

**tot**

**A**

**TAULA**

*food  
&  
drinks*



Arriba Nadal,  
temps d'àpats



**SECCIÓ ESPECIAL INCLOSA A:**

el  
**tot**

Número 1845

**MATARÓ** i MARESME

Any XXXVII ■ Del 30 de novembre al 6 de desembre de 2018 ■ [www.totmataro.cat](http://www.totmataro.cat)

Grup de comunicació [eltot.cat](http://eltot.cat)



**tot** MATARÓ.CAT

 portalmataro.com

**FOSBURY**  
LA REVISTA DE TOT L'ALTRE ESPORT

**TOTESPORT.CAT**  
XARXA DE WEBS ESPORTIVES DE CATALUNYA

## Arriba Nadal, temps d'àpats

**Gastronomia:** Redacció

■ Un any més s'acosten les Festes i comencen els preparatius per organitzar els sopars de Nadal. Sopars d'empresa, amb els amics, menjars familiars i tot el festí gastronòmic que això comporta. Triar un restaurant que ens agradi, amb menús de Nadal que s'adaptin a la butxaca i al gust de tots és important per poder gaudir de l'experiència si decidim fer-ho fora de casa.

Els sopars de Nadal sempre són més especials, per això normalment ens agrada escollir un lloc per a "ocasions especials" i amb un menú que mereixi l'ocasió però que no provoqui el desmai l'arribada del compte. El marisc, els torrons i el cava, solen estar gairebé sempre presents en els sopars de Nadal. Si a més es pot disposar d'una sala privada per al grup que ens permeti una major intimitat, tot tindrà més "caliu". ▶





# Com encertar amb els sopars de Nadal per a grups?

Els sopars de Nadal d'empresa sempre són un bon moment per a la integració de companys en un ambient distès i amable. Solem posposar qualsevol trobada al ja cèlebre i tradicional Dinar o Sopar de Nadal. Sembla que hem deixat enrere tants anys de crisi i ara els empresaris estan necessitats d'aquesta trobada que cohesionava l'equip.

## Amb els companys de feina, amb els amics...

Però el Nadal també és la cita ineludible cada any per reunir-se amb els amics. Aquest sopar de Nadal és el millor moment de l'any per reunir-se tots plegats a la taula, brindar pels bons amics i per aquests bons moments entre riures i bona taula, i encara que cometem algun excés, aquests dies ens ho permetem. La celebració per antonomàsia en aquestes dates, és el dinar o sopar familiar en els dies més assenyals. Intentem compartir amb tota la família aquesta època tan entranyable de l'any. Ja sigui el Sopar de la Nit de Nadal, la de Cap d'any, el dinar de Nadal o Sant Esteve, reunir la família al voltant de la taula és el més memorable i bonic d'aquestes dates.

## Els sopars de Nadal: a casa o fora?

No fa gaires anys ningú pensava menjar fora la Nit de Nadal o el dia d'Any Nou quan, per exemple, la

casa dels avis era el lloc idoni. Però, igual que es van perdent altres costums, també passa amb aquesta i ens tornem més pràctics. Les cases ara són més petites i la revolada que s'ocasiona és tan gran que moltes famílies prefereixen celebrar-ho fora de casa, en algun restaurant vestit per a l'ocasió, això sí, sense nades. I una vegada ho has provat, estàs perdut. A tots ens agrada que ens atenguin i poder gaudir de la vetllada, al costat de la resta de comensals, intentant transportar aquest esperit nadalenc al saló del nostre restaurant preferit. És per això que per als àpats de Nadal resulta ideal un restaurant amb sales per a grups.

La clau està en organitzar-se amb temps i si decidim fer-ho fora de casa, escollir un bon Restaurant, amb un menú adequat per a l'ocasió.



