forquilla
Sant Jordi 2017
Badalona

Deixa'ns seduir el teu paladar...

FILOSOFIA

cafesnovell.com
facebook.com/cafesnovell
twitter.com/cafesnovell

MAR, 5 · 08911 BADALONA
TEL. 93 384 60 52
WWW.FORNBERTRAN.CAT

bertran mar
FORN · PASTISSERIA · CAFETERIA

Les paraules que no s'endú el vent

Encara que estiguem més que acostumats a la volubilitat de les paraules, encara que una vegada i una altra la vida política ens doni innombrables exemples que allò que un dia es va dir, l'endemà es va desdir, encara que com diu el refrany *"del prometre al complir, hi ha molt de tros per penedir"*, i fins i tot haguem inventat una disciplina com el dret, que vetlla pel compliment dels compromisos, el cert és que els humans encara conferim cert pes a les paraules. Afortunadament, les paraules no sempre se les endú el vent. Abans de la invenció de l'escriptura, la tradició oral va sobreviure mil·lennis i va ser fonamental per al manteniment de la cultura. Segons sembla, el gran diluvi universal (en realitat un desbordament del Mar Negre), la desaparició de l'Atlàntida (l'esfondrament de la cultura minoica per l'erupció d'un volcà a l'illa grega de Santorini), o la guerra de Troia (un conflicte comercial), van ser esdeveniments històrics reals, envoltats de mite i transmesos per la cultura oral durant moltes generacions... Fins que un dia algú es va decidir a preservar-les per sempre deixant-les escrites en un llibre.
Amb la gastronomia passa el mateix. Les receptes se les inventa algú i les transmet als fills (tradicionalment a les filles) quan s'emancipen. De vegades en un rampell de creativitat algú altre en fa una petita modificació, o una millora. Amb els segles, aquestes modificacions fan evolucionar la recepta de tal manera que quan mirem enrere segurament el plat original no té res a veure amb l'actual, on hi havia naps romans, ara hi ha patates americanes i on deien "ulcus aqua", ara diem "bullir l'aigua". Però com en els esdeveniments històrics, algú va tenir la pensada de deixar per escrit les seves receptes i gràcies a llibres com De re coquinaria, del cuiner romà Marc Gavi Apici avui sabem què menjaven els ciutadans de Baetulo fa dos mil anys. I del llatí "recipere" hem heretat el terme "recepta" que significa donar o rebre. Un llibre de receptes és, doncs, un acte de generositat, ja que recull i preserva per escrit creacions culinàries pròpies o alienes, amb l'objectiu de compartir-les.
De tornada del seu primer viatge a Amèrica, Cristòfor Colom es va entrevistar amb els Reis Catòlics al monestir de Sant Jeroni de la Murtra. Per qüestions tèrboles, aquella trobada no es va recollir en pràcticament cap text de l'època. A mitjans del segle XX, 450 anys després, l'historiador badaloní Josep Maria Cuyàs va descobrir que en algunes masies de Canyet havia sobreviscut la tradició oral que relatava la visita de Colom. Actualment, s'han trobat proves documentals inqüestionables de l'esdeveniment i, gràcies a receptaris medievals com el Llibre de Sent Soví, del segle XIV i el Llibre del Coch de Robert de Nola, del segle XVI, sabem què deurien haver menjat en aquella trobada. Si avui es repetís, amb tota probabilitat aquells comensals il·lustres menjarien alguna de les 14 receptes que conté aquest llibre i el fet seria àmpliament difós per escrit a les xarxes socials. Bufen altres vents, però les paraules i les menges, romanen.

