

# Sabors literaris

---

**Del 6 al 29 de juny a Sant Celoni**

---

8 restaurants selectes et descobriran els sabors i les aromes  
que amaguen grans obres literàries



Sabors literaris és una iniciativa que combina la gastronomia i la cultura tot oferint menús literaris basats en plats que apareixen en novel·les d'avui i de sempre, tots ells maridats amb la cervesa Inedit Damm.

Els 8 restaurants participants ofereixen del 6 al 29 de juny menús gràcies als quals es podran descobrir els sabors i les aromes que amaguen grans obres literàries!



## index

1. Angolo
2. Aroma
3. El Cruce
4. El Rebost
5. Els Avets
6. La Llar
7. La Parra
8. Syrah

## 1 Angolo



### **Pizza de xoriço, salsitxes, pepperoni i pernil de *La máquina de triturar niñas*, de Tonino Benacquista**

**E**ls orígens italians de Benacquista es reflecteixen clarament a *La máquina de triturar niñas*. Es tracta d'un homenatge al menjar més internacional i que pot presentar-se amb la varietat més gran d'ingredients: la pizza.

Després d'una estricta dieta vegetariana durant anys, el comissari Larilière no pot evitar devorar aquesta pizza, sense saber que el cuiner assassí l'havia enverinat.

## menú

### **Primer**

**Pizza de xoriço, salsitxes, pepperoni, pernil i mozzarella**

(*La máquina de triturar niñas*, de Tonino Benacquista)

### **Segon**

**Arròs de bacallà**

(*Desig de foc*, de Jordi Cervera)

### **Postres**

**Cannoli farcits de mató, cacau, pela de llimona i taronja confitada**

(*La nochevieja de Montalbano*, d'Andrea Camilleri)

### **Beguda**

Inedit Damm

**17,50 €**  
I.V.A. inclòs

---

## 2 Aroma



### **Pollastre de corral al vi blanc de Madame Maigret, de Georges Simenon**

Jules Maigret és un detectiu que es refugia en la bona cuina i en l'ambient familiar per resoldre amb èxit els crims que investiga. Està casat amb Louise, una encantadora dona que li prepara plats deliciosos que Maigret degusta amb devoció. Entre ells, destaca aquest pollastre al vi blanc, al qual la senyora Maigret afegeix un toc secret: un raig de kirsch de cireres d'Alsàcia.

## menú

**Temptació de salmó**  
(*Afrodità*, d'Isabel Allende)

**Primers**  
**“Duelos y quebrantos”**  
(*Don Quijote de la Mancha*, de Miguel de Cervantes)  
**Pastís de perdiu**  
(*Guerra i pau*, de Lev N. Tolstoi)

**Segons**  
**Rap amb salsa de taronja**  
(*Aquesta nit digues que m'estimes*, de Federico Moccia)  
**Pollastre de corral al vi blanc**  
(*Madame Maigret*, de Georges Simenon)

**Postres**  
**Pastís de cireres**  
(*A sang freda*, de Truman Capote)

**Beguda**  
Inedit Damm

**28 €**  
I.V.A. inclòs

---

### 3 El Cruce



#### **Sopa de musclos d'*Els tres mosqueters*, d'Alexandre Dumas**

**S**egons el mateix Dumas, la corona de tota la seva obra literària és el *Gran Diccionari de Cuina*, que va escriure poc abans de morir. Amb aquesta afirmació s'interpreta clarament la gran afició culinària de l'escriptor. Portos, un dels tres Mosqueters, és també un amant de la bona cuina i, al final de cada duel, li és indispensable atipar-se amb un bon banquet. Aquesta sopa forma part dels seus menjars preferits, que acompanya amb un bon guisat de carn i, per descomptat, banyada d'un bon vi.

