



III Jornades Gastronòmiques

Carabassa: tradició i innovació.

del 19 al 27 d'octubre 2024

- Del 19 al 27 d'octubre: degustació en restaurants i comerços
- 21 d'octubre: IV Concurs nacional d'olla amb carabassa Vicente Granero – Vila de Serra
- 26 d'octubre:
III Concurs popular d'olla amb carabassa Vicente Granero – Vila de Serra
III Concurs de decoració de carabasses i vesprada de degustació de productes amb carabassa.



21 de octubre

IV Concurso Nacional d'olla amb carabassa Vicente Granero - Vila de Serra.
10:30 horas. Plaza S.M La Primitiva.

26 de octubre

III Concurso Popular d'olla amb carabassa Vicente Granero - Vila de Serra.
14:00 horas. Plaza S.M La Primitiva.

III Concurso de decoración de calabazas.
18:00 horas. Plaza S.M La Primitiva.

Degustación de productos realizados con calabaza a cargo de los comercios y restaurantes de las jornadas gastronómicas.
19:00 horas. Plaza S.M La Primitiva

CONTÁCTANOS

C/Sagunto, 31

+34 96 168 84 04 (ext 2)

675 292 835

www.serratotnatura.com

turismo@serra.es

SÍGUENOS



@serraturisme



III Jornades Gastronòmiques

Carabassa: tradició i innovació.
del 19 al 27 d'octubre 2024

- Degustacions en restaurants i comerços.
- Concursos d'olla amb carabassa: nacional i popular.
- Concurs de decoració de carabasses.
- Vesprada de degustació de productes amb carabassa.



19 al 27 de octubre de 2024

Los días 19, 20, 26 y 27 de octubre los comercios, bares y restaurantes de Serra ofrecen interpretaciones únicas de la calabaza en sus platos, postres, recetas, dulces... Aquí están las empresas participantes y sus propuestas:

Bar-Rte Collao (96 168 87 74)

Ensalada de pechuga con calabaza.
Calabaza asada.

Bar-Rte Descanso (96 168 82 74)

Albóndigas de bacalao con calabaza.
Fideua y paella de verduras con calabaza (por encargo).
Calabaza asada.



-Todas las propuestas son glutenfree-

Bar-Rte La Garrofera (96 168 83 70)

Menú
Entrantes: Pulpo con puré de calabaza , Alcachofas con romesco de calabaza , Ensalada de tomate con burrata y calabaza.
Plato principal : Arroz de calabaza .
Postre: flan de calabaza.
25€ bebidas no incluidas. Menú a partir de 2 personas y a mesa completa.

Bar Cafetería Carpe Diem (653 41 20 12)

Calabaza a la miel.

Bar Cirilo (96 062 74 96)

Morcilla de Burgos con crema de calabaza y pipirrana.

Carns Aliaga (96 168 81 43)

Coulant de carne con corazón de calabaza.
Flautas de morcilla con calabaza.
Calabacitas de otoño.

Cervecería Portacoeli (641 26 18 68)

Arroz meloso de calabaza, conejo y setas.

Horno San Joaquín (96 168 82 06)

“Coques cristines” de almendra y calabaza.
Bizcocho de calabaza.
Buñuelos de crema y calabaza.
Tarta de calabaza y chocolate.
Rollitos de calabaza.
“Cocotets” de almendra y calabaza.



Pizzería Heladería Les Moreres (96 168 86 29)

Buñuelos de calabaza.

Restaurante Casa Granero (96 168 84 25)

Entrantes centro mesa: Paté de calabaza y tostaditas de pan. Croquetas de pollo de corral y calabaza. Pastel de atún y verduras con salsa de calabaza.
Segundos a elegir (mínimo 2 raciones): Tradicional olla de calabaza o Fideua de boletus y calabaza con pato desmigado.
Postre: Crema de calabaza con helado de nata y nueces o Budín de calabaza y almendras.
Precio 33 €. Bebidas y café no incluidos.
Nota: no se servirán medios menús.