

tot

A TAULA

food & drinks



especial terrasses



SECCIÓ ESPECIAL INCLOSA A:

el
tot
Número 1873

MATARÓ I MARESME

Any XXXVII ■ Del 14 al 20 de juny de 2019 ■ www.totmataro.cat

Grup de comunicació eltot.cat



tot MATARÓ.CAT

 portalmataro.com

FOSBURY
LA REVISTA DE TOT L'ALTRE ESPORT

TOTESPORT.CAT
XARXA DE WEBS ESPORTIVES DE CATALUNYA

tot

A

TAULA

food
&
drinks

especial Terrasses

Un plaer d'estiu

Alimentació: Redacció

■ A banda de la platja i la piscina, un dels espais que més triomfen en època d'estiu són les terrasses. No importa si estan ubicades enmig de grans ciutats o si al contrari ocupen els carrers de pobles quasi deserts. Aquestes taules a la fresca amb para-sol inclòs són les preferides dels comensals, especialment si del que es tracta és de beure, prendre un aperitiu o sopar. Les terrasses són sinònim d'ambient festiu, de nits que no acaben mai i de vacances.

A continuació, fem un repàs d'alguns dels productes que més es consumeixen en aquests dies de calor, ens avancem a una de les cites clau del calendari mataroní, el Semproniana Market, i esbrinem com evitar els riscos de seure al sol en ple migdia a prendre una canya.



El petit Laru

*3 anys junts amb el teu somriure
gràcies a tots!*

Plaça Gran, 7, 1, baix 2a · Mataró
T 637 838 823 (Jordi)

Un establiment centenari

El cafè-bar La Reforma ofereix una terrassa en una situació privilegiada

Terrasses: Redacció

■ Molt arrelat a la ciutat i conegut per tothom, el bar La Reforma és el local més emblemàtic del barri de l'Havana, tret que li confereix el fet de ser un establiment centenari. De fet, la seva història s'estén fins al segle XIX. Va ser el besavi dels actuals propietaris qui va quedar-se amb el bar i, des d'aquell dia, l'han regentat fins a quatre generacions. Així intenta transmetre-ho el seu eslògan: "Som diferents, som de tota la vida".

Un dels punts forts del bar és la seva magnífica ubicació, al carrer que travessa Mataró de sud a nord, al Camí Ral 142, i davant de la plaça de l'Havana. Així ho descrivien ja en un anunci aparegut a 'La Guia de Mataró' del 1931, on apuntaven la seva "esplèndida situació".

La seva terrassa, àmplia i oberta, és molt apreciada pels clients, especialment en els dies de sol. I és que més enllà d'un bar, La Reforma és un punt de reunió per als veïns del barri.

A la carta hi trobareu tot el necessari per satisfer tots els gustos: una extensa carta de tapes, entrepans calents i freds, una àmplia varietat de plats i cassoles de cuina casolana tradicional i vermouths, infusions i el que asseguren que és "el millor cafè de Mataró".



La Reforma està obert tots els dies feiners des de les 7.15 fins a les 21 h, els dissabtes de 7.30 a 15 h i els diumenges de 8 fins a 15 h.

Cafè-bar LA REFORMA

4 generacions al teu servei

- Vermuths
- Tapes
- Plats combinats
- Entrepans
- Esmorzars de forquilla
- Carta d'infusions, tes i xocolates (amb + de 30 referències)



Cafè-bar LA REFORMA

www.barlareforma.com

☎ **93 790 32 21**

Camí Ral, 142, Mataró

LA
SELVA
by
Marc VA



T'atreveixes?

La Selva et sorprendrà

begudes
CAFETERIA
Tapes amanides
ENTREPANS
COQUES HAM
VERMUTERIA burgueses

La Selva es reinventa constantment. Des de l'emblemàtica Plaça de la Peixateria, fent tàndem amb el Comerç Just, s'ha consolidat com un espai gastronòmic amb personalitat.

Reinventar-se o morir sembla el lema en el que es basa tota l'activitat de La Selva, amb una renovació permanent a tots els nivells, sobretot pel que fa referència a la seva oferta gastronòmica.

El seu ADN atrevit i trencador està marcat per una constant evolució que imprimeixen les inquietuds del seu xef, en Marc.

