

# mc mercats

de Cassà de la Selva

Del 4 al 8 de desembre de 2015

*Tasta els salsafins*

*Tastets al mercat*

*Jornades  
gastronòmiques*

*Concurs de la  
cuina del salsafi*

Consulta tota  
la informació del  
Nadal a Cassà





# Mercat i jornada gastronòmica

## Tasta els salsafins!

*Organitza:* Ajuntament de Cassà de la Selva, Àrea de Promoció Econòmica

*Hi col·labora:* Diputació de Girona

## Activitats programades

Dissabte, 5 de desembre de 2015

### Tastets al mercat

Restaurant Hotel Mas Ros

Tastet de crema de salsafins amb cansalada i romaní

*Lloc:* Passeig Vilaret

*Hora:* Al matí, a partir de les 9,30 h

### Concurs de la cuina del salsafi

Concurs de la cuina del salsafi, inscripcions i més informació a:

[www.cassa.cat/jornadesgastronomicues](http://www.cassa.cat/jornadesgastronomicues)

*Lloc:* Passeig Vilaret

*Hora:* Al matí, a partir de les 9.30 h

Del 4 al 8 de desembre de 2015

## Jornades gastronòmiques Tasta els salsafins

### BAR D'TAPES

*Carrer del Molí, 18*

Peus de porc farcits de pinetells i salsafins  
Tempura de salsafins  
Aletes de pollastre amb salsafins  
Vedella amb salsafins  
Gambes amb salsafins i salsa de nyores

Preu: 3 € / tapa (iva inclòs)

### BAR EL RACNET DE CASSA

*Baixada de la Coma, 16 · Tel. 622 844 063*

Torradeta amb crema de xampinyó  
Mini hamburguesa de vedella amb salsafins  
del país, ous de guatlla i ceba caramel·litzada  
Copa de vi criança de la Rioja

Preu: 4,00 € (iva inclòs)



**miralles**  
CONSULTORS  
ASSESSORIA EMPRESARIAL



Carrer Ample, 47 - 17244 Cassà de la Selva  
Tel. 972 46 36 28 - Fax 972 46 36 29  
[assessoria@mirallesconsultors.cat](mailto:assessoria@mirallesconsultors.cat)

Consultoria empresarial  
Fiscal i laboral  
Comptabilitat  
Tràmits administratius  
Servei jurídic i immobiliari

Experiència  
i Servei de  
Qualitat

Bon Nadal!

Del 4 al 8 de desembre de 2015

## BAR FONT

*Passeig Vilaret, 1 · Tel. 972 461 597*

### Plats per escollir

Vedella amb salsafins

Pollastre amb peres i salsafins

Saltat de bolets, salsafins i botifarra

Preu: 3,90 € / plat (iva inclòs)

## RESTAURANT CAN BARGALLÓ

*Veïnat de Llebrers, 27 · Tel. 972 461 852*

Amanida de formatge de cabra amb xips de salsafins

Vedella amb salsafins

Postres per escollir de la carta

Inclou: Pa, vi, aigua i cafè

Preu: 15,00 € (iva inclòs)

## BAR VI NOVELL

*Avinguda Antoni Gaudí, 8 · Tel. 972 464 052*

### Entrants per escollir

Patates xips, olives o amanida

### Primer plat per escollir

Amanida de mesclum i pinyons amb salsafins i bolets a la vinagreta

Pastís de patata Vi Novell amb guarnició de truita de salsafins i carbassó

### Segon plat per escollir

Llata de vedella guisada amb salsafins

Platillo d'ànec i pollastre amb salsafins

### Postres per escollir de la carta

Aigües minerals Veri i Malavella

Vi negre o rosat Roca Brava DO varietat garnatxa i samsó

Copa de cava Celler Trobat

Servei de pa

Cafè o infusió

Preu: 18,00 € (iva inclòs)



# Mercat i jornada gastronòmica

---

## RESTAURANT BAR NEDA

---

Veïnat Verneda, 4 · Tel. 972 460 412

**Plats per escollir**  
Torrades amb anxoves  
Escalivada amb arengada

**Segon per escollir**  
Vedella amb salsafins  
Ànec amb salsafins

**Postres per escollir de la carta**

Inclou: Pa, vi, aigua i cafè

Preu: 18,00 € / plat (iva inclòs)

