



**16-17 JUNY**

— 2017 —

**4<sup>a</sup> 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](http://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.

## Divendres 16 de juny

**18.30 h** Acte d'inauguració i còctel de benvinguda a tots els assistents  
Organitza: EUHT Sant Pol  
**19.30 h** Show cooking Ramon Tarridas "cuina de peix de mercat"  
**20 h** Tast vins DO CATALUNYA\*  
**20.30 h** Actuació d'XY (duet de veu i violoncel)  
**22 h** Actuació musical a càrrec de STRADIXIE'S BAND dins el 42è Festival de Sant Pol de Mar del Jazz Galet Club.

## Dissabte 17 de juny

**19 h** Cata DO ALELLA\*  
**19.30 h** Activitat infantil: taller de Cookies a càrrec de Forn de pa El Crostó  
**20 h** Cata de cerveses MONTSENY\*  
**20 h** Actuació musical a càrrec de Lorien  
**21.30 h** Actuació musical a càrrec d'Ivan Durban trio (jazz i blues)  
**22.45 h** Actuació musical a càrrec d'Antiherois (versions de rock català)

(\*) Aforament limitat a 30 persones prèvia inscripció (màxim 2 assistents) fins divendres 16 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 i cerveses: compra directa al Bar

---

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

---

Venda de tiquets al mateix recinte de 19 a 23 h, tant divendres 16 com dissabte 17 de juny



# ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

## Restaurant Gran Sol

Gaspatxo de préssec vermell d'estiu (apte celiacs)  
"Bao (pa xinès al vapor) mar i muntanya amb aromes orientals"

## Bany Lluís

Fideuà  
Calamars a l'andalusa

## Can Talamàs

Croquetes de rostit  
Pollastre amb escabetx

## 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  
Carpaccio de salmó amb vinagreta de taronja

## Xaloc

Pop amb tomàquet  
Calamar a l'andalusa

## Cal Tinco

Mil fulls de patata gratinada amb crema de sobrassada mallorquina  
Costella de porc rostida BBQ casolana

## Voramars

Carpaccio de bacallà marinat  
Xipirons saltejats amb la seva salseta

## El Trencall

Morralla (peix fregit)  
Sípia amb pèsols

## Nou Grimal

Gelats

## El Crostó

Coca de Sant Joan  
Tortells de full i brioix  
Tartaletes de fruita fresca i fruits secs  
Coca de Llanereres

## Melmelades Calada

Mousse de xocolata amb mermelada de taronja amarga  
Mousse de llimona amb mermelada de gerds  
Voulavent amb mató i mermelada de maduixa ratafia

## Catèring Sauleda-Pastisseria Sauleda

Salats: hamburguesa amb Romesco, Hummus amb Bastonets i Picos i Carpaccio de Pop amb Oli de Llima i Festucs.  
Dolços: Esferes, Llanereres de Te Verd i Mango, Sacher d'Albercoc i Gotets de Mousse de Llimona o Xocolata Negra

## L'Ombra d'un sífó

Filets russos amb salsa de vermut del Priorat  
Botifarra "encebollada" al vi blanc

## Bany Tarridas

Sardines en escabetx  
Filet de peix a la papillot (ambdós sense gluten i amb pa sense gluten ni lactosa)

## La casa nostra

Penne Rigate al Pesto  
Broqueta carbassó i gambes  
Menú infantil: macarrons (carn picada de vedella i botifarra, tomàquet i pomes)

## Fruites i verdures Codina (maduixaire)

Sorbet de cava i llimona amb brotxeta de maduixa  
Mousse de gelat de maduixa  
Vins i caves

## Can Giralt (maduixaire)

Maduixes amb nata  
Maduixes amb xocolata

## David Brecha (maduixaire)

Formatge fresc amb mermelada de maduixa i maduixetes  
Crema de llimona

## Botiga "VI"

Vins i caves  
Mel i mató

## Les Barques

Patates braves Les Barques  
"Ceviche" de Corball

## Cafès Pont



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 adherit:  
**Universitat  
de Girona**

**LA INFERNAL  
DE LA VALLALTA**

**el crostó**  
Pa artesà - Pastisseria  
Sant Pol de Mar / Sant Vicenç de Nyriest



**Enoturisme  
DO Alella**



**Catalunya**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



**DISTRIBUÏT PER  
CLAVELL FORMATGERS**

**BANYS  
TARRIDAS**



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