

Sabors literaris

7 restaurants et descobriren
els sabors i les aromes que amaguen
grans obres literàries

*Consulteu
els menús!*



del 23 d'abril al 31 de maig de 2015
Sant Celoni

Edició i disseny: Ajuntament de Sant Celoni 2015 - **Fotografies:** Mar Fernández

Més enllà de qualsevol moda relacionada amb la cuina d'autor, el menjar és important als llibres perquè ho és a la nostra vida. La cuina sempre ha estat present en moments estel·lars de la literatura universal, a “*El Quixot*”, “*El Gran Gatsby*” o a “*Àlícia en el País de les Meravelles*” i també a llibres més actuals com a “*Els homes que no estimaven les dones*” o “*Els jocs de la fam*”. I és de tots sabut que la cuina s’ha convertit en una part imprescindible de les novel·les de Manuel Vázquez Montalbán, Andrea Camilleri o Donna Leon per citar tres autors de novel·la negra on olors i sabors es barregen amb crims i assassinats.

El cert és que gastronomia i literatura mariden francament bé. Aquests són 7 menús que ho demostren.



Angolo

La *màquina de triturar nines* és la primera recopilació de contes de Benacquista. Si pel títol es pot deduir que el llibre està ple de tortures o massacres, res més lluny de la veritat, cap nena és martiritzada. Es tracta de quinze contes àcids, en què Benacquista esmicola una societat en menys temps que un mort de gana es carrega un repartidor de pizzes. Les pizzes i, en especial, la pizza de xoriço, salsitxes, pepperoni, pernil i mozzarella tenen un paper molt important en un dels contes, en què el protagonista és un policia encarregat d'atrapar un assassí de repartidors de pizza.



Pizza de xoriço, salsitxes, pepperoni, pernil i mozzarella
(*La máquina de triturar nines*, de Tonino Benacquista)

menú

Minipizzas (inclou les 4)

Pizza de xoriço, salsitxes, pepperoni, pernil i mozzarella

Pizza quatre formatges
(gorgonzola, parmesà, provolone i mozzarella)

Pizza d'olives, vedella picant, tonyina, bolets, tàperes,
marisc i mozzarella

Pizza margarita
(*La màquina de triturar niñas*, de Tonino Benacquista)

Postres

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

Refresc o copa de vi i cafè

15 €
IVA inclòs

Dilluns, dimarts, dimecres, dijous i diumenge nit.
Divendres, dissabte i diumenge migdia.

Aroma

Vázquez Montalbán va descriure la recepta d'arròs picant amb conill en una seqüència culinària, en què s'intercalava amb les aventures del seu detectiu preferit Pepe Carvalho; aquesta vegada a *El Balneario*.

El curiós del cas és que Carvalho, en aquesta novel·la, decideix aïllar-se del món per fer salut en un balneari vegetarià i és, allà, on, en un to certament venjatiu i incendiari, un ancià amenaça amb fer-se aquest arròs picant amb conill just al costat del balneari: “Perquè es fotin aquests morts de fam”.



Arròs picant amb conill
(*El Balnerio*, de Manuel Vázquez Montalbán)

menú

Primers (a escollir)

Amanida Caprese

(El jocs de la fam, de Suzanne Collins)

Cigrons amb verdures i pollastre

(Fortunata y Jacinta, de Benito Pérez Galdós)

Sardines a la cassola

(Desig de foc, de Jordi Cervera)

Segons (a escollir)

Arròs picant amb conill

(El balneario, Manuel Vázquez Montalbán)

Porc agredolç

(Agridulce, Timothy Mo)

Mandonguilles de bacallà

(Desig de foc, de Jordi Cervera)

Postres (a escollir)

Pastís de mel

(El senyor dels anells, J.R.R. Tolkien)

Pa amb vi i sucre

(Desig de foc, de Jordi Cervera)

Beguda i cafè

20 €

IVA inclòs

Caps de setmana des de divendres nit
a diumenge migdia.

El Cruce

Poden ser els porros, que la senyora Munroe prepara amb salsa de formatge per sopar, una clau per desxifrar la mort d'un jove seminarista que estudiava a la Universitat de Saint Anselm? El cos del jove és trobat enterrat sota un munticle de sorra. El veredicté és accident. No obstant això, l'encarregada de manteniment de la universitat recorda un detall i ho relaciona immediatament amb la mort de l'estudiant. La dona no trigarà a morir, pel que sembla d'un atac de cor. Adam Dalgliesh, el detectiu i poeta d'Scotland Yard, és sol·licitat per investigar el cas.



Porros amb salsa de formatge
(*Mort al seminari*, de P D James)

menú

Menú degustació

Porros amb sopa de formatge
(*Mort al seminari*, de P.D James)

Arròs de bacallà
(*Desig de foc*, de Jordi Cervera)

Rogers de roca farcits
(*La forma de l'aigua*, d'Andrea Camilleri)

Fricandó
(*Los tres mosqueteros*, d'Alexandre Dumas)

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

Pa, aigua, vi de taula

29,50 €

IVA inclòs

Migdies de dilluns a dissabte.

