

FELICITATS ARMANDO! "El passat dimarts va fer 25 anys. Si el veieu, el feliciteu. Un petó de part de la teva piruleta i espero que t'agradi".



PER MOLTS ANYS! "La Mireia fa 18 anys el dia 2 d'octubre. La felicita la seva família, que l'estima. Que tingui molta sort amb el carnet de conduir i la universitat".



¡FELIZ CUMPLEAÑOS INÉS! "Raúl y Patricia y Jesús, te felicitan en tu 38 cumpleaños. ¡Que seas muy feliz con nosotros!".



GUIA DE RESTAURANTS

RESTAURANT - MASIA CAN PAÇOS VELL
 • COMEDORES INDIVIDUALES para comidas de negocios.
 • Amplio PÁRKING INTERIOR Y EXTERIOR en la masia.
BODAS Y BANQUETES
MENÚ DIARIO Y CARTA
 Ctra. de Canovelles a l'Ametlla - Tel. 93 849 23 80
 Fax 93 861 50 35 - L'Ametlla del Vallès (Barcelona)

LA MASIA
 Dimarts tancat
 Avda. Torregassa, 77 - Tel. 93 843 00 02
 L'AMETLLA DEL VALLÈS

VAL GRATIS RESTAURANTS HOTEL GRANOLLERS

GRAN OLLA RESTAURANT
 Una ampolla de vi en el Bufet lliure de cap de setmana (22€)

LA PIRANYA
 Ampolla de vi de Regal en el "Menú del Mar" (Pica Pica de 6 plats + postres) 30€

Av. Francesc Macià, 300 GRANOLLERS Tel. Reserves 938 795 100

RESTAURANT CAN VILA

Todos los sábados
CENA-BAILE con MÚSICA EN VIVO

- Menú diario y carta
- Banquetes de boda, comuniones, bautizos, celebraciones, despedidas de soltero, aniversarios, comidas de empresa, etc.
- Actuaciones de payasos, magos, etc.
- Salones individuales

Urb. Can Vila - Sant Antoni de Vilamajor
 Reservas de mesas:
 Tel. 93 845 05 76 • 93 845 15 34

júlia RESTAURANT

Sant Josep de Calassanç, 47
 08400 Granollers
 Tel. 93 879 01 09

OBERT DE DILLUNS A DIVENDRES
 MIGDIA MENÚ DIARI 13H. A 16H.
 DE DIMECRES NIT A DISSABTE
 TOT EL DIA CARTA 13H-16H. / 20H. - 23H.

1 H. DE PARKING GRATUÏT
 PLAÇA CORONA

GASTRONOMIA

OFEGAT DE FAVES TENDRES, ESPÀRRECS VERDS I ROSSINYOLS

INGREDIENTES:

- 200 g de faves
- 4 espàrrecs verds
- 100 g de rossinyols
- 1 penca de pernil del país
- oli d'oliva
- sal
- pebre

PREPARACIÓN: (para 4 personas)

Escalduu els espàrrecs amb aigua i sal durant uns 3 minuts. poseu-los de seguida en aigua freda, escorreu-los i talleu-los. netegeu els bolets i talleu els més grossos en dos o tres trossos. A part, bulliu les faves amb aigua i sal durant uns 20 minuts. escorreu-les i reserveu-les.

En una paella amb una mica d'oli, sofregiu-hi el pernil tallat a tires. Afegiu-hi els bolets, remeneu-ho una mica, afegiu-hi els espàrrecs i reserveu-ne les cues per decorar el plat. Quan ho tingueu tot ben daurat, afegiu-hi les faves, salpebreu-ho i salteu-ho una mica tot junt.

Serviu les faves amb les cues dels espàrrecs al voltant i amanides amb una mica d'oli.

BAR RESTAURANT Baix Montseny

SALONS PER BANQUETS I CASAMENTS

SOPAR-BALL
 TOTS ELS DISSABTES
MÚSICA EN VIU

Per informació i reserves de taules al tel: 93 841 12 55
 Ctra Comarcal 251 - Vilalba Sassera

Si voleu anunciar-vos en aquesta secció, adreceu-vos a:

SITJES PUBLICITAT

Plaça Onze de Setembre, 7, local 2
 Tel. Publicitat 93 870 65 33
 Dpt. Gràfic 93 870 64 17
 Fax 93 860 40 48
 E-mail: disseny@sitjespubli.com
 08400 GRANOLLERS