



# 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](http://www.serratotnatura.com)

[turismo@serra.es](mailto: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.