Pere Renom i Vilaró
Badalona, abril 2017

forqvlla
Badalona

Índex

Tartar de Salmó	6
Remenat de bolets amb botifarra negra	8
Aloo Gobi	10
Torrada de Pa de Sègol i Espelta amb Puré d'Albergínia, Mató, Nous i Gerds	12
Ensaladilla de l'Eulàlia	14
Bacallà amb Samfaina	16
Fricandó de llata de vedella Black Angus, cebetes holandeses i xampinyons	18
Ou poché amb patates fregides i morcilla patatera	20
Hamburguesa "La Figa"	22
Cua de Vaca a la Rondeña	24
Brownie de Nous	26
Margarita Blue	28

Tartar de Salmó

Tipus:

Primer plat

Durada de la preparació:

45 minuts

Ingredients:

500 g de salmó fresc i net (sense espines però conservant la pell)
400g de sal gruixuda
400g de sucre
10g de pebre en gra
c/s de pebre vermell dolç
2 branques de fenoll (hinojo)
1 ceba tendra
1 tomàquet madur (dur)mitjà
1 alvocat
50 ml de soja
50 ml de AOVE (oli d'oliva verge extra)
50 ml d'oli de girasol
Suc de mitja llimona
Sal i pebre
germinats
Torrades de pa
4 anelles metàliques

Preparació:

Congelem el salmó durant 24 hores (per prevenir l'anisakis) i un cop descongelat ja el podem treballar.
En un bol barregem la sal , el sucre , el pebre , el pebre vermell dolç i el fenoll .
Cobrim el salmó amb la mescla (la cara de la pell toncant la safata) i reservem a la nevera durant 24h.
Passades les 24h reitrem el salmó de la safata, el passem per aigua , l'assequem i l'untem amb oli.
Tallem el salmó a daus, la ceba tendra a dauets i ho reservem junt en un bol.

Marinat:

Preparem el marinat barrejant la soja, l'oli de girasol i l'oli d'oliva, sal i pebre, i ho emulsionem amb barilles manuals. Ho afegim al salmó i reservem a la nevera.

Presentació:

Passats 10 min, retirem l'excés de marinat del salmó amb la ceba.
Tallem el tomaquet i l'alvocat a daus de la mateixa mida amb una mica de llimona per evitar l'oxidació.
Per emplatar, ens ajudarem d'unes anelles metàliques, cobrim la base amb els daus d'alvocat i tomàquet i omplim la resta amb el salmó. Decorem amb uns germinats, una torradeta de pa i BON PROFIT!

Can Mario´s
restaurant desde 1990

Restaurant Can Mario´s
Cuina mediterrànea
Carrer Indústria, 164 · Badalona | 93 387 26 42

Restaurant L'altre Can Mario's
Carrer Indústria, 190 · Badalona| 93 172 63 21

Sisquella

Remenat de bolets amb botifarra negra

Tipus:

Primer plat

Durada de la preparació:

15 minuts

Al·lèrgens que conté:

Ous, Làctics

Apte per a:

Celíacs

Ingredients:

100 g ceps, 100 g shitake, 100 g gírgoles, 100 xampinyons, 1/2 botifarra negra, 2 ous, 1 o 2 dents d'all picats, julivert, oli d'oliva verge, sal i pebre

Preparació:

Netejarem els bolets com de costum, els tallarem a trossos petits, salpebrem, i els posem en una safata amb oli.
Posem la safata a la brasa o al forn fins a perdre l'aigua.
En una cassoleta amb un raig d'oli, daurem l'all picat i seguidament afegim els bolets que ja hem cuit una mica.
Per altra banda piquem la botifarra negra i el julivert, hi afegim els bolets i coem fins que la botifarra estigui gairebé desfeta.
Finalment trenquem l'ou a sobre sense remenar i deixem coure al gust.
(Tot aquest procés, nosaltres el fem a les nostres brases Josper)

Presentació:

A l'hora d'emplatar sempre queda bé una mica d'all i julivert i, si voleu, escames de sal.

Can Pelat
Avinguda Sant Ignasi de Loyola, 92 | Badalona | 93 464 64 73
www.grupcanpelat.com

Aloo Gobi

Tipus:

Primer plat

Durada de la preparació:

30 minuts

Apte per a:

Celíacs, Vegetarians, Vegans,..

