

Xavier Solanas

**LLIURAMENT DE JOGUINES PER PART DE CREU ROJA JOVENTUT...** La fotografia de l'esquerra correspon a un dels moments en els quals els responsables de la Campanya de Recollida de Joguines de Creu Roja Joventut, Assemblea comarcal de la Creu Roja a Granollers, lliurava el passat dia 5, les joguines que Ses Majestats els Reis van dur als nens de les famílies necessitades a través dels Serveis Socials de diversos ajuntaments de la comarca. Un any més, els de Creu Roja van aconseguir lliurar una gran quantitat de joguines de part d'uns Reis que, en el cas de Granollers, van fer una visita especial a la Biblioteca de Roca Umbert, on van començar la cavalcada per tots els carrers de la ciutat, arribant puntuals a la seva cita a la plaça de la Porxada.



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)



**Restaurante Monguit**  
 Local climatizado  
 Capacidad para 300 personas  
**Bodas • Despedidas soltero/a**  
**Comuniones • Banquetes**  
**y convenciones**  
 Pol. Ind. Monguit c/. Llinars  
 Tel. 93 846 44 70 - Fax 93 849 10 66  
 L'AMETLLA DEL VALLÈS (Barcelona)

**VAL GRATIS RESTAURANTS HOTEL GRANOLLERS**



Una ampolla de vi en el Bifet lleure 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



Todos los sábados  
**CENA-BAILE con MÚSICA EN VIVO**  
 Masia CAN VILA - Os regala en el dia de vuestra boda, la llegada al restaurante en carruaje de caballos.



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



**Bar Restaurant Catalonia**  
**TOTS ELS DISSABTES SOPAR BALL**  
**AMB MÚSICA EN VIU**  
**Menjadors climatitzats**  
 Reserves de taules al tel. 93 871 56 54  
**LA GARRIGA**

GASTRONOMIA

**GARBANZOS CON ESPINACAS**

INGREDIENTES:

- 1/2 kilo de garbanzos
- 300 gramos de bacalao
- 1 o 2 huevos cocidos
- 1/2 kilo de espinacas
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 rebanada de pan
- Laurel
- Pimentón
- Perejil
- Aceite
- Sal



PREPARACIÓN:

Remojados los garbanzos y desalado el bacalao, se cuecen en agua caliente con laurel. En aceite muy caliente se dora una rebanada de pan no muy grande, y se reserva. En el aceite restante se fríe un poco de cebolla muy picada, que se agregará después a los garbanzos con un pellizco de pimentón. Las hojas de las espinacas, sin tallos, se lavan en agua fresca y se escaldan durante unos minutos en agua hirviendo. A continuación se pasan por agua fría, se agitan en un escurridor, se pican y se echan sobre los garbanzos. En el mortero se machaca la tostada de pan, el ajo frito y una rama de perejil, junto con la yema del huevo cocido. todo ello se deslíe con un poco de caldo usado para cocer los garbanzos y se vierte sobre el conjunto. Se sazona de sal y se deja cocer lentamente unos minutos. Antes de servir, reposará durante un corto tiempo. Las claras del huevo se pueden aprovechar para otro plato o bien ponerlas picadas sobre el cocido.

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