

VII JORNADES GASTRONÒMIQUES

DEL VI DO_ALELLA

De l'1 al 31 de març de 2012

Alella _ Arenys de Munt _ Cabriels _ Canet de Mar _ El Masnou
Martorelles _ Montgat _ Montornès del Vallès _ Pineda de Mar
Premià de Mar _ La Roca del Vallès _ Santa Susanna _ Sant Fost
de Campsentelles _ Teià _ Tiana _ Vallromanes _ Vilanova del
Vallès _ Vilassar de Dalt



DO-A

Denominació d'Origen Alella

Pineda de Mar



Montgat



Vilanova del Vallès



El Masnou



Alella



Premià de Mar



Tiana



Cabrils



Montornès del Vallès



Vallromanes



Vilassar de Dalt



St. Fost de Campsentelles





Arenys de Munt



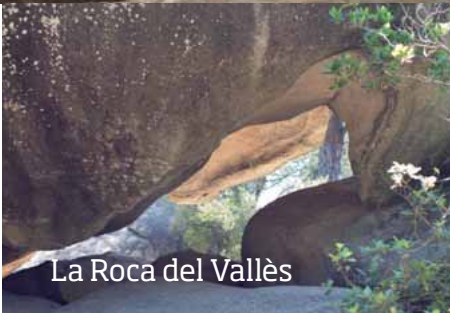
Canet de Mar



Teià



Martorelles



La Roca del Vallès



Santa Susanna

Municipis DO Alella:

Alella	1
Cabrils	2
El Masnou	2
Martorelles	4
Montgat	5
Montornès del Vallès	5
Premià de Mar	7
La Roca del Vallès	8
Sant Fost de Campsentelles	9
Teià	9
Tiana	10
Vallromanes	10
Vilanova del Vallès	11
Vilassar de Dalt	11

Municipis a l'entorn de la DO Alella:

Arenys de Munt	2
Canet de Mar	2
Pineda de Mar	6
Santa Susanna	9

Tan petita però tan gran



Parlar de la DO Alella és parlar també de tot un seguit de municipis que s'acullen al voltant de les seves vinyes. Parlar dels vins d'Alella també és parlar de gastronomia local, perquè rarament es pot concebre vi sense manduca. Parlar d'aquestes contrades també és parlar de la proximitat dels seus ceps amb la Barcelona capital i també és parlar de tot allò que va ser a punt de desaparèixer sota els maons i el ciment.

La vinya abans que existís la DO no tenia un límit clar, atès que la fama i l'èxit dels vins d'Alella durant el segle XVIII feia que recollís el raïm de tot el Maresme i també bona part del que es conreava al Vallès, que durant el XIX i sobretot després de la fil·loxera va canviar la vinya per la indústria. Per aquesta qüestió la vinya d'Alella es va empetidir i més encara posteriorment amb la febre del totxo: és mèrit de tots els productors i d'iniciatives comunes dels empresaris de la zona, com la que ens ocupa, que estigui ara en un moment de recuperació evident.

I vet aquí que aquesta DO, ara tan petita, es converteix durant un mes en la Denominació d'Origen més gran, gràcies a un esdeveniment: Les Jornades Gastronòmiques del Vi DO Alella

Per setè any i durant tot el mes de març un munt de professionals del món de la restauració i del vi s'uneixen per oferir-nos la possibilitat de gaudir d'un dels plaers terrenals sense excepció: la teca i el mam.

Si el que hauria de ser natural es converteix en un acte excepcional per tantes circumstàncies que seria llarg esmentar, com ara que els vins d'una zona productora estiguin presents majoritàriament a la restauració del voltant, la Guia de Vins de Catalunya, ha de recolzar-ho. Perquè som defensors dels vins del país, dels vins de varietats autòctones i lluitadors incansables per al vi català, i sobretot perquè ens agraden les coses senzilles, aquelles que quan sorgeixen semblen simples, que amb el pas del temps es converteixen en imprescindibles, i que esdevenen les úniques realment sostenibles. El cert és que cada lloc, cada indret, cada població, cada celler, té trets diferencials que el fan únic: per això vam fer la primera Guia i seguim encara després de quatre anys.

És una gran recompensa haver contribuït amb el nostre discurs, per poc que sigui, a tenir ara la possibilitat de conèixer, beure i menjar el

que toca per ser on som, a les terres del vi DO Alella.

Un dia parlant amb el Jordi Pujolràs -a qui tots coneixeu tan bé com ell el vi d'Alella- del sòl, dels paratges, de les vinyes del món vitícola alellenc, comentàvem sobre l'ús de la paraula maridatge. A ell no li agrada, a nosaltres tampoc gaire, però li vam preguntar:

- Com descriure, doncs, el fet de menjar un àpat determinat amb un vi determinat?