Ingredients:

450 grams de coliflor a trossos petits
450 grams de patates
2 cullerades petites d'oli d'oliva
1 cullerada petita de llavors de comí
1 Xili verd petit o mitjà tallat a trossos petits
1 cullerada petita de coriandre en pols
1 cullerada petita de comí en pols
1 cullerada petita de fulles de coriandre en trossos petits
½ cullerada petites de safrà en pols
¼ cullerada de pols de Chile
Una mica de sal

Preparació:

Recepta clàssica de l'Índia i Pakistan. Un plat molt lleuger fet tradicionalment com a primer plat, encara que pot ser l'acompanyament perfecte de carn i arròs.

Tallem les patates a trossos petits i les posem a una olla. Afegim aigua fins a cobrir i deixem bullir durant 10 minuts.
Escorrem les patates i les reservem en un bol per separat.
Posem una mica d'oli en una paella i fregim les llavors de comí durant dos minuts, fins que comencin a espurnejar.
Llavors afegim el Xili verd tallat a trossos petits i ho fregim tot durant un minut més.
Afegim la coliflor a trossos i ho fregim tot durant uns altres cinc minuts.
Finalment, afegim les patates, totes les espècies, una mica de sal i guisem tot durant 8-10 minuts més, fins que les verdures quedin tendres.
Decorem amb una mica de coriandre per sobre i servim.

Tariq Indo - Pakistanès
Carrer Baldomer Solà, 3 (cant. amb carrer Latrilla) | Badalona | 93 399 86 93
tariqbadalona@gmail.com
/tariqbadalona | @tariqbadalona | @tariqbadalona

COBRA
कोबरा

Torrada de Pa de Sègol i Espelta amb Puré d'Albergínia, Mató, Nous i Gerds

Tipus:

Per compartir

Durada de la preparació:

1 hora i 30 minuts

Alèrgens que conté:

Gluten, Lactics, Fruits amb closca

Apte per a:

Vegetarians

Vegans: Si substituim els mató per tofu.

Ingredients:

4 llesgues de pa de sègol i espelta
2 albergínies mitjanes
200 gr de mató fresc de cabra
fulles d'Espinacs
8 nous
1 cogombre
gerds i aranyons per decorar
2 grans d'all
oli d'oliva
sal gruixuda
1/2 llimona
pessig de comí en pols

Preparació:

Escalivem les 2 albergínies i els 2 grans d'all al forn, a 180ºC durant 20 minuts. Retirem els alls, girem les albergínies, i seguim escalivant 20 minuts més. Sense afegir oli.
Pelem les albergínies i els alls i en reservem la polpa. Ho tallem amb l''ajuda d'un ganivet. Ho amanim amb llimona, oli, sal gruixuda i el comí al gust. I ho deixem reposar durant 20 minuts.
Torrem les llesques de pa de Sègol i Espelta i preparem per emplatar. Sobre les llesques, afegim un parell de cullerades del puré d'albergínia. Per sobre col·loquem unes fulles d'espinacs, unes làminies de cogombre, unes cullerades irregulars de mató, uns gerds i aranyons, i nous trencades a mà.
Per acabar, podem amanir amb una vinagreta d'oli, sal, pebre i llimona.

Maridatge:

Tosca Cerrada, Vi de la Terra de Cadis. Un vi fresc de la varietat palomino fino fet a Sanlucar de Barrameda. És un vi tranquil que te records de criança biològica. Sorprenent i diverdit.

Forn Bertran Mar

Forn de pa i pastisseria d'obrador propi i restaurant. Amb cuina de mercat i producte de proximitat.
Carrer de Mar, 5 | Badalona | 93 384 60 52
www.fornbertran.cat | info@fornbertran.cat
/fornbertran | @fornbertranmar

Ensaladilla de l'Eulàlia

Tipus:

Primer plat

Durada de la preparació:

30 minuts

Al·lèrgens que conté:

Ous, peix, sulfits

Apte per a:

Celíacs

Ingredients:

6 patates, 3 pastanagues, 6 espàrrecs verds, 1 pebrot vermell escalivat, 1 llauna d'olives gust anxoves sense os, 4-6 anxoves, 1 llauna de tonyina, allioli, sal, pebre i vinagre

