



L'àlbum de la nevada

Ripollet-Març 2010

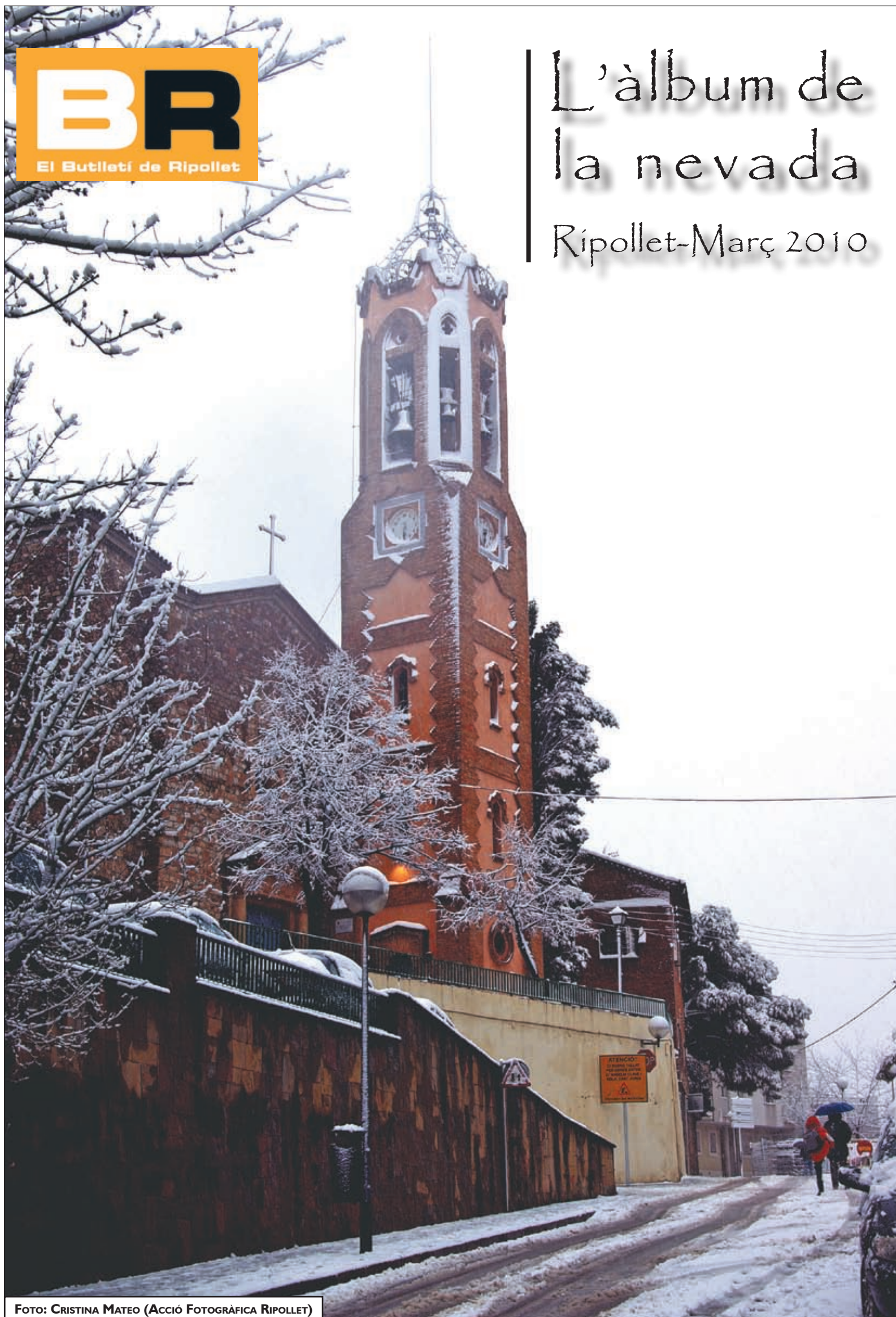


FOTO: CRISTINA MATEO (ACCIÓ FOTOGRAFICA RIPOLLET)



