

**SEMINARI PERFUMERIES CAUSSA-LANCÔME.** El passat dimarts, dia 12 d'abril, al Teatre Auditori de Granollers, va tenir lloc un acte organitzat per Perfumeries Causa que va comptar amb la col.laboració de la firma de cosmètica i perfumeria Lancôme, on amb l'assistència de més de 700 persones, van poder compartir una exposició de la filosofia de la marca a càrrec del director general de Lancôme, **Lorenzo Piacentini**, seguida d'una conferència d'una dermatòloga de la clínica Ruber de Madrid, sobre el tema "Pell i salut", i la presentació de Diagnòse Expert: un sistema científic de diagnòstic de la pell amb el qual es pot fer una anàlisi precisa en superfície i en profunditat, cosa que permet descobrir l'estat de la pell segons diferents paràmetres: hidratació, taques, arrugues, fermesa i nivell de greix, encara que no hi hagi manifestacions clíniques en la superfície d'aquesta pell. Una tècnica molt interessant que serà gratuïtament a la disposició dels clients que així ho desitgin durant la quinzena que va fins al 29 d'abril a les perfumeries que Causa té als carrers Sant Roc, 9; Joan Prim, 7, Anselm Clavé, 55 i Santa Anna, 19. **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**

**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**  
Bris de Hoja Maris

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**

- Menú diario y carta
- Banquetes de boda, comuniones, bautizos, celebraciones, despedidas de soltero, aniversarios, comidas de empresa, etc.
- Actuaciones de payasos, magos, etc.
- Salones individuales

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**

**TIRAS DE TORTILLA EN SALSA DE TOMATE NATURAL**



**INGREDIENTES:**

- 3 tomates maduros, pelados y troceados
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharaditas de albahaca fresca picada
- 4 huevos
- 2 cucharaditas de salsa de soja
- 1/4 cucharadita de pimienta blanca
- 1 cucharada de agua
- aceite de oliva ligero

**PREPARACIÓN:**

Para la salsa de tomate: cueza los tomates en una cazuela con sal, pimienta y azúcar durante 5 minutos, hasta que el líquido se evapore y la mezcla se espese. Sazone con la albahaca. Bata los huevos a mano en un bol junto con la salsa de soja, la pimienta y el agua. Vierta la cantidad suficiente de la mezcla de huevo en una sartén pequeña untada con aceite de modo que cubra justo el fondo de la misma. Déjela cocer unos instantes y pásela a un plato. Vuelva a untar la sartén y repita la operación hasta obtener 3 tortillas más bien finas. Coloque las tortillas unas encima de las otras, enróllelas y córtelas en tiras no muy gruesas mediante un cuchillo afilado. Vuelva a calentar la salsa, añada las tiras de tortilla y caliéntelas a fuego lento, removéndolas de modo que queden bien napadas con el tomate. Sirvalas, si lo desea, con más albahaca picada y pimienta al gusto. Nota: sirva las tiras de tortilla acompañadas de una ensalada o como guarnición de una ensalada o como guarnición de pollo asado. También puede añadirles a las sopas, a los salteados o a las ensaladas variadas.

**BAR RESTAURANT Baix Montseny**

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