Preparació:

Comencem pelant i tallant a quadradets les patates i pastanagues, les fiquem a una olla amb aigua i ho fem bullir 10 minuts, afegimem els espàrrecs i deixem 10 minuts més.
Quan tot quedi cuit, traiem l'aigua i afegim un raig d'oli i sal.
Aprofitem mentre couen les verdures per picar les olives, les anxoves, (totes menys 1 o 2 que deixarem per emplatar) ho posem en una safata amb la tonyina i el pebrot vermell escalivat (El pebrot el podeu escalivar al forn).
Per acabar, afegim les verdures a la safata on hem picat les anxoves, afegint un raig de vinagre, allioli, remenem bé i deixem refredar.
(Tot aquest procés, nosaltres el fem a les nostres brases Josper)

Presentació:

Emplatem posant per sobre unes anxoves, un parell d'olives i, si us agrada,una mica de pebre vermell dolç.

Tres Mil 9
Carrer Prim, 110 baixos | Badalona | 93 464 35 28
grupcanpelat.com

Bacallà amb Samfaina

Tipus:

Segón plat

Durada de la preparació:

60 minuts

Ingredients:

800 g de llom de bacallà
1 carbassó
1 albergínia
1 ceba
1 pebrot vermell
1 pebrot verd
500 g de tomàquet
oli d'oliva
sal
farina

Preparació:

Prepareu les verdures. Peleu i talleu la ceba a tires. Renteu el pebrot vermell i el verd i trossegeu-los de la mateixa manera.
Renteu l'albergínia i el carbassó, talleu-los a rodelles i saleu-los. Finalment, peleu i tritureu els tomàquets.
Escorreu el bacallà, que teníeu en remull, traieu-ne les espines, arrebosseu-lo amb farina i fregiu-lo lleugerament, i reservem en una cassola de fang.
Sofregiu la ceba a la paella on heu fregit el bacallà i, una vegada estigui tova, afegiu-hi els pebrots, el carbassó i l'albergínia, aquests dos darrers escorreguts prèviament. Sofregiu-ho a foc lent, i finalment afegiu-hi el tomàquet.
Deixeu-ho coure 15 min, i en acabat poseu la samfaina per sobre del bacallà i deixeu-lo coure una estona més. Proveu-ho i, si cal, rectifiqueu-ho de sal.

Preparació:

Podeu disfrutar d'aquest plat amb un vi diferent com es un EXCELLENS DE MARQUES DE CACERES (SAUVIGNON BLANC) .

Restaurant Figaro
Carrer Francesc Layret, 18 · Badalona | 93 389 47 94
www.restaurantefigaro.net /pages/Restaurante-Figaro/390495317723732

excellens
SAUVIGNON BLANC
Rueda

Fricandó de llata de vedella Black Angus, cebetes holandeses i xampinyons

Tipus:

Segón plat

Durada de la preparació:

180 minuts

Ingredients (4 persones):

1 Peça sencera de llata de vedella Black Angus
Verdures per brassejar:
1 ceba
1/2 api
2 pastanaga
4 grills d'all
1 cullerada Bovril extrarcte de carn
1 gotet de conyac
sal i pebre
1L aigua
oli d'oliva
Acompanyaments:
1 k xampinyons
250 grs cebetes holandeses (també es pot fer amb xalotes)
farigola fresca
3 cullerades farina de cigró
sal i pebre

Preparació:

Marquem la peça de carn sencera i salpebrada a foc fort per tots els cantons amb oli d'oliva.
A la mateixa cassola afegim les verdures per brassejar i coem durant 5 minuts.
Desglasem amb conyac i afegim l'extracte de carn, reduim i afegim l'aigua.
Arrenquem el bull i deixem coure durant 20 min.
Col·loquem la carn en una safata de forn amb tot el brou i les verdures per sobre.
Tapem la safata amb paper d'alumini i l'introduïm al forn 2 h 15' a 180º.
Pelem les cebetes i tallem els xampinyons a quarts.
Saltem les cebes, els xampinyons i la farigola a la mateixa casola de rostir i li afegim 3 cullerades de farina de cigró.
Treiem la peça de carn del forn i la deixem refredar en nevera.
Colem el brou de les verdures de rostir i li tirem a la casola de les cebes i els xampinyons per fer la salsa. Coem 20 min.
Tallem la peça de llata fineta a gavinet i l'incorporem a la salsa 2 min abans de servir-ho.

