

II JORNADES GASTRONÒMIQUES

◆ *Carabassa: tradició i innovació.* ◆
del 21 d'octubre al 4 de novembre

**del 21 al 29 d'octubre: degustació
en restaurants i comerços**

**30 d'octubre: III concurs nacional
d'olla amb carabassa Vicente
Granero-Vila de Serra**

**31 d'octubre: "Tardeo" i concurs
de decoració de carabasses**

**4 de novembre: II Concurs
Popular d'Olla amb Carabassa
Vicente Granero-Vila de Serra**

21 al 29 de octubre

Los días 22, 23, 28 y 29 de octubre los comercios, bares y restaurantes de Serra ofrecen interpretaciones únicas de la calabaza en sus platos, postres, recetas, dulces... Aquí están las empresas participantes y sus propuestas:

Bar-Rte Chaparral (96 168 87 07)

Menú:

Entrantes

Ensalada templada de chipirones y crujiente de calabaza

Croquetas de ricota y calabaza

A elegir (mínimo 2 personas)

Olla de calabaza

Arroz meloso de sepia con calabaza

Postre (a elegir)

Tarta de queso con calabaza

Calabaza asada

40 euros por persona. Bebidas y café no incluido



Bar-Rte Descanso (96 168 82 74)

Coca de calabaza con verduras

Albóndigas de bacalao y calabaza

Olla de calabaza. Por encargo (mínimo 4 pax)

Paella de verduras con calabaza. Por encargo (mínimo 2 pax)

Flan de calabaza

Calabaza asada

-Todas las propuestas son glutenfree-

Bar-Rte La Garrofera (96 168 83 70)

Bombones de ferrero de calabaza

Olla de calabaza

Flan de Calabaza

Bar Poliesportiu 2023 (673 850 464)

Croquetas de calabaza con queso

Brocheta de pulpo a la brasa con calabaza

Carns Aliaga (96 168 81 43)

Flauta de calabaza asada con morcilla caramelizada

Bombón de carne, cebolla caramelizada y calabaza con hojaldre

Coulant de otoño con corazón de calabaza y queso de cabra

Cervecería Portacoeli (641 26 18 68)

Arroz meloso de calabaza, conejo y setas

Horno San Joaquín (96 168 82 06)

Rollitos de calabaza

Coca cristiana con almendra y calabaza

Coca de llanda con nueces y calabaza

Pizzería Heladería Les Moreres (96 168 86 29)

Tapa Carrillada de cerdo en salsa con nido de puré de calabaza

Restaurante Casa Granero (96 168 84 25)

Menú

Entrantes centro mesa:

Ensalada de otoño con queso azul y pipas de calabaza a la vinagreta de miel y mostaza

Croquetas de bacalao y calabaza con ajoaceite negro

Pastel de morcilla y verduras con crema de calabaza

Segundo a elegir (mínimo 2 raciones):

Olla de calabaza serrana

Fideuà del senyoret con calabaza

Postre a elegir:

Sopa de calabaza con helado de yogur y picatostes de bizcocho

Pastel de calabaza y almendras

30€ iva incl. Bebidas y café no incluidos. Menús a partir de 2 personas



30 de octubre

III Concurs Nacional d'olla amb carabassa Vicente Granero - Vila de Serra

31 de octubre

Concurso de decoración de calabazas y "tardeo" con la participación de los comercios y restaurantes.

4 de noviembre

II Concurs Popular d'olla amb carabassa Vicente Granero - Vila de Serra

CONTÁCTANOS
C/Sagunto, 31
+34 96 168 84 04 (ext 2)
www.serratotnatura.com
turismo@serra.es

SÍGUENOS



@serraturisme

II JORNADES GASTRONÒMIQUES

♦ *Carabassa: tradició i innovació.* ♦

del 21 d'octubre al 4 de novembre