El Rebot

A *Guerra i pau*, Tolstoi construeix els personatges a través del que mengen i del seu comportament a taula. Tot i que la guerra es palpava a casa de la Comtessa, a taula, no hi mancaven els bons aliments i l'ambient de festa. Pere parlava poc; contemplava les cares noves i menjava molt. Després dels dos primers plats, entre els quals va triar la sopa de tortuga i els pastissos de perdiu, no va passar per alt ni un sol menjar, ni un sol dels vins que el màitre li servia amb les ampolles embolicades en un tovalló i que, misteriosament, després a l'espalla del convidat, deia: «Fusta sec» o «Hongria» o «Vi del Rin»



Pastís de perdiu
(*Guerra i pau*, de Lev N. Tolstoi)

menú

Còctel de benvinguda

Paté de l'àvia

Primers (a escollir)

Amanida Caprese

(El jocs de la fam, de Suzanne Collins)

Fideus amb salsa verda

(Vestit per morir, de Donna Leon)

Segons (a escollir)

Pastís de perdiu

(Guerra i pau, de Lev N. Tolstoi)

Llobarro amb salsa de fonoll

(Total Khéop, de Jean-Claude Izzo)

Postres (a escollir)

Pastís de maduixes

(Madame Maigret, de Georges Simenon)

Vi de la casa blanc, rosat o negre,
aigua i cafè o tallat

25 €

IVA inclòs

Nits de dilluns, dijous, divendres i dissabtes.
Migdies de dissabtes i diumenges.

Els Avets

A *Els jocs de la fam* els aliments juguen un paper cabdal. La història té lloc en un període de temps futur no definit, després de la destrucció dels països actuals d'Amèrica del Nord, en un país conegut com a “Panem”. Panem està format per un ric Capitoli i dotze (abans tretze) districtes que l'envolten. Els jocs són un esdeveniment televisat on els participants, anomenats tributs, han de lluitar fins a la mort en un estadi a l'aire lliure fins que només en queda un. El tribut guanyador i el seu districte rebran aliments.

Sopes, guisats i amanides són aliments comuns a Panem i amb les propostes culinàries s'ha escrit “El llibre de cuina no oficial dels Jocs de la fam”, un llibre amb més de 150 receptes amb referències a *Els jocs de la fam*, on es poden trobar des de receptes senzilles (dels districtes) fins molt extravagants platerets (del Capitoli).



Amanida Caprese
(*Els jocs de la fam*, de Suzanne Collins)

menú

Primer (inclou els tres plats)

Pa amb mantega

(*El jocs de la fam*, de Suzanne Collins)

Vichyssoise

(*El gran Gatsby*, d'Scott Fitzgerald)

Amanida Caprese

(*El jocs de la fam*, de Suzanne Collins)

Segons (a escollir)

Romesc de rap i gambes

(*Desig de foc*, de Jordi Cervera)

Cassola de faisà a les herbes

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

Postres

Pastís de cireres

(*Sang freda*, de Truman Capote)

Beguda no inclosa al menú

18 €

IVA inclòs

De dimarts a dissabte, migdia i nits.

Diumenges només migdia.

La Llar

Hi ha un personatge culinari de la literatura inoblidable: és Madame Maigret, esposa de Jules Maigret, el comissari de la policia judicial francesa creat per Georges Simenon. La senyora Maigret, Louise, és una constant a les 78 novel·les en què l'inspector degusta, al menjador de la seva casa de París del Boulevard Richard Lenoir, uns verats al forn, brandades de bacallà, el famós pollastre al forn o l'espatlla de xai a l'all que han fet d'aquesta dona un personatge ineludible a la novel·la negra europea.



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

menú

Primer

Migas

(Desig de foc, de Jordi Cervera)

Segon

Cuixa de xai a l'all

(Madame Maigret, de Georges Simenon)

Postres

Pa de pessic d'ametlles

(Desig de foc, de Jordi Cervera)

Beguda no inclosa al menú

20,18 €

IVA inclòs

Migdies i nits de dimecres a diumenges.

Dilluns migdia.

La Parra

No hi ha dubte que Pepe Carvalho no pot passar massa dies sense pensar en el bon menjar ni quan va a un balneari per fer bondat i així es lamenta: “Quan arribaria aquest moment en què, de genolls davant la magnificència de la vall del Sang, ell, Pepe Carvalho, enverinat pel bacallà al pil - pil, les mongetes amb cloïsses, les patates amb xoriço a la riojana, el brioiix amb foie gras al moll, l'arròs a la tinta de sèpia, l'arròs amb bacallà, el pastís de lluç i musclos de roca, darrera especialitat amb la qual encara es barallava Biscuter, demanaria perdó als déus de la Dietètica?”



