

Puntuació (1-5)

## I'M SORRY LOLI

C/ Doctor Trueta, 1  
Tel. 93 848 68 86

- 1. Flamet de trompetes i salsitxa de ratafia
- 2. Croqueta de ceps i botifarra de perol

dl dt dc dj dv ds dg

Puntuació (1-5)

## PIZZERIA TRATTORIA BONA TECA

C/ Carretera Vella, 99  
Tel. 93 178 90 78

- 1. Pizza barbacoa en porcions
- 2. Pizza de pernil i formatge en porcions
- 3. Pizza quatre formatges en porcions

dl dt dc dj dv ds dg

Puntuació (1-5)

## LA BODEGUETA

C/ Carretera Vella, 103  
Tel. 93 867 50 59

- 1. Mandonguilles amb bolets
- 2. Saltat de botifarres i bolets gratinat amb parmesà
- 3. Truita de patates braves

dl dt dc dj dv ds dg

Puntuació (1-5)

## PUNT CAFÈ

C/ Campins, s/n - Mercat Municipal  
Tel. 691 658 471

- 1. Peus de porc
- 2. Mandonguilles amb brasejat de verdures
- 3. Cuixa confitada d'ànec amb bolets

dl dt dc dj dv ds dg

Puntuació (1-5)

## LA TAVERNA DE LA CLAU

C/ Alguersuari, 16  
Tel. 93 178 93 55

- 1. Tempura de mar amb vinagreta de cítrics
- 2. Croqueta d'espínacs sense lactosa

dl dt dc dj dv ds dg

Puntuació (1-5)

## SIDEBAR

C/ Dr. Fleming, 12  
Tel. 93 867 30 31

- 1. Ou sorpresa
- 2. Pollastre "chaparrito"
- 3. Delícia Sidebar

dl dt dc dj dv ds dg

Puntuació (1-5)

## NEMO

C/ Anselm Clavé, 8  
Tel. 93 848 68 42

- 1. Torrada amb sobrossada, ou de guatlla i mel
- 2. Seitons adobats fregits
- 3. Xocos

dl dt dc dj dv ds dg

Puntuació (1-5)

## TAVERNA DE L'OFICI

C/ Bellvert, 14  
Tel. 637 08 64 67

- 1. Guacamole amb salmó
- 2. Mandonguilles de pollastre
- 3. Xampinyons amb brie

dl dt dc dj dv ds dg

## Concurs Tasta i valora la millor tapa

- Els establiments estan identificats amb el distintiu "Tardor gastronòmica 2014"
- El preu de la Tapa és de 2,5 euros i inclou una beguda (canya de cervesa o got de refresc)
- Els desplegable han de ser segellats pels establiments un cop consumida la tapa, perquè el vot sigui vàlid.
- Per formar part del sorteig, cal consumir una tapa en un mínim de 4 establiments diferents.
- Entre tots els participants se sortejarà un sopar o dinar per a 2 persones, en l'establiment guanyador a la millor tapa.
- La puntuació anirà del 0 al 5.
- Els desplegables segellats amb les votacions s'entregaran degudament emplenats amb nom, telèfon i correu electrònic del concursant a l'Oficina d'Atenció Ciutadana (C/ Campins 24) o a l'Oficina de turisme (C/ Major, 53) a les bústies habilitades per aquesta finalitat abans de les 12h del dia 6 de novembre. El lliurament de desplegables fora d'aquest termini no s'acceptarà.
- El premi es notificarà personalment i es publicarà al web de l'Ajuntament.

## PARTICIPANT

Nom i cognoms:

Telèfon de contacte:

Adreça electrònica:

Població:

# CORRE TAPES

octubre  
2014

4a Tardor  
Gastronòmica  
SANT CELONI







2,50 euros  
tapa + beguda

Vespres   Tot el dia  
 Tancat   Matí

**BAR CAFETERIA CLASICO**  
 C/ Lluís Companys, 5  
 Tel. 93 848 50 03

Puntuació (1-5)


1. Orella a la Gallega  
 2. Pisa (torrada amb llom, cansalada viada, pebrots del piquillo i ou de guatlla)

**BAR FRANKFURT SANT CARLES**  
 C/ Major, 11  
 Tel. 616 215 623

Puntuació (1-5)







1. Croquetes de la tieta  
 2. Tapa del nord  
 3. *Caballitos*

**BAR MONTSERRAT**  
 C/ Montserrat, 9  
 Tel. 93 867 37 67

Puntuació (1-5)

1. Sabors Montserrat  
 2. Extractes del Montseny  
 3. Cargols SS

**BAR RESTAURANT VILLEGAS**  
 C/ Major, 40  
 Tel. 93 867 10 02

Puntuació (1-5)


1. Farcellets de tardor  
 2. Mini coques de recapte  
 3. Mandonguilles de porc senglar

**CA LA NATÀLIA**  
 Ctra. C-35 km 58,5  
 Tel. 661 14 47 99

Puntuació (1-5)

1. *Montadito* de mar i muntanya  
 2. Mini torradada amb sobrassada i formatge brie a l'aroma de mel  
 3. Mini pasta de full de fideuada i allioli

**CERVESERIA RESTAURANT CERES**  
 C/ Santa Fe, 62 - Tel. 93 867 41 71

Puntuació (1-5)








1. Napolitana de bacallà amb sanfaina  
 2. Niu de pa amb crema de gambes i cruixent de pernil  
 3. Saquets farcits d'ou, cansalada i alls tendres

**CHEZ TANIA**  
 C/ Sant Joan, 39  
 Tel. 93 867 06 41

Puntuació (1-5)








1. Croquetes de salmó fumat i alls tendres  
 2. Camembert amb melmelada

**EL CAFETÓ**  
 C/ Major, 69 - Tel. 93 867 35 77

Puntuació (1-5)

1. Mocaccino e Biscotto: Cappuccino amb salsa de xocolates o caramel i galetes  
 2. encan-TE-ri: Infusió màgica de Te, fruita fresca i fruita seca  
 3. Xoc & Roll: Xocolata blanca o negra amb Cookies&Cream Oohhyeeeahh!

**EL RACÓ**  
 C/ Santa Rosa, 16  
 Tel. 670 524 828

Puntuació (1-5)








1. Musclos gratinats  
 2. *Ajillo* (carn en salsa)  
 3. Broqueta de secret ibèric amb ceba caramel·litzada

**EL RACÓ D'EN MARC**  
 C/ Carretera Vella, 47  
 Tel. 93 516 10 03

Puntuació (1-5)

1. Mini caneló de pollastre de pagès i salseta de ceps  
 2. Lingot de botifarra negra i escuma de patata  
 3. Magret d'ànec, ceba a la reducció de ratafia i emulsió de taronja



Ajuntament de Sant Celoni



www.santceloni.cat/tardorgastronomica