Les I Jornades Gastronòmiques són una ocasió única per a posar en valor costums i tradicions que ens identifiquen i uneixen.

CONTACTA'NS

C/ Sagunt, 31
+34 96 168 84 43
www.serratotnatura.es
turismo@serra.es

SEGUEIX-NOS

@serraturisme

IJORNADES GASTRONÒMIQUES

Carabassa: tradició i innovació

21, 22, 23 i 29 d'octubre de 2022

21 d´octubre

A les 19.00h, presentació de les Jornades en l'ajuntament de Serra per part de l'alcaldessa Alicia Tusón; xarrada amb Jordi Morera i Vicente Granero; i degustació de plats de les empreses i restaurants participants.

22 y 23 d´octubre

Els dies 22 i 23 d'octubre els comerços, bars i restaurants de Serra se sumen a les Jornades Gastronòmiques oferint interpretacions úniques de la carabassa en els seus plats, postres, dolços, receptes... Ací estan les empreses participants i les seues propostes:

Carns Aliaga

Coulant amb cor de carabassa.
Carabassa bombó de la tardor.

Tel. 96 168 81 43

Ecospirulina

Visita al cultiu d'espirulina i degustació de carabassa amb espirulina.

Mov. 669 919 575 (cita prèvia).

Forn San Joaquín

Rollets de carabassa.
Coca Cristina ametla i carabassa.
Coca de llanda amb anous i carabassa.

Tel. 961688206

Bar-Restaurant El Descanso

Olla amb carabassa de la Vila de Serra (baix reserva). Crema de carabassa amb fruits secs i canella (postre).

Tel. 96 168 82 74

Cerveseria Porta-Coeli

Arrós melós de carabassa, bolets i conill. Postre: Carabassa torrada.

Mov. 641261868 (baix reserva).

Restaurant Casa Granero

Entrants: Mousse de foie amb anous i chutney de carabassa amb crocant de kikos. Coca de carabassa amb verdures de l'horta i formatge feta. Bunyol de carabassa i tonyina amb allioli negre.
Segon: Tradicional Olla amb carabassa de Serra.
Postre: Sopa de carabassa amb gelat de iogurt i crostons d'ametla.
27€ *iva inc. Beguda i café a part.
Mínim 2 persones. No se serviran mitjos menús.

Tel. 96 168 84 25

Restaurant Chaparral

Entrants per a compartir: Raviolis de carabassa i formatge en suc de verdures. Ensalada de carabassa i tomaca cherry al pesto.
Principal a triar (mínim 2 racions): Arròs de carabassa i bolets amb corder rostit o Arròs de "Olla de Serra".
Postres a triar: Carabassa torrada amb mistela del terreny. Púding de Carabassa.

Tel. 961 688 707

Restaurant La Garrofera

Entrants: Polp a la brasa amb puré de carabassa. Carxofa arrebossada amb romescu de carabassa.
Principal: Plat típic de Serra Arròs de carabassa.
Postres: Tiramisú de carabassa o Carabassa torrada. 20€ *iva inc. Beguda i café a part. Menú per a taula completa.

Tel. 961 68 83 70

Restaurant San Antonio

Tarta de carabassa amb cacau del collaret caramelitzat i gelat de nata.

Tel. 96 168 84 34

29 d´octubre

Pel matí, concurs popular d'**Olla amb Carabassa Vicente Granero Vila de Serra.** Inscripció en l'oficina de turisme de Serra.
A partir de les 19.00h, concurs de decoració de carabasses i "tardeo" amb la participació dels comerços i restaurants.