# TUBAU

## XARCUTERS

Xarcuters des de 1966  
Ara també a Facebook   
i Instagram 

Des de  
**LOTS I REGALS DE NADAL 19,95€**

Fes Nadal, regala xarcuteria, regala qualitat

Lots personalitzats, ens adaptem al teu pressupost

**ENCÀRRECS : 937 907 939**

C. SANT FRANCESC D' ASSÍS 12, MATARÓ  

# Els sopars d'empresa reanimen el sector

Després d'uns anys en els quals han vist com es reduïen les reserves, el sector de la restauració espera omplir aquest 2018 moltes més taules que l'any passat

**Cuina:** Redacció

■ Comencen les previsions pel mes de desembre, i el sector de la restauració està d'enhorabona. Des de fa uns anys (amb excepció del 2017, quan la inestabilitat política va fer que es passés una temporada "estranya") s'ha reprès el costum de fer sopars d'empresa.

Per aquest 2018 s'espera que els divendres 14 i 21 siguin els de més afluència, però els establiments ja comencen a veure com també s'omplen les reserves de la resta de dies entre setmana.

## Recuperació post-crisi

I és que la tradició dels sopars d'empresa previs a les festes nadalenques havia quedat en un segon terme durant els anys de la crisi, però des de fa un parell de



# Bar Ca la Tura

*Torrades*

*Tapes*

*Entrepans*

Vine amb nosaltres a gaudir de la millor cuina casolana d'aquestes Festes!!

# FESTES NAÏDAL 2018





temporades la tradició ha tornat, i amb força. Les reserves fan que molts restaurants ja penguin el cartell de "complet" durant els dies més sol·licitats, i el sector celebra l'activitat.

### Menús tancats

Pel que fa als menús, la majoria de restaurants asseguren que la demanda se centra "en les propostes de menú tancades", però estan oberts a canvis. Els que més es busquen són els menús que no sobrepassen els 40 € per persona amb tot inclòs, i els més populars són els de 25 €. Per adaptar-se

a la demanda, molts restaurants ofereixen diverses opcions de preus per així adaptar-se a totes les butxaques.

### Que tothom el disfruti

El que també ha variat durant els últims anys són les peticions de menús "especials". Segons els restauradors, més que els ingredients d'un menú o l'altre, el que més han d'adaptar són les propostes, perquè incloguin opcions per a vegans, celíacs, al·lèrgics o intolerants. Aquest, asseguren, és el canvi més gran que han experimentat en els últims cinc anys.

Els divendres 14 i 21 de desembre són els dies amb la demanda més alta a molts restaurants, tant en format de dinar com de sopar

### Entre setmana, també

Sigui per raons econòmiques o de reserves, cada cop s'estén més el costum de fer l'àpat de Nadal entre setmana, defugint així els dies en què després "s'allarga". En alguns casos, això sí, l'endemà del sopar es pot entrar més tard a treballar.

## Dinars i Sopars d'Empresa

Menú de Nadal

Menú de St. Esteve

Menú de Cap d'Any

Menú de Reis



C/Alemanya, 50 - Mataró (Bcn) Tel. 665 150 963

## Cava fet al Maresme

El cava, un dels elements més importants dels àpats d'aquestes dates, ha superat els entrebancs dels últims anys i registra millors xifres any rere any

**Cuina:** Redacció

■ A l'Estat espanyol hi ha més de 159 municipis i prop de 170 hectàrees dedicades al cava. Una producció global de més de 252 milions d'ampolles que suposa un increment de vendes del 4'7% i que representa la xifra més alta des del 2010. Ara que s'acosta Nadal l'emblematíc sector fa balanç i veu molt positivament l'augment de vendes a escala nacional, però també en les exportacions.

De vins escumosos se'n poden trobar de tota mena, però el cava és el clàssic en les celebracions. La major part s'elabora a l'Alt Penedès, tot i que també se'n fa al Baix Penedès, Alt Camp, Alt Empordà, Anoia, Bages, Baix Llobregat, Conca de Barberà, Garraf, Maresme, La Selva i Tarragonès. Aquestes comarques catalanes són les encarregades de fer el 95% el cava que



# Mercoatino

*La Tranquil·litat  
dels Bons Aliments*

☎ 603 584 953

C/ Deu de Gener 5, Mataró  
(al costat de les places de les Tereses i de Cuba)





es comercialitza a l'Estat espanyol.

### Sector molt potent al país

A Catalunya es tracta d'un sector especialment potent. I és que la seva tradició fa que el sector pugui presumir de ser de km 0 (en la seva majoria) i que hi hagi diverses denominacions d'origen.