La carta es basa en la recerca de la màxima qualitat. Tria i remena, que l'èxit està garantit: platets, tapes, "pintxos", amanides, coques... Un ampli ventall per adaptar-se a tots els paladars i sempre acompanyat d'una acurada selecció de vins i cerveses per aconseguir un maridatge perfecte.

Cuina amb valors. Oferint **productes de Comerç Just** i amb una aposta clara darrera els fogons: **cuina de temporada, producte fresc i de proximitat.**

I si t'agraden les novetats, no ho dubtis, deixa't sorprendre per les recomanacions diàries del xef.



ELS DIJOUS, NIT BASCA!

La Selva, a més, es converteix en una taverna basca cada dijous a la nit amb una nit temàtica amb els pintxos com a grans protagonistes. Ens teletransportem als carrers amb més ambient del País Basc per anar tastant les diferents propostes mentre bevem, també, cervesa basca. Una proposta per compartir amb bon ambient, bon menjar i bon beure. Per treure's la txapela!



C. Barcelona, 50, Mataró
(Plaça de la peixateria)
M. 619 98 17 23



El Semproniana Market torna a encetar l'estiu

És la tercera edició, i la idea és consolidar-lo com una gran cita de l'estiu a Mataró

Markets: Redacció

■ Després de l'èxit de la primera edició el juny passat, i l'experiència repetida al setembre, el Semproniana Market torna a inaugurar l'estiu. A més, ho fa amb la idea de consolidar-se com el gran esdeveniment que recorda a tots els mataronins que arriba el bon temps. Expositors, una vintena de 'foodtrucks' i molta música tornaran a omplir el Parc Central de Mataró de diversió i bon ambient, entre els dies 21 i 23 de juny. I l'entrada, per només 3€, un preu molt popular, servirà per als tres dies.

Sergio Díaz, fundador i organitzador de l'esdeveniment juntament amb Gerard Clavell, explica que "la primera edició va ser una prova de foc, amb juny i setembre, i va anar molt bé en certs aspectes i en d'altres no tant". Per això, aquest any han decidit des de l'organització centrar-se només en l'edició de juny, tenint en compte el recorregut de l'any passat. I amb l'experiència a l'esquena, aquest any hi haurà algunes novetats.



Canvis en l'organització

Una de les novetats és el nou horari que oferirà el market. En aquest sentit, s'ha decidit tancar dissabte al matí i, per tant, serà accessible divendres i dissabte a la tarda i el diumenge durant tot el dia, aprofitant l'hora del vermut.

D'altra banda, també s'innova amb dos espais diferenciats a part del 'market' principal, que s'identificaran amb dues grans carpes.

Seis Sentidos

Restaurant

Via Europa, 98 · Mataró

T 938 065 910

www.seis-sentidos.com

P PARKING GRATUITO
RESERVANDO POR TELÉFONO





Una de les apostes d'aquesta edició és el que s'ha anomenat Petit Semproniana. Es tracta d'un mini 'market' destinat a petits emprenedors on hi haurà 14 paradetes.

La segona carpa acollirà tot tipus d'activitats, tant infantils com tallers per a adults, com per exemple tallers de joguines, per conscienciar sobre la contaminació dels oceans o de la importància de les cremes solars.

Un Sant Joan amb rumba i bon ambient

En Sergi explica que l'aposta estrella d'aquesta edició del Semproniana és la nit de Sant Joan. Coincidint en dates, des del 'market' s'ofereix una nit de revetlla alternativa a la ciutat de Mataró. El sopar de la nit estarà ambientat amb música rumbera a càrrec de Miliu Calabuch i Curro Calabuch, nebots del rei de la rumba Peret i de Moncho.

Amb l'entrada dels tres dies de market n'hi ha prou per gaudir de la nit de Sant Joan, en què, evidentment, no hi faltarà la tradicional coca. Després de la rumba, la festa continuarà amb un DJ.



“ El plat estrella ”



- Nueva carta.
- Nuevos horarios.
- Música en directo dos viernes al mes.



CERVEZA ALEMANA + TAPA 3,50€
Gran Variedad en tapas y cervezas alemanas

2x1 en cócteles 5€

Consulta nuestro Instagram y sabrás qué cócteles entran en nuestra promoción.