---

## BAR LACOMA

---

Plaça de la Coma, 28 · Tel. 972 464 094

**Plats per escollir:**  
Tapa de vedella amb salsafins

Preu: 2,00 € / plat (iva inclòs)

---

## RESTAURANT BON ACULL

---

*Diumenge  
tancat*

Carretera Provincial, 226 · Tel. 972 460 027

**Primer per escollir**  
Crema de carbassa amb cruixent de salsafins  
Amanida tèbia de formatge de cabra amb  
salsafins  
Remenat de bolets i salsafins  
Calamars a la romana

**Segon per escollir**  
Pollastre de pagès amb salsafins  
Filet de porc amb salsafins i salsa de cabrales  
Bistec a la planxa amb salsafins  
Arròs caldós de salsafins i gambes

**Postres per escollir**

Inclou: Pa, vi, aigua i cafè

Preu: 17,00 € / plat (iva inclòs)

---

## KENSINGTON SCHOOL

*Us desitja unes bones festes de Nadal*



C/ Ample 31, baixos - Cassà de la Selva  
www.kensington-school.com

Tel. 872980569 / 650322163  
cassa@kensington-school.com







**mc**  
mercats  
de Cassà de la Selva

Del 4 al 8 de desembre de 2015

## RESTAURANT CENTRE RECREATIU

Plaça de la Coma, 11 · Tel. 972 460 017

### Primer per escollir

Amanida de crispetes de pollastre amb salsafi  
cruixent i vinagreta de pernil  
Verdures saltejades amb salsafins i  
llagostins  
Lasanya de xampinyons i salsafins amb  
beixamel de ceps

### Segon per escollir

Platillo de menuts de pollastre amb salsafins  
Arròs a la cassola amb sèpia, salsitxes, gambes  
i salsafins  
Galta de vedella amb salsafins

Postres de la casa

Inclou: Pa, vi, aigua i cafè

Preu: 18,00 € (iva inclòs)

## RESTAURANT HOTEL MAS ROS

Carretera Girona a St. Feliu de Guíxols, Km 15  
Tel. 972 461 233

### Menú degustació

Snack de crema de salsafins amb cansalada  
i romaní

Arròs cremós de salsafi i calamar

Terrina de peu de porc arrebossat amb  
salsafins i mel

Iogurt, plàtan, caramel i xocolata blana

Aigües Font d'Or i Malavella  
Vi blanc Babalà DO Empordà  
Vi negre Noctàmbul DO Empordà

Inclou: Pa, vi, aigua i cafè

Preu: 28,00 € (iva inclòs)

**COPISTERIA CASSÀ**  
VI NOSTRE MÉS BON ARA D'AVUI!

Rambòl 11 de setembre, núm. 17 · 17244 Cassà de la Selva (Girona)  
Tel. 972 46 45 23 · Fax 972 46 40 07 · Mbl 640 66 54 07  
www.copisteria-cassa.cat · comandes@copisteria-cassa.cat

**ca la  
petita**  
PIZZERIA

Bones Festes!!!

**972 46 37 99**



# Mercat i jornada gastronòmica

## RESTAURANT LA BRASA GRILLADA

Carretera Provincial, 9 · Tel. 972 460 003

### Primer per escollir

Sopa de peix amb bastonets fregits de salsafi  
Canelons de rostit gratinats amb beixamel de salsafi

### Segon plat per escollir

Platillo de pollastre amb bolets i salsafins  
Peus de porc guisats amb salsafins

### Postres per escollir

Pastís de Sacher amb xocolata  
Braç de nata

Inclou: Pa, vi, aigua i cafè

Preu: 20,00 € (iva inclòs)

## ROSTISSERIA CA LA PILAR

Carretera Riudellots, s/n · Tel. 972 460 236

### Cuixa d'ànec amb salsafins


Preu: 7,00 € (iva inclòs)

## ROSTISSERIA CAN JOAN

Carrer Catalunya, 15 · Tel. 972 463 479

### Vedella amb carxofa i salsafins Ànec amb salsafins

Preu: 7,00 € (iva inclòs)



*I del 22 al  
24 de gener,  
Tasta  
la carxofa!*



# COREMA

C/ Gironès, 4  
972 46 06 65

# CASSÀ, S.L.

**CONSTRUCCIONS I REPARACIONS MECÀNIQUES**