

Josep Garcia

VISITA D'UNA DELEGACIÓ DE COMERCIANTS D'OLOT A L'AGRUPACIÓ DE GRAN CENTRE GRANOLLERS. Dimarts passat a la tarda, una delegació de comerciants d'Olot es va traslladar fins a Granollers per conèixer, com han fet diversos representants d'aquest sector d'arreu de Catalunya i d'Espanya, el sistema de funcionament de l'Agrupació de Comerciants Gran Centre, associació que presideix **Amadeu Barbany**. A més a més de la jornada de treball amb els representants del comerç granollerí, que primerament va tenir lloc a la seu social d'aquesta associació al carrer de Lleó, els botiguers d'Olot es van reunir tanmateix amb l'alcalde **Josep Mayoral**, i el regidor de Promoció Econòmica i Comerç, **Jaume Profitós**. Els comerciants d'Olot eren acompanyats per la seva regidora de Promoció Econòmica, **Fina Soler**. Com acostumen a fer en aquest tipus de visites, els botiguers olotins es van interessar pel sistema de funcionament de Gran Centre, per la targeta i les activitats que realitzen a nivell social i cultural, així com per les campanyes solidàries en les quals participen. A la fotografia es pot veure els comerciants amb **Enric Torné**, dinamitzador de Gran Centre Granollers. **RdV**



GUIA DE RESTAURANTS

RESTAURANT - MASIA CAN PAÇES 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 Bufet lliure de cap de setmana (22€)

LA PIRANYA
Pica de Peix i Marisc

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
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 Catalonia

TOTS ELS DISSABTES SOPAR BALL
AMB MÚSICA EN VIU

Menjadors climatitzats

Reserves de taules al tel. 93 871 56 54
LA GARRIGA

GASTRONOMIA

ENSALADA DE POLLO Y NARANJA CON ALIÑO DE CURRY

INGREDIENTES:

- 4 filetes de pechuga de pollo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 naranjas
- 1 lechuga
- 250 g de berros
- 15 g de cebollino fresco

ALIÑO DE CURRY

- 3 cucharaditas de curry en polvo
- 2 cebolletas cortadas en rodajas finas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 2 cucharaditas de azúcar moreno
- 1 cucharadita de guindilla verde picada

PREPARACIÓN:

Retire la grasa y los nervios de los filetes de pollo. Caliente el aceite en una sartén y fría el pollo a fuego medio unos 7 minutos por cada lado, o hasta que esté tierno y dorado. Déjelo enfriar y córtelo en tiras gruesas a lo ancho. Para preparar el aliño de curry, tueste el curry en polvo en una sartén durante 1 minuto, o hasta que desprenda aroma. Déjelo enfriar un poco y bátilo en un cuenco pequeño junto con la cebolleta, el aceite de oliva, el aceite de girasol, el vinagre, el azúcar y la guindilla. Sazonelo al gusto con sal y pimienta negra. Resérvelo para que se potencie su sabor.

Pele las naranjas y retire toda la piel blanca. Córtela en gajos y retire las popitas. Lave y seque las hojas de lechuga y los berros, y póngalos en una ensaladera. Disponga el pollo troceado y los gajos de naranja encima. Bata de nuevo el aliño y rocíe con él la ensalada. Corte el cebollino en trozos cortos y repártalo sobre la superficie.

BAR RESTAURANT Baix Montseny

SOPAR DE CARNESTOLTES EL DIA 5 DE FEBRER

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