

21 de octubre

A las 19.00h, presentación de las Jornadas en el ayuntamiento de Serra por parte de la alcaldesa Alicia Tusón; charla con Jordi Morera y Vicente Granero; y degustación de platos de las empresas y restaurantes participantes.

22 y 23 de octubre

Los días 22 y 23 de octubre los comercios, bares y restaurantes de Serra se suman a las Jornadas Gastronómicas ofreciendo interpretaciones únicas de la calabaza en sus platos, postres, dulces, recetas... Aquí están las empresas participantes y sus propuestas:

Carnes Aliaga

Coulant con corazón de calabaza.

Calabaza bombón de otoño.

Tel. 96 168 81 43

Ecospirulina

Visita al cultivo de espirulina y

degustación de calabaza con espirulina

Mov. 669 919 575 (cita previa).

Horno San Joaquín

Rollets de calabaza.

Torta Cristina de almendra y calabaza.

Coca de llanda con nueces y calabaza.

Tel. 961688206

Bar-Restaurante El Descanso

Olla con calabaza de la Villa de Serra (bajo reserva). Crema de calabaza con frutos secos y canela (postre).

Tel. 96 168 82 74

Cervecería Porta-Coeli

Arroz meloso de calabaza, setas y conejo. Postre: Calabaza asada.

Mov. 641261868 (bajo reserva).

Restaurante Casa Granero

Entrantes: Mousse de foie con nueces y chutney de calabaza con crocant de kikos. Coca de calabaza con verduras de la huerta y queso feta. Buñuelo de calabaza y atún con ajoaceite negro.

Segundo: Tradicional Olla con calabaza de Serra.

Postre: Sopa de calabaza con helado de yogur y picatostes de almendra.

27€ iva inc. Bebida y café aparte.

Mínimo 2 personas. No se servirán medios menús.

Tel. 96 168 84 25

Restaurante Chaparral

Entrantes para compartir: Raviolis de calabaza y queso en jugo de verduras.

Ensalada de calabaza y tomate Cherry al pesto.

Principal a elegir (mínimo 2 raciones):

Arroz de calabaza y setas con cordero



asado o Arroz de "Olla de Serra".

Postres a elegir: Calabaza asada con mistela del terreno. Pudín de calabaza.

Tel. 961 688 707

Restaurante La Garrofera

Entrantes: Pulpo a la brasa con puré de calabaza. Alcachofa rebozada con romescu de calabaza.

Principal: Plato típico de Serra, Arroz de calabaza.

Postre: Tiramisú de calabaza o Calabaza asada.

20€ iva inc. Bebida y café aparte. El menú se servirá a mesa completa.

Tel. 961 68 83 70

Restaurante San Antonio

Tarta de calabaza con cacao del collaret caramelizado y helado de nata.

Tel. 96 168 84 34

29 de octubre

Por la mañana, concurso popular

Olla amb Carabassa Vicente Granero Vila de Serra. Inscripción en la oficina de turismo de Serra.

A partir de las 19.00h, concurso de decoración de calabazas y "tardeo" con la participación de los comercios y restaurantes.

