



Ajuntament de Sant Celoni



www.santceloni.cat/setmanadelbosc
www.santceloni.cat/turisme

LA FONDA DEL MONTSENY

Plaça de la Vila, 2 / Montseny
Tel. 93 847 30 40

Primer

- Amanida de fruits del bosc amb formatges del Mogent

Segons

- Senglar del Montseny estofat
- Xai del Montseny al forn

Postres

- Mató amb melmelada de móres

Preu: 22,50 € IVA inclòs

Pa i aigua inclosos
Bodega, cafès i infusions no inclosos
Vi recomanat: Alella Marfil. D.O. Alella

dl dt dc dj dv ds dg

SIMULTANI

Passeig dels Esports, 16 / Sant Celoni
Tel. 93 848 57 63

Menú degustació

- Crema de ceps amb ravioli de carbassa i ceps glacejats
- Coca tèbia de bolets escabetsats, les primeres figues i el formatge la Calma del Montseny
- Lluç de palangre al vapor tractat com un maki amb rossinyols i el seu dashi de crustacis
- Cua de bou farcida de bolets i foie sobre cremós de moniato amb tocs de vainilla

Postres

- Brownie calent de castanyes amb ratafia, gelat de galeta especiada i crema d'herbes aromàtiques del Montseny

Preu: 24 € IVA inclòs
Begudes no incloses

dl dt dc dj dv ds dg

TAPINTXO

C/ Sant Pere, 7 / Sant Celoni
Tel. 93 546 79 72

Primer

- Pintxo boletaire + pintxo de paté de moniato

Segon

- Canelons farcits de bolets ametlles i pinyons

Postres

- Tartaleta de fruits del bosc

Preu: 9,5 € IVA inclòs
Pa inclòs. Begudes i cafès no inclosos

dl dt dc dj dv ds dg

Participa al concurs i guanya un àpat per a 2 persones!

1. Els desplegable han d'estar segellats pels establiments un cop consumit el Menú del bosc i productes del Baix Montseny.
2. Cal consumir el Menú en un mínim de 2 restaurants.
3. Els desplegable degudament segellats s'entregaran a l'Oficina de Turisme (c/ Major, 53) o a les bústies habilitades als establiments participants abans del 28 d'octubre.
4. Entre els i les participants se sortejarà un sopar o dinar per a dues persones a qualsevol dels establiments participants.
5. El premi es notificarà personalment i es publicarà al web de l'Ajuntament

Participant

Nom i cognoms

Telèfon de contacte

Adreça electrònica

Població

<input type="checkbox"/>	Dinar	<input type="checkbox"/>	Dinar i sopar
<input type="checkbox"/>	Sopar	<input type="checkbox"/>	Tancat

II SETMANA DEL BOSC

Menú del bosc
i productes del Baix Montseny
Del 7 al 23 d'octubre

ANTULL

C/ Major, 11 / Sant Celoni
Tel. 93 174 80 67

Aperitiu

- Mini croqueta casolana cremosa de bolets

Primer

- Foie torrat amb pomada de poma, bolets confitats i reducció de vi ranci

Segon

- Civet de cérvol amb un llit d'arròs salvatge, espinacs baby i núvol d'avellana

Postres

- Brownie de moniato i castanyes amb cremós de xocolata blanca al perfum de tòfona i coulis de remolatxa i vainilla

Pa, cafè i xarrup del nostre vermout inclòs. Begudes i celler no inclosos

Preu: 22 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

AROMA

C/ Sant Joan, 33 / Sant Celoni
Tel. 93 867 46 38

Primers

- Amanida de gírgoles i llagostins
- Timbal de patata i ceps amb botifarra del perol
- Croquetes de bolets

Segons

- Peus de porc desossats amb botifarra negra i mongetes del ganxet
- Arròs de muntanya
- Lluç farcit de bolets i gambes

Postres

- Pastís de moniato i xocolata
- Pastís de castanyes

Inclou una beguda per persona, pa i cafè

Preu: 22 € IVA inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

EL RACÓ D'EN MARC

C/ Carretera Vella, 47 / Sant Celoni
Tel. 93 516 10 03

Primers

- Gelat d'oli d'oliva amb figues coll de dama i amanida de brots tendres
- Crema de carbassa amb canel de formatge de cabra
- Remenat de xiitake del Montseny

Segons

- Hamburguesa de can Mabres amb marinada de herbes del Montseny i patata al caliu
- Confit d'ànec del Montnegre amb reducció de la nostre ratafia
- Turbot de llotja al forn

Postres

- Babarom amb escuma de crema catalana
- Mató amb mel de taronger i nous caramel·litzades
- Brownie de xocolata ecològica amb gelat de dolç de llet

Preu: 20 € IVA inclòs
No inclou begudes

dl dt dc dj dv ds dg

EL ROVELL DE L'OU

C/ Major, 143 / Sant Celoni
Tel. 93 688 90 77

Primer

- Amanida de formatges i fruites de temporada

Segon

- Vedella amb bolets i fruits secs

Postres

- Pastís de panacota amb nabius

Preu: 17,50 € IVA inclòs
Beguda no inclosa

dl dt dc dj dv ds dg

LA BORDA DE L'AVI HOTEL HUSA SANT BERNAT

Ctra. Sta Ma de Palautordera a Seva
Km 20,8 Montseny. Tel. 93 847 30 11

Entrant

- Bufet d'amanides

Primers

- Canelons de bolets
- Pastís d'escalivada amb torradetes i olivada

Segons

- Civet de senglar amb ceps
- Botifarra de castanya de Viladrau a la brasa

Postres

- Flam de mató amb mel de castanya
- Crema catalana

Preu: 26 € IVA inclòs
Aigua mineral, gerra de vi del Priorat i servei de pa inclòs

dl dt dc dj dv ds dg

I'M SORRY LOLI

C/ Dr. Trueta, 1 / St Celoni Tel. 93 848 68 86

Còctel de benvinguda

Degustació d'entrants

- Amanida de tardor amb bolets i magrana
- Crema de carbassa, gorgonzola i pipes
- Pastisset de bolets i botifarra negra
- Patates bravíssimes

Plat principal a escollir

- Bacallà amb all i oli de codony i moniato
- Galta de porc amb trompetes de la mort
- Bistec rus amb salsa de ceps i ceba confitada
- Hamburguesa vegetal de civada, tofu i verdures

Postres a escollir

- Crema catalana de castanya
- Natilles de ceps amb pessic de ratafia
- Peres al forn amb canyella i gelat de vainilla
- Mojito Loli com unes postres

Preu: 24 € IVA inclòs. Beguda i pa inclosos
Per a tots els comensals de la taula

dl dt dc dj dv ds dg