Els que no fallen mai a taula durant l'estiu

Amb la calor, són benvinguts els platets que aporten un punt de frescor, i no falten a les taules dels més sibarites els peixos i el marisc

Alimentació: Redacció

■ Som davant del mar, i per aquesta meravellosa realitat, els bars i restaurants a prop de la platja omplen la carta de plats i tapes amb els peixos i el marisc com a protagonistes.

En cap cas falten a les taules dels dinars i sopars d'estiu la sípia a la planxa, els calamars o els calamarsets a l'andalusa, el pop a la gallega, els peixets fregits o els llagostins arrebossats (que ara són habituals trobar amb kataifi o pasta philo). Tampoc no falten mai els arrossos, les paelles o les cloïsses, cuinades de totes les formes possibles.

D'altra banda, per combatre la calor d'aquests mesos, una altra bona opció és consumir aquests productes en platets freds. En aquest sentit, la millor aposta són les amanides, que poden venir acompanyades d'una vintena d'ingredients si la creativitat és un dels teus punts forts.



Alternatives vegetarianes

Les amanides són l'entrant més demanat quan arriba la calor. S'hi poden afegir tota mena de productes de temporada, com el carabassó, el pebrot vermell o verd, la ceba, la remolatxa, el tomàquet, la pastanaga, l'enciam, el cogombre, el bròquil o l'alvocat.

Un cop tenim tots els ingredients al plat, les amanides combinen bé amb vinagre, amb suc de llimona o de llima, amb oli (millor que sigui

Més enllà del peix, a l'estiu no pot faltar un bon gotet d'un deliciós gaspatxo que ens faci obrir la gana i ens refresqui de la calor de l'estiu. Si no t'agrada el tomàquet, el pots elaborar amb remolatxa, una hortalissa amb antioxidants molt potents.

EN MATARÓ
ACUARIO



Restaurant
Pizzeria
Cafeteria

Menú:
Diario...**9€**
Sábado.....**13€**
Festivos...**15€**

Especialidad en tapas y pizzas.

Menú para grupos.

Horario de cocina:
De 9 a 24h



Puig i Cadafalch 205 · 937 586 436

d'oliva extraverge i de primera pressió en fred) i també amb herbes aromàtiques fresques o seques.

Unes postres molt lleugeres

A l'hora de les postres o per berenar, un altre tipus d'amanida demana pas taula. Parlem de la tropical. De mango, coco o fruits del bosc (groselles, nabius, mores, aranyons, gerds, maduixes, etc.), aquestes combinacions ajuden a fer la digestió i contenen fibra, vitamines i minerals que també ens ajuden a recuperar-nos després d'un esforç físic, com nedar o jugar a la platja.

Les persones vegetarianes que no mengen ni peix ni marisc tenen al seu abast un bon grapat de possibilitats per gaudir dels aliments de temporada, especialment de fruites i verdures ben refrescants



*Cada dia,
a totes hores,
gaudeix de la
nostra terrassa*



Aspectes que has de tenir en compte si ets fan de les terrasses

Les terrasses són per gaudir-les, però hi ha certs aspectes als quals hem d'estar atents i cal prendre precaucions per evitar possibles incidents o molèsties

Terrasses: Redacció

■ Segurament, quan ens asseiem en una terrassa a menjar o a prendre alguna beguda, no pensem en res més que gaudir de la companyia i el servei. Però hi ha aspectes externs, que no depenen de nosaltres ni dels restaurants i bars, i que cal que tinguem en compte.

Atenció als objectes de valor

No deixeu mai sobre la taula qual-sevol objecte que pugui atraure els lladres, sobretot si es tracta d'una terrassa oberta al carrer on puguin fugir fàcilment. Evidentment, l'ideal seria que ningú prengués coses que no són seves i poguéssim estar tranquils, però malauradament no és el cas, i a l'estiu,



aquesta és una de les ocasions que aprofiten per furtar telèfons mòbils o carteres. Així que més val ser previngut, i evitar possibles disgustos.