I ens va contestar:

- Un vi no es casa amb cap menjar, lliga amb ell, conviu, s'enamora... Però mai per sempre.

Ens quedem amb això. Aquesta trobada entre els restauradors i els vins DO Alella és una petita i curta disbauxa que cal presenciar, perquè s'entenen bé tots amb tots i és d'allò més interessant, més que veure-ho, tastar-ho i gaudir-ho.

I tu, et perdràs aquest idil·li?

Sílvia Naranjo i Jordi Alcover,
autors de la Guia de Vins de Catalunya

Alella

Celler Marfil

Xef: Farid Ouada

Rambla Àngel Guimerà, 62
Tel. 935 404 661

Copa de cava Marfil Brut Nature
Bombó de salmó

♥ **Marfil Clàssic 2010 Alella Vinícola**
Coca de pinya i foie caramel·litzat

♥ **Ivori negre 2008 Alella Vinícola**
Confit d'ànec amb salsa de prunes i compota de poma

♥ **Marfil Violeta Alella Vinícola**
Broqueta de fruites

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 35 €
Dies de tancament: Diumenge a la nit i dilluns*

Cuinalella

Xef: Àngel Rodríguez

Rambla Àngel Guimerà, 16
Tel. 935 409 422

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

♥ **Pansa Blanca 2011 Alta Alella**
Risotto de gambots

♥ **Parvus Syrah 2009 Alta Alella**
Cua de bou

Copa de cava Parxet Semi Sec
Sorbet de mojito

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 37 € (prèvia reserva)
Dia de tancament: Dilluns*

La Nau d'Alella

Xef: María del Valle Rosa Palacios

Riera Principal, 58-60
Tel. 935 552 318

♥ **Pansa Blanca 2011 Alta Alella**
Croquetes de calamarsons amb la tinta

♥ **Parvus Blanc 2011 Alta Alella**
Vieires caramel·litzades sobre bolets

♥ **Parvus Syrah 2009 Alta Alella**
Galta desossada de porc ibèric guisada a foc lent

♥ **Dolç Mataró Alta Alella**
Bunyol de xocolata líquida

Vins DO Alella i aigua

*Preu (IVA inclòs) 30 euros
Dies de tancament: dilluns*

Les Terrasses

Xef: Brice Lacoume

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

Copa de cava Privat Brut Nature

♥ **Marqués de Alella 2010**
Risotto d'espínacs amb panses moscatell i cruixent de pernil

♥ **Marfil criança 2008 Alella Vinícola**
Entrecot de vedella a la bordelesa, estil Bordeus amb xarlotes confitades en vi

♥ **Dolç Mataró Alta Alella**

Viña Les Terrasses (mousse de raïm i xocolata blanca)

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 32 €
Dies de tancament: Diumenge nit i dimarts*

Masia Can Sors

Xef: Marc Crivillers

C. Mediterrània, 25
Tel. 935 556 154

Còctel de cava Signat Brut

♥ **Marqués de Alella 2010**
Cargols a la llauna

♥ **Parvus Syrah 2009 Alta Alella**
Costella de vedella amb sofregit català i patates a daus

Pastisset de pa de pessic emborratxat amb **Dolç Mataró Alta Alella**

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

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

Masia la Vinya

Xef: Gregori Bernad López

Crta. de Masnou a Granollers, km 5,2
Tel. 935 551 362

Pa de coca amb pernil ibèric de gla

♥ **Marqués de Alella 2011**
Canelons casolans amb beixamel trufada

♥ **3 Ceps 2007 Roura**
Filet de vedella a la brasa amb teula de foie

Copa de cava Signat Brut Nature
Mousse de nata amb maduixes

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 36 €
Obert tots els dies

Restaurant 1789

Xef: Beniamino Campolo

Rambla Àngel Guimerà, 1
Tel. 935 553 455

♥ Marqués de Alella 2010

Milfulles de foie semicuit amb poma

♥ 3 Ceps 2009 Roura

Espatleta de garrí ibèric amb chutney de fruites

♥ Marfil Generós semi Alella Vinícola

Escuma de coco amb maracujà i xocolata blanca amb llima

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 45 €

Dies de tancament: Dimecres i les nits de dimarts i diumenge

Arenys de Munt

L'Era Restaurant

Xef: Ricard Molet

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

Aperitiu de temporada l'Era

♥ Marqués de Alella 2010

Foie gras amb làmines de poma confitada sobre milfulls

♥ Parvus Syrah 2009 Alta Alella

Saltat de tagliatelli amb carxofes i calamarsos

♥ Dolç Mataró Alta Alella

Timbal de xocolata amb plàtan cremat

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 28 €

Dia de tancament: Dilluns

Cabrils

Ca l'Estrany

Xef: Xavier Comas

Camí Coll de Port, 19
Tel. 937 507 066

Aperitiu Ca l'Estrany

♥ Pansa Blanca 2010 Marqués de Alella

Pèsols del Maresme ofegats amb botifarra del perol, pernil i cansalada ibèrica de gla