1. C/ DE MAGALLANES. FOTO: NÚRIA LLOVERAS.

2. DAVANT DEL MERCACENTRE. FOTO: JOSÉ BOYERO (ACCIÓ FOTOGRAFICA RIPOLLET).

3. ESGLÉSIA DE SANT ESTEVE. FOTO: MANEL PÉREZ.

4. PARC DELS PINETONS. FOTO: RAMON BELLART (ACCIÓ FOTOGRAFICA RIPOLLET).

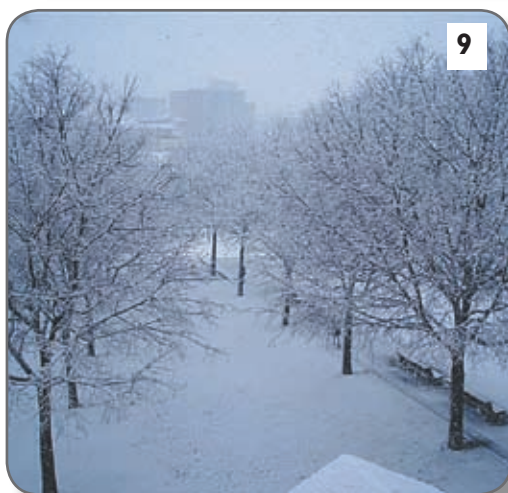


5. ZONA ST. ANDREU. FOTO: ANTÒNIA FUENTES.

6. EL MARTINET. FOTO: RAMON LORENZO.

7. PLAÇA FONT. FOTO: JOAN SERRANO (ACCIÓ FOTOGRAFICA RIPOLLET).





8. RAMBLA DE ST. JORDI, DAVANT EL CENTRE CULTURAL. FOTO: FRANCISCO TAPIA (ACCIÓ FOTOGràFICA RIPOLLET).

9. PARC DE LA SOLIDARITAT. FOTO: MANEL CASADO.

10. NENS QUE JUGUEN AMB LA NEU. FOTO: LLARS D'INFANTS MUNICIPALS.

11. FOTO: JOAN GORCHS.

12. CENTRE PARROQUIAL DE RIPOLLET. FOTO: FRANCISCO TAPIA (ACCIÓ FOTOGràFICA RIPOLLET).



Canapé madera

90x180/190 **283€**

135x180/190 **340€**

150x180/190 **360€**

Color options: 

VISCOELÁSTICO + SOMIER + PATAS




desde **191⁰⁰€**

135x180/190 **265€**

150x180/190 **290€**

VISCOELÁSTICO + CANAPÉ



conjunto en:

135x180/190 **599€**

150x180/190 **649€**

499⁰⁰€

RES TO COLCHON

Ctra. Barcelona, 61
Cerdanyola
Tel. 93 591 08 63

MASBUCEO

ESCUELA Y CLUB DE BUCEO

CURSOS Y SALIDAS

TU TIENDA DE SUBMARINISMO

INICIOS DE CURSOS DURANTE
TODO EL AÑO

Nos hemos trasladado

a

Verge de Montserrat, 71

Ripollet

Nave industrial

93 594 46 77

www.masbuceo.com

masbuceo@masbuceo.com




Braseria Ripollet

RESTAURANTE

Menús de Temporada

Primavera - Verano 2010

Casanovas, 16
08291 Ripollet
T. 93 580 95 72
www.braseriaripollet.com

Menú Especial Nº1

DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS

Tabla catalana de embutidos (*pan con tomate*)
Langostinos frescos cocidos (*mayonesa y romesco*)
Mejillones rías baixas a la marinera
Croquetas caseras (*receta de la abuela*)
Patatas al caliu con muselina de ajos y un toque de pimentón

SEGUNDOS A ESCOGER

Fideua de pescado y marisco con *all i oli*
Redondo de ternera con setas
Dorada fresca a la espalda con patatas panadera
y pimientos verdes
Confit de pato con mermelada de cerezas

POSTRE

Degustación de postres caseros a escoger
o pastel de celebración

BEBIDAS Y CAFÉ

Vino tinto Mesta Tempranillo,
Vino blanco Mesta frutal,
Sangría, cervezas, refrescos, agua mineral,
Cava brut y Café

