



14-15 JUNY

— 2019 —

6^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 14 de juny

19 h Acte d'inauguració i còctel de benvinguda a tots els assistents.

Organitza: EUHT Sant Pol

19.30 h Taller infantil de decoració de galetes

20.30 h Actuació musical folk-pop, a càrrec del trio Lombao

22.15 h Actuació musical a càrrec de Catal' Jazz, quintet de jazz en català

Dissabte 15 de juny

19 h Activitat infantil: taller d'esmorzars i berenars saludables a càrrec de Laia Duran (*places limitades, inscripció prèvia a [sanitat@santpol.cat](mailto:sanit@santpol.cat)*)

20 h Cata de vins a càrrec del Celler Can Roda, DO ALELLA *

20.30 h Actuació musical a càrrec del trio Sargents

21.45 h Tast de 4 mini gintònics de "Ginebra Nut de l'Empordà" Preu 10 € (*caldrà abonar l'import abans de l'inici del tast*). *

22.15 h Actuació musical a càrrec d'Ohio Big Band Mataró

* Aforament limitat a 30 persones prèvia inscripció (màxim 2 assistents) fins divendres 14 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 13 de juny de 10 a 13 h i de 16 a 19 h i divendres 14 de juny de 10 a 13 h

Venda de tiquets al mateix recinte de 19 a 23 h, tant divendres 14 com dissabte 15 de juny

ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

CAN TALAMÀS

Croquetes de rostit
Caneló de marisc

L'ERMITA

Bikinis trufats:

Pernil serrà amb brie

Gall d'indi amb brie

Ruca amb brie (*vegetarià*)

- ⊗ Arròs a la cassola mar i muntanya amb allioli d'all rostit i llima

EL MOLÍ

Confit d'ànec amb poma confitada

- ⊗ Croquetes d'ous estrellats

BANYS TARRIDAS

- ⊗ Croquetes casolanes de peix
- ⊗ Paella (*Ambdós amb pa* 🍷)

MELMELADES CALADA

Mousse de xocolata amb melmelada de taronja amarga

Mousse de llimona amb melmelada de gerds

Mousse de formatge amb melmelada de maduixa i ratafia

Mousse de maduixa amb melmelada de taronja amb xocolata

EL TRENCALL

Sonsos

Pop fregit a la gallega

XALOC / L'ESCALETA

Caneló de pop a la Gallega

Mandonguilles amb sipia

BANYS LLUIS

Fideuà

Calamars a l'andalusa

VORAMAR

Pa de coca de vidre amb anxoves de l'Escala
Carpaccio de bacallà fumat

SOT DEL MORER

Cebetes arrebossades amb salsa romesco
Peus farcits de botifarra negra

SAULEDA

Salats: Entrepà d'hamburguesa de vedella amb cheddar i salsa romesco, agulles de pollastre amb salsa tàrtara, coca de verdures, gaspatxo amb picada de verdures i crostons.

Dolços: Pastisset d'albercoc, cruixent de poma, esfera de llimona, mousse de formatge amb maduixa i galeta, sares i coca de Llanereres de xocolata.

Sangria Lolea

CAN CODINA

Mousse de maduixa gelada

Maduixes al gust (amb nata, moscatell i xocolata)

Sorbet de cava

Vins i caves

CAN GIRALT

Maduixes amb nata

Maduixes amb xocolata

⊗ Apte per a celiacs

👤 Menú infantil

🚫 Sense lactosa

LA CASA NOSTRA

Penne rigate scraggi (mozzarella de búfala, albergínia i pomesà)
Broqueta carbassó i gambes

- 👤 Menú infantil: Penne rigate Ragú (carn picada de vedella, botifarra, salsa de tomàquet, fonoll i pomesà)

MARGOT

Pèsols amb sipia i botifarra negra

Assortit d'arrossos

ALATRIA

Obrador de productes sense gluten

- 👤 Fingers de pollastre de corral amb salsa barbacoa (sense ou)
- ⊗ Burguer de vedella amb samfaina, formatge, rúcula i nyoca
- ⊗ Creps dolços, salats i pastissos.

GIN NUT (Empordà)

Gin tònic

CELLER CAN RODA (DO ALELLA)

Vins i caves

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



MASIA
CAN
RODA
VINYES I VINS



Ajuntament de
Sant Pol de Mar
Regidoria de Sanitat



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