



Obra de Jossete Rué.



La mostra de Francesc Ventura.

**EXPOSICIONS ALS RESTAURANTS AUGUSTA VALLÈS DE VILANOVA I ANÒNIM DE GRANOLLERS DE JOSSETE RUÉ I FRANCESC VENTURA, RESPECTIVAMENT.** Com ja hem informat en d'altres ocasions, els restaurants de la comarca acostumen a convertir-se en espais que aprofiten els artistes per a presentar els seus treballs. En aquesta ocasió ens fem ressó de les exposicions que presenten dos artistes. **Jossete Rué** presenta els seus olis a l'Hotel Augusta Vallès de Vilanova del Vallès fins

al 10 de gener; i el granollerí **Francesc Ventura**, a Anònims del carrer Ricomà de Granollers en una mostra que porta per títol Pintar el mur. Segons ell, "l'exposició és una crida a que l'ull salti el mur. L'ull és cridat a veure i a comprendre. És cridat a veure-hi més enllà de la paret de la incongruència, de les regles dominants, de la vida rígida i estàtica, dels actes atomitzats i retòric que com el mur de manera pensant i kilomètrica envolten l'home". RdV

GUIA DE RESTAURANTS

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

**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)

**Tasta Guletes**  
**SUGGERIMENTS DIARIS**  
**CUINA DE MERCAT**  
Servei de Carta Dinar - Sopar  
Menú dies festius  
CORRÓ D'AMUNT - Les Franqueses  
Telèfon 93 871 01 51  
(Tancat els dimarts excepte festius)

**Mas Martí restaurant**  
**BODES-BATEIGOS-COMUNIONS**  
**EMPRESSES-BANQUETS**  
Gran varietat de menús, esmorzars i servei a la carta  
**JA TENIM CALÇOTS!**  
Crta. Vallldoriolf s/n - Vilanova del Vallès  
Telf. 93 842 02 76

**Bar-Restaurante-Braseria**  
**El Rincón Criollo**  
**Especialidad en parrilla argentina**

- Menú diario
- Domingos y festivos comida para llevar
- Cenas de empresas y grupos

**INFORMATE**  
Lunes cerrado.  
C/ Esteve Terrades, 54 - 08402 GRANOLLERS  
Reservas: Tel. 93 870 80 96

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

GASTRONOMIA

**OSTRAS FRESCAS CON ALIÑO DE MANGO Y PIMIENTO ROJO**



**INGREDIENTES:**

- 24 ostras en su valva
- aliño de mango y pimiento rojo
- 1 mango maduro, pelado y des-huesado
- 1 pimiento rojo cortado en cuartos y despepitado
- 1 cebolla roja mediana
- 1/4 de taza de cilantro fresco picado
- 1 cucharada de zumo de lima natural

**PREPARACIÓN (para 8 personas):**

Preparar el aliño, pique en daditos la pulpa de mango, el pimiento rojo y la cebolla. En un bol, mézclelos con el cilantro y el zumo de lima.  
Sirva las ostras cubiertas con una cucharada de aliño.