Presentació:

Posar tres o quatre talls per persona amb força salsa que a la vegada ens fa de guarniment.
acabar amb una mica de julivert picadet o farigola fresca.

El Cafè de les Antípodes
Francesc Layret, 113 | Badalona | 93 384 00 40
www.elcafedelesantipodes.cat | rn@elcafedelesantipodes.cat

Ou poché amb patates fregides i morcilla patatera

Tipus:

Segon plat

Alèrgens que conté:

Ou

Apte per a:

Celíacs

Ingredients:

1 ou
2 patates àgria o monalisa
70 grs morcilla patatera
Oli
1/2 litre d´aigua
Un raig de vinagre de vi blanc
Sal
film transparent per cuina

Preparació:

Ou poché
Tenim dues opcions:
Posem l'aigua a bullir en una olla i afegim el vinagre i la sal i quan arrenca el bull. Parem el foc i amb una cullera i remenem l'aigua formant un remolí.
Trenquem l´ou i el posem dins ràpidament, ja que el remolí és el que farà que l´ou consevi la seva forma.
Ha de coure durant aproximadament 3 minuts vigilant de que no es cogui el rovell en excés. Amb molta cura, el traiem de l'olla amb una escumadora.
o
Tallem un quadrat de paper film transparent, fem una pinzella amb oli i el col·loc-quem dins d'una tassa menuda. Trenquem l´ou a dins, amb una mica de sal i tan-quem la bosseta amb un fil, formant un farcellet.
Posem la bosseta a l´olla amb aigua calenta i també el deixem coure 3 minuts.
Patates fregides
A nosaltres ens agraden en format rodó. Tallem les laminetes primetes i les posem a fregir amb l´oli ben calent fins que es quedin toves.
Morcilla patatera
A nosaltres ens agrada de la Casa Maldonado. La tallem a trossets i la deixem dau-rar a la paella fins que s´estovi i vagi deixant suquet.

Preparació:

Utilitzem un plat fondo per poder-ho barrejar tot més fàcilment. Per sobre podem posar una mica de ciboulette.

Maridatge:

Gaudiu-lo amb un vi blanc Auzells de Tomàs Cusiné (DO Costers del Segre)

La Costa
Productes de proximitat, de temporada i de qualitat.
Carrer de les Eres, 1 | Dalt la Vila | 93 384 56 52
www.lacostabdn.com | reserves@lacostabdn.com
/lacostabdn | @lacostabdn | @lacostabdn

AUZELLS

Hamburguesa "La Figa"

Tipus:

Segón plat

Durada de la preparació:

15 minuts

Alèrgens que conté:

Gluten, Lactics, Fruits amb closca

Ingredients:

1 pa rústic d'hamburguesa
1 hamburguesa Black Angus(tot i que es pot fer amb qualsevol altre tipus)
Unes fulles d'espinacs
1 cullerada de melmelada de figues
2 cunyes de formatge gorgonzola
1 grapat de nous

Preparació:

Coem l'hamburguesa a la planxa quan aquesta estigui ben calenta, durant dos o tres minuts per a cada banda, per aconseguir que quedi ben feta per fora i rosada per dins (això depèn, òbviament, de com us agradi el punt de la carn).

Escalfem el pa, obert per la meitat, al grill per donar un punt cruixent.

Per emplatar, col·loquem a la base del pa, unes fulles d'espinacs, l'hamburguesa, el formatge gorgonzola i li donem un cop d'escalfor al forn per atemperar el formatge.

Per acabar, posem una cullerada de melmelada de figues i un grapat de nous trencades amb la mà.