Val més buscar les ombres

És estiu i el que ve més de gust a moltes persones és aprofitar el

sol durant el dia. Cal anar amb compte. En primer lloc, entre les 12 i les 17 h és l'estona en què els rajos són més forts i, per tant, més perillosos. Tenint en compte que és l'hora de dinar, és recomanable estar sempre en terrasses amb para-sols, tendals o tapades.

D'altra banda, per molt que no

Snack-Bar BURRIAC

- Pescado y marisco fresco.
- Arroces.
- Menú diario.
- Platos combinados.
- Especialidad en tapas.

T. 937 984 527

Plaza Isla Cristina, 7 · Mataró



estiguem a la platja (si és que no mengem en un xiringuito), no ens podem descuidar de posar-nos la protecció solar. Tot i que no ens estirem a prendre el sol, els rajos ens afecten igualment.

En aquest sentit, també és important protegir-se els ulls del sol. A l'estiu, cal extremar la precaució per no patir danys cutanis i també per evitar lesions oculars

directament relacionades amb l'exposició als rajos ultraviolats (UV).

Que no et piquin

El bon temps també té coses dolentes, i probablement els mosquits siguin una de les pitjors.

Avui dia, estem exposats a les seves picades tant de dia com de nit, ja que el mosquit tigre pot

atacar a qualsevol hora del dia. Però sobretot és a les nits quan cal prendre més precaucions. Depenent d'on es trobi la terrassa on volem fer un bon sopar, sobretot si té aigua a prop o zones on pot trobar-se estancada, no seria mala idea pensar a posar-nos un repel·lent per evitar que ens piquin, o posar-nos pantaló llarg i sabata tancada.



Menú y Bocadillos

Bar
Cros

Argentona

TAPAS Y MÁS


93 799 67 00

ESPECIALIDAD EN
TAPAS DE PESCADO

PAELLAS • CALDOSO DE
BOGAVANTE

Avda. Mediterraneo, 26-27. Sant Miquel del Cros (Argentona)

Tl. 93 799 67 00

 barrestaurantecros



L'art de vermutejar

L'hora del vermut mai no passa de moda, sobretot en l'època de més calor

Gastronomia: Redacció

■ Hi ha coses que no passen mai de moda. I cada estiu, amb el bon temps i els dies lliures, hi ha molts vells clàssics que tornen. Des de les camises hawaianes fins a antics costums com el vermut.

Una mica d'història: el vermut era el pla típic dels diumenges entre els anys seixanta i setanta. I aquest juny, com cada any, el bon temps desperta de la migdiada la clàssica tradició de "vermutejar". Un verb poc usat però una acció ben coneguda que és, alhora, l'excusa ideal per reunir-se amb els amics o la família i passar una estona agradable aprofitant el bon temps.

De la part al tot

El nom vermut prové d'un vi



macerat amb herbes que, tradicionalment, sempre s'ha servit en els aperitius. Tot i així, actualment ha passat a usar-se en termes més generals i fa referència al fet en si de fer l'aperitiu del migdia, abans de dinar. El vermut ja no és només el vi. Ara és també la tapeta que l'acompanya

(des de les patates de bossa fins a les olives farcides o les escopinyes) i, el més important, és la cerimònia de seure a prendre'l a l'aire lliure i en companyia.


Més enllà de l'aperitiu

En altres països trobem paral·lisme amb el nostre vermut,



Cuina permanent de 12 a 24h

Passeig del Callao, 17 · Port de Mataró

 www.restaurantetoni.es · 937 902 417





A tot Europa, l'hora del vermut és abans de sopar. Fa anys també era així a Espanya, tot i que la cosa va canviar quan aquest aperitiu va passar a fer-se cap a les 12 o la 1 del migdia, just abans de dinar.

per exemple a Itàlia. És de fet a Torí, al nord d'Itàlia, on es crea i popularitza el "vermú", tant la beguda com el fet d'acompanyar-la amb menjar en un context de socialització.

