



Las I Jornadas Gastronómicas son una ocasión única para poner en valor costumbres y tradiciones que nos identifican y unen.

### CONTÁCTANOS

C/ Sagunto, 31  
 +34 96 168 84 43  
[www.serratotnatura.es](http://www.serratotnatura.es)  
[turismo@serra.es](mailto:turismo@serra.es)

### SÍGUENOS



@serraturisme

# I JORNADAS GASTRONÓMICAS

## Calabaza: tradición e innovación

**21, 22, 23 y 29 de octubre de 2022**



## 21 de octubre

A las 19.00h, presentación de las Jornadas en el ayuntamiento de Serra por parte de la alcaldesa Alicia Tusón; charla con Jordi Morera y Vicente Granero; y degustación de platos de las empresas y restaurantes participantes.

## 22 y 23 de octubre

Los días 22 y 23 de octubre los comercios, bares y restaurantes de Serra se suman a las Jornadas Gastronómicas ofreciendo interpretaciones únicas de la calabaza en sus platos, postres, dulces, recetas... Aquí están las empresas participantes y sus propuestas:

### Carnes Aliaga

Coulant con corazón de calabaza.

Calabaza bombón de otoño.

Tel. 96 168 81 43

### Ecospirulina

Visita al cultivo de espirulina y

degustación de calabaza con espirulina

Mov. 669 919 575 (cita previa).

### Horno San Joaquín

Rollets de calabaza.

Torta Cristina de almendra y calabaza.

Coca de llanda con nueces y calabaza.

Tel. 961688206

### Bar-Restaurante El Descanso

Olla con calabaza de la Villa de Serra (bajo reserva). Crema de calabaza con frutos secos y canela (postre).

Tel. 96 168 82 74

### Cervecería Porta-Coeli

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

Mov. 641261868 (bajo reserva).

### Restaurante Casa Granero

Entrantes: Mousse de foie con nueces y chutney de calabaza con crocant de kikos. Coca de calabaza con verduras de la huerta y queso feta. Buñuelo de calabaza y atún con ajoaceite negro.

Segundo: Tradicional Olla con calabaza de Serra.

Postre: Sopa de calabaza con helado de yogur y picatostes de almendra.

27€ iva inc. Bebida y café aparte.

Mínimo 2 personas. No se servirán medios menús.

Tel. 96 168 84 25

### Restaurante Chaparral

Entrantes para compartir: Raviolis de calabaza y queso en jugo de verduras.

Ensalada de calabaza y tomate Cherry al pesto.

Principal a elegir (mínimo 2 raciones):

Arroz de calabaza y setas con cordero

asado o Arroz de "Olla de Serra".

Postres a elegir: Calabaza asada con mistela del terreno. Pudín de calabaza.

Tel. 961 688 707

### Restaurante La Garrofera

Entrantes: Pulpo a la brasa con puré de calabaza. Alcachofa rebozada con romescu de calabaza.

Principal: Plato típico de Serra, Arroz de calabaza.

Postre: Tiramisú de calabaza o Calabaza asada.

20€ iva inc. Bebida y café aparte. El menú se servirá a mesa completa.

Tel. 961 68 83 70

### Restaurante San Antonio

Tarta de calabaza con cacao del collaret caramelizado y helado de nata.

Tel. 96 168 84 34

## 29 de octubre

Por la mañana, concurso popular

*Olla amb Carabassa Vicente Granero Vila de Serra*. Inscripción en la oficina de turismo de Serra.

A partir de las 19.00h, concurso de decoración de calabazas y "tardeo" con la participación de los comercios y restaurantes.

