



CUINA DE BOSC

I Setmana bosc i societat

del 26 setembre al 4 d'octubre de 2015

Durant la **I Setmana bosc i societat**, 12 establiments de Sant Celoni, Breda i Montseny ofereixen un menú dedicat al bosc i el productes que se n'obtenen.

Horaris

 Dinar  Dinar i sopar

 Sopar  Tancat

AROMA

C/ Sant Joan, 33 - Sant Celoni - Tel. 93 867 46 38

Consulteu el menú a www.aromarestaurant.es o al telèfon 93 867 46 38

Preu: 20 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

BAMASSA

C/ Major, 36 - Sant Celoni - Tel. 93 848 44 81

Tapeta del dia

Primer: Saltejat de bolets amb botifarra esparracada i espàrrecs de marge

Segon: Secret de porc ibèric amb salsa de ceps i tòfona negra

Postres: Pastís de crema catalana amb poma i ratafia

Preu: 20 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

EL RACÓ D'EN MARC

C/ Carretera Vella, 47 - Sant Celoni - Tel. 93 516 10 03

Aperitiu

Primers:

- Crema de carbassa masala amb cruixent de peu de porc
- Timbal de patates amb suc i trompetes de la mort
- Tercet de fumats

Segons:

- Risotto de Bolets del Montseny i galeta de parmesà
- Galties de salmó amb consomé de mitake.
- Semi transparent de cua de vaca amb suc de la seva cocció

Postres:

- Tastets de formatges
- Crumble de poma
- Textures de fruites

Preu: 20 € IVA inclòs (begudes no incloses)



RESTAURANT LA FONDA DEL MONTSENY

Plaça de la Vila, 2 - Montseny - Tel. 938 473 040

fondamontseny@hotmail.com www.fondamontseny.com

Empresa adherida a la Carta Europea de Turisme Sostenible del Montseny

Primer: Amanida de fruits del bosc amb formatge del Mogent

Segon: Senglar estofat

Postres: Mató amb melmelada de móres

Pa i aigua

Vi recomanat: Vinya dels Tons, de vinyes i celler Serrat de Montsoriu – Parc Natural del Montseny – Reserva de la Biosfera.

Preu: 20 € IVA inclòs (bodega, cafès i infusions no incloses).



EL REBOST

C/ Sant Joan, 15 - Sant Celoni - Tel. 93 867 36 40

Primers:

- Castanyes i bolets
- Girgoles a la brasa
- Canelons d'espínacs

Segons:

- Xai al forn
- Risotto de ceps i formatge parmesà
- Cabrit del Montseny

Postres de la casa

Vi de la casa blanc, rosat o negre, aigua

Preu: 20 € IVA



ELS AVETS

C/ Major, 63 - Sant Celoni - Tel. 93 867 04 07

Aperitiu

- Pa i delícies de mantega

Primers:

- Amanida de bolets i fruits vermells
- Arròs de trompetes de la mort i botifarra negra

Segons:

- Calamarsets amb rossinyols
- Perdiu de caça "Els Avets"

Postres a escollir

Preu: 20 € IVA inclòs (begudes i cafè no incloses)



LA FONDA

C/ Sant Joan, 29 - Sant Celoni - Tel. 93 867 46 40

Primers:

- Croquetes de ceps, confitura de carbassa
- Arròs melós, cansalada de coll a baixa temperatura i bolets de temporada
- Pad Tai: Noodles, vedella, rossinyols, shitkæ, ou, sweet chili

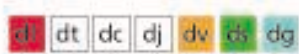
Segons:

- Bacallà gratinat amb allioli de codony i figues
- Melós de porc, puré de moniato i les seves chips, salsa demi glace
- Gyu Tataki "vedella" saltejat de bolets i carbassa, ximixurri

Postres:

- Tiramisú i el seu gelat
- Pasta de full farcida de crema, figues fresques i fruits secs
- Brownie, gelat de castanya i xocolata calenta

Preu: 20 € IVA inclòs



RESTAURANT LA BORDA DE L'AVI - HOTEL SANT BERNAT

Ctra. de Sta. Maria de Palautordera a Seva, km 20,80 – Montseny - Tel. 938 473 011

hsantbernat@husa.es www.hotelhusasantbernat.com

Primers:

- Trinxat amb cansalada
- Amanida catalana
- Ous de pagès amb pernil
- Arròs caldós de muntanya
- Torrada amb escalivada amb daus de formatge de cabra

Segons:

- Sortit de botifarres a la brasa
- Conill lletó planxa
- Peus de porc
- Canelons amb beixamel
- Bacallà amb samfaina

Postres:

- Flam de mató
- Músic
- Macedònia de fruita amb sorbet
- Cremós de iogurt amb fruits silvestres

Pa i aigua

PREU 19,90€ I.V.A. inclòs



BRASERIA LA LLAR

C/ Jacint Verdaguer, 5 - Sant Celoni - Tel. 93 867 53 77

Primers:

- Amanida tèbia d'ànec i bolets
- Lasanya de botifarra i ceps

Segons:

- Bistec de vedella amb crema de bolets
- Braçets d'ànec amb rossinyols

Postres:

- Crema catalana
- Gelat d'avellana

Pa i cafè

Preu: 20 € IVA inclòs (bodega no inclosa)



LA PARRA

C/ Major, 137 - Sant Celoni - Tel. 93 867 02 20

Primers:

- Amanida amb codonyat, figues, pipes, formatge de pagès i vinagreta de mel
- Saltat de rossinyols del Montnegre amb gambetes de Blanes

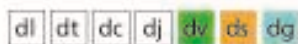
Segons:

- Espatlla de xai a les dues coccions amb herbes del Montseny
- Calamar de la costa farcits de carn del perol

Postres:

- Crema catalana amb maduixetes del bosc
- Biscuit gelat de castanyes amb xocolata negra i ametlles

Preu: 20 € IVA inclòs (begudes no incloses) Selecció de vins de Catalunya a preu especial



BAR RESTAURANT VILLEGAS

C/ Major, 40 - Sant Celoni - Tel. 93 867 10 02

Primers:

- Remenat de bolets amb mongeta de Santa Pau
- Crema de carbassa amb rom i vainilla
- Verduretes de tardor

Segons:

- Melós de vedella amb salsa trufada
- Pit de pollastre amb aroma del Montnegre
- Mar i muntanya de calamar

Postres:

- Pannacotta de mató amb mel i pinyons
- Carquinyolis amb ratafia casolana

Preu: 20 € IVA inclòs

di dt dc dj dv ds dg

RESTAURANT EL ROMANÍ DE BREDA

C/ de Joan XXIII, 36 - Breda - Tel. 972 871 051

info@elromanidebreda.cat www.elromanidebreda.cat

Empresa adherida a la Carta Europea de Turisme Sostenible del Montseny

Primer: Remenat d'ou amb espàrrecs de marge

Segon: Perdiu amb bolets

Postres: Gelat de iogurt amb fruites del bosc

Pa i aigua

Preu: 20 € IVA inclòs (bodega, refrescos i cafè no inclosos)

di dt dc dj dv ds dg