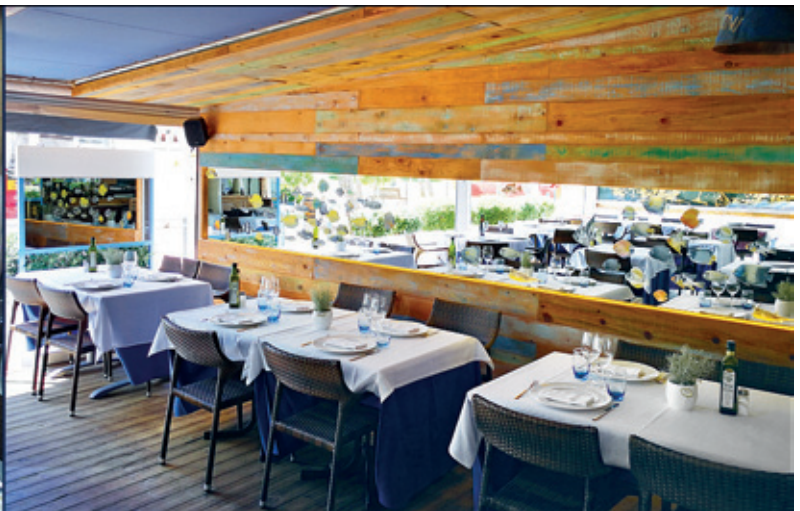
És un costum molt popular sobretot al nord del país, amb uns

orígens que es remunten al segle XVIII, quan es va crear la beguda. Paradoxalment, tot i ser-ne els italians els creadors, avui dia ja no és el vermut la seva beguda predilecta en els aperitius, sinó l'Spritz, una barreja entre aigua amb gas i vi (blanc habitualment).

Germans, no bessons

És l'hora del dia el que principalment distingeix el "vermutejar" italià del nostre. A Itàlia l'aperitiu es fa a la tarda, o bé abans del sopar o, directament, per sopar. De fet, a ciutats com Milà és habitual que l'aperitiu consisteixi a pagar el preu d'un Spritz i, amb això, poder gaudir també d'un bufet lliure de menjar tradicional.

Salvant les distàncies, en els dos casos cal remarcar una mateixa cosa: la cerimònia d'aprofitar el bon temps per poder gaudir de companyia en una terrassa, prenent la fresca i menjant i bevent productes de qualitat. Encara hauré d'esperar, però, per saber si la cervesa aconsegueix ocupar el primer lloc del podi, si parlem de les begudes de migdia.



Dolços glops d'estiu

Amb el bon temps, arriben també les begudes dolces de la temporada. Tot i que avui dia podem trobar la majoria de productes durant tot l'any, n'hi ha que venen més de gust a l'estiu, com és el cas dels granissats, els batuts de fruites de temporada o la tradicional orxata.

Sant Joan: Redacció

■ Més enllà dels grans àpats, les terrasses també poden oferir-nos esmorzars o berenars d'allò més dolços i frescos.

Batuts de temporada

Les maduixes, els préssecs, els albercocs, el meló i la síndria són les grans esperades de l'estiu. També les cireres, però no conviden tant a fer-ne suc. Un batut ben fresc d'aquestes fruites sempre ve de gust a l'estiu i el trobem a la majoria de locals.

Els més freds

Els granissats són més exclusius de l'estiu, quan la calor pica de valent. Més enllà dels típics de llimona o maduixa, cal apuntar el cada vegada més estimat granissat de clara, que barreja la cervesa amb el granissat de llimona.

La que no falla mai

Dolça i refrescant, l'orxata és probablement la beguda oficial de l'estiu. Curiosament, s'ha establert com a una beguda estacional, i és en els mesos calorosos quan més l'ofereixen i omple les terrasses.



Es molt nutritiva, i sobretot artesanal, que no porta sucres afegits ni conservants



- GELATS "LA JIJONENCA"
- ORXATA DE XUFLA NATURAL
- GRANISSATS NATURALS
- LLET MERENGADA
- CREPES I GOFRES
- CUINA CASOLANA

**MENÚ
DIARI**

10'95€

a la platja
de Sant Simó
beach **Tsunami**
terrazza



Com sempre, trobaràs les nostres especialitats, els nostres musclos a la brasa, arrossos, peixos, carns...
i a la nit pren els nostres combinats i còctels
d'elaboració natural a la fresca i gaudeix de la música
en viu, les tardes nit de divendres i dissabtes

 Tsunami Beach Terrazza
Platja de Sant Simó · Tel. 625 26 26 66





La coca més popular demana pas per Sant Joan

Confitada amb massapà, crema o nata i ornada amb pinyons, llardons o fruita, aquest dolç arriba a totes les cases el 23 de juny



Sant Joan: Redacció

■ És un dels dolços més populars a Catalunya, dels que no poden faltar en una data tan assenyalada com el 23 de juny a la nit. Parlem de la coca de Sant Joan, una peça de rebosteria confitada amb massapà, crema o nata i ornada amb pinyons, llardons i fruita que agrada a petits i grans.