♥ 3 Ceps 2009 Roura

Entrecot de bou gallec a la planxa amb salsa de Café Paris

Fondant de xocolata negra amb gelat de vainilla

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 30 €

Dia de tancament: Dilluns

Sal i pebre

Xef: Elias Mas

Passatge Horts Sta. Creu, 8
Tel. 937 538 090

Cruixent de llagostins amb reducció de Mòdena

♥ Marqués de Alella 2010

Carpaccio de carxofa amb oli de foie

Bacallà a la mel amb ceba confitada i mongetes del ganxet

Coulant de xocolata

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 35 €

Dies de tancament: Diumenge nit i dilluns

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 2010 Alella Vinícola

Cassoleta de gambes gratinades

♥ Parvus Syrah 2009 Alta Alella

Filet de vedella a la mel

♥ Dolç Mataró Alta Alella

Sorpresa de taronja

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 45 €

Dies de tancament: dilluns, dimarts, dimecres i dijous

El Masnou

El Restaurant-Club Nàutic

Xef: Dani

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

♥ Xarel·lo 2010 Roura

Amanida de formatge parmesà amb nous i cirerols

♥ **Marfil Clàssic 2010 Alella Vinícola**

Caldereta de calamarsets amb ceba confitada i cloïsses

Trio de cremes gelades

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 21,55 €

Dies de tancament: les nits de dilluns, dimarts, dimecres i diumenge

Xarcuteria Restaurant Coloma

Xef: J. Cárdenas

Port Esportiu, 17-19
Tel. 935 555 102

♥ **In Vita 2010 Castillo de Sajazarra**

Tempura de calçots i xips de carxofes amb salsa romesco

Suprema de lluç de palangre amb **Parvus Blanc 2011 Alta Alella** i cloïsses

Copa de cava Coloma Alta Alella

Cassoleta de formatge fresc i coulis de fruites del bosc

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 35 €

Obert tots els dies

La Ferreria

Xef: Carmen Aguayo i M. Lluïsa Jordan

C. de Buenos Aires, 22
Tel. 935 558 599

Xupa-xup de formatge amb festucs i orenga

♥ **Foranell pansa blanca 2008 Joaquim Batlle**

Amanida tèbia de bolets escabetsats amb vinagreta dolça de codony

Bacallà confitat amb compota de poma àcida i encenalls de botifarra negra

Castell Ruf vi de taronja Altrabanda

Brownie amb nous de macadàmia i crema anglesa

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 26 €

Dies de tancament: dilluns i les nits de dimarts, dimecres i diumenge

Moll-Oest

Port Esportiu, local 66
Tel. 935 402 911

♥ **In Vita 2010 Castillo de Sajazarra**

Sopa de peix i marisc a l'estil bullabessa

Arròs a banda amb cloïsses (acompanyat amb allioli suau)

Brownie de xocolata negra amb gerds

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 35 € (prèvia reserva)

Dies de tancament: diumenge nit i dilluns

Restaurant Orfila

Xef: Xavier Orfila

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

Aperitiu Orfila

♥ **Foranell pansa blanca 2008 Joaquim Batlle**

Coca tèbia de verdures a la brasa amb sardina lleugerament fumada i aire de coco

♥ **3 Ceps 2007 Roura**

Magret d'ànec, merlot i taronja sanguina amb risotto de foie

♥ **Dolç Mataró Alta Alella**

Coulant de xocolata negra amb gelat de menta i cereals garapinyats

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 34,50 €

Dies de tancament: dimecres nit i diumenge

Pati La Morera

Xef: Luca Marongiu i Paulo Longhin

C. d'Itàlia, 83
Tel. 931 805 328

Aperitiu La Morera

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

Salmó marinat amb jardineria de verdures de temporada i crema grega

♥ **Coupage 2005 Roura**

Estofat de porc senglar amb cacau i vi negre **Coupage 2005 Roura**, acompanyat de patates amb tòfona

♥ **Dolç Mataró Alta Alella**

Mousse de xocolata amb espècies

Pa de focaccia, sal i oli d'oliva extra verge

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 28,70 € (prèvia reserva)