Ara bé, aquest 2018 hi ha hagut canvis, i algunes marques tan arrelades al territori i a l'imaginari popular català com ara Codorniu o Freixenet han estat comprades per fons d'inversió estrangers.

Parlem de dues companyies que representen el 50% del sector del cava i que el 2017 van facturar 1.149 milions d'euros. Ara bé, cal matisar que, des de l'any passat, un 50,7% de la propietat de Freixenet es troba en mans del grup alemany Henkell, i un 68% de Codorniu és propietat del fons d'inversió nord-americà Carlyle. Juvé & Camps, la tercera en vendes, està en mans d'un conglomerat holandès. Així, Freixenet, Codorniu i Juvé & Camps, els tres líders del sector, es troben en mans d'empreses estrangeres.

### Cada cop menys de casa

Els moviments empresarials han afectat també el cava produït a la comarca. El grup Gleva Cellars, de Ramón Raventós Basagoiti, s'ha fusionat recentment amb Codorniu, fet que implica la fusió amb Codorniu dels cellers de Parxet, Mont-Ferrant, Titiana, Tionio, Basagoiti, Portal del Montsant i Raventós d'Alella.

Els que segueixen conservant la tradició familiar són les Caves Signat i Alta Alella.



# 25 anys

## de **TORRÓ CREACIÓ** a **CASA GRAUPERA**

Casa Graupera a Mataró des de 1893, 123 anys elaborant postres tradicionals, xocolates, galetes, neules i torrons...

L'any 1993 va tenir la idea de dissenyar un **torró diferent cada Nadal**, una aposta divertida i entusiasta, una manera de compartir il·lusions. "Sorprendre cada any amb sabors diferents **inspirats en temàtiques variades**, és tot un repte que ens motiva".

### TREN A MATARÓ

"170 aniversari"

Aquest any ens fa molta il·lusió dedicar una **línia de records de Mataró** al Tren, concretament a la "**Locomotora Mataró**", l'any 1848 fou inaugurat el primer ferrocarril de la península, i l'any 1948, es va fer una reproducció de la Locomotora que encara es conserva al museu del ferrocarril de Catalunya.

**TORRÓ CREACIÓ "TREN"**: un torró amb tres capes de Ganache, dues cobertures de xocolata amb quicos que li donen "un toc cruixent" i divertit, que fa pensar amb el soroll del tren i una amb toffee.



*Casa  
Graupera*  
Mataró - BARCELONA  
1895





# Novetats 2018



## NEULA FARCIDA DE CREMA CATALANA

La primera **Neula farcida de crema catalana del món i feta a Mataró!!** Amb aquesta ja en són 26 varietats de neules farcides de diferents xocolates, fruits secs o torrons. Que es poden trobar al nostre emblemàtic establiment.



## CAPSA GALETES TREN

Dedicada al 1r tren de Mataró Barcelona. Com a protagonista la Locomotora que porta per nom "Mataró", avui en dia es troba al Museu del ferrocarril de Catalunya a Vilanova i la Geltrú



*Aquest any regala Mataró amb  
Casa Graupera*



# Per les festes, tots a taula

Pautes i consells perquè adults i infants convisquem bé a taula

**Restaurants:** Redacció

■ Molts pares han passat alguna vegada per la situació: "No m'agrada", "No em ve de gust", "No en vull més"... Frases que ja són difícils de gestionar en el dia a dia es converteixen en veritables reptes quan arriben els dinars familiars de les festes. Què i quan mengen els més petits de la casa es converteix moltes vegades en un veritable camp de batalla, i és precisament en aquests moments quan cal més pedagogia per aconseguir reduir l'estrès que envolta els àpats i convertir-los en un moment agradable, més que en una obligació.

Per aconseguir un ambient positiu, els experts recomanen que la família faci els àpats de forma conjunta. L'actual distribució horària i la cultura mediterrània no propicia que adults i infants mengin a les mateixes hores, però cal intentar-ho. És la millor manera, asseguren, d'aconseguir que els menuts mengin per imitació i estiguin tranquils durant els àpats.

