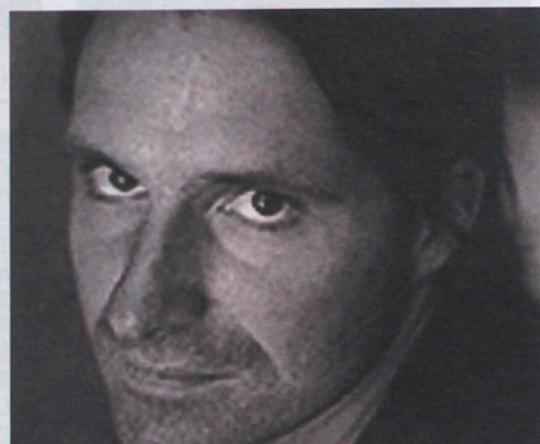


**EL DIA 31, L'ESCALADOR ALEMANY ÀLEX HUBER, PRESENTARÀ EL SEU LLIBRE A LA BOTIGA ILLASPORTS I ASSISTIRÀ A LA PROJECCIÓ DE LA SEVA DARRERA PEL·LÍCULA.**

Nota per als aficionats a l'escalada i a la muntanya en general. El proper dijous, dia 31, visitarà Granollers el conegut escalador alemany **Àlex Huber** (Trostberg, 1968), que ha realitzat gestes de gran mèrit entre les que es poden destacar la via oest del Latok II (7.000 m) al Karakorum, la via Bellavista del cim oest de Lavaredo, el Cho Oyu, el Cerro Torre...

Durant la seva estada aprofitarà per presentar el seu llibre "Tres cims de Lavaredo" (editions Desnivell 2004), que tindrà lloc a



Àlex Huber

partir de les 7 de la tarda a la botiga IllaSports del carrer Joan Prim, 165, on es podrà adquirir igualment el llibre "Yosemite" (ediciones Desnivell 2003), amb les imatges més impressionants de les escalades de l'Àlex en aquest parc natural. Seguidament, a les 9, al Centre Cultural de la Fundació la Caixa, Àlex assistirà a la projecció d'una pel·lícula especial sobre les seves escalades.

El nombre d'assistents es limitarà estrictament a l'aforament màxim de la sala. Aquest acte compta amb la col.laboració de la federació d'AAVV de Granollers. Aquestes activitats formen part del programa que en el camp de la muntanya i la natura en general organitza IllaSports durant l'any. **RdV**

## GUIA DE RESTAURANTS



**RESTAURANT - MASIA CAN PÀGÈS 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)



**Restaurante Monguit**

**MENÚ ESPECIAL COMUNIONES**

Desde 34€ (IVA incluido)

- ACTUACIÓN DE PAYASOS

Pol. Ind. Monguit c/. Llinars  
Tel. 93 846 44 70 - Fax 93 849 78 28  
L'AMETLLA DEL VALLÈS (Barcelona)

**VAL GRATIS**

**RESTAURANTS**



**HOTEL GRANOLLERS**



Una ampolla de vi en el Bufet lloure de cap de setmana (22€)

An ampolla de vi de Regal en el "Menú del Mar" (Pica Pica de 6 plats + postres) 30€

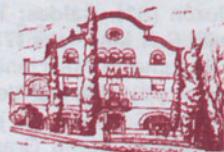
Av. Francesc Macià, 300 GRANOLLERS Tel. Reserves 938 795 100



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



**LA MASIA**

**Dimarts tancat**

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

**BAR RESTAURANT Baix Montseny**

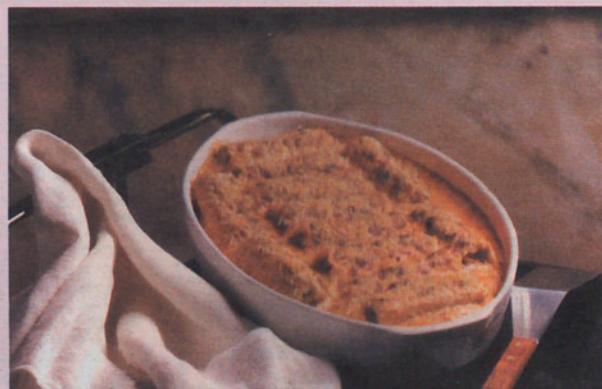
**SALONS PER BANQUETS I CASAMENTS**

**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

## GASTRONOMIA

### CANELONES DE BACALAO



#### INGREDIENTES:

- 18 placas de canelones
- 600 g de bacalao remojado desmenuzado y sin espinas
- 200 cc de nata líquida
- 50 g de mantequilla
- 1 cabolla mediana picada
- 1 cucharada de harina
- 2 hojas de laurel
- 1/2 taza de nueces picadas
- 1 cucharada de perejil picado
- nuez moscada
- sal pimienta

#### Salsa cebolla

- 1 kg de cebolla cortada finísima
- 8 cucharadas de tomate concentrado
- 1/2 l de leche
- 1 cucharada de perejil picado
- sal y pimienta

#### PREPARACIÓN:

En una cazuela con mantequilla dorar la cebolla. Rehogar la harina y echar el bacalao, que cueza 2 minutos.

Luego añadir el perejil, el laurel, las nueces, la nata y la nuez moscada y salpimentar.

Rellenar los canelones y cubrir con salsa cebolla.

**Salsa cebolla:** En un recipiente de fondo recio derretir la mantequilla y rehogar la cebolla a fuego muy suave hasta que esté blanda y empiece a dorar. Añadir entonces el tomate, el perejil, la leche, el queso parmesano, la sal y la pimienta. Esta salsa no precisa más queso para gratinarla.