

NOU HORARI

- * Dimarts, dimecres, dijous, divendres i dissabte, obert a partir de les 20:30 h.
- * Dijous obert migdia i nit.
- * Diumenge i dilluns TANCAT (excepte vigílies de festius).

"Un ambient diferent, sopars de capritx i cuina imaginativa"



THE NIT
RESTAURANT

C/ Sant Pere, 39
Tel. 93 890 10 57
VILAFRANCA

MAS BOTINS
RESTAURANT
MASA FUNDADA L'ANY 1890

LA CUINA CATALANA

15 anys al seu servei

OBERT: dissabtes (migdia i nit), diumenges i festius.

Gra. N-340 - Km 1.223 - Av. Barcelona s/núm. - 08739 EL PAGO (Subirats)

Reserves als Tels. 93 899 40 29 - 93 818 37 55

A PARTIR DEL 25 D'AGOST fem esmorzars i dinars diaris. Especialitats brasa.

NOVA DIRECCIÓ

Restaurant **LA COSTA**

Vine a tastar la nostra carta amb gran varietat en carns i peixos, cuina casolana a l'estil **La Costa** i àmplia selecció de vins.

Tot amenitzat amb un servei atent dins un ambient acollidor.

MENÚ D'ALTA QUALITAT
Entre setmana 10 €
i dissabtes migdia 17 €
Diumenge carta

Passa les nits de divendres i dissabte a la llum de les espelmes i gaudeix dels menús de degustació i servei de còctels.

DIMARTS TANCAT PER DESCANS DEL PERSONAL

c/ La Costa, núm. 4 - 08795 Olesa de Bonesvalls
Tel. 93 898 40 36

EL ROSSEGALL
restaurant



Passaig Marítim, 72 • Tel. 938 157 063 • Vilanova i la Geltrú • www.elrossegall.net

<http://www.lafura.cat/serveis/serveis/restauracio.html>

Cal Enric
BAR - RESTAURANT

ESTANC
ESTANC
OBERT TOTS ELS DIES

Cuina casolana
Carns a la brasa
Comunions-batetjos
Celebracions per a grups
Festes familiars
Plats per encàrrec

Menú diari: 8,00 € (dilluns a divendres)

Av. Catalunya, 3 - Tels. 93 891 82 29 - 93 891 84 85
LA MÚNIA (Castellví de la Marca)

La Fabrica
RESTAURANT

OBERT:
Migdia i nit de dilluns a dissabte.
Diumenges tancat

CUINA JAPONESA - MEDITERRÀNIA

També per emportar a casa

C/ Hermenegild Clascar, 4 - Tel. 93 817 15 38 - Vilafranca del Penedès

Bar EL CENTRE

- Menú diari
- Menjars per encàrrec (grups)
- Plats combinats
- Entrepans...

C/ Escoles, 1
Tel. 93 897 46 84
SANTA FE DEL PENEDÈS

C. LLIBERTAT, 128. 08800
VILANOVA I LA GELTRÚ.
TEL. 93 815 63 62

nova adreça

L'OGANQUÏT
EN INDI IROQUEU - PETIT LLOC TRANQUIL AL COSTAT DEL MAR

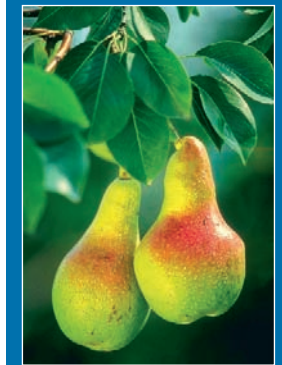
<http://www.lafura.cat/serveis/serveis/restauracio.html>

ESPAI DISPONIBLE




PER A LES POSTRES

- INGREDIENTS**
- Pera (6 unitats)
 - Galletes seques (200 grams)
 - Sucre roig (6 cullerades)
 - Mantega (50 grams)



- CARACTERÍSTIQUES**
- DIFICULTAT**
■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □
- CALORIES**
■ ■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □
- PREU**
■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □
- CONFECCIÓ**
■ ■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □

PERES AL FORN

Podrien preparar-se de forma més simple. Però la cuina i els postres han de demostrar que el cuiner o el pastisser, per afeccionat que sigui, s'ha esforçat per oferir als seus comensals una cosa diferent, original, treballada. Que el seu amor per la cuina i els que avui mengen amb ell o ella és tan gran que el duen al sacrifici personal d'estar una estona entre fogons i patint. Epl!, sense passar-se.

Per això avui us proposo unes postres relativament senzilles. Que tenen tota la seva gràcia en el fet d'aconseguir el punt just de cocció, característica que, per altra banda, els comensals desconeixen i el cuiner pot donar per bona sempre que sigui capaç de transmetre convicció. O mai no heu menjat, en un restaurant d'aquests de mira'm i no em toquis, coses que vosaltres hauríeu cuit més o menys?

El preparat, a més, aprofita aquelles galetes que a vosaltres us agradin més. Ja siguin maries, ametllats, teules o qualsevol altre. Només us hi poso una condició. Han de ser galetes seques. Seques i, a més, no estovades per la humitat de la cuina. El punt de resistència, sense que arribi al cruixent, és important.

CONFECCIÓ

Picar les galetes al morter però sense deixar-les fetes farina. Barrejar el producte resultant amb el sucre roig.

Pelar les peres i, un cop partides per la meitat i retirat el cor i les llavors, tallar-ne aquestes meitats a làmines una mica gruixudes, d'una mica menys d'un dit.

Untar amb mantega la plata de forn que fem servir o els motlles individuals i disposar-hi la meitat dels talls de pera procurant que formin una capa com més contínua millor. Disposar-hi al damunt una capa feta amb la meitat de la barreja de galetes i sucre, posar-hi una segona capa de pera i una segona de galeta triturada amb sucre.

Distribuir pel damunt la mantega freda i tallada a daus no massa grans. Passar-ho al forn que ja haurem escalfat prèviament a temperatura mitjana i deixar que es cogui uns tres quarts d'hora.

Deixar-ho refredar una mica abans de dur-ho a taula.

CONSELLS

Ja entendreu que no totes les peres són de la mateixa mida. Jo he pensat en les que hi ha en aquesta època de l'any i com que no són massa grosses... Per tant, calculeu que en surtin quatre racions

Si veieu que les galetes no estan tan seques com voldríeu, enceneu el forn, a temperatura no massa alta, i poseu-les a assecat i torrar una mica. Però aneu amb compte. Un cop seques, se solen cremar ràpidament.

Si preferiu esmicolar-les amb les mans, penseu que us quedaran bocins de mides diferents. No passa res, però jo us ho haig de dir. El morter, sol donar un resultat més homogeni. Sobretot si no ho fem de cop i anem retirant el que piquem cada cop.

Si prepareu les postres amb unes peres que haviem quedat oblidades a la fruitera i, per tant, que cal "triar" una mica, sempre podeu tallar-les a daus mitjans i fer la resta d'operacions igual.

Sovint, els forns no escalfen per un igual en no tenir un ventilador que faci circular l'aire. En aquest cas, convé que a mitja cocció canvieu la posició dels atuellis o gireu el motlle si és gran. Per garantir que la calor rebuda és més o menys igual a tot arreu.