*

*Dies de tancament: diumenge nit, dilluns i dimarts*

### Can Josep

Xef: Griselda Mateu

C/ Sant Genís, 9  
Tel. 937 539 019

Cava Privat Brut Nature Alta Alella

Pica-Pica ( croquetes de bolets, pa amb tomàquet en xapata i pernil ibèric, trompetes de la mort)

♥ **Pansa Blanca 2012** Alta Alella

Calamarsets a la planxa amb salsa de romesco i la seva guarnició

Cava Privat Brut Nature Alta Alella

Rebosteria feta de la casa

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 25 €*

*Dia de tancament: dissabte*

### El Racó de Can Feliu

Xef: Cristina Carbonell

C/ Àngel Guimerà, 41  
Tel. 937 532 916

♥ **Pansa Blanca 2011** Marqués de Alella

Risotto de ceps a l'aroma de pansa blanca

♥ **Mayla 2011** Alella Vinícola

Orada a la planxa amb patates i tomàquet al vi rosat Mayla

Pastís de xocolata farcit de maduixa

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 29,95 € (prèvia reserva)*

*Dies de tancament: dilluns i les nits de diumenge a dimecres*

## Vilassar de Mar

### Nova Atlàntida

Xef: Fernando Calleja

C/ Narcís Montoriol, 23  
Tel. 937 594 649

♥ **Pansa Blanca 2012** Alta Alella

Pèsols a la menta amb romesco

♥ **Parvus Syrah 2010** Alta Alella

Tall rodó de vedella estofat amb xiitake i puré d'arrel d'api

♥ **Dolç Mataró 2010** Alta Alella

Pastís de trufa de xocolata amb gelat de mandarina i reducció de maracujà

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 35 €*

*Obert cada dia*

Organització:



Amb el suport de:



Amb la col·laboració de:



AJUNTAMENT D'ALELLA



Ajuntament  
de Cabriels



Ajuntament de Canet de Mar



Ajuntament  
Granollers



Ajuntament  
del Masnou



Ajuntament de Mataró



AJUNTAMENT DE MARTORELLES



Ajuntament  
de Montgat



AJUNTAMENT DE  
MONTMELEÓ



Ajuntament de  
Montornès del Vallès



Ajuntament  
de Pineda de Mar



Ajuntament de  
Premià de Mar



Ajuntament de  
La Roca del Vallès



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.doalella.cat](http://www.doalella.cat)

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