Però a banda, si els infants es neguen a menjar, cal analitzar les causes (per descartar manca de gana o malaltia), però si els pares detecten que el que vol és cridar l'atenció, cal tractar de no donar més importància de la que mereix. En aquests moments, el millor és intentar parlar d'altres temes que no siguin el menjar, incloure'ls a les converses dels adults a través de preguntes concretes i generar així un entorn de confiança a on tothom se senti a gust. En aquest sentit, els especialistes en psicologia infantil coincideixen en la idea que si el nen es nega a menjar, no se l'ha d'obligar. El millor és aconseguir fer-li veure que tot es fa pel seu bé, i que el que es busca és que estigui sa i fort.

Menjar plegats és la millor manera d'aconseguir que els menuts mengin per imitació i estiguin tranquils durant els àpats



## Menjar el que toca

Per evitar conflictes és preferible pensar menús especials per als més petits i no servir massa quantitat de plats que no agradin massa. Si els infants estan en una taula amb altres persones (un sopar familiar o d'amics) i no volen menjar, es pot retirar el plat sense discutir per passar al següent. Si després, a mitja tarda o a la nit té gana, cal recordar-los que no podran menjar res fins a l'horari del següent àpat.

Per descomptat, cal evitar que el nen mengi qualsevol llaminadura abans de menjar, o prengui algun tipus de beguda refrescant dolça, com ara sucus o begudes ensucrades. A més de fer perdre la gana farà que no siguin conscients de la gana real que tenen.

★ TAVERNERS ★  
**GRUPO TONI**  
DES DE 1982

# LA TAVERNA DEL PORT

## Menú Navidad y San Esteban

### Primeros a escoger

- Croquetas caseras.
- Pulpo a la gallega.
- Almejitas a la marinera.
- Choco a la andaluza.
- Gambas al ajillo.
- Sopa de navidad con galets y pilota.
- Canelones caseros.
- Ensalada de frutas con queso de cabra.

### Segundos a escoger

- Solomillo al oporto.
- Rodaballo con salsa americana y crujiente de alcachofa.
- Suquet de pescado y marisco.
- Presa ibérica al whisky.

.....  
Pan, agua, vino,  
postre casero y café

**45€**

IVA incluido



**Horari: 07:00 a 24:00h. Obrim cada dia!**

**El Port de Mataró | Local 32 | 08301 | Reserves: 937 907 565**

## Els robots de cuina, regal estrella

De ben segur que tornaran a ser al capdamunt de les cartes de desitjos, seran un dels elements més buscats i fins i tot molts restaurants els utilitzen

**Cuina:** Redacció

■ Els robots de cuina continuen sent un dels regals estrella del Nadal. Actualitzats any rere any, les noves versions incorporen prestacions que van molt més enllà de la simple cocció. Alguns es connecten al dispositiu mòbil i arriben a ajudar en l'elaboració de la llista de la compra. Per això, i segons els experts, la compra d'un robot de cuina pot ser una ajuda bastant important a l'hora d'optimitzar el temps a la cuina.

Ara bé, la majoria de clients no l'adquireixen per motius de temps. Pels amants de la cuina és un complement perfecte que facilita molt algunes tasques. I tot això utilitzant un únic aparell. A més, gràcies als seus programes i al seu temporitzador, no cal estar tota l'estona pendent del procés, ja que els diferents accessoris incorporats



*Aquestes Festes  
cuinem  
per a tu.*



**TASTA  
TU**

*Ja tenim la carta  
de Nadal!*

**COMANDES: T 937 989 702**  
C/ Jaume Isern, 39 local, Mataró  
[mataro@tastatu.com](mailto:mataro@tastatu.com)



s'encarreguen de remoure els aliments mentre es cuinen, triturar-los durant el temps necessari, etc.

### Tots els plats a l'abast

Gràcies als seus complements es pot realitzar qualsevol classe de plat o d'ingredient: muntar nata, preparar salses, masses de pasta

fullada, masses per a pizzes, mousses, sorbets de fruites i un llarg etcètera. Al l' hora d'escollir el millor robot de cuina influeixen diferents aspectes. Un dels principals és el temps, és a dir, si es vol que el menjar estigui preparat quan s'arriba a casa o si bé es vol estalviar temps mentre es prepara. Un altre dels aspectes és la seva capacitat. No

és el mateix realitzar menjar per a quatre comensals que per a vuit.