BON PROFIT!!

Presentació:

Tot i la senzillesa de la preparació, el resultat gustatiu de l'hamburguesa és tan extraordinari que hem decidit que la volem compartir amb tots vosaltres.

La Mare del Tano
Hamburgueses, entrepans d`autor i cerveses artesanes
Francesc Layret 175 | Badalona | 93 179 72 40
www.lamaredeltano.cat | /lamaredeltano.bdn

CIRCUS

Cua de Vaca a la Rondeña

Tipus:

Segón plat

Durada de la preparació:

3 o 4 horas aprox.

Alèrgens que conté:

No conté alèrgens

Apte per a:

Celiacos

Ingredients:

5Kg Cua de Vaca
1 pebrot Verd, 1 pebrot vermell, 2 cebes grans, 1 porro, 3 o 4 dents d'all, 2 tomàquets madurs, 1 branca de romaní, 5 grans de pebre negre, 1 fulla de llaurer, 2 flors de clau, 1 ampolla de vi negre, 2 o 3 l de caldo, oli d'oliva i sal.

Preparació:

En una cassola marquem la cua de vaca ja salpebrada i la reservem en una olla gran. A part, tallem les verdures ben fines i les sofregim en el mateix oli que hem marcat la cua. Aquest sofregit ha de ser a foc lent i remenant continuament durant 20 o 30 minuts.
Triturem el sofregit i l'afegim a l'olla on tenim la carn. Juntament amb el vi, els pebres, el clau, les fulles de llaurer, la sal, la branqueta de romaní i el caldo fins a cobrir. Deixem coure a foc mitja, tapat. Vigilant d'afegir caldo quan aquest es vagi avaporant, perque no s'asssequi la carn.
La cua és una carn bastant dura, així que requereix una cocció llarga, de 3 o 4 hores per tenir un resultat melós.
Recorda de posar també molta cura i amor a la recepta. I Bon Profit!

Trabucaire
Petita taberna andalusa, amb cuina tradicional.
Sant Joaquín, 34 | 93 008 15 14
/eltrabucairebadalonacity

Brownie de Nous

Tipus:

Postres

Durada de la preparació:

30 minuts

Alèrgens que conté:

Gluten, Ous, Nous

Apte per a:

Vegetarians

Ingredients:

120 gr farina
2 ous
140 gr mantega
180 gr cobertura de xocolata
75 gr nous
150 gr sucre morè
1 polsim de sal

Preparació:

Precalentem el forn a 180ºC.
Fonem la xocolata trossejada i la mantega al bany maria o en un recipient a foc lent. Remenant per evitar que es cremi. Reservem i deixem temprar.
Afegim els ous un a un, batent amb les varetes manuals. Després el sucre i finament la farina tamisada amb la sal, procurant no deixar de remenar. Quan tot estigui ben lligat hi incorporarem les nous.
Aboquem la massa en el motllo pintat de mantega, escampem amb l'espàtula i enfornarem el brownie durant 20 minuts aproximadament. A nosaltres en agrada poc cuit, quan l'escuradents surt lleument brut a la punta, perque és més agradable.

Neruca
Cuina Italiana i Catalana.
Carrer Tei, 7 | Badalona | 93 384 12 06
restaurantneruca.blogspot.com.es
/Neruca | @NerucaBdn | @NerucaBdn

Margarita Blue

Tipus:

Còctel

Durada de la preparació:

7 minuts

Ingredients:

Tequila (4cl.), Curaçao blau (2cl.),
Suc de llimona (1,5cl.),
Gel en glaçons i gel pilé o picat,
Sal fina, llimona.
Copa Margarita, Coctelera, Colador

Preparació:

