



# GAUDIU DELS TASTOS DE VI MÉS DESITJATS

L'últim diumenge de cada mes teniu una cita  
per assaborir dos dels nostres vins maridats  
amb tastets de bars i restaurants d'Alella.

I per als infants, Diumenges de Most!

Lloc: Oficina de Turisme d'Alella Hora: 12 h  
Preus: Adults 8€ – Infants 4€ (de 3 a 12 anys)  
Compra de tiquets: [turismealella.koobin.cat](http://turismealella.koobin.cat)

Gener 2020 DL B 18242-2019




AJUNTAMENT D'ALELLA



Amb el suport de:



Diputació  
Barcelona



EDICIÓ 2020

# DIUMENGES DE VINS

DO ALELLA

GAUDIU DELS TASTOS DE VI  
MÉS DESITJATS

# DIUMENGES DE VINS

DO ALELLA

**29 DE MARÇ**

**Vins:** L'Artesà del temps  
Les Costes - Viticultura sostenible

**Sommelier:** Joan Lluís Gómez  
**Restaurant:** 1789

**Tastet 1:** Amanida d'alvocat amb vinagreta de tòfona

**Tastet 2:** Cruixent de llagostins amb pasta brick

**26 D'ABRIL**

**Vins:** Testuan  
Masia Coll de Canyet

**Sommelier:** Dani Garcia  
**Restaurant:** Els Garrofers

**Tastet 1:** Musclos del Delta estil "Els Garrofers"

**Tastet 2:** Caneló d'albergínia amb beixamel trufada

**27 DE SETEMBRE**

**Vins:** Roura

**Sommelier:** Mònica Urrútia  
**Bar:** Vermuteria Xavi Estrany

**Tastet 1:** Lacón fumat

**Tastet 2:** Pa de pessic de moniato

**25 D'OCTUBRE**

**Vins:** Alta Alella Mirgin

**Sommelier:** Eli Vidal  
**Bar:** La DO Tastets d'Alella

**Tastet 1:** Mandonguilles amb sípia

**Tastet 2:** Bacallà gratinat a la portuguesa

**26 DE GENER**

**Vins:** Masia Can Roda

**Sommelier:** Arnau Marco  
**Restaurant:** La Nau d'Alella

**Tastet 1:** Mini tàrtar d'escalivada amb formatge de cabra

**Tastet 2:** Mini caneló d'espínacs, bacon, panses i pinyons amb encenalls de parmesà

**23 DE FEBRER**

**Vins:** Quim Batlle

**Sommelier:** Victoria Ibáñez  
**Restaurant:** Can Balcells

**Tastet 1:** Crema catalana de carbassa amb pipes garapinyades

**Tastet 2:** Rotlle de salmó amb formatge fresc i crudités de verdures en pa d'espècies

**31 DE MAIG**

**Vins:** Bouquet d'Alella

**Sommelier:** Enric Espinosa  
**Restaurant:** Cal Barquer

**Tastet 1:** Ensaladilla russa

**Tastet 2:** Steak tartar

**28 DE JUNY**

**Vins:** Raventós d'Alella

**Sommelier:** Ester Bachs  
**Bar:** La Companyia d'Alella

**Tastet 1:** Barqueta de salmó amb salsa nòrdica

**Tastet 2:** Barqueta de bacallà amb olivada negra

**29 DE NOVEMBRE**

**Vins:** Mario Rovira  
Castillo de Sajazarra

**Sommelier:** Carles Puñet  
**Bar:** Celler Jordana

**Tastet 1:** Llenties trufades amb foie

**Tastet 2:** Broqueta de salmó fumat amb iogurt i mel

**27 DE DESEMBRE**

**Vins:** Alella Vinícola

**Sommelier:** Anna Abellan  
**Restaurant:** La Vinícola

**Tastet 1:** Mini hamburgueses de vedella

**Tastet 2:** Croquetes de formatge de cabra i trufa