De fet, aquest pastís deriva del tortell amb ous que es menjava antigament, però en aquest cas ha de

complir un requisit molt clar: ser el doble de llarga que d'ampla. El postre tradicional de la nit de Sant Joan es reparteix a les revetlles juntament amb vins dolços o rancis que, a poc a poc, han anat deixant pas al cava. A més a més, amb el pas del temps, s'han elaborat noves versions d'aquest clàssic com, per exemple, les coques sense gluten i lactosa, amb l'objectiu que tothom pugui gaudir-ne, o les coques ecològiques, fetes de forma totalment artesanal sense cap mena de conservant.



Forn de pa Francesc

MATARÓ
C. Pompeu Fabra, 20
T 937 573 054

PREMIÀ DE DALT
C. Jacint Verdaguer, 7
T 937 514 926

COQUES DE SANT JOAN I COQUES DE LLAVANERES
...fetes amb ingredients naturals
ENCARREGA-LA JA!



fet a mà

forn de pa i degustació ■■■■




ja tenim aquí
Sant Joan!
celebrem 18 anys!

Gràcies a tots per la vostra confiança!
Vine el 23 de juny i et convidem a una copa de cava



Coques elaborades amb pinyons catalans
i productes de primeríssima qualitat, fetes a mà.

Reserva-les com més aviat millor!

A MATARÓ:  fetamabread.cat

vine a fer
un cop d'ull!

- Rda. Frederic Mistral, 10-12 · T 93 798 09 34
- Carrer Sant Pol, 5 · T. 93 757 87 89 - 93 798 25 04
- Carrer Nou, 4 · T. 93 790 16 89
- Carrer Palmerola, núm. 1, local 2 · T. 937 865 505



La millor manera de celebrar l'avantsala de la revetlla

Abans de menjar la coca, cada vegada hi ha més famílies i grups d'amics que opten per sopar fora de casa i gaudir de les terrasses que hi ha repartides per Mataró

Sant Joan: Redacció

■ Sopar a la fresca és ja una autèntica tradició per Sant Joan. Per aquells que prefereixen descansar i no haver de cuinar a casa, Mataró posa a la seva disposició un bon grapat de terrasses per escollir.

Tradicionalment, els àpats que funcionen més bé en una nit com aquesta són els que compten amb un entrant fresc, com el meló amb pernil o el gaspatxo, i d'un segon plat més aviat lleuger, com un tros de coca de recapte, truites diverses (patata, carxofes, espàrrecs, espinacs, etc.) o sardines a la brasa o a la planxa. De fet, el peix i el marisc és un producte que no falla en una bona revetlla, especialment si parlem de cloïsses o escopinyes, musclos i gambes, acompanyats sempre d'una bona picada.





La Riera, 84-86 · Mataró
T 93 755 24 40
www.pastisseriauaño.com

Feliç Revetlla de Sant Joan!



★ TAVERNERS ★

TONI 2

DES DE 1982

Menú Verbena de Sant Joan

Primeros

- Escalivada con queso de cabra.
- Sopa de melón con tirillas de jamón ibérico.
- Salpicón de pulpo con palitos de cangrejo.

Segundos a escoger

- Solomillo ibérico al roquefort.
- Rape con almejas a las dos salsas.
- Entrecot a la plancha con patatas al "caliu".

Postre

- Coca de San Juan.
.....
- Pan, agua, refresco,
copa de sangria o cerveza (1 por persona).

22€

IVA incluido

Menú niño

Primeros

- Macarrones Napolitana.
- Canelones.

Segundos a escoger

- Nuggets de pollo con patatas.