22€

Precio por persona
IVA incluido

Menú Especial Nº2

DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS

Tabla de embutidos ibéricos (*pan con tomate*)
Fuente de mariscos (*Bocas, cuerpos, cañallas y mejillones*)
Ensalada multicolor con queso de cabra frutos secos
y vinagreta de miel
Pincho de butifarra blanca y negra a la brasa con *all i oli*
Pimientos del piquillo rellenos de marisco

SEGUNDOS A ESCOGER

Entrecot de ternera a la balsa (*pimienta, roquefort u oporto*)
Suquillo de merluza fresca con gambas
Paletilla de cordero al horno al estilo segoviano
Salmón fresco a la sal con verduritas y patatas nature

POSTRE

Degustación de postres caseros a escoger
o pastel de celebración

BEBIDAS Y CAFÉ

Vino tinto Mesta Tempranillo,
Vino blanco Mesta frutal,
Sangría, cervezas, refrescos, agua mineral,
Cava brut y Café

27€

Precio por persona
IVA incluido

MENÚ DIARIO (SALÓN FUMADORES/NO FUMADORES)

Menú Especial Nº3

DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS

Tabla de embutidos ibéricos (*pan con tomate*)
Fuente de Cigalas y Langostinos cocidos (*mayonesa y romesco*)
Xatonada de bacalao fresco Giraldo al estilo Braseria
Montadito de queso de cabra con beicon
y confitura de cebolla
Calamarcitos frescos de costa a la sevillana

SEGUNDOS A ESCOGER

Costillas de cordero a la brasa con patatas asadas
y escalibada
Suprema de atún fresco Sashimi a la parrilla
con cebollitas caramelizadas
Medallones de solomillo de ternera con setas al vino tinto
Zarzuela de rape fresco con almejas

POSTRE

Degustación de postres caseros a escoger
o pastel de celebración

BEBIDAS Y CAFÉ

Vino tinto Mesta Tempranillo,
Vino blanco Mesta frutal,
Sangría, cervezas, refrescos, agua mineral,
Cava brut y Café

32€

Precio por persona
IVA incluido

Menú Especial Nº4

DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS

Carpaccio de melón con jamón ibérico Jabugo al corte
Gambas a la plancha con un toque de ajo y perejil
Pulpo a la gallega con cachelos
Pincho de secreto ibérico 100% bellota a la brasa
Cigalas a la plancha salteadas con aceite de guindilla

SEGUNDOS A ESCOGER

Cochinillo tostón al horno (*crujiente*)
Morro de bacalao fresco Giraldo al pil-pil
Corderito lechal asado a fuego lento estilo Aranda del Duero
Lenguado fresco con salsa de gambas

POSTRE

Degustación de postres caseros a escoger
o pastel de celebración

BEBIDAS Y CAFÉ

Vino tinto Mesta Tempranillo,
Vino blanco Mesta frutal,
Sangría, cervezas, refrescos, agua mineral,
Cava brut y Café

39€

Precio por persona
IVA incluido

**PREGUNTA POR NUESTRO
MENÚ ESPECIAL GRAN MARISCADA**



13. PARC DE LA SOLIDARITAT. FOTO: FINA ASENSIO (ACCIÓ FOTOGRAFICA RIPOLLET).

14. ESCOLA ELS PINETONS. FOTO: SONIA SEDA.

15. PARC DE MARIA LLUISA GALOBART, VIST DES DEL CARRER DE PADRÓ. FOTO: EUFEMIA CAMPOS.



16. RAMBLA DE SANT JORDI. EDIFICI DEL PATRONAT MUNICIPAL DE COMUNICACIÓ I EL CASAL DE JOVES. FOTO: FRANCISCO TAPIA (ACCIÓ FOTOGRAFICA RIPOLLET).

17. PLAÇA AVRILLÉ. FOTO: JOSE GUTIÉRREZ.





19. MERCAT MUNICIPAL. FOTO: ROBERTO FERNÁNDEZ.

20. CARRER DE CALVARI. FOTO: ANTONIO BENITO.

21. FOTO: MARIBEL CÁRDENAS.

22. FOTO: JENNY MORENO.

23. TEATRE AUDITORI. FOTO: FRANCISCO TAPIA (ACCIÓ FOTOGRAFICA RIPOLLET).

24. PARC DELS PINETONS. FOTO: CASA NATURA.