### No confondre

Existeixen infinitat de robots de cuina però, a l' hora de comprar-los, cal diferenciar entre un robot de cuina i les cassoles programables, ja que tenen objectius diferents.



## Masia Can Raimí

Menús especials per a grups i sopars d'empresa

Calcotades · Carns a la brasa

Esmorzars de forquilla

Urbanització Can Raimí, 8 · 08310 ARGENTONA  
Tel. 652 37 40 98 · Tel. 607 84 01 26  
restaurant.canraimi@gmail.com

Obert de dimecres a diumenge al migdia i divendres i dissabte a la nit

Troba'ns al facebook facebook.com/canraimi

### Menú Revetlla de cap d'any

**75€**

**75€**

**25€**

MINI INFANTIL

**Pica-Pica**  
Pernil ibèric.  
Foie micuit amb melmelada de figues.  
Xips de vegetals.  
Hummus amb oli d'olives negres.

**Primer a escollir**  
Tartar de salmó amb aïm i crema de mango.  
Caneló de marisc XL.  
Carpaccio de wagyu amb un toc de pebre rosa.

**Segon a escollir**  
Rap a la marinera.  
Espatlla de xai al forn.  
Filet de vedella amb foie i reducció de fruits vermells.  
**Crema mascarpone amb salsa de gerds.**  
**Ràim de la sort.**  
**Brindis amb cava.**  
**Ball amb DJ.**  
**Xurros amb xocolata a les 03h.**  
Vi negre D.O. Montsant  
Vi blanc D.O. Conca de Barberà  
Aigua, refresc o cervesa

### Menú Nadal

Escudella barrejada amb pilota.  
Cam d'olla.  
Pollastre farcit.  
Xarrup de cítrics.  
Neules, tomons i polvorons.  
Brindis amb cava. Cafè.

**45€**

Vi negre D.O. Montsant  
Vi blanc D.O. Conca de Barberà  
Aigua, refresc o cervesa

### Menú Sant Esteve

Pica-Pica  
Pernil ibèric.  
Foie d'oca amb melmelada de figues.  
Assortit de fumats.  
Amanida de formatge de cabra amb maduixes i mango.  
Pa de coca amb tomàquet.

**Segon a escollir**  
Entrecot de vedella a la brasa.  
Confit d'ànec amb fruits vermells.  
Costelles de cabrit amb salses.  
Luç a la marinera.

**45€**

Milfuls de crema catalana amb maduixes.  
Neules i torrons.  
Brindis amb cava. Cafè.

### Menú 1 de gener i dia de Reis

**30€**

Només amb reserva i elecció prèvia de plats



## La web recomanada:

# MIDIETACOJEA.COM

"Mi dieta cojea" és de fet més que una web. Si cliqueu el seu domini hi accedireu però és a la vegada bloc, directori, canal de Youtube, recull de col·laboracions i aparicions mediàtiques del seu responsable i fins i tot és el nom ben escollit del primer llibre d'Aitor Sánchez que passa per ser un dels divulgadors gastronòmics de capçalera a l'Estat espanyol.

Bona part de l'encert és el seu to divulgatiu i el fet que, evidentment, molts i moltes creuen que la seva dieta coixeja. I així s'aconsegueix consolidar un bloc que comparteix continguts sobre el món de l'alimentació, tenint en compte els àmbits influents en aquesta activitat diària: res de

dogmes, res de respostes màgiques ni manuals perfectes, simplement perquè no n'hi ha. I si et diuen el contrari, t'estan enganyant.

A la web trobem informació i més perspectiva per prendre les decisions que ens semblin més correctes a cada persona respecte a la seva alimentació. La de Sánchez és una web-experiència de repàs i crítica per tenir una visió més global de l'alimentació, des de la producció del que mengem fins a la funció que exerceix en el nostre cos. En tractar-se d'un fenomen tan complex no podem deixar de banda les implicacions socials que ens acompanyen. Tot això per tenir una opinió crítica i formada.

