

RESTAURANT CAL PAU XICH
SOPAR - Castanyada
 el 31 d'octubre de 2008 a les 21.00 h

Amanida de Can Pau amb pernil ibèric
 Mitja espatlla al forn amb rovellons
 Xarrup de llimona
 Panallets, castanyes i porró de moscatell
 Bodega: Cava Ferret brut i vi rosat del Celler del Mingo
 Cafè i licors

MÚSICA EN VIU A CÀRREC DE MARIA ISABEL

preu **29 € IVA inclòs**

Av. Catalunya, 3 **GUARDIOLA DE FONT-RUBÍ**
 Tel.-fax: 93 897 91 36 - Tel. 93 897 93 82

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

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

BAR RESTAURANT COALA

Especialitats:

- Entrepans
- Torrades
- Plats combinats
- Tapes
- Menús diaris

HORARI:
 Dilluns a divendres: de 7.30 a 23 h.
 Dissabtes i diumenges: de 9 a 23 h.

LOCAL PER A CELEBRACIONS: FESTES FAMILIARS I REUNIONS D'AMICS, ETC.

Av. Tarragona, 44 • Tel. 93 890 51 57
VILAFRANCA DEL PENEDÈS

cal padri
 on s'uneix tradició i modernitat

• Menú diari
 • Carta caps de setmana
 • Especialitat en ànec

Tel. 938 918 268 • masia Cal Gori, s/núm. 08732 Castellví de la Marca
 info@calpadri.com • www.calpadri.com

• Tancat diumenge nit i dilluns tot el dia

RESTAURANT MAS BOTINS

A Mas Botins, una nova direcció hem fet reformes perquè puguis gaudir una altra vegada d'un concepte diferent de cuina catalana en un entorn medieval.

VINE A TASTAR LES NOSTRES ESPECIALITATS en una masia del segle XII.
 Ens trobaràs on sempre...

Obrim caps de setmana i festius

Restaurant Mas Botins
 Masia Els Botins - Santa Fe del Penedès
 Cra. 243, de Sant Sadurn i Vilafranca, entre km 6 i 7
 Tel. 93 897 51 86 - 608 833 128
 www.masbotins.com

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

L'OGANQUÏT
 EN INDI IROQUÏS - PETIT LLOC TRANQUIL·LIT AL COSTAT DEL MAR

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

Cal Enric
 BAR-RESTAURANT

ESTANC

ESTANC OBERT TOTS ELS DIES

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

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)

LES PROPOSTES
 d'en Francesc Murgadas

PER A LES POSTRES

INGREDIENTS

- Pasta de full (2 rotlles)
- Poma (2 unitats)
- Sucre (5 cullerades)
- Ou (1 unitat)
- Ametlles torrades (50 grams)
- Canyella en pols (1 cullerada de cafè)
- Mantega (40 grams)

CARACTERÍSTIQUES

DIFICULTAT
 ■ ■ ■ ■ ■ □ □ □ □

CALORIES
 ■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □

PREU
 ■ ■ ■ ■ □ □ □ □ □

CONFECCIÓ
 ■ ■ ■ □ □ □ □ □ □

STRUDEL RÀPID

Per als qui no ho sàpiguen, que deuen ser molt pocs, l'"Strudel" és una mena d'empanada dolça molt típica dels països centre-europeus i en especial d'Àustria, essent Viena qui s'endu la fama mentre és tota la regió qui carda la llana. Si alguna cosa tenen en comú tots els "strudel" d'Europa Central és la presència de la poma i la canyella, i la finor de la pasta que ho embolcalla tot. Una pasta que cal estirar i estirar fins fer-la quasi transparent i després plegar i plegar per donar-li consistència. Per tant, per què no tirar pel dret i anar a petar a la pasta de full ja preparada? D'aquí el nom de la recepta.

Per a la resta, tot segueix més o menys igual. L'única cosa que no faré és recomanar-vos que el presenteu amb un raig de crema de llet pel damunt o al costat. No forma part de la nostra cultura.

CONFECCIÓ

Pelar les pomes i retirar-ne el cor abans de tallar-les a daus no massa grossos. Picar també lleugerament les ametlles torrades ben pelades.

Treballar la mantega amb quatre cullerades de sucre i, quan s'hagi estovat i mesclat, incorporar-hi la poma i els fruits secs, remenant el conjunt per integrar els components.

Mullar la placa del forn i estirar-hi al damunt el preparat anterior pel damunt tot deixant una franja d'un dit i mig tot al voltant. Espolsar-ho amb mitja cullerada de canyella i mullar el marge que ha quedat lliure amb una mica d'aiguà. Estirar el segon rotlle de pasta i disposar-lo just al damunt de l'altre. Prémer amb els dits per ajuntar tota la vora del voltant.

Batre l'ou amb una forquilla i untar la superfície de la pasta amb ell. Barrejar la resta de canyella amb la resta de sucre i espolsar-ho pel damunt abans de portar el conjunt al forn, ja calent a temperatura màxima, i fer-ho coure una mitja hora escassa. Quan estigui llest, retirar-lo del forn i deixar-lo reposar, fora d'ell, durant 5 minuts abans de dur-lo a taula.

CONSELLS

Hi ha dues variants de pasta de full preparada. La rodona i la quadrada o rectangular. Cadascuna d'elles té una funció. En aquest cas, jo m'he decantat per la quadrada. El Strudel és allargat, cert. Però mai rodó. A més, es talla millor.

Si la poma és Golden, l'èxit està assegurat. Sobretot perquè no deixarà anar massa suc, cosa que dificulta la cocció de la pasta. Si més no, la part que està a sota d'ella.

Proposo les ametlles per seguir la tradició però podeu anar a petar tranquil·lament a les avellanes. O fins i tot a les nous, si són del país i més o menys fresques, és a dir amb aquell petit toc amargant de les nous no massa velles.

Per evitar que pugui massa, punxeu amb una forquilla tota la superfície del primer rotlle abans de posar-hi la poma treballada pel damunt.

Sempre hi ha la temptació de fer dues racions menors plegant el rotlle sobre ell mateix. Més que res per estalviar-se de fer una vora. Però aleshores, fer per fer, feu quatre peces.

Si no voleu que us quedi tan gruixut, passeu el corró per damunt de la pasta per aprimar-la una mica. Guanyareu superfície. Però no abuseu. Si els fulls que té la pasta es trenquen, la pasta no puja tant.

