

Escuracassoles

PLATETS I VI • El Masnou 2024

Del 22 al 30 de juny

LA PICAÑA

Establiment guanyador
edició 2023



L'Escrucassoles és un recorregut enogastronòmic per trenta-cinc establiments del municipi que us permetrà gaudir d'una oferta gastronòmica singular, maridada amb vins de la DO Alella o vermut del Masnou i dissenyada exclusivament per a l'ocasió.

www.escuracassoles.cat



Ajuntament del Masnou

LA TERRA DE LA
PANSA BLANCA



29 Propostes gastronòmiques

6 Propostes dolces

Consulteu els horaris de cada establiment a la web escuracassoles.cat

1 ATIPA-T

Pg. Prat de la Riba, 70
696 40 78 67 - www.atipat.es

Bunyols de bacallà amb maïonesa de llima

Pansa Blanca de Raventós d'Alella

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 10 €

2 BAR CAVALLETS

Pl. de MarceHina de Monteys, s/n
673 61 21 88 - @barcavallets

El trio colombià, tres empanades diferents: de vedella amb patata, de xoriço amb arròs i de pollastre amb bolets al *curry*

Vermut Cisa

Inclou: Platet + copa de vermut
Preu per persona: 6,90 €

3 BAR RESTAURANT CAL ÀNGEL

C. de Puerto Rico, 7
93 555 71 50

Tapa de pop a la gallega

Pansa Blanca de Raventós d'Alella

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 18 €

4 BRUTAL VERMUTERIA

Pl. de MarceHina de Monteys, 5
670 20 33 62 - @b_masnou

La nostra russa brutal, amb ventresca i Gilda

Parvus Chardonnay d'Alta Alella

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 9,3 €

5 CA LA FARRERA

Pg. Prat de la Riba, 100
93 143 11 37 - @lafarrera1912

Mariscada

Pansa Blanca d'Alta Alella

Inclou: Mariscada + ampolla de vi
Preu per persona: 60 €

6 CAFÈ CENTRAL

C. de Sant Miquel, 19 - 661 84 07 42
@cafecentralelmasnou

Gilda d'anxova i seitons amb *piparra*, olives i pebrot

Xarel·lo de Roura

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 3 €

7 CAFÉ MATTIÉ

Pg. Prat de la Riba, 41, local 2
631 42 64 68 - @cafemattie

Entrepà Bandari, de salsitxa de vedella amb ceba caramel·litzada i pebrot amb salsa de tomàquet picant

GX d'Alta Alella

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 10 €

8 CANYES I TAPES

Av. de Joan XXIII, 110
93 555 93 02 - @canyesitapes

Tapeta de choccos

Pansa Blanca de Raventós d'Alella

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 7 €

9 CASA VIEIRA

Pg. Prat de la Riba
93 712 61 68 - @casavieiramasnou

Lacón amb pa amb tomàquet

Vermut Cisa

Inclou: Platet + copa de vermut
Preu per persona: 7 €

10 CREPERIA LA LLUNA

C. de Pere Grau, 11
615 02 20 86 - @lallunacreperia

Crep vietnamita *bánh xèo*

Xarel·lo de Roura

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 12 €

11 JARDINS

Jardins dels Països Catalans, s/n
673 61 21 88 - @chirjardins

El trio colombià, tres empanades diferents: de vedella amb patata, de xoriço amb arròs i de pollastre amb bolets al *curry*

Vermut Cisa

Inclou: Platet + copa de vermut
Preu per persona: 6,90 €

12 EL CACHIRULO

C. de Flors i Calcat, 17
93 540 02 45 - @cachielmasnou

Costella de porc a baixa temperatura amb mel i ceba caramel·litzada

Blanc Allier de Raventós d'Alella

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 14 €

13 EL FORNET

C. de Sant Miquel, 49-51
606 66 42 63 - @cafeteriaelfornet

Empanada variada

Pansa Blanca d'Alta Alella

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 3,5 €

14 ENTREMANS

C. d'Itàlia, 50 (Mercat Municipal)
690 87 73 85 - www.karentremans.com

Broqueta de brandada de bacallà amb pastanaga escalivada

Ivori Vinya la Finka

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 5 €

15 L'AMAGATALL

C. del Pintor Domènech i Farré, 11
93 180 34 16 - @lamagatall.bar

Broqueta de truita de patata i ceba

Pansa Blanca de Raventós d'Alella

Inclou: Plat + copa de vi
Preu per persona: 10 €

16 LA MAGNÒLIA TAVERNA

C. Buenos Aires, 22
93 504 90 90 - www.lamagnolia.es

Ostra en tempura, menjar blanc i meló

Mirgin Reserva d'Alta Alella

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 10 €

17 LA NACIONAL

Pg. Prat de la Riba, 89
606 95 46 20 - @espailanacional

Focaccia de carn rostida amb albergínia en escabetx i tomàquet ecològic km 0

Blanc Allier de Raventós d'Alella

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 9,5 €

18 LA PICAÑA

Pg. Prat de la Riba, 41
93 031 67 65 - @lapicanaburguer

Salmorejo amb bacallà fumat i salmó cruixent

Pansa Blanca de Raventós d'Alella

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 9 €

19 MAS VELL

C. Barcelona, 2 - 93 238 18 90
www.elmasvell.com - @elmasvell

Moniato a la brasa amb formatge Halloumi, ceba de Figueres, avellanes i crema de tahina

Pansa Blanca d'Alta Alella

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 12 €

20 OBLIKUE

Pl. Nova de les Dones del Tèxtil, local 11-12
647 962 791 - @obliquerestaurant

Coca de recapte d'Oblikue: pa de massa mare a la brasa amb cremós de pebrot escalivat, tomàquet confitat i sardines a la brasa