Dies de tancament: diumenge nit i dilluns

Restaurant Ple de Bo

Xef: Marc Claverol

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

Aperitiu Ple de Bo

♥ **Pansa Blanca 2008 Marqués de Alella**

Coca de tonyina amb verdures i oli de fum

♥ **Marfil negre criança 2006 Alella Vinícola**

Crocant de filet de bou amb formatge de cabra i ceps confitats

♥ **Marfil escumós moscatell dolç 2009 Alella Vinícola**

Mini tatin de poma amb toffee de vi **Marfil negre criança 2006 Alella Vinícola**

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 30 €

Dies de tancament: dilluns i les nits de dimarts, dimecres i diumenge

La Santa

Xef: David Sabater

Port esportiu, local 74/75
Tel. 935 557 703

Patates braves de La Santa

♥ Merlot rosat 2011 Roura

Spaghetti neri all'aglio amb llagostins, tomàquet cassé i alfàbrega

♥ Xarel·lo 2011 Roura

Morro de bacallà amb salsa de tófona blanca i ceps saltats

Copa de cava Roura Brut Nature

Tobago (suc de taronja natural amb gelat de vainilla de Madagascar)

Vins DOA i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 28 €

Dies de tancament: les nits de dilluns, dimarts i diumenge

Hotel Restaurant Torino

Xef: Dídac Isus

C. de Pere grau, 21
Tel. 935 552 313

♥ Parvus Blanc 2011 Alta Alella

Saltat d'arròs negre integral amb gambes i alls tendres

♥ Parvus Rosé 2011 Alta Alella

Bacallà a la llauna amb carxofes i pebrot escalivat

Pastís de taronja amb xocolata desfeta

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 20 €

Dies de tancament: dissabtes i la nit de diumenge

Tresmacarrons

Xef: Miquel Aldana

Av. del Maresme, 21
Tel. 935 409 266

Aperitiu Tresmacarrons

♥ Marqués de Alella 2010

Pèsols ofegats amb botifarra negra i cansalada

♥ Parvus Syrah 2009 Alta Alella

Cua de bou farcida de foie gras d'anec i olives negres

Flam de romaní amb escuma calenta de xocolata

Vins DOA, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 49 €

Dies de tancament: dilluns i les nits de dimarts, dimecres i diumenge

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 2011 Can Roda

Escudella

♥ Pansa Blanca 2011 Serralada de Marina - Altrabanda

Graellada de carn a la pedra

Crema catalana

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 18 €

Obert cada dia

El Joglar

Xef: Isabel Cuenca

C. Joan XXIII, 2
Tel. 935 707 496

♥ Merlot 2011 Can Roda

Mongetes del ganxet de Martorelles amb cansalada i botifarra negra de Can Tomeu

♥ Marqués de Alella Allier 2008

Mar i muntanya (pollastre de pagès i llagostins)

Crema de taronges amb mel i mató

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 28 €

Dies de tancament: les nits de dilluns, dimarts, dimecres, dijous i diumenge

Restaurant La Xica

Xef: Carles Maymo

C. Anselm Clavé, 83
Tel. 935 705 744

♥ Marqués de Alella 2010

Arròs caldós amb llamàntol estil Ca La Xica

♥ Merlot 2011 Can Roda

Vedella amb ceps

Púding de coco

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 30 €

Dia de tancament: dijous a la tarda

Montgat

El Celler Berenguer

Xef: Navarro

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

♥ Pansa Blanca 2010 Alta Alella

Barqueta de foie fresc amb melmelada de figues

♥ Parvus Syrah 2009 Alta Alella

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

Filet de vedella amb 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 € (mín. 2 persones)

