

Divendres | Dissabte
31 MAIG | 1 JUNY

— 2024 —

8^a MOSTRA
gastronòmica
de SANT POL DE MAR

Al Parc del Litoral
a partir de les 19 h

Tasts gastronòmics,
tallers i actuacions
musicals

santpol.cat    @ajsantpol

#santpolgastronomic

Mostra amb plats representatius dels restaurants de Sant Pol i postres de pastisseria i establiments locals. Els assistents podran gaudir d'actuacions musicals i tallers gastronòmics per a tots els públics.

Divendres 31 MAIG

19 h Acte d'inauguració i còctel de benvinguda a tots els assistents
Organitza: EUHT Sant Pol

19 a 20.30 h Taller pràctic de "PATÉS VEGETALS, de la teoria a la pràctica" a càrrec de Laia Duran (inscripció prèvia a www.santpol.cat)

20.30 h Actuació musical a càrrec de JUST JAZZ QUARTET – Ritmes ballables i balades més emblemàtiques de l'època daurada del Jazz

22.15 h Actuació musical a càrrec de FUN BLUES, blues clàssics i moderns

Dissabte 1 JUNY

19 h Demostració de Cuina "CUINAR FRESC, BO I SA" a càrrec del professor de cuina de l'EUHT Sant Pol, Nico Cantos. Inscripció prèvia a fires@santpol.cat (*)

20 h Cata de vins a càrrec del Celler Can Roda, DO ALELLA (*)

20.30 h Actuació musical a càrrec d'AVOLON - Trio en clau de dona que posen veu i ritme a diversos temes d'intèrprets i compositores per visibilitzar el paper de la dona en la música

22.15 h Actuació musical a càrrec de THE SUN CATS – Blues, Soul, Reggae i Rock

* Aforament limitat a 30 persones prèvia inscripció (màxim 2 assistents) fins divendres 10 al matí a: fires@santpol.cat o bé 15 min. abans de l'inici de l'activitat a l'estand de l'Ajuntament dins el recinte, sempre i quan hi hagi vacants.

Ració: 6 €

Postres: 4 €

Copa de vi o cava: 2,50 €

Ampolla de vi o cava: 10 €

Lot 1: ració + postres + copa de vi o cava: 12,50 €

Lot 2: dues racions + postres + copa de vi o cava: 18,50 €

Refrescs, cerveses i cafès: compra directa al Bar

Venda de tiquets al mateix recinte de 19 a 23 h, tant divendres 31 de maig com dissabte 1 de juny.

ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

- ✔ Vegetarià
- ⊗ Apte per a celiacs
- 👶 Menú infantil
- 🚫 Sense lactosa

Restaurant L'Ermita

- Coca de carpaccio de pop amb maionesa d'oliva
- Brioix de pulled pork amb maionesa tonkatsu
- Brioix de girgoles amb maionesa tonkatsu (opció vegetariana) ✔

Restaurant Casafina

- Bunyols de ceba amb salsa de iogurt i hummus (opció sense lactosa) ✔ ⊗ 🚫
- Musclos al vapor amb mojo verd ⊗ 🚫
- Gyozas (empanades japoneses) de farcit de calamar amb salsa de capipota 🚫

Restaurant Xaloc

- Caneló XL de rostit, ceps i foie amb salsa de bolets
- Caneló XL de verdures amb salsa d'escalivada ✔

Restaurant Voramar

- Brandada de bacallà ✔ ⊗
- Ceviche de corball ✔ ⊗ 🚫

El Trencall

- Sípia amb pèsols
- Pop a la planxa

Patisserie i càtering Sauleda

SALATS:

- Panet de tinta de calamar amb calamars a la Romana
- Hamburguesa amb formatge i patates palla
- Quiche d'espínacs

DOLÇOS:

- Pastís de pastanaga

- Pastís vegà de plàtan i xocolata
- Cheesecake
- Sara

Banyes Tarridas

- Paella
- Croquetes

Restaurant La casa nostra

- Lassanya: spek, carbassó i scamorza
- Penne Rigate als 4 formatges
- Menú infantil: Penne rigate Ragú (carn picada de vedella, botifarra, salsa de tomàquet i parmesà) 🚫

Restaurant El Molí

- Bracets de confit d'anec amb poma confitada i maduixots de Sant Pol ⊗ 🚫
- Canelons de rap i llagostins gratinats amb beixamel

Bar La Toma

- Pastís de taronja amb xocolata ⊗
- Pastís de formatge ⊗
- Crema de llimona ⊗

Coaliment

- Assortiment d'embotits
- Assortiment de canelons ⊗ 🚫
- Assortiment de croquetes ⊗ 🚫
- Assortiment de reposteria ⊗ 🚫

Carles Espai gastronòmic

- "Montaditos" assortits

Panna Brother – Restaurant Club Tennis Sant Pol

- Arepas de reinapepiada
- Empanades de carn metxada

Banyes Galvez

- Fideuà
- Patates braves

Restaurant La Selva

- Xurrasco a la brasa amb ximixurri i pebrot de piquillo escalivat
- Pasta fresca farcida de formatge i pera amb salsa de ceps
- Patates la Selva, fregides amb salsa Rocafort

El Racó de la Selva

- Parmesà escarxat de 36 mesos de curació
- Sobrassada Mallorquina de porc negre amb nèctar de dàtil
- Ostra de Normandia amb perla de cocteleria molecular
- Caneló de botifarra negra o de verdura amb salsa de parmesà i reducció de vinagre de Mòdena

Nat Suc

- Suc de fruita de la passió i maduixes

Celler Can Roda (DO ALELLA)

- Vins i caves

Vallalta Vinícola

- 3 vins i un espumós

Organitza:



**Ajuntament de
Sant Pol de Mar**

Regidoria de
Promoció Econòmica,
Fires i Comerç

Col·laboren:



**Diputació
Barcelona**



ESCOLA UNIVERSITÀRIA
D'HOTELERIA I TURISME
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR

Centre adscrit:

Universitat
de Girona

MASIA
CAN
RODA
VINYES I VINS



FOODSAPIENS

ASSESSORAMENT · FORMACIÓ
en ALIMENTACIÓ



**Ajuntament de
Sant Pol de Mar**

Regidoria de Sanitat i d'Equitat

Regidoria de Mediambient