

La *Miguelina* no és una guia convencional. Més modesta que aquests "mamòmetros" grandiloqüents, solament pretén portar al paper imprès els establiments que, amb total dignitat, fan del seu dia a dia una tasca de servei i plena de qualitat vers els seus clients.

Els habitants d'aquesta guia són bars de tapes o de menú diari, cellers d' anxoves, vins i caves per copes o de vermut a granel i, per què no, establiments amb cartes humils però plenes de grates sorpreses. Creiem que amb això gairebé n'hi ha prou per sadollar el lector que la posseeixi.

Passin i llegeixin: *La Miguelina* els espera...



L'experiència acumulada els darrers quatre anys fa que la 5a. edició de la Mostra Gastronòmica de Santa Coloma de Gramenet se'ns presenti com un projecte totalment consolidat. Durant tres dies tornarem a gaudir de les propostes culinàries dels restauradors i restauradores de la nostra ciutat a la rambla de Sant Sebastià.

El nivell de la gastronomia nacional, en general, i de la colomenca, en particular, està en constant evolució cap a quotes d'excel·lència mai assolides. L'art culinari i la passió pels vins i caves formen part del paradigma cultural de la societat. I en aquesta línia, Santa Coloma no es queda curta. Sens dubte, avui en dia, podem parlar de "la cuina colomenca" com un segell d'oferta variada, creativa i de gran qualitat.

La varietat de gammes és, al meu parer, una de les aportacions colomenques més importants. Tradició, gosadia, bon preu, grans maridatges, i un rerefons de "sincretisme" marquen la tasca diària dels restauradors locals en la transformació de la matèria primera. Aquest gresol de sabors i textures és un gran reflex de la societat plural i cohesionada de la nostra ciutat.

L'organització de la Mostra Gastronòmica també és un bon exemple de la cooperació entre les diferents associacions empresarials i l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet. Enguany és la primera edició en què l'organització va a càrrec de l'Associació Colomenca d'Oci i Restauració (ACOR) en col·laboració amb l'Agrupació del Comerç i la Indústria (ACI) i Fondo Comerç. L'Ajuntament, a través de la societat municipal Grameimpuls, en dona ple suport i aporta tota la logística i coneixement del departament de Fires.

La crisi econòmica afecta molts àmbits de l'activitat econòmica. En aquests temps, la promoció i la dinamització comercial són eix bàsic de la política que podem desenvolupar des de les administracions locals, malgrat la nostra manca de competències i recursos associats. Aquesta mostra, i la resta de fires de la ciutat, com l'Expocoloma, són un bon instrument per relançar l'activitat privada. Són els empresaris i empresàries de la ciutat, amb les seves associacions, els qui han de marcar la línia a seguir. Nosaltres, com no pot ser d'una altra manera, hi serem per donar suport.

Convido tota la ciutadania a venir a la rambla de Sant Sebastià per gaudir de l'oferta de la restauració colomenca, un projecte de ciutat i metropolitana.

Núria Parlon Gil
Alcaldeessa de Santa Coloma de Gramenet



Nuevo cristal:
más resistente
al lavavajillas,
más seguro a la rotura,
más duro y brillante