### menú

#### **Sopa de musclos**

(*Els tres mosqueters*, d' Alexandre Dumas)

#### **Primer**

##### **Suquet de congre i pèsols**

(*El que hem menjat*, de Josep Pla)

#### **Segon**

##### **Pastís de perdiu**

(*Guerra i Pau*, de Lev N. Tolstoi)

#### **Postres**

##### **Pastís de cireres**

(*A sang freda*, de Truman Capote)

#### **Beguda**

##### **Inedit Damm**

Copa de cava i vi selecció 3,50€

**30 €**  
I.V.A. inclòs

---

## 4 El Rebost



### **Crep de peus de porc amb allioli d'*Historias de política ficción*, de Manuel Vázquez Montalbán**

**E**l detectiu Carvalho és un dels investigadors més famosos de la novel·la negra, tant pels seus pensaments com pel seu gust per la cuina. En un sopar monacal amb un capellà, el comissari Carvalho queda embadalit amb l'olor que desprèn el menjar que els serveixen. Carvalho demana expressament que felicitin la germana Salvadora, la cuinera que els ha preparat les creps de peus de porc amb allioli.

## menú

Còctel de benvinguda

### **Primer**

Sopa de la reconciliació  
(*Afrodita*, d'Isabel Allende)

### **Segon**

Crep de porc amb allioli  
(*Historias de política ficción*,  
de Manuel Vázquez Montalbán)

### **Postres**

Pastís de maduixes  
(*Madame Maigret*, de Georges Simenon)

### **Beguda**

Inedit Damm

**20 €**  
I.V.A. inclòs

---

## 5 Els Avets



### Romesco de rap i gambes de *Desig de foc*, de Jordi Cervera

**D***esig de foc* és una novel·la que gira a l'entorn de la gastronomia i en la qual s'inclou un receptari comentat pel desaparegut cuiner celoní Santi Santamaria.

Llorenç és un personatge que viu i treballa a l'hostal-masia, el qual està regentat per la Rosa. El ritme del local canvia quan apareix en escena una sensual actriu i el dia que l'equip francès de filmació arriba a l'hostal. La propietària de l'establiment vol sorprendre els seus clients i per això prepara aquest plat típic de la cuina popular del sud de Catalunya.

## menú

### Primers

**Temptació de salmó**

(*Afrodità*, d'Isabel Allende)

**Espaguetis amb cloïsses**

(*La nochevieja de Montalbano*, d'Andrea Camilleri)

### Segons

**Romesco de rap i gambes**

(*Desig de foc*, de Jordi Cervera)

**Pastís de perdiu**

(*Guerra i Pau*, de Lev N. Tolstoi)

### Postres

**"Mississippi mud pie"**

(*Criadas y señoras*, de Kathryn Stockett)

**Crema de Sant Josep**

(*Desig de foc*, de Jordi Cervera)

### Beguda

Inedit Damm

**23 €**  
I.V.A. inclòs

## 6 La Llar



### **Bistec recobert de bolets d'*Extraños en un tren*, de Patricia Highsmith**

**G**uy i Bruno, dos personatges que no es coneixien, coincideixen en un llarg viatge amb tren. En la intimitat d'un sopar en un dels vagons, els dos homes s'expliquen algunes interioritats. Tots dos senten animadversió cap a dues persones: l'un, cap a la seva dona i l'altre, cap al pare. En aquest àpat ple de confessions, l'un menja bistec amb bolets i l'altre, hamburguesa.

## **menú**

### **Primer**

**Canelons**

(*Disg de foc*, de Jordi Cervera)

### **Segon**

**Bistec recobert de bolets**

(*Extraños en un tren*, de Patricia Highsmith)

### **Postres**

**Crema de Sant Josep**

(*Disg de foc*, de Jordi Cervera)

### **Beguda**

Inedit Damm

**20 €**

I.V.A. inclòs

---

## 7 La Parra



### **Cigrons saltats amb verdures i pollastre de *Fortunata y Jacinta*, de Benito Pérez Galdós.**

**P**érez Galdós incorporava els cigrons a tots els seus escrits. Fins i tot, Valle Inclán l'anomenava "Don Benito el garbancero", a causa, també, de l'estil costumista de les obres de Galdós. Segons ell, els cigrons resisteixen totes les modes del menjar.

A *Fortunata y Jacinta*, doña Lupe només aconseguia asserenar la ment quan posava els cigrons en remull.

