

IV Jornades GASTRONÒMIQUES SERRA 2025

Del 18 al 26 d'octubre:

- Degustació en restaurants i comerços.

18 d'octubre:

- IV Concurs popular d'olla amb carabassa Vicente Granero – Vila de Serra.
- IV Concurs de decoració de carabasses i vesprada de degustació de productes amb carabassa.

20 d'octubre:

- V Concurs nacional d'olla amb carabassa Vicente Granero – Vila de Serra.

CARABASSA:

*tradició i
innovació*

Del 18 al 26 de octubre de 2025

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 Nou Chaparral (625 88 76 61)

Pasta penne con choricillos, setas, queso parmesano y calabaza.
Calabaza asada con helado de vainilla y caramelo.

Cervecería Portacoeli (641 26 18 68)

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



Bar-Rte Descanso (96 168 82 74)

Ajoarriero con calabaza.
Fideuà y paella de verduras con calabaza (por encargo).
Pudin de calabaza.
Calabaza asada.

-Todas las propuestas son glutenfree-

Puerto Escondido (626 51 38 11)

Empanada con masa de calabaza rellena de pollo o carne picada.
Hamburguesa de calabaza.

Bar-Rte La Garrofera (96 168 83 70)

Menú

Entrantes: Bravas con salsa de calabaza. Calamar brasa con calabaza.
Plato principal : Arroz de calabaza.
Postre: Calabaza con nueces y queso.

Precio 25€. Bebidas no incluidas. Menú a partir de 2 personas y a mesa completa.

Carns Aliaga (96 168 81 43)

Gofre de calabaza y paté de campaña.

Fajita de calabaza asada, queso y morcilla.

Rollitos de hojaldre con calabaza caramelizada y sobrasada.

Bar Jubilados (615 92 97 35)

Pincho de calabaza y cebolla caramelizada.

Olla de calabaza.

Flan de calabaza asada.

Horno San Joaquín (96 168 82 06)

Rollitos de calabaza.

Buñuelos de calabaza.

Torta de llanda de calabaza.

Mazapanes de calabaza.

Calabaza asada.

Cocotets de calabaza.

Magdalenas, dónuts y bizcochos de calabaza.



Restaurante Casa Granero (96 168 84 25)

Menú:

Entrantes centro mesa: Tartar de salchichón con pipas de calabaza.

Croquetas de atún y calabaza. Pimiento del piquillo relleno de carrillera de ternera y champiñones con salsa de calabaza.

Segundos a elegir (mínimo 2 raciones): Tradicional olla de calabaza o

Fideuà de boletus y calabaza con pato desmigado.

Postre a elegir: Flan de calabaza o Sopa de calabaza con helado de yogurt.

Precio 35€. Bebidas y café no incluidos.

18 de octubre

IV Concurso Popular d'olla amb carabassa Vicente Granero - Vila de Serra.
14:00 horas. Plaza S.M La Primitiva.

IV Concurso de decoración de calabazas.
18:00 horas. Plaza S.M La Primitiva.

Degustación de productos realizados con calabaza a cargo de los comercios y restaurantes de las jornadas gastronómicas.
19:00 horas. Plaza S.M La Primitiva.

20 de octubre

V Concurso Profesional d'olla amb carabassa Vicente Granero - Vila de Serra.
10:30 horas. Plaza S.M La Primitiva.

CONTÁCTANOS

C/Sagunto, 31
telf: 96 168 84 04 (ext 2)
WhatsApp: 675 292 835
www.serratotnatura.com
turismo@serra.es

SÍGUENOS



@serraturisme

IV Jornades GASTRONÒMIQUES

Del 18 al 26 d'octubre del 2025

CARABASSA:
tradició i innovació

