



mercatmunicipal

CASTELLAR DEL VALLÈS

Classes de cuina
CUINA DEL MERCAT
Accés lliure

Carles Calsina del Rest. Garbí

◦ **Tomàquet de Montserrat, mongetes, ceba tendra, bacallà i ventresca de tonyina**

Ingredients:

Tomàquet de Montserrat, mongetes, ceba tendra, bacallà, ventresca de tonyina, blat de moro, oli d'oliva, sal, vinagre de Modena, porradell

◦ **Sopa de meló, virutes de pernil i boles de meló**

Ingredients:

Meló, brou vegetal, crema de llet (35% grasa), oporto pernil, menta, sal

◦ **Cansalada viada i costella de porc a baixa temperatura amb carreretes**

Ingredients:

Viada i costella de porc, oli d'oliva, pebre negre en gra, llorer, romani brou fosc, mongetes, carreretes, sal

◦ **Orada salvatge, poma i oli de vainilla**

Ingredients:

Suprema d'Orada, poma de temporada, brou de peix, sal oli, vaina vainilla

Amb la col·laboració de:



estima
CASTELLAR



Diputació
Barcelona
xarxa de municipis

Restaurant Garbí c/ Barcelona, 52 Castellar del Vallès 08211
Tel: 937146557 www.restaurantgarbi.com