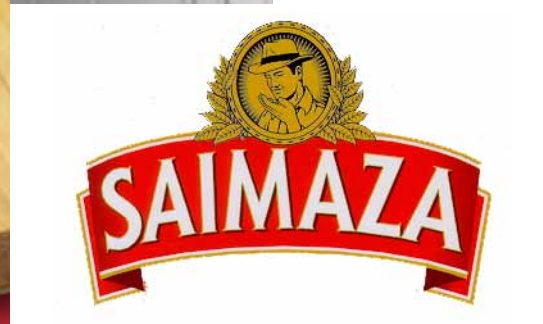
Tritan®
International
patent

SCHOTT
ZWIESEL

taktik

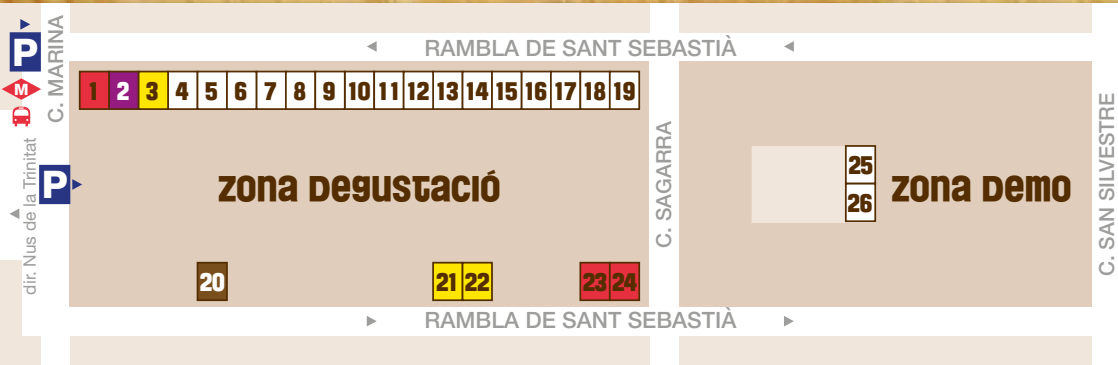
CONSULTORÍA | COMUNICACIÓN | ACÚSTICA
INGENIERÍA | INFORMÁTICA | ALIMENTACIÓN

T. 93 243 51 10 taktik@taktik.es www.taktik.es



Construcciones y promociones

ORTEGA



Horari

Divendres 29/04/2011 19.00 - 24.00
Dissabte 30/04/2011 13.00 - 16.00 / 19.00 - 24.00
Diumenge 01/05/2011 13.00 - 16.00

ACTIVITATS

espai demos
Dissabte 30/04/11
Escola de Restauració Nara
19 h.
20 h.

espai cates

Divendres 29/04/2011 **20.15 h.**
Armonia entre el queso de Asturias y los vinos catalanes
ofrecido por **Tactic / Asturias, Pais de Quesos**