Postre

- Coca de San Juan.
.....
- Pan, agua, refresco.

12€

IVA incluido

Diseño móvil con baile



Què podem preparar per picar i per beure?

Hi ha grans consumidors de cava per Sant Joan, però també persones que opten per begudes casolanes sense alcohol ni sucre



Sant Joan: Redacció

rodanxes de llimona i pebre en gra.

■ El cava per brindar és una de les tradicions que tothom recorda de les seves primeres revetlles de Sant Joan. Tanmateix hi ha altres opcions per aquelles persones que volen prendre begudes casolanes i sense gaire sucre. Algunes idees són apostar pel gaspatxo, per l'aigua freda amb menta i rodanxes de llimona, pels tes o els granissats de fruites, o també per la tònica sense sucre amanida amb

A l'hora de picar

Si sopes a casa i abans dels plats vols oferir un pica-pica als comensals, aposta per receptes saludables. A tall d'exemple, pots elaborar diverses variants d'hummus (de remolatxa, de tomàquet o de pebrotes escalivat), preparar un guacamole o un paté d'albergínies acompanyats de bastonets de pastanaga i cogombre o de torradetes de pa de qualitat.

Racó d'en
Margarit

*Vermuts, arrossos,
tapes, celebracions,
dinars de grup, obert
tot l'any ...*

937 90 61 01
Passeig del Callao, 15
(Mataró)
@can_margarit
www.canmargarit.com

  @can_margarit
www.canmargarit.com



el asador de **TONI**

desde 1982

Menú Verbena de

"Sant Joan"

Primeros

- Carpaccio de ternera, relleno de foie.
- Ensalada de rape alangostado.
- Crema de melón con virutas de jabugo.

Segundos a escoger

- Suprema de bacalao al pil pil.
- Entrecot a la brasa con patatas al "caliu".
- Solomillo de cerdo a la pimienta negra.

Postre

- Coca de San Juan
.....
- Pan, agua, refresco,
copa de sangria o cerveza

30€

IVA incluido

Menú niñ@

Primeros

- Canelones caseros de carne.
- Macarrones boloñesa.

Segundos a escoger

- 1/4 de pollo a la leña
con patatas fritas.

Postre


- Coca de San Juan
.....
- Pan, agua i refresco

15€

IVA incluido

DISCO MÓVIL, CON BAILE Y MÚSICA EN DIRECTO
HASTA LAS 3 DE LA MADRUGADA

www.asadortoni.com

ABIERTO TODOS LOS DÍAS /  PARKING GRATUITO

Horario: de lunes a viernes desde las 7h a cierre · Sábados y domingos desde las 8h
Ctra. Barcelona (NII) 58, Mataró · Reservas: 93 799 09 88 · asadortoni@gmail.com



Una tradició que ve de lluny

La revetlla de Sant Joan, també coneguda com a la "nit del foc" o "la nit de les bruixes", se celebra arreu de Catalunya



Sant Joan: Redacció

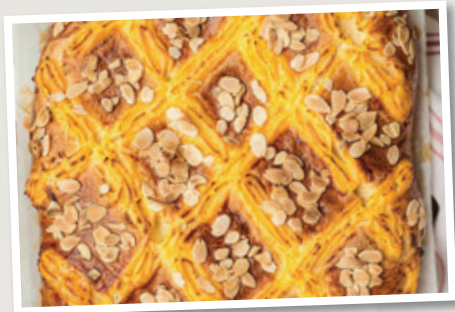
■ És una de les nits més màgiques de l'any, en què se celebra el solstici d'estiu amb dos dies de retard. La revetlla de Sant Joan, també coneguda com a la "nit del foc" o la "nit de les bruixes", se celebra arreu de Catalunya des de molt abans de la implantació del cristianisme al territori, fa més de cinc segles. Per aquest motiu parlem d'una festa pagana que ren- deix culte al sol i a l'allargament del dia.

Les celebracions de Sant Joan tenen el foc com a element característic, en forma de foguera o mitjan- çant els elements pirotècnics. Aquesta nit, a més a més, és habitual gaudir de la gastronomia en família.

Si vols gaudir de la millor revetlla, no te la ju- guis i compra la coca en una de les pastisseri- es i forns de pa que hi ha repartits per la ciutat. Recorda guardar-la a la nevera si és de crema!