Dies de tancament: dilluns, dimarts i dimecres

Fonda Marina

Xef: Jordi Forés

Camí Ral, 151
Tel. 934 692 506

♥ Pansa Blanca 2011 Marqués de Alella

Amanida de formatge de cabra i figues amb **Dolç Mataró Alta Alella**

Arròs dels pescadors de Montgat

Sopa de pinya colada amb gelat de coco

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 35 €

Dia de tancament: diumenge

El Local

Xef: Sílvia Vilà

C. Marina, 115
Tel. 934 692 318

♥ Pansa Blanca 2010 Marqués de Alella

Fusta de quatre amanides

Fondue de formatge amb embotits

Brownie amb xocolata calenta

Vins DO Alella i aigua

Preu (IVA inclòs): 19,50 €

Dies de tancament: els migdies de dilluns, dimarts i diumenge

El Mirall

Xef: Sebastià Solà

C. del Mar, 35
Tel. 934 691 375

Dues ostres amb una copa de cava Parxet Brut

♥ Parvus Blanc 2011 Alta Alella

Tàrtar de tonyina amb alvocat i vinagreta de soja

♥ Merlot 2010 Roura

Onglet de bou amb salsa de ceba confitada

Lingot de xocolata amb toffee

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 35 €

Dies de tancament: dilluns i les nits de dimarts i diumenge

El 9 Racó de Montgat

Xef: Gerard i Joan Dalmau

C. Pau Alsina, 20
Tel. 934 693 107

Aperitiu delicatessen de benvinguda del xef Gerard

♥ Marqués de Alella 2010

Raviolis de bolets amb crema de funghi

Filet de cangur amb pernil de gla

Lioneses de nata

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 21,50 €

Dia de tancament: Dilluns

Montornès del Vallès

Braseria La Teja de Bronce

Xef: Maribel García i Isabel López

C. Major, 57
Tel. 935 723 458

Fernet stock amb un twist de taronja d'Alella

♥ Pansa Blanca 2011 Serralada de Marina - Altrabanda

Amanida Alegria de l'horta, amb formatge de cabra, fruita seca i vinagre de Mòdena i mel

♥ 3 Ceps 2007 Roura

Pluma ibèrica d'Extremadura al seu punt

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

Biscuit amb xocolata calenta

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 42 €

Dies de tancament: dilluns nit i dimarts

Casablanca

Xef: Santiago Sabaté

Av. Barcelona, 37
Tel. 935 688 034

Xips de iuca

♥ Marfil Clàssic 2008 Alella Vinícola

Amanida de llagostins i bolets de temporada

Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet

* Els vins se serveixen a copes

Pastís Tatin amb gelat de mascarpone
Vins DO Alella, 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

Carrusel de benvinguda

♥ Parvus Rosé 2011 Alta Alella

Timbal de ventresca confitada amb pebrot escalivat i cordó d'olivada negra

♥ Parvus Blanc 2011 Alta Alella

Lluç sobre crema de carbassa al perfum de cardamom i broqueta de llagostí i calamarsets negres

♥ Blanc de Neu Alta Alella

Gelat de mascarpone amb confitura de fruites vermelles naturals

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 32,50 € (prèvia reserva)
Dia de tancament: dimarts*

Masia Can Sala

Xef: Roser Giribets

C. Mariana Pineda, 1
Tel. 935 683 485

Aperitiu Can Sala

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

Amanida de formatge amb vinagreta de mel de la Serralada Litoral

Presca ibèrica al forn amb salsa de ceps

Milfulls amb crema i nata
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

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

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

Arròs Caldós amb llamàntol

♥ 93 ceps 2007 Serralada de Marina - Altrabanda

Entrecot de vedella amb salsa de tòfones

♥ Iaia Rosa Serralada de Marina - Altrabanda

Taronja a la iaia Rosa

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

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

Pineda de Mar

Can Formiga

Xef: Albert Viñolas

C. Església, 104
Tel. 937 671 735

Copa de cava Parxet Brut

Torrada de coca del mossèn amb suprema de magret, foie d'ànec i coulis de mango

♥ Marfil Blanc Sec 2010 Alella Vinícola

Saltat de cloïsses amb gambetes i boletes

♥ Ivori Blanc 2009 Alella Vinícola

Caldereta de rap i lluç amb patata i gambeta.

♥ Marfil Escumós Rosat Brut 2008 Alella Vinícola

Stick de toffee amb salsa de gerds

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 30,50 €
Dies de tancament: diumenge nit i dilluns*

Can Gil

Xef: Günter Kaudasch

C. Puntaires, 7-9
Tel. 937 671 657

♥ Xarel·lo 2007 Roura

Espàrrecs verds amb petxines

♥ Coupage 2008 Roura

Caldereta de llamàntol

Zambaione (escuma de llet d'ou amb **Dolç Mataró Alta Alella**)

Vins DO Alella i aigua

*Preu (IVA inclòs): 24,50 €
Obert tots els dies*

Can Rosich

Xef: Jesús Acebo

C. del Mar, 122 (esq. Plaça Sant Pere Pescador)
Tel. 937 672 887

Encenalls de xips naturals de vegetals del Carib

♥ Pansa Blanca 2010 Marqués de Alella

Escudella de bacallà irlandès amb vegetals del Maresme

Bacallà gratinat amb pomada de poma a l'allioli

Papaia confitada sobre llit de formatge tendre i nevat de parmesà

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 29,90 €
Dia de tancament: Dilluns*

La Cantonada del Cubano

Xef: Jesús Acebo

C. Església, 2
Tel. 937 621 250

Mojito caribeny

♥ Marqués de Alella 2010

Gambes vermelles amb alls tendres caramel·litzats
Llom de bacallà confitat, amb pinyons, gírgoles i gamba vermella

