

ESTEVE SOLER, PARLÀ A LA GARRIGA DE PALESTINA EN UN ACTE ORGANITZAT PER MANS UNIDES. Per iniciativa de l'equip de voluntaris de Mans Unides de la Garriga, el propassat divendres 21 de gener, a la sala Joan Garriga i Oliveras es va celebrar la conferència del periodista **Esteve Soler**, ex-corresponsal de TV3 a Palestina, amb el títol "Palestina, ahir, avui, demà...". Va exposar amb molta claredat i imparcialitat les arrels del poble palestí, la seva història des del segle passat amb la figura d'Arafat, la situació de Palestina avui, amb unes recents eleccions per la presidència del país, les difícils relacions amb Israel, les gens positives relacions amb els altres països àrabs veïns, i amb un futur, tant polític com econòmic, molt incert i gens engrescador. Després de conviure amb ells quasi 3 anys, es va manifestar personalment molt desencisat i preocupat. El públic assistent, prop de 90 persones, va escoltar amb molta atenció i van participar en la trobada amb moltes preguntes interessants. L'acte es va celebrar amb la col·laboració de l'Ajuntament i de la Fundació Caixa de Manlleu. **Rdv**



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 Bufet lliure de cap de setmana (22€)
 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 día 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
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

GASTRONOMIA

PICANTONES CON GLASEADO DE MIEL



INGREDIENTES:

- 2 picantones (de 1,5 kg. cada uno)
- 1 cucharada de aceite de oliva ligero

GLASEADO DE MIEL

- 90 g. de miel
- el zumo y la ralladura fina de 1 limón
- 1 cucharada de vino blanco seco
- 1 cucharada de romero fresco picado fino
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
- 1 1/2 cucharadas de aceite de oliva

PREPARACIÓN:

Precaliente el horno a 180 C°. Parta los picantones por la mitad, cortando a ambos lados el espinazo. Trocee los picantones en cuartos, úntelos con aceite y sazónelos ligeramente. Disponga el pollo, con la piel hacia arriba, sobre una rejilla en una fuente para asar y hornéelo durante 20 minutos. Para elaborar el glaseado, mezcle el limón, el zumo y la ralladura de limón, el romero, el vino, el vinagre, la mostaza y el aceite. Llévelo a ebullición, baje el fuego y hiérvalo 5 minutos. Tras asarlos por un lado, dele la vuelta a los picantones y báñelos bien con el glaseado caliente. Introduzca la fuente en el horno y prosiga la cocción 20 minutos. Bañe el pollo una vez más y áselo otros 15 minutos.