## menú

### **Primers**

**Patates farcides de foie, ceps i carn**

(*Les recettes de Carvalho*, de Manuel Vázquez Montalbán)

**Cigrons saltats amb verdures i pollastre**

(*Fortunata y Jacinta*, de Benito Pérez Galdós)

### **Segons**

**Bacallà a la llauna**

(*Les recettes de Carvalho*, de Manuel Vázquez Montalbán)

**Lechón allo spiedo(versió forn)**

(*Gargantua y Pantagruel*, de François Rabelais)

### **Postres**

**Pastís Estrasburg**

(*Sherlock Holmes*, d'Arthur Conan Doyle)

**Crep de melmelada de taronja**

(*Les recettes de Carvalho*, de Manuel Vázquez Montalbán)

### **Beguda**

Inedit Damm

**23 €**  
I.V.A. inclòs

---

## 8 Syrah



### Espatlla de xai a l'all de *Madame Maigret*, de Georges Simenon

**S**imenon era, més d'un amant de la cuina, un cuiner talentós. Això explica la seva afició a incloure un llarg receptari en els seus llibres. Tant és així que Robert Courtine va recollir totes les receptes en el llibre *Las recetas de Madame Maigret*. L'espàtlla de xai a l'all, com tants altres menjars, forma part de l'elenc de plats tradicionals de la cuina parisina que Maigret adorava.

## menú

Aperitiu de benvinguda

### Primer

Temptació de salmó  
(*Afrodita*, d'Isabel Allende)

### Segon

Espatlla de xai a l'all  
(*Madame Maigret*, de Georges Simenon)

### Postres

"Mississippi mud pie"  
(*Criadas y señoras*, de Kathryn Stockett)

### Beguda

Inedit Damm

20 €  
I.V.A. inclòs

---

## Inedit Damm, una cervesa única

**I**nedit Damm ha estat creada pels mestres cervesers de Damm, per Ferran Adrià i l'equip de sommeliers d'elBulli.

Inedit Damm és un cupatge únic de malt d'ordi i blat aromatitzat amb coriandre, pell de taronja i regalèssia, concebut especialment per acompanyar amb el màxim respecte la millor gastronomia.



**Nota de tast:** Alta intensitat i complexitat aromàtica, amb un aspecte lleugerament tèrbol. Molt afrutada i floral al nas, amb sensació de llevat fresc i reminiscències d'espècies dolces. De textura cremosa i fresca, volum suau i carbònic delicat. Té un postgust llarg i un record afable.

## Llistat de participants:



### 01. Angolo

Ctra. Vella, 143 // Tel. 93 867 11 14  
Dilluns, dimarts, dimecres, dijous i diumenge nit.  
Divendres, dissabte i diumenge migdia.



### 02. Aroma

Sant Joan, 33 // Tel. 93 867 46 38  
Tots els migdies, excepte dimarts.  
Nits de divendres i dissabtes.



### 03. El Cruce

Ctra. C-35, km. 10 // Tel. 93 867 32 59  
Migdies de dijous a dissabte.  
Nits només amb reserva prèvia (mínim 4 persones).



### 04. El Rebost

Sant Joan, 15 // Tel. 93 867 36 40  
Nits de dilluns, dijous, divendres i dissabtes.  
Migdies de dissabtes i diumenges.



### 05. Els Avets

Major, 63 // Tel. 93 867 04 07  
De dimarts a dissabte, migdia i nits.  
Diumenges, només migdia.



### 06. La Llar

Jacint Verdaguer, 5 // Tel. 93 867 53 77  
Migdies i nits de dimecres a diumenges. Dilluns, migdia.  
A partir del 22 de juny, tancat per vacances.



### 07. La Parra

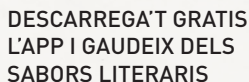
Major, 137 // Tel. 93 867 02 02  
Divendres nit, dissabte migdia i nit, diumenge migdia.



### 08. Syrah

Major, 143 // Tel. 93 867 13 72  
Migdies i nits de dilluns a dissabte.





  
**SANTCELONI**  
bosc cuina patrimoni



*Cuina* Sant Celoni

[illegible]

Conflict of interest statement: No conflict declared.