Encenalls de formatge blanc amb maduixes del Maresme

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 22,50 €
Obert tots els dies*

Diagonal

Xef: Enrique Rendo

Av. Montserrat, 19
Tel. 937 671 502

Tapa del Diagonal

♥ Pansa Blanca 2010 Marqués de Alella

Festival de closques (cloïsses, navalles, musclos i llagostins)

♥ Argent 2008 Roura

Entrecot a la salsa de ceps amb risotto

Pastís Diagonal

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 28,75 € (mín. 2 persones)
Dies de tancament: diumenge nit i dimarts*

Mas Pi

Xef: Josep Costa

Ctra. N-II, km 671,6
Tel. 937 671 568

♥ Marfil Rosat 2010 Alella Vinícola

Amanida de favetes i foie amb crudites de pernil

Filet de porc amb salsa de fruits vermells

Lioneses amb xolocata calenta

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 30 € (mín. 2 persones)
Dia de tancament: diumenge nit i dimecres*

Premià de Mar

La Cuineta de Premià

Xef: Montserrat Estornell

C. Josep Anselm Clavé, 5
Tel. 937 523 717

♥ Marqués de Alella 2011

Pasta fresca de ricota i espinacs a la crema **Marqués de Alella 2011**

Calamarsets d'Arenys saltats

Crema catalana

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 27,50 €
Dia de tancament: dilluns*

L'Ona

Xef: Josep Sabatés

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

Copa de cava Parxet Brut Nature
Calamars a la romana

♥ Pansa Blanca 2011 Marqués de Alella

Sopa de peix

Graella de peix

Coca del Maresme

Vins DO Alella i aigua inclòs

*Preu (IVA inclòs): 39 €
Dies de tancament: diumenge nit i dilluns*

El Paller

Xef: Joan Maria Serra

C. Torrent Malet, 10
Tel. 937 524 168

♥ Vallmora 2009 Alella Vinícola

Amanida del Paller

Civet de senglar amb castanyes i panses

Mató cremat amb dolç de raïm

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 33 €
Dia de tancament: la nit de diumenge*

La Roca del Vallès

Can Parpers

Xef: Mario Chinchilla

Ctra. C-1415, km 11
Tel. 938 421 978

♥ **Foranell 2009 Joaquim Batlle**
Terrina de foie i poma caramelitzada

♥ **Parvus Syrah 2009 Alta Alella**
Galtes de vedella amb pera rostida a la vainilla amb aroma de xocolata

♥ **Dolç Mataró Alta Alella**
Assortiment de bunyols de Quaresma farcits

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 38 €
Dies de tancament: dilluns i nits (excepte dissabtes)*

Can Sagal

Xef: Santi Abella

Ctra. d'Òrrius, km 2,7
Tel. 938 422 944

♥ **Parvus Blanc 2011 Alta Alella**
Verdures a la brasa amb romesco

♥ **Parvus Rosé 2011 Alta Alella**
Bacallà a la brasa amb oli de romaní

♥ **Dolç Mataró Alta Alella**
Coca de Llanereres

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 27,50 €
Dies de tancament: dilluns i dimarts*

Cargols El Parque

Xef: Raquel Resina

Av. Gaudí, 73 (Sta. Agnès de Malanyanes)
Tel. 938 420 134

♥ **Marfil Negre criança 2008 Alella Vinicola**
Cargols a la llauna
Entrecot a la brasa

Pastís Tatin
Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 45 €
Dia de tancament: dilluns*

La Confiança

Xef: Rosmery Mèdia

C. Anselm Clave, 26
Tel. 938 420 463

Amanida de formatge de cabra, ceba i bacó

♥ **Parvus Rosé 2011 Alta Alella**
Arròs bolivià (arròs amb carn i pollastre saltats amb ou ferrat per sobre)

♥ **Parvus Syrah 2009 Alta Alella**
Vacío argentí de vedella amb iuca fregida.

Pastís de formatge amb kiwi
Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 22 € (prèvia reserva)
Dies de tancament: diumenge i les nits de dilluns, dimarts i dimecres*

Peix d'Or

Xef: Domingo Castillo

C. Costa Brava, s/n
Tel. 938 702 052

♥ **Pansa Blanca 2011 Alta Alella**
Còctel de gambes amb fruites tropicals
Llenguado al cava amb llagostí *Black Tiger*

Copa de Parxet Brut
Flam d'ou de la casa amb gelat de torró
Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

*Preu (IVA inclòs): 23 €
Dia de tancament: dissabtes*

El Pla Restaurant

Xef: Frank Scheidegger

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

♥ **Escumós 100 % Pansa Blanca 2010 Serralada de Marina - Altrabanda**
Amanida Mestrum amb llagostins a la brasa