Dissabte 30/04/2011 **12.00 h.**
El Penedés de Autor
Finca Ruben Parera

Diumenge 01/05/2011 **13.00 h.**
Descubriendo Moritz

establiment - Contacte Adreça Telèfon	estand	DIVENDRES NIT	DISSABTE MIGDIA	DISSABTE NIT	DIUMENGE MIGDIA	estand
CA N'ARMENGOL - Francesc Armengol Prat de la Riba, 1 93 391 68 55	4	Dau de fricandó de vedella amb moixarnons	Crema de xocolata blanca, maduixes i roses	Bacallà colomenc	-	4
LLUERNA RESTAURANT - Mar Gómez / Victor Quintilla Rafael Casanovas, 31 93 391 08 20	4	-	-	-	Maduixes amb vinagre i escuma de iogurt	4
LA BODEGA - Juan Antonio Crespo Rambla de Sant Sebastià, 10 93 386 57 65	5	Escalivada empordanesa (pebrot vermell, ceba, tomàquet, ou dur i vinagreta)	Revoltada	Rostes "Toreznos"	Canelons Casolans	5
RESTAURANT CINC - David Ochoa Carreró de la Plaça, 5 93 466 64 73	6	Carxofa farcida de peix	Pastís de verdures, formatge de cabra, tomàquet sec i ruca	Wonton, maduixes, xocolata blanca i menta	-	6
PIZZICATO - Enric Vilalta Josep Anselm Clavè, 22 93 466 58 37	6	-	-	-	Pizza de pernil ibèric, brie i rucula amb reducció de modena i parmesà. Fagoti de pera amb salsa gorgonzola	6
ESCOLA DE RESTAURACIÓ - Glòria Aixelà Av. Primavera, s. núm. 93 392 91 05	7	Full de poma	Quiche de pernil i formatge	Fritata de verdures i botifarra	Pastís de xocolata i avellana	7
CA LA LOLA - Carlos Ramírez Sant Ignasi, 16 645 426 674	8	Crep de mousse de xocolata	"papas a lo pobre"	Hamburguesa ca la Lola	"Migas"	8
MILANO RESTAURANT - Victor Barberà / Juani Ureña Mossèn Jaume Gordi, 4 93 386 98 02	9	Bacallà amb melmelada de ceba i pluja de botifarra negra	Costella de porc a les herbes de Provença	-	-	9
NARA - Vicente Madrid Mossèn Jaume gordi, 4 93 385 20 10	9	-	-	Yakimeshi (arròs saltat amb verduretes i gambes)	Combinat de sushi	9
MOVIE BLUES CATERING - Xavier Altozano Lluís Companys, 14 bxos. 93 468 05 05	10	Cebiche de pop i xips de verdures	Lemon pie gratinat	Assortiment de trufes	Raviolis de fricandó amb salsa de bolets	10
PARC & GRILL - Xavier Altozano Lluís Companys, 14 bxos. 93 468 05 05	11	Empanada d'espínacs a la catalana i formatge tendre	Patates farcides amb romesco i porro caramel·litzat	Grill argentí de vedella i salsa chimichurri	Melós de vedella amb minicebetes	11
EL RACÓ DE TOTS - Patricia Sánchez Irlanda, 83 93 468 20 83	12	Miniempanades de carn i de ceba /formatge	Pastes casolanes amb diferents salses	Matambre enrotllat amb salsa russa degustació de dolços típics argentins	Degusació de carns	12
RESTAURANTE LA RAMBLETA - Javier Jiménez Rambla Sant Sebastià, 69 93 385 55 61	13	Sèpia amb salsa de gambes i favetes	Fideuada marinera	Llom rostit en el seu suc	-	13
MORA - PADRÓ - Major, 5 93 466 32 38	13	-	-	-	Pa	13
RESTAURANTE REHMAN - Mohamed Atiq Rehman Mas Marí, 103 93 391 27 63	14	Chicken curry amb gingebre	Chana amb curry	Chicken briyani	Chicken curry amb gingebre	14
LA TAGLIATELLA RISTORANTI PIZZERIA - Susanna / Pilar Vistalegre, 4 93 466 38 38	15	La Pizza trufa e funghi	Pasta fresca, mezza luna, amb la salsa de bolets, pernil ibèric i mostassa antiga	La Pizza 6 stagioni	Risotto mare monte	15
LA TARANTELLA RISTORANTI PIZZERIA - Juan Carlos Bedoya Sant Jeroni, 75 93 468 05 41	16	Pannacotta dues salses	Pizza de pernil serrà, tomàquet natural i ruca	Lasanya d'albergínia amb cruixent	Vitello tonnato	16
EL CANTÓ - Francisco Cordero / M. Elva Vázquez Enric Granados, 25 93 391 15 67	17	Conill amb cargols picantets	Amanida de ceps	Ventresca de tonyina amb tomàquet confitat	Mousse de coco	17
RESTAURANT TORIBIO - Ricardo Toribio Plaça de la Vila, 25 93 466 42 37	18	-	Bacallà mediterrani amb verduretes	-	Fideuada marinera de pescadors	18
MORA - PADRÓ - Major, 5 93 466 32 38	18	Pa	-	Pa	-	18
EL 9 CARRER - Paco Molina Josep Anselm Clavè, 1 93 386 36 18	19	Freshly Made Cocktail: Margarita Lavanda	Freshly Made Cocktail: Perfect Dry Martini	Freshly Made Cocktail: Orange Russian	Freshly Made Cocktail: Cucumber Eldeflower Martini	19
BODEGA TERMES - Alberto Termes Av. Santa Coloma, 15 93 386 30 62	2	vi / cava	vi / cava	vi / cava	vi / cava	2
CERVESES MORITZ - David Martínez Ronda de Sant Antoni, 39 93 423 54 34	3-21-22	begudes	begudes	begudes	begudes	3-21-22
CAFÉ SAIMAZA - Distribuciones Nuñez Garcia Cr. de la Roca, 216 93 391 98 69	20	café	café	café	café	20