

## FINCA EN VENTA

■ **STA. EULALIA.** Cami de la Serra. Terreno 10.330 m<sup>2</sup>. Edif 325 m<sup>2</sup> + porches.. masia, vestibulo, cocina 15 m<sup>2</sup>, despensa, comedor 47 m<sup>2</sup> c/chim, aseo y garaje. 1<sup>a</sup> p. 4 hab (3 dobles), baño, terraza porche. 2<sup>a</sup> p. estudio 65 m<sup>2</sup>, 3 salas, techo madera. Jardín y piscina 10 x 5 c/dep. **P. 480.000 €** 80 M ptas (Ref.95)



## CASAS EN VENTA

■ **GRANOLLERS.** Venezuela. Edif. 180 m<sup>2</sup> + 80 m<sup>2</sup> jardín.. garaje. P 1<sup>a</sup> recib, cocina c/chimenea, salida porche y jardín c/ barbacoa y lav, baño. P 2<sup>a</sup> 4 hab (2 dobles), baño. estudio y terraza. **P. 500.000 €** (Ref.204)

■ **GRANOLLERS.** Venezuela. Sup. 285 m<sup>2</sup> + 110 m<sup>2</sup> jardín. garaje, jardín y piscina. P 1<sup>a</sup> cocina equip, comedor c/chim, balcón, lav, aseo, hab. P 2<sup>a</sup> 3 hab dobles (1 suite), baño. estudio y terraza. **P. 590.000 €** (Ref.203)

■ **CANOVELLES.** Jacint Verdaguer. Sup 150 m<sup>2</sup> + 40 m<sup>2</sup> terraza. P.B. garaje. P 1<sup>a</sup> cocina, comedor c/terrazza, aseo. P 2<sup>a</sup> 4 hab (2 dobl), baño.. A.A. **P. 400.000 €** (Ref.200)

■ **GRANOLLERS.** Centro. Zona Pl. Corona. Sup. 90 m<sup>2</sup> + 10 m<sup>2</sup> patio + 46 m<sup>2</sup> terraza. cocina, comedor, patio y terraza, 1 hab, lav. y aseo. P 1<sup>a</sup> 2 hab dobles, baño y terraza 15 m<sup>2</sup>. P 2<sup>a</sup> terraza 30 m<sup>2</sup>. **P. 276.000 €** (Ref.198)

■ **LLIÇA D'AMUNT.** Centro. Edif. 145 m<sup>2</sup>. + 70 m<sup>2</sup> jardín.. P.B cocina, comedor, aseo, garaje. 5 hab (1 suite), baño. **P. 442.000 €** (Ref.197)

■ **GRANOLLERS.** Venezuela. Jardín 475 m<sup>2</sup>. Edif 440 m<sup>2</sup>. Sótano c/garaje, bodega, sala-cocina y baño. P baja c/cocina, salon c/chimenea, vest, baño y lav. P 1<sup>a</sup> c/suite, 2 hab doble, baño y terraza 44 m<sup>2</sup>. P 2<sup>a</sup> 2 hab dobles, baño y terraza 16 m<sup>2</sup>. Calef gas y radiante. **Piscina** (Ref.202)

■ **LA ROCA.** La Torreta. Sup. 270 m<sup>2</sup>. Cocina c/chim 18 m<sup>2</sup> Comedor 35 m<sup>2</sup> terraza. Aseo. Planta 4 hab y baño. /garaje 67 m<sup>2</sup> y aseo. **P. 460.000 €** (Ref.194)

■ **LA ROCA.** Can Borrell. Sup. 250 m<sup>2</sup> edif 156 m<sup>2</sup>. cocina, comedor, garaje. P 1<sup>a</sup> 3 hab (1 suite), baño. estudio. Z. jardín 160 m<sup>2</sup> c/ piscina. **P. 318.000 €** (Ref.192)

■ **CARDEDEU.** Can Pujades.. Parc. 179 m<sup>2</sup>. Edif 306 m<sup>2</sup>. b+2. garaje, despacho, aseo y patio 80 m<sup>2</sup>. P.1<sup>a</sup> sala, cocina, 4 hab (3 dobles), baño. P.2<sup>a</sup> comedor-salón c/chim, lav, aseo, terraza. **P. 388.500 €** (Ref.185)

■ **STA. EULALIA.** Zona ayuntamiento.. Parc. 400 m<sup>2</sup>. Edif 146 m<sup>2</sup>. Céntrica, P baja c/cocina, celler comedor, salón, aseo, garaje. P 1<sup>a</sup> c/4 hab dob, terraza 6baño. A.A. **P. 300.000 €** (Ref.182)

■ **LA GARRIGA.** Canigó Sup. 177 m<sup>2</sup>. Esquina tres calles. Cocina, lav, comedor y aseo. 3 hab (1 suite), baño. Estudio 39 m<sup>2</sup>. Sótano garaje 54 m<sup>2</sup>. Calef. A.A. **P.334.000 €** . (Ref.177)



## Fermí Puig y su nuevo restaurante

### gastronomía

Se anunció en estas páginas ya hace unos meses, el cocinero granollerense Fermí Puig, junto a otros socios participativos tenía previsto abrir un nuevo restaurante en el Ensanche barcelonés a mediados de este año. Y así ha sido. El miércoles de la pasada semana abrió sus puertas el flamante restaurante homónimo situado en la calle Balmes, 175, muy cerca de la Diagonal en su vertiente norte, teléfono 93 6241835.