♥ **Pas de les Bruixes 2010 Serralada de Marina - Altrabanda**
Filetejat de porc Zürichoise

Castell Ruf Vi de Taronja Altrabanda
Pastís de Sacher
Vins DO Alella i aigua inclòs

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

Les Tres Alzines

Xef: Joan Valls

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

Bombó de foie i figa a la brasa

♥ Pansa Blanca 2011 Alta Alella

Carpaccio de bou amb encenalls d'idiatzabal

♥ Marfil Negre Criança 2008 Alella Vinícola

Espatlla de xai desossada amb mongetes del ganxet

Canel de flam de mató amb mel i nous
caramel·litzades

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 34 € (mín. 2 persones)

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

Santa Susanna

Bon Repòs

Xef: Lluís Martí

Av. del Mar, s/n
Tel. 937 678 475

Petit tast Bon Repòs

♥ Marqués de Alella 2010

Amanida refrescant d'endívia i taronja
amb vinagreta suau de mostassa

Bacallà gratinat amb mussolina d'allioli, a la crema
d'alls tendres i xips de pernil de gla, i a la llauna

Coulant de xocolata calenta amb gelat de vainilla

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 25,50 €

Obert cada dia

Casa Feliu

Xef: Fernando García

Ctra. N-II, km 672
Tel. 937 678 552

Croquetes de carn d'olla

♥ Marfil Blanc Sec 2010 Alella Vinícola

Ravioli de rostit de vedella a la napolitana

♥ Marfil Negre Criança 2009 Alella Vinícola

Espatleta de xai segovià

Flam de formatge casolà

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 25 €

Obert cada dia

Sant Fost de Campsentelles

Mas Corts

Xef: José Andrés García

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

♥ Parvus Blanc 2009 Alta Alella

Amanida tèbia de formatge de cabra

♥ Parvus Syrah 2009 Alta Alella

Mitjana de bou a la brasa amb guarniment, servit
sobre llosa, sal i oli d'oliva

Pinya natural amb crema cremada

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 37,80 € (mín. 2 persones)

Dies de tancament: dilluns i les nits de dimarts, dimecres i diumenge

Teià

L'Antigó

Xef: Rosa Abad

Plaça Sant Jaume, 6
Tel. 935 400 423

♥ Marqués de Alella 2010

Milfulls de formatge de cabra amb tòfona negra i
salsa de foie

Peus de porc desossats amb verduretes
de temporada, llagostins tigrats i reducció de **Dolç
Mataró Alta Alella**

Brownie de xocolata negra amb ametlles de Marcona i
confitura de figues

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 30 €

Dies de tancament: Diumenge nit i dilluns

La Bona Estrella

Xef: Marc Costa

Pg. de la Riera, 142
Tel. 935 402 550

♥ Dolç Mataró Alta Alella

Mousse de foie

♥ Pansa Blanca 2011 Alta Alella

Amanida de pera i gorgonzola

♥ Coupage 2008 Roura

Melós de vedella

Clafoutis de fruita de temporada

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 36 €

Dies de tancament: diumenge nit i dilluns

Tiana

L'Avi Mingo

Xef: Paquita del Olmo

C. Lola Anglada, 28
Tel. 933 952 206

Copa de cava Roura Brut Nature

♥ **Pansa Blanca 2010 Marqués de Alella**

Trencadissa d'ous i patates amb botifarra negra

Canelons casolans a l'estil tradicional

Les Tianes (pastisset de crema cremada)

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 25 €

Dia de tancament: dimarts i les nits de diumenge a dijous

Can Roca

Xef: Esther Sicras

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

♥ **Foranell Pansa Blanca 2008 Joaquim Batlle**

Pèsols del nostre hort a la catalana amb botifarra negra i cansalada

♥ **Parvus Syrah 2009 Alta Alella**

Fricandó de vedella amb rovellons i moixernons

Mousse de llimona Can Roca

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 32 €

Dies de tancament: diumenge nit i dilluns

Les Terrasses de Sant Romà

Xef: Isabel Sánchez

Ctra. B-500, km 4
Tel. 933 951 402

♥ **Marqués de Alella 2008**

Fideuà

♥ **El Masnoví 2008 Marqués de Alella**

Llom de bacallà amb dues salses, empordanesa i samfaina

Copa de cava Parxet Brut

Assortiment de pastissos

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 27 €

Dia de tancament: dilluns

Vallromanes

Can Poal

Xef: Ferran Balet

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

Aperitiu Can Poal

♥ **Pansa Blanca Muscat 2011 Can roda**

Amanida de llagostins amb textures de carxofes i vinagreta de rostit

♥ **Parvus Syrah 2009 Alta Alella**

Peu de porc farcit d'ànec i garrofó

Copa de cava Parxet Brut Nature

Escuma de iogurt grec amb infusió de maduixes al pebre negre

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 38 €

Dies de tancament: Diumenge nit i dilluns

Mont-Bell

Xef: Francesc Montasell

Ctra. del Masnou a Granollers, km 8,5
Tel. 935 728 100

♥ **Marqués de Alella Allier 2009**

Amanida de carxofes (dues textures) amb pernil ibèric i vinagreta de balsàmic amb fruits secs

