

EXPOSICIÓ DEL GRUP DE FOTOGRAFIA GRANOLLERS AL RESTAURANT CAN CANDELICH DE SAMALÚS. Seguint amb el seu calendari d'activitats relacionades sempre amb la seva afició per la fotografia els integrants del Grup Fotografia Granollers, van inaugurar fa uns dies una exposició al restaurant Can Candelich de Samalús que es podrà veure fins al proper 1 d'abril. En aquesta ocasió els membres d'aquest grup han apostat per presentar una fotografia per persona, relatives la majoria d'elles a vistes de ciutats i pobles d'arreu de Catalunya, amb una notable presència de racons de la comarca del Vallès (Mollet, Parets, Granollers...), amb d'altres també de països europeus. Així es poden veure obres de la majoria dels seus integrants: **Pascual Moreno, Osvaldo Ibáñez, Juan Tejero, Arian Botey, Jaume Mir, Salvi Rius, Esteve Palet, Jaume Codina, Rafael Sánchez, Rafael Barberà, Emili Valera, Josep Vilardell, Joan García, Josep Pagès, Josep Casanovas, Carlos Dalmau, Albert Rius i Albert Roig.** Són membres també d'aquest Grup de Fotografia Granollers, **Alicia Monter i Inma Córdoba.** Aquesta és una de les propostes que els del Grup ofereixen i presenten al llarg de l'any tot intentant apropar la fotografia al gran públic al mateix temps que es donen a conèixer. **RdV**



GUIA DE RESTAURANTS

RESTAURANT - MASIA CAN PAGES 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
MENÚ ESPECIAL COMUNIONES
 Desde 34€ (IVA incluido)
 • ACTUACIÓN DE PAYASOS
 Pol. Ind. Monguit c/. Llinars
 Tel. 93 846 44 70 - Fax 93 849 78 28
 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
 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 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

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: dissemy@sitjespubli.com
 08400 GRANOLLERS

GASTRONOMIA

PAN DE PLÁTANO



INGREDIENTES:

- 3 plátanos muy maduros
- 2 huevos
- 150 g. azúcar
- 225 g. harina
- 1/2 c/dita sal
- 1 c/dita levadura
- 40 g. nueces picadas

PREPARACIÓN:

Precalente el horno a 175 C°. Triture los plátanos en un tazón grande. Agregue los huevos y bata bien. Tamice los ingredientes secos en otro tazón. Mezcle suavemente en la mezcla espumosa y agregue las nueces. Engrase ligeramente un molde para hogaza de 10 x 21 cm. Viértale la pasta y hornee durante 1 hora.