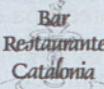
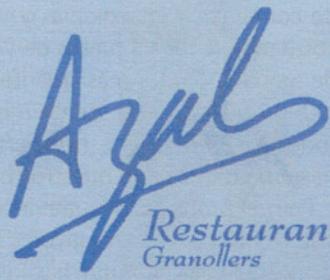


**Raco del Mar**  
  
 RESTAURANT MARINER  
**Des de 1994**  
 • Peix fresc i marisc (Viver propi)  
 • Reserves al tel. 93 879 62 68  
 Av. Francesc Macià, 99 - GRANOLLERS

**Bar Restaurant Catalonia**  
  
**GRAN VERBENA DE SANT JOAN**  
 AMB MÚSICA EN VIU  
**Menjadors climatitzats**  
 Reserves de taules al tel. 93 871 56 54  
 LA GARRIGA

**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)

**Azul**  
  
 Restaurant Granollers  
 Miquel Ricomà, 55 • Tel. 93 879 33 86

**Masia - Restaurant Can Oliver**  
  
**ESPECIAL CENA-BAILE NOCHE DE SAN JUAN**  
**MENÚ:**  
 • Pica pica especial Masia  
 • Solomillo de jabato al Oporto con cebollitas glaseadas  
 • Rape a la marinera  
 • Coca de San Juan  
 • Vino blanco Viña Silvia Penedés  
 • Vino tinto Paternina Rioja  
 • Cava Brut Viña Silvia  
 • Café a banda y surtido licores  
**PRECIO 27 EUROS + IVA**  
 CENA Y BAILE EN LAS CARPAS Y TERRAZAS DE LA MASÍA  
 Av. Verge de Montserrat, s/n • 08170 • Montornès del Vallès  
 Reservas tels: 93 568 21 52 - 617 097 697

**RESTAURANTE MARISQUERIA CAN VILA**  
  
 URBANIZACIÓN CAN VILA  
 SANT ANTONI DE VILAMAJOR  
**LES OFRECE EL 23 DE JUNIO SU GRAN CENA VERBENA DE SAN JUAN CON MÚSICA EN VIVO TODA LA NOCHE**  
**Menú:**  
 • DELICATESSEN DE MELÓN CON JAMÓN  
 • RAPE EN Salsa MARINERA  
 • SORBETE DE MANDARINA  
 • CARPACCIO DE JAMÓN IBÉRICO EN SU JUGO CON VERDURITAS GLASEADAS  
 Pan, Agua mineral, vino, café y cava  
 • Y DE MADRUGADA: CHOCOLATE Y COCA  
**PRECIO POR PERSONA: 28 €**  
 Reservas: Tel. 93 845 15 34

**RESTAURANT - MASIA CAN RUGESSELL**  
  
 • Servicio de CARTA Y MENÚ DIARIO al precio de 12,02 euros.  
 • COMEDORES INDIVIDUALES para comidas de negocios.  
 • Amplio PÁRKING INTERIOR Y EXTERIOR en la masia.  
**BODAS Y BANQUETES**  
 Ctra. de Canovelles a L'Ametlla - Tel. 93 849 23 80  
 Fax 93 861 50 35 - L'Ametlla del Vallès (Barcelona)

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

**LA PIRANYA**  
  
 Peix de Llotja i Marisc  
**HOTEL GRANOLLERS**  
 Avda. Francesc Macià 300  
 08400 Granollers  
 Tel. reserves: 93 879 51 00

**Restaurant ATENEA**  
 de l'Aparthotel Atenea Vallès  
**GRANOLLERS**  
**CASAMENTS I BANQUETS**  
 Cada migdia les  
**TAPES PRIMAVERA DELS DINARS ATENEA**  
**19,25 € (iva inclòs)**  
 Tel. 93 879 48 20

GASTRONOMIA

**Farfalle a la crema con atún y champiñones**



**INGREDIENTES (4 pers.):**

500 gr. de farfalle, 60 g. de mantequilla, 1 cucharada de aceite de oliva, 1 cebolla picada, 1 diente de ajo majado, 125 g. de champiñones botón cortados en láminas, 1 taza (250 ml) de nata líquida, 1 lata de 450 g de atún escurrido y desmenuzado, 1 cucharada de zumo de limón, 1 cucharada de perejil fresco picado.

**ELABORACIÓN:**

En una olla grande con agua hirviendo y sal, cueza los farfalle hasta que estén al dente. Escúrralos y devuélvalos a la olla.

Mientras la pasta se cuece, caliente la mantequilla en una sartén grande y cueza fuego lento, removiendo la cebolla y el ajo hasta que la cebolla quede tierna. Agregue los champiñones y cueza durante 2 minutos. Vierta la nata líquida y deje que rompa el hervor. Baje el fuego y cueza a fuego lento hasta que la salsa empiece a espesar.

Agregue el atún, el zumo de limón y el perejil a la mezcla, salpimenta al gusto y remueva bien. Caliéntelo ligeramente sin dejar de remover. Vierata la salsa sobre los farfalle y revuelva suavemente.

En lugar de atún, puede utilizar 1 lata de salmón escurrido y desmenuzado.

SITJES PUBLICITAT

*A l'estiu, també*

Plaça Onze de Setembre, 7, local 2  
 Tel. 93 870 65 33 - 93 870 64 17  
 Fax 93 860 40 48

[www.sitjespubli.com](http://www.sitjespubli.com)