

V JORNADES GASTRONÒMIQUES

carabassa: tradició i innovació

**DEL 17 AL 25 D'OCTUBRE
DEL 2026 SERRA**

Del 17 al 25 d'octubre:
degustació en
restaurants i comerços

19 d'octubre:
**VI Concurs professional
d'Olla amb carabassa**
Vicente Granero – Vila
de Serra

24 d'octubre:

- **V Concurs popular
d'Olla amb carabassa**
Vicente Granero – Vila
de Serra
- **V Concurs de decoració
de carabasses i
vesprada de degustació
de productes amb
carabassa**

Del 17 al 25 de octubre de 2026

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 Jubilados (615 92 97 35)

Lingote de calabaza con tierra de morcilla.

Meloso de calabaza.

Flan de calabaza asada.

Bar-Rte Descanso (96 168 82 74)

Ajoarriero con calabaza.

Fideuà y paella de verduras con calabaza (por encargo).

Paella de costillas, longanizas y calabaza (por encargo).

Pudin de calabaza.

-Todas las propuestas son glutenfree-

Bar-Rte La Garrofera (96 168 83 70)

Menú

Entrantes: Bravas con alioli de calabaza. Calamar playa a la brasa con panceta y calabaza.

Plato principal: Arroz de calabaza.

Postre: Flan de calabaza con queso.

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

Carns Aliaga (96 168 81 43)

Fajitas de calabaza, morcilla y queso.

Coulant de carne y corazón de calabaza.

Calabacitas de hojaldre al pesto.

Hamburguesa de secreto y calabaza asada.

Cervecería Portacoeli (641 26 18 68)

Arroz meloso de calabaza, conejo y setas.

Calabaza asada.



Comidas para llevar La Cartoixa (601 995 689)

Croquetas de calabaza.

Tarta de calabaza.

El Nou Mosset (722 259 065)

Bocadillo de terrina crujiente de manitas y oreja de cerdo con confitura de calabaza.

El Nou Week-End (96 020 70 70)

Ensalada de burrata con fondo de calabaza.

Coca de llanda de calabaza.

Hamburguesa de ternera con salsa de calabaza.

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, donuts y bizcochos de calabaza.



Restaurante Casa Granero (96 168 84 25)

Menú: Entrantes centro mesa: Timbal de sobrasada y calabaza con tostaditas de pan. Ensalada de tomates y perlas de mozzarella con vinagreta de trufa y pepitas de calabaza. Canelón de changurro y gambas con salsa de calabaza.

Segundos a elegir (mínimo 2 raciones): Tradicional olla de calabaza (típico plato de Serra). Fideuà de pato desmigado y calabaza y foie.

Postre a elegir: Crema de calabaza con helado de yogurt, moras y nueces caramelizadas. Flan de calabaza.

Precio 36€. Bebidas y café no incluidos. No se servirán medios menús, menús por mesa completa.

Restaurante San Antonio (96 168 84 34)

Calabaza en tempura, con manzana burrata y albahaca.

Tarta de calabaza con helado y cacao del collaret caramelizado.

19 de octubre

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

24 de octubre

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

V Concurso de decoración de calabazas y cuentacuentos infantil.
17:30 horas. Plaza S.M La Primitiva.

Degustación de productos realizados con calabaza a cargo de los comercios y restaurantes de las jornadas gastronómicas y actuación musical.
19:00 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

V JORNADES GASTRONÒMIQUES

carabassa:
tradició i innovació

DEL 17 AL 25 D'OCTUBRE
DEL 2026 SERRA

Del 17 al 25 d'octubre:
degustació en
restaurants i comerços

19 d'octubre:
VI Concurs professional
d'Olla amb carabassa
Vicente Granero – Vila
de Serra

24 d'octubre:
• **V Concurs popular**
d'Olla amb carabassa
Vicente Granero – Vila de
Serra
• **V Concurs de**
decoració de carabasses
i vesprada de degustació
de productes amb
carabassa

