

MOSTRA GASTRONÒMICA I DEL VI DE TIANA

TAST TIANA

15a EDICIÓ

14, 15 i 16 de juny de 2024



TIANA

tiana.cat

PROGRAMACIÓ TAST TIANA / JUNY 2024

DIVENDRES 7

L'aperitiu del Tast

19.30 h

CAN RIERA

Enotast. Vins maridats amb tapes de cuina de temporada i de proximitat amb la cuina de Can Vilaró i els vins dels cellers Quim Batlle i can Roda.

PREU: 8 €.

ENTRADES: entrades.tiana.cat

Places limitades

Horari d'obertura del Tast:

de 19.30 a 00 h.

Horari de venda de tiquets:

de 19 a 23 h.

DIVENDRES 14

19.30 h

CAN RIERA

Inauguració del Tast Tiana

Presentació del premi

Pilar Solà Puyaltó al plat més bo del Tast Tiana.

21.00 h

JARDINS CAN BARATAU

Concert Vovo Music

DISSABTE 15

19.30 h

CAN RIERA

Tast de vins de la D.O. Alella a càrrec de Johnny Alemán, sommelier.

21.00 h

JARDINS CAN BARATAU

Concert Aren.Vii.

DIUMENGE 16

De 9.30 a 13.30 h

PASSEJADA PER LES VINYES

Visita a les vinyes i tast de vins del celler Alta Alella. Coneixerem els orígens, on i com creixen els ceps i com els afecta l'entorn i el canvi en els usos del sòl. Inscripcions a partir de l'1 de juny al telèfon 93 395 63 36, de 9 a 14 h. Recorregut aproximat 5 km. Gossos, no.

20.30 h

JARDINS CAN BARATAU

Lliurament del premi Pilar Solà Puyaltó

21.00 h

JARDINS CAN BARATAU

DJ Irina Flake



Vota aquí el millor plat del Tast Tiana.

VINS PARTICIPANTS

1 BriZat 2022

Vi blanc elaborat com un vi negre. Color daurat i ben polit. Intensitat aromàtica de fruites d'ós i madures amb notes de bosc mediterrani de romaní i farigola. És ample i llaminer d'entrada, amb notes minerals i fresc amb un punt salí.

Celler Testuán

Carrer Emília Carles, 9
08348 Cabrials

T. 696 575 216
www.testuan.com

2 ORÍGENS ROSAT

Anyada 2021. Tardor seca, l'hivern sec i no gaire fred. La sequera ha persistit durant l'estiu i a conseqüència l'anyada ha donat una mica menys de producció amb el resultat d'un bon fruit. El vi és afruitat, gustós, suau, fresc i aromàtic amb un punt d'agulla.

Masia Coll de Canyet

Carretera de Canyet, 73
08915 Badalona

T. 660 759 612

3 PENSA ESCUMÓS ROSAT

Hi trobem notes de pastisseria i llevat sobre fons de fruites vermelles, espècies i un toc floral de fonoll i romaní. Viticultura ecològica. Varietat: 100% Syrah. Elaboració: Mètode tradicional. Criança de 9 mesos. Conté Sulfits. Collita 2022 de la vinya de Can Vermell, Vall de Rials, Alella.

Albert Federico

C. Sant Antoni, 27 2n 1a.
08339 Vilassar de Dalt

T. 672 046 972
www.albertfederico.cat

4 AA CAU D'EN GENÍS BLANC

Vi blanc procedent d'agricultura ecològica, elaborat amb la millor selecció de raïm de la varietat pansa blanca. Color groc verdós amb tonalitat serosa, aroma nerviós, directe, metàl·lic, molt característic del sauló, atac fresc, salobre, amb sabors de fruita blanca, fonoll i notes salines. Mineral sedós i persistent amb un elegant retrogust.

Alta Alella

Can Genís, s/n
08391 Tiana

T. 93 469 37 20
www.altaalella.wine

1



2



3



4



5



6



7



8



5 LES CAMPANES DE LIMA BLANC Pansa blanca

Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Nas aromàtic, cítric (taronja, llimona, pomelo), afruitat (poma, pinya, pera). En boca té una bona estructura i textura. Acidul, amb final cítric, mels i fruits secs. Sec molt agradable.

Artesà del Temps

C. Guadalupe Duran, 20 2n 2a.
08174 Sant Cugat del Vallès
www.artesadeltemps.cat

6 PANSA BLANCA MOSATELL DE GRA PETIT CHARDONNAY

Un vi lleuger i agradable, adequat per acompanyar plats lleugers, com amanides verdes o peix al vapor. Vi de color groc pàl·lid amb reflexos verds, d'aspecte lleuger, densitat mitjana i llàgrima present. Bona expressió aromàtica, neta, agradable, amb records de fruites carneses com el préssec, préssec paraguaià. Flors com el gessamí, la magnòlia i la rosa. Subtils aromes cítriques (pinya) sobre uns tocs vegetals de gespa seca.

