

NOM: _____

POBLACIÓ: _____

TELÈFON: _____

FERRAN TAPA, BAR & RESTAURANT

C/ Diagonal, 12

Divendres de 19 h a 22 h, dissabte i diumenge de 12 h a 14 h i de 19 h a 22 h.

COCA DE MAGRET A L'OLI DE ROMANÍ

carpaccio de magret d'anec sobre pa de coca, "tomaca" dolça, foie mi-cuit i oli de romaní.



BAR BRASERIA RAMA

Plaça Catalunya, 26

Tota la jornada

REMENA AL CISTELLET

Saltejat de verdures amb pollastre, salsa de soja, confitura de poma, allioli.



MESON NOVA

c/ Major, 55

Tots els dies de 18 h a 22.30 h.

ORELLA MESON A L'OLI DE LA SOLELLA

Orella Meson a la gallega amb patata al forn, pebre roig, sal d'escama i oli verge la Solella.



PUNT DE XALAR

c/ Major, 69

De dimarts a dijous de 18 h a 20:30 h i divendres, dissabtes i diumenges tot el dia.

LACON CASOLÀ AMANIT AMB OLI EXTRA VERGE

Lacon casolà, sobre patata confitada en oli d'oliva i amanit amb oli extra verge, pebre de la Vera i sal maldon.



Per segon any consecutiu des de la Comissió de la FIO tenim el plaer d'organitzar, lo Mosset amb Oli, unes jornades gastronòmiques sobre l'oli d'oliva. Aquesta iniciativa ha estat possible gràcies a la col·laboració de set bars/ restaurants que, del 28 de gener al 12 de febrer, oferiran unes tapes on l'oli d'oliva serà el producte estrella.

Totes aquestes tapes aniran acompanyades de cervesa, vi o aigua; i es vendran al preu de 3Euros. Les persones que vulguin anar a tastar aquests Mossets i entrar en el sorteig d'un sopar per a dues persones, hauran de tenir segellat sis vegades aquest tríptic per bars o restaurants diferents. Els tríptics plens s'hauran de deixar a la bústia situada a l'oficina d'atenció al ciutadà de l'Ajuntament o a qualsevol dels establiments col·laboradors. El sorteig es farà a Ràdio Móra la Nova el dijous dia 23 de febrer, i el guanyador podrà triar a quin de tots els locals col·laboradors voldrà anar a sopar.

No t'ho pensis dues vegades, queda amb els amics i surt a fer un Mosset!!!

RESTAURANT HOSTAL MAS DE SUBIRATS

Carretera de Garcia s/n

Horari del restaurant

MINI LLOM DE TONYINA CONFITAT A BAIXA TEMPERATURA AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Tonyina fresca, oliva verge extra, alls, llorer, clau d'olor, sal, pebre, sèsam, brot tendre d'enciam, torradeta, crema de vinagre balsàmic.



DANA

c/ Major, 132

Tota la jornada

NIU D'OLI D'OLIVA AMB REGALS DE LA NATURALESA

Verdures, sardina o llonganissa, pa i oli



BAR STOP

Avda. Caixa d'Estalvis, 2

Tota la jornada

CALLOS DE LA IAIA CUINATS AMB OLI VERGE EXTRA

Oli d'oliva de la Ribera d'Ebre, ceba, all, salsa de tomàquet, pernil salat, panceta, xoriç, callós, llorer, fariçola, orenga, pebre vermell, julivert, sal, pebre, chiles i caldo de carn.



ORGANITZA:



Ferran Tapa, Bar & Restaurant

Bar Braseria Rama

Meson Nova

Punt de Xalar

Restaurant Hostal Mas de Subirats

Dana

Bar Stop

COL·LABORA:



Ajuntament de Móra la Nova



Ràdio Móra la Nova

FIO

MÙra la Nova 2017

Mosset amb Oli

Del 28 gener al 12 febrer