♥ **PS Xtrem 2007 Alta Alella**

Medalló de bou de Nebraska al Cafè de París

♥ **Escumós Brut Nature 2010 Can Roda**

Gelat de biscuit amb xocolata calenta

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 35 €

Obert tots els dies

Sant Miquel

Xef: Margarita Puig

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

♥ **Escumós Brut Nature 2010 Can Roda**

♥ **Pansa Blanca 2010 Marqués de Alella**

Ceps amb espinacs a la crema i ou escumat

♥ **PS Xtrem 2008 Alta Alella**

Magret d'ànec "5 Aglans" a la brasa amb herbes provençals i mongetes del ganxet

♥ **Iaia Rosa Serralada de Marina - Altrabanda**

Bombó de xocolata amb iogurt i textures fruits vermells

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 49,50 €

Dia de tancament: dilluns

Vilanova del Vallès

La Mossegada

Xef: Ana M. Fernández

Plaça dels Països Catalans, 63
Tel. 938 456 840

Cava Privat Brut Nature Alta Alella

Oli verge d'oliva amb pa 5 espigues, xips de iuca i mossegada de foie en escabetx

♥ **Pansa Blanca 2011 Alta Alella**

Remenat de bolets amb espàrrecs verds, ou escumat i cansalada confitada

♥ **Parvus Syrah 2009 Alta Alella**

Bacallà amb ceba caramel·litzada i panses

Castell Ruf Vi de Taronja Altrabanda

Pomes al rom amb gelat de vainilla

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 35 €

Dia de tancament: diumenges (excepte encàrrecs)

Can Palau

Xef: Jordi Ampurdanés Puig

Ctra. del Masnou a Granollers, km 10
Tel. 938 456 145

♥ **Pansa Blanca 2010 Marqués de Alella**

Amanida de formatge de cabra amb tonyina i chutney de tomàquet

♥ **Parvus Syrah 2009 Alta Alella**

Melós de vedella amb la seva salsa i raïm

Postres Can Palau

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 45 € (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

Aperitiu Augusta

♥ **Pansa Blanca 2010 Marqués de Alella**

Rissoto de bolets amb botifarra negra i llagostins

♥ **Foranell 2009 Joaquim Batlle**

Llom de bacallà gratinat amb sobrassada de mel

Copa de cava Parxet Cuvée Dessert

Trufes de xocolata blanca i taronja

Vins DO Alella, aigua i cafè inclòs

Preu (IVA inclòs): 29 €

Obert tots els dies

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 ceps a l'aroma de pansa blanca

♥ **Mayla 2010 Alella Vinícola**

Orada a la planxa amb patates i tomàquet al **Mayla 2010 Alella Vinícola**

Pastís de xocolata farcit de maduixa

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 29,75 €

Dies de tancament: diumenge nit i dilluns

Locanda del Leon d'Oro

Xef: Federico Bossini

C. Llessamí, 7
Tel. 937 537 686

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

Ravioli *casoncelli* de la *Brescia*, fets a ma, elaborats amb un farcit de parmigiano, all, julivert i nou moscada, amb salsa de mantega fosa amb sàlvia i parmigiano ratllat.

♥ **Merlot 2007 Roura**

Ossobuco alla milanese, amb verdures, risotto a la milanesa i picada La Gremolada, amb all, julivert, pell de llimona i taronja

Tiramisú al *cioccolato*

Vins DO Alella i aigua inclòs

Preu (IVA inclòs): 35 €

Dies de tancament: dilluns i els migdies de dimarts, dimecres, dijous i divendres

Organització:



Amb el suport de:



Delegació de Turisme



Amb la col·laboració de:



AJUNTAMENT D'ALELLA



Ajuntament
de Cabriels



Ajuntament de Canet de Mar



Ajuntament
del Masnou



AJUNTAMENT DE MARTORELLES



Ajuntament de Montgat



Ajuntament de
Montornès del Vallès



Ajuntament
de Pineda de Mar



Ajuntament de
Premià de Mar



Ajuntament de
La Roca del Vallès



Ajuntament de
Santa Susanna



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

Més informació al web www.doalella.cat

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