# EL ASADOR DEL MALAMBO

Camí Ral, 538 · Mataró · T 93 757 90 18 ·

## MENÚ PARA GRUPOS Y CENAS DE EMPRESA

**PICA PICA Y ENTRANTES DE LA CASA:** Empanada argentina, provolone asado con tostas, patatas bravas, carpaccio de vitello al tonatto, chorizo criollo a la brasa, ensalada gourmet.

**PLATO PRINCIPAL:** Variado de carnes a la brasa servidos en un brasero de mesa: Vacio de novillo argentino, Secreto ibérico, Tira de costilla de ternera, Churrasco de entraña lechal, Tacos de entrecot.

**CELLER:** Vino tinto-rosado o blanco de navarra Sangría de cava o de vino, Agua, Refresco

**POSTRE:** Brownie de chocolate y almendra con salsa de frutos rojos o sorbete de mandarina.

**CAFÉ, CORTADO O INFUSIÓN**

**28€**  
IVA. incluido



# LA RECEPTA

DE **veritas**  
SUPERMERCATS  
MENJAR DE VERITAT

## CREMA DE LLENTIES VERMELLES

Crema de lleties vermelles, una recepta molt fàcil de preparar, nutritiva i ideal per a l'hivern.

Les lleties vermelles s'utilitzen molt a l'Índia i tenen les mateixes propietats que les marrons, però són més digestives. Destaquen per la seva aportació de ferro, hidrats de carboni, proteïnes i vitamina B.



## Ingredients

28

- 400 g de lleties vermelles
- 2 carbassons
- 1 ceba
- 1 gra d'all
- Gingebre en pols
- 1 cullerada d'oli d'oliva verge extra
- Sal
- Crostons

## Elaboració

1. Pela la ceba, els carbassons i el gra d'all i posa-ho en un cassó amb aigua.
2. Deixa-ho bullir 8-10 minuts i afegeix-hi les lleties, la sal, l'oli i el gingebre en pols.
3. Retira-ho del foc i tritura-ho. La crema quedarà més fina si la passes pel colador xinès.
4. Serveix-ho en bols i afegeix-hi els crostons.

Recepta patrocinada per:

SUPERMERCATS  
**veritas**  
MENJAR DE VERITAT

C. Nou, 27, Mataró · T 937 903 040

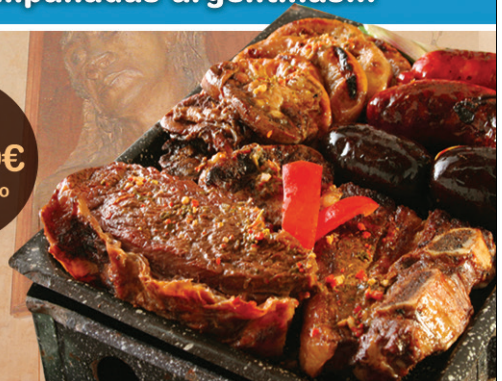
**EL AUTÉNTICO SABOR DE LA CARNE A LA BRASA.**  
**ESPECIALIDADES:** Parrillada argentina, entraña de ternera, bife de ternera Angus, chuletón, empanadas argentinas...

### MENÚ DEGUSTACIÓN

**PICA PICA Y ENTRANTES DE LA CASA:**  
Empanada argentina, provolone al horno con tosta, tapa de chorizo criollo a la brasa.

**PLATO PRINCIPAL:**  
Variado de carnes a la brasa servidos en un brasero de mesa y acompañados con salsa chimichurri y salsa criolla: Costilla de ternera, Bife de vacío, Entraña de ternera.

**15,50€**  
IVA. incluido





SushiYa

SushiYa Mataró: Plaza Santa Anna, 9  
 HORARI: De dilluns a diumenge  
 de 12:00 a 15:30h i de 18:30 a 23:30h

**PER COMPRES SUPERIORS A:**  
**30€ → 20%** dte.

**SERVEI A DOMICILI: 937 963 779**

Comanda mínima per a Mataró 15€  
 Despeses d'enviament 1€

Comanda mínima per a  
**Sant Andreu de Llavaneres 25€**  
 Despeses d'enviament 2€

**MAKI**  
 (6 unitatades)

Rolló de arroz enrollado con algas y múltiples ingredientes

Salmón	4€
Atún	4,50€
langostino	4,50€
Anguila	5€
Tamago (Tortilla)	3,50€
Aguacate	3,50€
Pepino	3€
Mango	3,50€