Pastís de lluç i musclos de roca
(*El Balneario, de Manuel Vázquez Montalbán*)

menú

Dedicat a Pepe Carvalho
(Manuel Vázquez Montalbán)

Entrants (a escollir)

Pastís de lluç i musclos de roca (*El Balneario*)
Albergínies a la crema amb gambes (*Los Mares del Sur*)
Arròs de verdures (*La rosa de Alejandría*)

Segons (a escollir)

Mandonguilles amb sípia
(*Asesinato en Prado del Rey y otros*)
Pollastre de pagès amb carxofes (*La Soledad del Manager*)
Ossobuco de vedella al forn (*Los Pájaros de Bangkok*)

Postres (a escollir)

Terrina de taronja al Marnier
(*El delantero centro fue asesinado al atardecer*)
Sorbet de Llimona amb “orujo”
(*Asesinato en el comité central*)
Camembert arrebossat amb confitura de tomàquet
(*La rosa de Alejandría*)

Vi Vinya el Vilà (blanc, rosat o negre),
aigua mineral i cafè

“S’ha de beure per a recordar i menjar per a oblidar”
Pepe Carvalho

24 €

IVA inclòs

Divendres nit, dissabte migdia i nit.
Diumenge migdia.

1. Angolo

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

2. Aroma

Sant Joan, 33 - Tel. 93 867 46 38
Caps de setmana des de divendres nit
a diumenge migdia.

3. El Cruce

Ctra. C-35, km 55 - Tel. 93 867 32 59
Migdies de dilluns a dissabte.

4. El Rebost

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

5. Els Avets

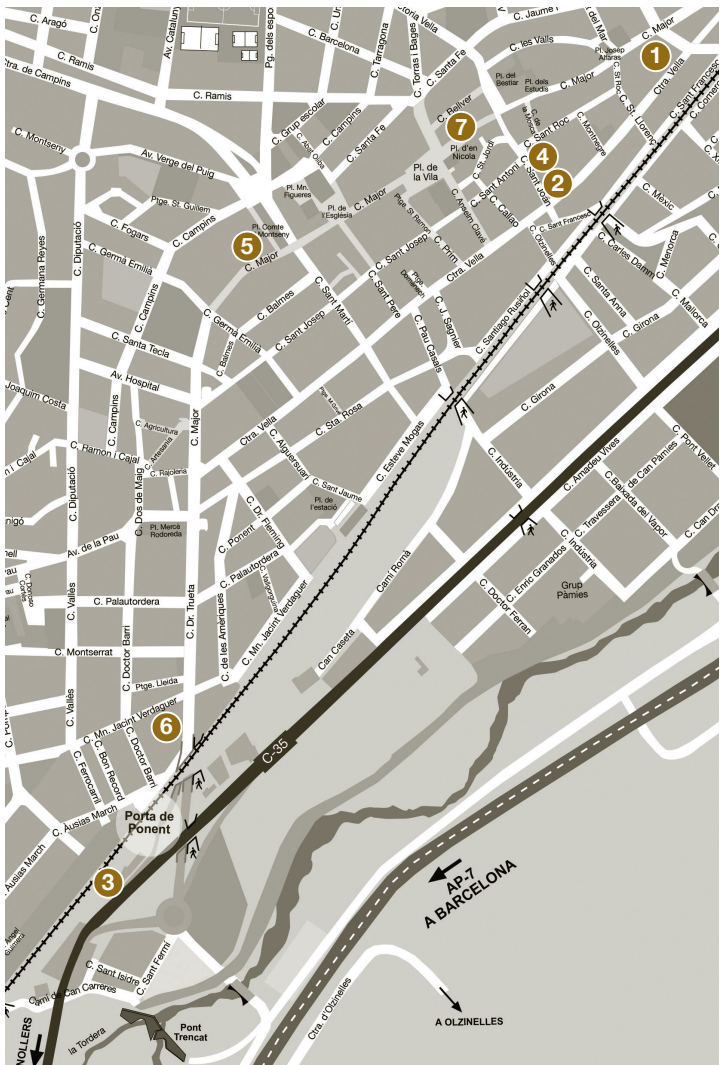
Major, 63 - Tel. 93 867 04 07
De dimarts a dissabte, migdia i nits.
Diumenges només migdia.

6. La Llar

Jacint Verdaguer, 5 - Tel. 93 867 53 77
Migdies i nits de dimecres a diumenges. Dilluns migdia.

7. La Parra

Major, 137 - Tel. 93 867 02 20
Divendres nit, dissabte migdia i nit i diumenge migdia





Ajuntament de Sant Celoni



Biblioteca
de Sant Celoni
l'Escorxador



SANTCELONI
bosc cuina patrimoni

Cuina SantCeloni

Consulteu el programa d'activitats a
www.santceloni.cat/saborsliteraris