Y acudimos el pasado sábado al mediodía con el fin de estrenar en cierto modo el recinto y la cocina. Un local atractivo, donde con anterioridad fue ocupado por unos laboratorios y que el arquitecto también granollerense Josep M<sup>a</sup> Botey ha rehabilitado con sabiduría y que ha sido decorado con el fin de que el comensal pueda sentirse a gusto. Tres espacios ocupan las salas, aparte la cocina, todo ello apto para una capacidad de unos 65 comensales, y un privado postcocina denominado Les Corts, con capacidad para 12 comensales, presidido por un fragmento de madera de la tribuna de quel mítico campo, una foto antigua del gradierio en la que aparecen los presidentes Companys y Sunyol y un gran televisor para seguir los partidos que se celebren.

En la sala grande una sorpresa: una gran foto del cocinero y gastrónomo Jordi Viñas, bien conocido por estos lares y que también ha contribuido con una aportación al nuevo negocio.

En cuanto al restaurante propiamente dicho, ofrece a diario dos menús compuestos de dos platos y postres por el módico precio de 35 euros al mediodía y 45 a la noche, incluido café e Iva. Este sábado el menú estaba formado por "Amanida d'enciams amb advocat y salmó marinat", "Crema de carbassa amb cansalada i ous

de gallina", "Ous poché amb espàrrecs verds i múrgules" "Rissoto de primavera", "Rap amb samfaina", "Jarret de vedella amb escabetx tebi de verdures i bolets", y de postres se ofrecía "xocolata blanca amb te i llimona" "Pastís de formatge", "Gelat de xocolata". A escoger dos platos y un postre.

Nosotros optamos por la carta formada por una veintena de platos más cinco postres y escogimos un "Caneló d'alvocat amb cranc reial" (17,20) una "Bullabessa de peixos de roca" (12,70) de sabor increcendo a medida que la degustábamos con un buen final de boca, "uns peus de porc desossats amb espinacs, prunes i pinyons" (13,20) opción escogida por nuestra acompañante y un excelente "bacallà amb patates al lloer i magnífico romesco" (19,70). Todo ello de una redondez encomiable, tanto el morro de salazón, como el romesco de impecable factura. Como aperitivos nos sirvieron gentileza de la casa un "pa amb tomàquet amb pernil Guijuelo" y "unas espléndidas gambas a la tempura". De postres optamos por un "meló, llima i granissat de gin" (7), muy elocuente salido del buen saber hacer de Eva Sensarich. Regamos la comida con una botella de cava Leopardi de Llopart (34) y agua sin gas, más cafés. El servicio de sala, comandado por el maitre Alfred Romagosa (otro de los grandes), en todo momento atento a unos salones al completo. La cuenta final para dos personas salió por 120 €, más que justificada por los componentes de la comanda.

Decir que Fermí Puig ofrece un menú económico, una carta moderada y que en plena temporada habrá sugerimientos como trufa blanca, parmentier, cabrit enfangat, para gourmets que deseen algo especial.

Repetiremos visita, sin duda. Cierra domingos.

## NUEVAS EMPRESAS

**LLINARS CULTURAL S.L.**  
Servicios y explotación de equipamientos culturales. Pl. Vila 1. Llinars del Vallès. Consejero Martí Pujol Casals. Capital 35.000 €

**PENTADERM 04 S.L.**  
Gestión y administración de servicios educativos, sanitarios, de ocio y entretenimiento. Ad. Milagros Giménez Abuja. Capital 3000

**GESTIONES ENERGETICAS MEDIOAMBIENTALES Y TECNOLOGICAS. S.L.**  
Construcción, instalaciones, actividades inmobiliarias. Mas Estapé 6,7,2<sup>o</sup>. Granollers. Ad. Juan José Pachón Bartolome. Capital 3.000 €.

**ACABADOS LENCON S.L.**  
Construcción, instalaciones, mantenimiento de comercios al por menor y distribución. Cal Estany de Colomé 20.Lliça d'Amunt. Ad. Ivan Piqueres León. Capital 3.100 €.

**SERVICIOS Y MANTENIMIENTO ENTACUS. S.L.**  
Compra venta promoción de inmuebles. La Finca Can Manant s/n. Lliça d'Amunt. Ad. Eugenia Rubal Cano. Capital 6.000 €.

**LC INBUSSER S.L.**  
Comercio de productos manufacturados y naturales, asesoramiento. Avd. Catalunya 6. Bigues i Riells. Ad. M<sup>a</sup> Rosa Camp Viñolas. Capital 3.000 €.

**RANDO MARGIN MANAGEMENT CONSULTING S.L.**  
Asesoría y consultoría. Enric Granados 18. Centre Greg. Granollers. Ad. Francisco Manuel López Fernández. Capital 3.180 €.

**PRAE INDUSTRIAL WORKS S.L.**  
Fabricación, comercialización distribución de productos manufacturados. Tecnología 146. Pol Ind. Llinars Park. Llinars del Vallès. Ad. Francisco Ramos Toribio. Capital 3.100 €