**NIGIRI**  
 (6 unitatades)

Clásico, un buen arroz suele marcar la diferencia

Salmón	7,20€
Atún	8,40€
Anguila	9,20€
Dorada	7,80€
Langostino	9,20€

Two:

Salmón y Atún	7,80€
Salmón y Anguila	8,20€
Salmón y Langostino	8,20€
Atún y Langostino	8,60€

Three:

Salmón, Atún y Dorada	7,80€
-----------------------	-------

**CALIFORNIA**  
 (9 unitatades)

Maki invertido con arroz fuera.

Salmón	6,50€
Atún	7,80€
Philadelphia	6€
Masago	7,20€
Surimi pepino	5,80€
Cebolla frita de Cangrejo	6,80€
Cebolla frita de Salmón	7,20€
Cangrejo Mayonesa	6,50€

**SPICY MAKI**  
 (9 unitatades)

Un toque de sabor especial, para los amantes del picante.

Spicy Salmón	7,80€
Spicy Atún	8,80€
Spicy Langostino	8,60€

**FUTOMAKI**  
 (5 unitatades)

Rolló grande, te llena en todos los sentidos. Vegetal.

Vegetal	8,50€
Langostino Mango	9,50€
Salmón Tobikko	9,50€
Atún Tobikko	10,50€

**DRAGÓN**  
 (9 unitatades)

De familia americana, destaca su buengusto y presentación

Aguacate roll	7,80€
Atún	12,80€
Salmón	11,50€
Rainbow	11,80€

**GUNKAN**  
 (2 unitatades)

Tiene forma de "huevo marinero" un tipo muy bien valorado.

Ikura (Huevas de Salmón)	6€
Tobikko (Huevas pez volador)	6€
Tobikko Wasabi	6€
Cangrejo Mayonesa	6€

**TEMAKI**  
 (1 unitad)

Sushi en formato de cono, ración individual.

Salmón	4€
Atún	4,50€
Langostino	4,50€

**SASHIMI**  
 (12 unitatades)

La frescura y el saber cortar le convierte en un plato de lujo

Salmón	10,90€
Atún	12,90€
Two/Three	11,90€

**MENÚ**

Nuestras propuestas para Mataró, Menús Camí Rai, La Rambla, La Riera, Plaza Les Tereses, Plaza Santa Anna.

**MENÚ PARA 1 PERSONA:**

**La Riera 1. 8 piezas.....6,95€**

- 1 Nigiri Salmón
- 1 Nigiri Atún
- 3 California Salmón
- 3 Cebolla Frita Cangrejo

**La Riera 2. 9 piezas.....9,95€**

- 3 Nigiri Salmón
- 2 Nigiri Atún
- 1 Nigiri Langostino
- 3 California Salmón

**Camí Rai 1. 14 piezas.....9€**

- 2 Maki Salmón
- 2 Maki Atún
- 2 Maki Langostino
- 2 Maki Tamago
- 2 Maki Aguacate
- 2 Maki Pepino

**Camí Rai 2. 13 piezas.....9,50€**

- 3 Nigiri Salmón
- 4 Maki Salmón
- 3 California Salmón

**La Rambla 1. 12 piezas.....11,95€**

- 3 California Surimi Pepino
- 6 Nigiri Salmón
- 6 California Salmón

**MENÚ PARA 2 PERSONAS:**

**La Riera 3. 18 piezas.....13,95€**

- 6 Nigiri Salmón
- 6 California Salmón
- 6 California Surimi Pepino

**Camí Rai 3. 18 piezas.....13,95€**

- 2 Nigiri Salmón
- 2 Nigiri Atún
- 2 Nigiri Dorada
- 2 Nigiri Langostino
- 2 California Salmón
- 2 Maki Salmón
- 2 Maki Pepino
- 2 Maki Langostino
- 2 Maki Atún