Començarem decorant la copa i per això, mullarem amb mitja rodanxa de llimona la part externa superior de la copa per tal de que s'enganxi la sal fina que anteriorment haurem posat en un platet. Una vegada tinguem la sal enganxada a la copa, l'omplirem de gel pilé per refredar-la i la deixarem amb el gel fins al moment de servir el liquid a la copa.
En una coctelera, hi posarem els glaçons de gel i li afegirem el Tequila, el Curaçao blau i el suc de llimona. Una vegada tot a dins, tanquem la coctelera i remenem amb energia durant uns 20 o 30 segons, per seguidament treure el gel pilé de la copa que ja estarà prou freda i amb l'ajuda d'un colador perque no ens hi caigui gel, hi abocarem el contingut de la coctelera.
Acabarem el còctel decorant la copa amb una rodanxa de llimona.

botànics lounge bar

Botànics
Sopars informals, còctels, gintònics i molt més.
Sant Miquel, 4 | 93 389 36 28
/botanicsbarbdn

forqUla
Badalona

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
De la Costa
Rector
Via Augusta
Francesc Layret
Del Mar
De la Mercè
Sant Pau
Prim
Rivero
Santa Maria
Sant Pere
Passeig Marítim
de la Creu
Av. Martí i Pujol
Baldomer Solà
Francesc Macià
Alfons XII
Sagunt
Guifré
Progrés
Sant Ignasi de Loiola
Providència
Indústria
Cervantes

forquilla Badalona

1 **CAFÈ DE LES ANTÍPODES**
Francesc Layret 113
93 384 00 40

2 **CAN MARIO'S**
Carrer Indústria, 164
Badalona
93 387 26 42

3 **CAN PELAT**
Av. San Ignaci de Loiola, 92
93 464 64 73

4 **FORN BERTRAN MAR**
Carrer Mar 5
93 384 60 52

5 **LA COSTA**
Carrer de les Eres, 1
93 384 56 52

6 **EL TRABUCAIRE**
Sant Joaquín, 34
93 008 15 14

7 **TARIQ**
Baldomer Solà, 3
(cant. amb carrer Latrilla)
93 399 86 93

8 **TRESMIL9**
Prim, 110
93 464 35 28

9 **NERUCA**
Tei, 7
93 384 12 06

10 **LA MARE DEL TANO**
Francesc Layret 175
93 179 72 40

11 **FIGARO**
Francesc Layret, 18
93 389 47 94

12 **BOTÀNICS**
Sant Miquel, 4
93 389 36 28

Des de Forquilla Badalona voldríem agrair la col·laboració de tots els patrocinadors, al Museu de Badalona per cedir-nos part del seu espai per a realitzar la fotografia de grup i al Pere Renom per la seva introducció.

Edició i coordinació: Forquilla Badalona - Sant Jordi 2017 **Fotografies: Little●RedBall**

sánchez novella
VINS
distribución y asesoramiento de vinos i cavas
www.sancheznovella.com

PROFESSIONAL
MILENIUM

MILENIUM
by **PONT**

Cafès Pont | Joaquim Costa, 81 08206 Sabadell | 93 726 62 22 | www.cafespont.com

PINORD

Vins i caves, 1942

Primera Bodega certificada per Demeter en Agricultura Ecològica-Biodinàmica

www. pinord.com

Fruites i verdures Miguel Cuevas
A Badalona des del 1989

C. Del Lleó, 65 - 44. Badalona Tel.: 93 464 01 79

www.moritz.com

KarnsFibLa
Carnisseria especialitzada des de 1897

Arnús núm, 26-28 Badalona
93 384 66 54

Can Godia
Plaça Maignon 16
08911 Badalona
t. 93 384 08 55
www.cangodia.com

PARA TODOS LOS QUE HACEN QUE ESTÉ TAN RICO COMO PARECE.
Desde cerdo a ternera Wagyu. Con Makro descubrirás una increíble variedad de carnes.
tú & makro
www.makro.es

botànics
lounge bar

Figaro

RESTAURANT
Tarig
BADALONA

.cerveses.tapes.cafès.
EL TRABUCAIRE

NERUCA

LA MARE DEL TANO

LA COSTA

Can Mario's
restaurant desde 1990

Can Polas
Badalona

tres mil 9
Badalona

café de les antipodes

bertran war
FORN · PASTISSERIA · CAFETERIA