Coriolis d'en Quim Batlle

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 12 €

21 ORFILA GASTROBAR

C. de Roger de Flor, 43 - 93 555 01 88
www.restaurantorfila.es

Panet *bao* de tàrtar de vedella amb maïonesa de sobrassada

Invita Blanc

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 12 €

22 PETIT CAFÈ

Pl. d'Ocata, 5
695 560 666 - @petitcafe.elmasnou

Ou amb pernill ibèric i tòfona

Pansa Blanca d'Alta Alella

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 7 €

23 OCATA

C. de Tomàs Vives, 11
625 19 02 45

Xorret crioll amb *chimichurri*

Vermut Cisa

Inclou: Platet + copa de vermut
Preu per persona: 5 €

24 SUSHI M'AGRADA

Pg. Prat de la Riba, 14 - 93 137 41 22
www.sushimagrada.com

Varietat de sushi (10 unitats)

Pansa Blanca de Raventós d'Alella

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 12,95 €

25 TAPES M'AGRADA

Pg. Prat de la Riba, 85
675 85 92 95

Arròs amb pollastre teriyaki

Vermut Cisa

Inclou: Platet + copa de vermut
Preu per persona: 10 €

26 TRA AMICI

C. d'Itàlia, 7 local B - 93 025 81 61
www.traamici.cat - @traamici_masnou

Pizza calzone 180° amb tomàquet, *mozzarella*, tonyina, *piparra*, cirerols, alfàbrega i ceba caramel·litzada

Pansa Blanca d'Artiga

Inclou: Pizza + copa de vi
Preu per persona: 18,95 €

27 VERMUTERIA/TAPES 180°

C. d'Itàlia, 7 local A
697 30 26 18 - @180.elmasnou

Cebiche de corball amb llet de tigre *nikkei* de xili groc

Pansa Blanca d'Artiga

Inclou: Plat + copa de vi
Preu per persona: 16,50 €

28 VINS I DIVINS

C. de Barcelona, 3
93 540 97 50 - www.vinsidivins.com

Timbal Lacey

Xarel·lo de Roura

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 9,50 €

29 WONDER

C. de Tomàs Vives, 3 - Casino
669 94 53 21 - @wonder.drink.food

Delícies de mar amb soja i *kimuchi*

Pansa Blanca de Raventós d'Alella

Inclou: Platet + copa de vi
Preu per persona: 9 €

1 CAFÉ LUCY

Pg. Prat de la Riba, 74
633 31 91 04 - @cafelucymasnou

Dos pastissos a escollir

Preu per persona: 2 €

2 CREPERIA GELATERIA COSÍ

Pl. Nova de les Dones del Tèxtil, 9
93 491 25 59 - @creperielateriacosi

Crep Madame Tatin, de poma caramel·litzada amb canyella, gelat de vainilla, nata i *crumble* de galeta

Preu per persona: 9 €

3 FORN FIGUERA

C. Barcelona, 6
93 540 83 40

Pastisset *red velvet* amb *ganache* de xocolata i *chantilly*

Preu per persona: 4 €

4 LA MIMUNA

Pl. de Catalunya, 4
661 09 86 14 - @mimuna.masnou

Pastís de *banoffee* cremós, amb almívar de llet casolà, *paçoca* de cacauet i iuca (sense gluten)

Preu per persona: 4 €

5 PASTISSERIA MATALÍ

Pg. Prat de la Riba, 4
93 555 04 60 - @matali_pastisseria

Cassoletes de maduixes amb nata

Preu per persona: 3 €

6 PASTISSERIA MIQUEL

C. de Pere Grau, 59
93 555 06 61 - @pastisseriamiquel

Lingot de xocolata

Preu per persona: 4,50 €

1
3
8
15
18
24
29



Pansa Blanca
Raventós d'Alella

4



Parvus Chardonnay
Alta Alella

5
13
19
22



Pansa Blanca
Alta Alella

6
10
28



Xarel·lo
Roura

7



GX
Alta Alella

12
17



Blanc Alier
Raventós d'Alella

14



Ivori Vinya
La Finka

16



Mirgin Reserva
Alta Alella

20



Coriolis
Quim Batlle

21



Invita
Blanc

26
27



Pansa blanca
Artiga

2
9
11
23
25



Vermut Cisa
negre o blanc

L'Ecuracassoles és un recorregut enogastronòmic per 35 establiments del municipi, que us ofereixen una oferta gastronòmica singular, maridada amb vins de la DO Alella o vermut del Masnou, i dissenyada exclusivament per a l'ocasió.

Podreu gaudir d'aquestes propostes del 22 al 30 de juny (ambdós inclosos).

Com funciona?

1. Tasta les tapes, plats o menús que t'ofereixen els diferents establiments

Cada establiment participant ofereix una proposta gastronòmica (pot ser una tapa, plat o menú) maridada amb vi DO Alella o vermut del Masnou. Cada cop que en tastis una, et facilitaran un codi QR per poder fer la teva valoració personal i participar en el sorteig de tres experiències enoturístiques.

2. Participa en el sorteig

Totes les persones que valoreu les propostes gastronòmiques amb els maridatges entrareu en el sorteig de tres experiències enoturístiques a La Terra de la Pansa Blanca.

Les persones guanyadores seran anunciades a l'Instagram @elmasnou_turisme i se'ls comunicarà per telèfon o



Ajuntament
del Masnou

LA TERRA DE LA
PANSA BLANCA

www.escuracassoles.cat

