



15-16 JUNY

— 2018 —

5^a MOSTRA
gastronòmica
de SANT PÒL DE MAR

Al Parc del Litoral
a partir de les 19 h

Tasts gastronòmics,
tallers i actuacions
musicals

+ info: santpol.cat

#santpolgastronomic

Mostra amb plats representatius dels restaurants de Sant Pol i postres de pastisseries locals. Els assistents podran gaudir d'actuacions musicals i tallers gastronòmics per a tots els públics.

ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

Divendres 15 de juny

- 19 h** Acte d'inauguració i còctel de benvinguda a tots els assistents
Organitza: EUHT Sant Pol
- 20 h** Cata de cerveses
Montseny*
- 20.30 h** Actuació The nameless trio (pop-rock & soul)
- 22 h** Actuació musical a càrrec de Men in Swing

Dissabte 16 de juny

- 19.30 h** Activitat infantil: taller de pastisseria a càrrec de Forn de pa El Crostó
- 20 h** Cata de vins a càrrec del Celler Can Roda (DO Alella)*
(Durant la cata hi haurà una guardiola on es podran dipositar 2 € en motiu de la celebració de la "Diada enosolidària en benefici per investigació de ELA". Els fons recollits aniran destinats a la "Fundació catalana d'esclerosi lateral amiotròfica Miquel Vallès")
- 20.30h** Actuació musical a càrrec de Teva Meva
- 22 h** Actuació musical a càrrec d'Ohio Big Band Mataró

* Aforament limitat a 30 persones prèvia inscripció (màxim 2 assistents) fins divendres 15 al matí a: fires@santpol.cat o bé 15 min. abans de l'inici de l'activitat a l'estand de l'Ajuntament dins el recinte, sempre i quan hi hagi vacants.

- Ració: 5 €
- Postres: 3 €
- Copa de vi o cava: 2 €
- Ampolla de vi o cava: 9 €
- Lot 1:** ració + postres + copa de vi o cava: 10 €
- Lot 2:** dues racions + postres + copa de vi o cava: 15 €

Refrescs, cerveses i cafès: compra directa al Bar

Venda anticipada a Ca l'Arturo el dijous 14 de juny de 10 a 13 h i de 16 a 19 h i divendres 15 de juny de 10 a 13 h

Venda de tiquets al mateix recinte de 19 a 23 h, tant divendres 15 com dissabte 16 de juny

- Restaurant Gran Sol**
 - ⊗ Taco cruixent de guacamole amb el seu pic de gall
 - ⊗ Arròs negre amb all i oli i poma al forn

Banyes Lluís
Fideuà
Calamars

Can Talamàs
Croquetes de rostit
Caneló d'escalivada

El Molí
Confit d'ànec amb maduixes de St. Pol i poma confitada
Croquetes cruixents de calçots acompanyades de salsa romesco

- Sot del Morer**
Cebetes arrebossades amb salsa romesco
- ⊗ Farcellet de salmó amb salsa de mel i mostassa

Xaloc / L'Escaleta
Caneló de pop a la Gallega
Bacallà gratinat

Margot
Sardines amb vinagre i salsa de taronja
Pilotetes amb sípia

Voramars
Sardines al "espeto"
Carpaccio de bacallà marinat

El Trencall
Mandonguilles amb sípia i pèsols
Pop fregit a la gallega

- Nou Grimal**
 - ⊗ Gelats

El Crostó
Coca de Sant Joan
Tortells de full i brioix
Coca de Llanereres

- ♿ Menú infantil: pizzes

Melmelades Calada
Mousse de xocolata amb melmelada de taronja amarga
Mousse de llimona amb melmelada de xindria i menta
Mouse de formatge amb melmelada de cirera
Copa tres textures de maduixa

Catèring Sauleda-Pastisseria Sauleda
Salats: Entrepà de calamars, broqueta de pollastre amb wasabi, broqueta de shitake, escalunya, carxofa i romesco i coca de trampó.
Dolços: Cruixent de poma, mus de pinya i coco, gotet de mus de formatge amb maduixa i galeta cruixent, sara i pastisset de xocolata amb albercoc.
Sangria Lolea

- Banyes Tarridas**
 - ⊗ Croquetes casolanes de peix
 - ⊗ Paella
(ambdós sense gluten i amb pa sense gluten ni lactosa)

- ⊗ Apte per a cel·líacs
- ♿ Menú infantil

La Casa Nostra
Casarecce amb albergínia i cloïsses
Broqueta carbassó i gambes

- ♿ Menú infantil: Penne rigate
Ragú (carn picada de vedella i botifarra, salsa de tomàquet i parmesà)

Fruites i verdures Codina (maduixaire)
Mouse de gelat de maduixa
Maduixes al gust
Vins i caves

Can Giralt (maduixaire)
Maduixes amb nata
Maduixes amb xocolata

Les Barques
Gambes al Romesco
Pa Bao amb calamars i alga wakame

Ginebra Nut (Empordà)
Gin tònic

- Milola**
 - ⊗ Obrador de pastisseria artesana sense gluten

Celler Can Roda (DO Alella)

Organitza:



Ajuntament de
Sant Pol de Mar

Regidoria de Promoció
Econòmica, Fires i Comerç

Col·laboren:



Diputació
Barcelona



ESCOLA UNIVERSITÀRIA
D'HOTELERIA I TURISME
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR

Centre adscrit:

Universitat
de Girona



Enoturisme
DO Alella



CELLER
CAN
RODA



DISTRIBUÏT PER
CLAVELL FORMATGERS



Estrella Damm recomana el consum responsable Alc. 5,4° Vol