**La Rambla 2. 17 piezas.....13,95€**

- 4 Nigiri Salmón
- 4 Nigiri Atún
- 9 California Masago

**MENÚ PARA 3-4 PERSONAS:**

**Pl. de las Tereses. 51 piezas.....39,95€**

- 6 Maki Salmón
- 6 Maki Atún
- 6 Maki Aguacate
- 6 Maki Langostino
- 9 California Cebolla
- Crujiente de Cangrejo
- 6 California Salmón
- 3 Nigiri Salmón
- 2 Nigiri Atún
- 1 Nigiri Langostino
- 3 Sashimi Atún
- 3 Sashimi Salmón

**MENÚ PARA 5-6 PERSONAS:**

**Plaza Santa Anna. 58 piezas.....49,95€**

- 2 Nigiri Anguila
- 4 Nigiri Dorada
- 2 Nigiri Langostino
- 5 Nigiri Salmón
- 5 Nigiri Atún
- 6 Maki Salmón
- 2 Gunkan Ikura
- 2 Gunkan Masago
- 6 California Salmón
- 6 California Atún
- 6 Sashimi Salmón
- 6 Sashimi Atún



# PARC D'ATRACCIONS DE NADAL

05 DE DESEMBRE AL 06 DE GENER

CARPA DE NADAL

ACTIVITATS GRATUÏTES



**Activitats Complementaries gratuïtes**

**Escriu i penja el teu desig a l'arbre**

Del ds. 4 de desembre al dg. 4 de gener

**Concurs de dibuix**

Del dl. 24 de desembre al dv. 4 de gener

**Sorteig d'una estada a Disneyland Paris Per a 2 persones./2 nits\***

Estada de 2 nits i entrades a Disneyland Paris per a 2 adults i 2 nens. Valorat en 1000 €. Desplaçament no inclòs. divendres dia 4 de gener de 2019 a les 17.00 h

Activitats complementaries mentres no hi hagi actuacions.

ELS DIES 05 I 06 DE DESEMBRE, PROMOCIÓ INAUGURACIÓ. PER LA COMPRA D'UN ABONAMENT DE 10 € 2 FITXES DE REGAL

DJ. 6 de desembre	17.30	Patrulla Canina
Dv. 7 de desembre	17.30	Canta jocs
Ds. 8 de desembre	17.30	Els Super Herois
Dg. 9 de desembre	17.30	Show de Mickey y Minnie
Ds. 15 de desembre	17.30	Ladybug i Cat noir
Dg. 16 de desembre	17.30	Musical Frozen
Ds. 22 de desembre	17.30	Festa Pirata
Dg. 23 de desembre	17.30	Actuació de Pallaso Salmonete
Dil. 24 de desembre	17.00 a 20.00	RECOLLIDA CARTA PARE NOEL
Dm. 25 de desembre	17.30	Actuació de Màgia, "COCO"
Dc. 26 de desembre	18.30	Mickey y Minnie Nadal
Dj. 27 de desembre	17.30	Els Trolls
Dv. 28 de desembre	18.30	Patrulla Canina
Ds. 29 de desembre	18.00	Festival Disney
Dg. 30 de desembre	18.30	Bombolles gegants
Dm. 1 de gener	17.30	La Bella i la Bèstia
Dj. 3 de gener	17.00 a 20.00	RECOLLIDA CARTA REIAL
Dv. 4 de gener	17.00	SORTEIG d'UNA ESTADA Disneyland PARIS
Dv. 4 de gener	18.00 a 20.30	RECOLLIDA CARTA REIAL

**Vine disfressat del teu personatge preferit**

## NOU PARC CENTRAL DE MATARO



HORA D'APARCAMENT GRATUÏT  
Plaça de Granollers (P5)  
Espai Firal / Parc Central (P6)

Col·laboradors:

**tot**  
MATARÓ

**PUMSA**  
PRODUCCIONS  
GRANOLLERS  
DE MATARÓ

**tot**

**A**

**TAULA**

*food  
&  
drinks*



Arriba Nadal,  
temps d'àpats

.....

**el tot** **MATARÓ**  
i MARESME

Grup de comunicació **eltot.cat**



**tot** MATARÓ.CAT

 portalmataró.com

**FOSBURY**  
LA REVISTA DE TOT L'ALTRE ESPORT

**TOTESPORT.CAT**  
XARXA DE WEBS ESPORTIVES DE CATALUNYA