No et quedis sense coca!

És recomanable reservar la coca amb antelació a la pastisseria o forn que vulguis, per assegurar-te que el dia 23 tindràs postres per a tots els que sigueu a taula. Avui dia tendim a posposar les coses, i potser si hi vas l'últim dia no podràs triar la que més t'agrada. Així que no t'ho pensis gaire i reserva la teval!



★ TAVERNERS ★
GRUPO TONI
DES DE 1982

LA TAVERNA DEL PORT

Menú Revetlla de Sant Joan

• Primers:

Perletes de meló amb pernil.
Canelons casolans gratinats.
Amanida de pera amb formatge de cabra.

• Segons:

Escalopins de vedella amb puré
de patata parmentier.
Llobarro al forn.
Filet de porc duroc al whisky.

*Inclou: pa, aigua, refresc, copa de
sangria o cervesa (1 per persona)
i coca de Sant Joan

MÚSICA EN DIRECTE

Preu:

30€

iva inclòs

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

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



Una nit en què la diversió i la prevenció van plegades

La seguretat durant la nit més curta de l'any és un element imprescindible quan entren en joc fogueres i petards



Sant Joan: Redacció

■ Un cop s'ha sopat i s'ha gaudit de la coca, el següent pas d'una bona revetlla és posar en pràctica l'habilitat dels assistents amb els petards i les fogueres. Mentre els gossos pateixen, els més petits de la casa omplen els carrers de la ciutat de llum i soroll tirant els artefactes pirotècnics més nous. És per aquest motiu que els adults han d'extremar les precaucions i vigilar que s'utilitzin correctament aquests productes.

En primer lloc, ens hem d'assegurar que els petards es compren en un establiment autoritzat. Un cop hem passat per caixa, no els hem de guardar mai

a les butxaques. Abans llançar-los cal llegir sempre les instruccions i encendre'ls amb metxa agafada per l'extrem, per tenir prou temps per enretirar-nos abans no petin. I si el petard no funciona a la primera, no s'ha de tornar a tocar fins al cap de mitja hora. Un altre factor a tenir en compte és que en els llocs on es facin revetlles, cal recollir la roba estesa i els tendals, i tancar portes i finestres.

Atenció a la categoria!

Des del punt de vista legal, els petards estan inclosos dins de tres categories: tipus I o de risc baix (a partir de 12 anys), tipus II o de risc mitjà (a partir de 16 anys) i tipus III o de risc alt (a partir de 18 anys).

Pel que fa a les fogueres, és important recordar que, a l'hora d'encendre-les, cal que siguin a més de 15 metres de qualsevol façana d'habitatges o comerços, o de qualsevol vehicle estacionat. No s'han d'encendre mai sota d'una línia elèctrica o de telèfon i és important que es deixi un espai de pas perquè puguin circular els vehicles en cas d'emergència. A més, no ens hem d'oblidar del suport de terra o de sorra sota la foguera per no malmetre el paviment del carrer.





PIROTÈCNIA
L'AMIC

Anticipa't
a aquest
Sant Joan!

val **20%** dte.

Val vàlid fins al 20 de juny inclòs presentant aquest anunci



CONJUNT NÚM. 1
INFANTIL TRO

~~27,50€~~ 20€

CONJUNT NÚM. 2
INFANTIL LLUM

~~33,45€~~ 25€

CONJUNT NÚM. 3
TRO

~~46€~~ 34€

CONJUNT NÚM. 4
COLOR

~~41,65€~~ 31€

3x4 en articles iguals

Ofertes acumulables

Ofertes especials per internet: www.lamic.net

Dissabte 22 i Diumenge 23 no tanquem al migdia

C/ Sant Antoni 29 Mataró · T 937 961 425

tot

A

TAULA

food
&
drinks



especial terrasses

el
tot MATARÓ
i MARESME

Grup de comunicació eltot.cat



tot MATARÓ.CAT

portalmataro.com

FOSBURY
LA REVISTA DE TOT L'ALTRE ESPORT

TOTESPORT.CAT
XARXA DE WEBS ESPORTIVES DE CATALUNYA