



Obra de Jossete Rué.



La mostra de Francesc Ventura.

EXPOSICIONS ALS RESTAURANTS AUGUSTA VALLÈS DE VILANOVA I ANÒNIM DE GRANOLLERS DE JOSSETE RUÉ I FRANCESC VENTURA, RESPECTIVAMENT. Com ja hem informat en d'altres ocasions, els restaurants de la comarca acostumen a convertir-se en espais que aprofiten els artistes per a presentar els seus treballs. En aquesta ocasió ens fem ressó de les exposicions que presenten dos artistes. **Jossete Rué** presenta els seus olis a l'Hotel Augusta Vallès de Vilanova del Vallès fins

al 10 de gener; i el granollerí **Francesc Ventura**, a Anònims del carrer Ricomà de Granollers en una mostra que porta per títol Pintar el mur. Segons ell, "l'exposició és una crida a que l'ull salti el mur. L'ull és cridat a veure i a comprendre. És cridat a veure-hi més enllà de la paret de la incongruència, de les regles dominants, de la vida rígida i estàtica, dels actes atomitzats i retòric que com el mur de manera pensant i kilomètrica envolten l'home". RdV

GUIA DE RESTAURANTS

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

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)

SUGGERIMENTS DIARIS
CUINA DE MERCAT
Servei de Carta Dinar - Sopar
Menú dies festius
CORRÓ D'AMUNT - Les Franqueses
Telèfon 93 871 01 51
(Tancat els dimarts excepte festius)

BODES-BATEIGOS-COMUNIONS
EMPRESSES-BANQUETS
Gran varietat de menús, esmorzars i servei a la carta
JA TENIM CALÇOTS!
Crta. Valldoríolf s/n - Vilanova del Vallès
Telf. 93 842 02 76

Bar-Restaurante-Braseria
El Rincón Criollo
Especialidad en parrilla argentina

- Menú diario
- Domingos y festivos comida para llevar
- Cenas de empresas y grupos

INFORMATE
Lunes cerrado.
C/ Esteve Terrades, 54 - 08402 GRANOLLERS
Reservas: Tel. 93 870 80 96

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

GASTRONOMIA

OSTRAS FRESCAS CON ALIÑO DE MANGO Y PIMIENTO ROJO



INGREDIENTES:

- 24 ostras en su valva
- aliño de mango y pimiento rojo
- 1 mango maduro, pelado y des-huesado
- 1 pimiento rojo cortado en cuartos y despepitado
- 1 cebolla roja mediana
- 1/4 de taza de cilantro fresco picado
- 1 cucharada de zumo de lima natural

PREPARACIÓN (para 8 personas):

Preparar el aliño, pique en daditos la pulpa de mango, el pimiento rojo y la cebolla. En un bol, mézclelos con el cilantro y el zumo de lima.
Sirva las ostras cubiertas con una cucharada de aliño.