



des de 1982

**BAR - RESTAURANT**

## El Trull

MENÚ DIARI  
SOPARS I BANQUETS  
PER ENCÀRREC

Bisbe Estalella, 15  
Tels. 93 890 33 45 - 670 20 37 03  
08720 Vilafranca del Penedès



TEL. 93 890 29 84

C/ Comerç, 25  
**VILAFRANCA DEL PENEDÈS**

E-mail: caljoanet@terra.es  
www.lafura.org/serveis/serveis/restauracio.html

**MENÚ DIARI: 8,50 €**

**NOU SALÓ AMB CAPACITAT PER A 120 PERSONES**  
**Menús especials per a comunions i batetjos**



## Restaurant CA N'AYXELÀ

CUINA CASOLANA I BRASERIA • MENÚ DIARI



**BANQUETS DE CASAMENT**

**DIMARTS TANCAT**

- Salons Cabernet, Imperial i Celler
- Menjars d'empresa
- Comiats de solter/a
- Jardins per als aperitius i reportatges fotogràfics
- Casa pairal envoltada de vinyes
- Temporada de Bodes i Comunions

**Reserves: 938 981 117 - 619 740 340**  
Cra. Vilafranca-Sant Jaume, km 2,5

<http://www.lafura.org/serveis/serveis/SERest/canayxel>



## LES VINYES DEL GOLF RESTAURANT



**MENÚ DIARI DE 12 €**  
CAP DE SETMANA A LA CARTA

**MENJARS PER A GRUPS**  
PER ENCÀRREC.

**DIVENDRES I DISSABTES D'ESTIU**      **PACK MENÚ + BAPTISME DE GOLF**

## LES PROPOSTES

d'en Francesc Murgadas



### ORADA AMB ALBERGÍNIA

No deixa de ser curiós que l'albergínia encara tingui un preu força inferior al del pebrot. I que, per tant, la càrrega econòmica d'una samfaina o una escalivada vingui fonamentalment del costat del pebrot. Dic això perquè, al marge de fer-la arrebosada o en truita, sembla que la nostra cuina no sap tractar l'albergínia si no és posant-la al costat del pebrot. Vermell per més senyes.

Us proposo un plat que, com dirien alguns, "passa del pebrot". Que basa el complement del producte principal, l'orada, en l'albergínia. I en una textura que no ens és massa habitual. El puré. Potser perquè les nostres albergínies solen estar un punt passades i les llavors es noten.

Bé, no acaba de ser cert que aquesta textura sigui estranya. Ho és a la nostra cuina. Que tots hem descobert, de la mà de la gent de l'Orient proper, el puré d'albergínia perfumat amb all, sèsam i un raig d'oli d'oliva. Una delícia.

### CONFECCIÓ

Esprèmer la llimona i colar el suc que faci. Posar les albergínies a escalivar regant-les amb una mica d'oli. Quan estiguin, deixar-les reposar una estona embolicades i pelar-les, passant la polpa al recipient de la batidora. Incorporar-hi els dos grans d'all degudament pelats i just tallats a bocins i triturar el conjunt. Quan estigui, incorporar-hi la crema de llet, una cullerada de suc de llimona i l'ou. Treballar-ho novament amb la batidora.

Disposar al fons dels plats individuals (compte, han de poder anar al forn) una capa d'aquest puré i posar-hi al damunt de cadascun un fi-

### PER A UN SEGON

### INGREDIENTS

- Orada (4 filets)
- Albergínia (4 unitats)
- All (2 grans)
- Ou (1 unitat)