



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.

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 Valls"

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



ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

Restaurant Gran Sol

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

Bany 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: pizzas

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-Pâtisserie 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

Bany Tarridas

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

La Casa Nostra

Casarecque 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)

⊗ Apte per a cel·lacs

👤 Menú infantil

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



Pa artesà - Pastisseria
Sant Pol de Mar / Sant Vicenç de Molist



Enoturisme
DO Alella



CELLER
CAN
RODA



DISTRIBUÏT PER
CLAVELL FORMATGERS



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