



RECETA GASTRONÒMICA

AMANIDA DE MUSCLOS, TARONJA, VINAGRETA DE SAFRÀ I MOZZARELLA



VALLROMANES

www.lacuina catalana.com//santmiquel/

INGREDIENTS

- 1 kg. musclos vermella)
- Enciams variats (fulla de roure, lollo verd)
- Herbes fresques (rúcula, fulla mostassa, bleada)
- 2 u. taronja
- 2 u. mozzarella de búfala
- Sal maldon

"Oli de safrà":

- 0'01 gr. brins de safrà
- 6 c/s Oli oliva 0'4º

"Vinagreta":

- 6 c/s oli d'oliva 0'4º
- 2 c/s vinagre blanc chardonnay

ELABORACIÓ

Escaldar els musclos amb aigua bullint uns 10 segons. Treure la clova i reservar dins la seva aigua, prèviament passada per un colador fi. Pelar la taronja al viu, treure els grills i reservar amb el suc que deixin anar. Tallar la mozzarella per la meitat.

L'oli de safrà: torrar el safrà embolicat en paper alumínic al forn a 150ºC. Fins que estigui sec. Desfer dins l'oli en un recipient per anar al bany maria durant 1 hora (aprox.) a foc lent. Reservar.

Emplatat: anem intercalant, musclos, mozzarella i taronja, tot fent un cercle deixant un espai al mig per posar els enciams i les herbes, acabarem amanint amb l'oli de safrà, la sal maldon i la vinagreta de chardonnay.

Receta cedida por el **Restaurante St. Miquel**

www.sitjespubli.com

Si voleu anunciar-vos en aquesta secció, adreueu-vos a:



Plaça Onze de Setembre, 7, local 2
Tel. 870 65 33 - 870 64 17 · 08400 Granollers



RESTAURANT SANT MIQUEL

Tancat diumenges i dilluns
Menú d'empresa 22 €

Pl. de l'Església, 12 · 08188 Vallromanes
Tels. 93 872 90 29 / 93 872 96 43
restaurant santmiquel@wanadoo.es
www.lacuina catalana.com//santmiquel/



SUGGERIMENTS DIARIS CUINA DE MERCAT

Servei de Carta
Menú diari · Menú degustació
Banquets
CORRÓ D'AMUNT - Les Franqueses
Telèfon 93 871 01 51
(Tancat els dimarts excepte festius)
www.tastaoletes.es

RESTAURANT



MENÚ DIARI de dilluns a divendres
CARTA DIVENDRES NIT I DISSABTE
diumenge tancat

C/BONAIRE, 11 - TEL. 93 841 85 80
08530 La Garriga

EL FOGÓN
Bar - Restaurante
JA TENIM LA TERRASSA OBERTA

- Carta diària
- Menú diari de dilluns a dissabtes
- Divendres i dissabtes obrim als vespres (sopars)

C/ Emili Botey i Alzina, 14
Tel. 93 870 69 91 · Granollers



C/ Vallès, 1 - Pol. Ind. El Ramassar
08520 Les Franqueses del Vallès
Tel. 93 849 41 34

LA GRAN JETA

MORIBEN CINTO VERDAGUER, 14 · 08490 L'AMETLLA DEL VALLÈS, BARCELONA

ESMORZARS, DINARS, SOPARS i COPES

RESERVES al tel. 93 843 26 55

Dimarts tancat i Dimecres a partir de les 18h.



MENÚ DIARIO

de lunes a viernes (domingo cerrado)

PRUEBA NUESTROS DELICIOSOS CREPS

Pl. Onze de Setembre, 9 - local 4
Granollers · Tel. 93 870 64 53



Menú de dilluns a divendres

Nova temporada... nova carta

Rambla Josep Tarradellas, 3
Tel. Reserves. 93 860 63 77



LA MASIA

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

RESTAURANT

Baix Montseny

SALONS PER BANQUETS I CASAMENTS

INICI SOPAR BALL 15 SETEMBRE

Per informació i reserves de taules al Tel: 93 841 12 55
Ctra Comarcal 251 - Vilalba Sasserà

RESTAURANT-SERVEI DE BAR

- Menú Laboral - Menú a la carta
- Menjars per a empresa amb reserva
- Surtit d'embotits de Pagès i Ibèrics
- Gran selecció de vins
- Aparcament gratuït

Horari:
de dilluns a divendres de 6 a 23h.
Dissabtes de 7 a 14h



AVIAT CALÇOTADES BODES-BATEJOS-COMUNIONS EMPRESES-BANQUETS

Gran varietat de menus, esmorzars i servei a la carta
Ctra. Vallldoriolf s/n - Vilanova del Vallès
Telf. 93 842 02 76