Masia Can Roda

IBV-5006, 08107 Santa Maria de Martorelles
T. 679 196 272
www.cellercanroda.cat

7 CORIOLIS

Vi amb una personalitat única i exclusiva, de color groc pàl·lid lleuger amb reflexos verdosos i d'intensitat mitjana. Intensitat aromàtica alta. Predominen les aromes de fruita blanca: poma i pera acompanyades d'un elegant toc cítric de rerefons. Les notes mediterrànies d'herba fresca, fonoll i flors blanques li aporten un caràcter jovial i fresc.

Celler Quim Batlle

La Sentiu, s/n
08391 Tiana
T. 648 180 035
www.vinosdealella.com
celler@joaquimbatlle.com

8 COMIC BEER

Neix a Cardedeu el 2017, producte de l'interès de fabricar una cervesa de consum casolà, cosa que es va transformar en una passió per la cervesa artesana. Això em porta a connectar amb un club de cervesers organitzat per Esbiosfera a Cardedeu, on elaborem diferents receptes. Després de moltes receptes i litres de cervesa, vam decidir crear Comic Beer, una cervesa divertida en què cada tipus té una història a la seva etiqueta, on el missatge és el treball en equip per aconseguir els objectius a la vida.

Còmic Beer

Rifanyes N 4, baixos 1
08440 Cardedeu
T. 691 685 320
www.comicbeer.com

MOSTRA GASTRONÒMICA
I DEL VI DE TIANA

RESTAURANTS PARTICIPANTS

TAST TIANA
15a EDICIÓ

TIMBAL DE CARBASSÓ AMB
FORMATGE DE CABRA
I MELMELADA DE TARONJA
BROQUETES DE POLLASTRE
GARAM MASSAL AMB CHUTNEY
DE POMA, NYORA I GINGEBRE

MELMELÀRIA

Melmelades d'autora

Carrer Sant Isidre, 13 B
08391 Tiana

T. 654 10 64 65

📍 @melmelaria

CANELONS D'ESPINACS AMB
PANSES, PINYONS I PERNIL
JABUGO
BUNYOLS DE BACALLÀ

L'AVI MINGO

Cuina tradicional catalana
i de temporada

Lola Anglada, 28
08391 Tiana

T. 93 395 22 06

www.avimingo.com

📍 @avimingotiana

ANXOVES AMB
PA DE COCA
TÀRTAR DE BOU

LA BODEGA DEL MASCARÓ

Productes de proximitat

Carrer Doctor Mascaró, 22
08391 Tiana

T. 619 17 35 00

www.mascaro.es

📍 @labodegadelmascaro

PENNE A LA CARBONARA

TIRATI TIRITI

Cuina italiana

Pl. de la Vila, 6
08391 Tiana

T. 93 118 26 75

📍 @tiratitiriti

HAMBURGUESA DE PRESA
IBÈRICA AMB FORMATGE
SAVEL I CEBA DOLÇA
FOCACCIA AMB MORTADEL-LA
TRUFADA I BURRATA

QUEVIURES ANITA

Productes de proximitat

Carrer del Bisbe Català, 1
08391 Tiana

T. 93 395 19 52

📍 @queviures_anita

AMANIDA RUSSA AMB ANXOVA
DEL CANTÀBRIC I CRUIXENT
DE XORIÇO
COSTELLA DE VACA A BAIXA
TEMPERATURA AMB PARMENTIER
DE PATATA

EL CAU BRUNET

Cuina tradicional
mediterrània, fusió i d'autor

Crta. B-500 km 6
08391 Sant Fost de Campsentelles

T. 618 009 736

elcaubrunet1916@gmail.com

VARIETATS DE MOUSSE
PORCIÓ DE PASTÍS

FORN I PASTISSERIA AIXELÀ

Av. Isaac Albéniz, 26 C. Matas, 97
08391 Tiana 08391 Tiana

T. 93 395 07 47 T. 93 395 59 52

📍 @forn_aixela

LES TIANES
ASSORTIT DE
DOLÇOS EN GOT

FORN SOLÀ

C. Sant Jaume, 6
08391 Tiana

T. 93 395 26 02

📍 @forn_sola

PÈSOLS DEL MARESME
A LA CATALANA
CIGRONS PEDROSILLANOS
AMB BOTIFARRA NEGRA

RESTAURANT CAN ROCA

Cuina catalana
i de temporada

Can Roca, s/n
08391 Tiana
T. 93 395 07 47
www.restaurantcanroca.com

CROQUETES DE
CARN D'OLLA
BRIOIX DE
POLLASTRE A L'AST

LA CUINA DE CAN VILARÓ

Productes de proximitat

Carrer del Centre, 8
08391 Tiana
T. 647 996 755
@lacuinadecanvilaro

SEITONS AMB PA
AMB TOMÀQUET
SOPA DE PA AMB TOMÀQUET
I SAL DE PERNIL IBÈRIC

CASAL DE TIANA

Cuina mediterrània - Tapes

Av. Isaac Albéniz, 8-10
08391 Tiana
T. 691 172 488

FIDEUÀ DE PEIX

LES TERRASSES DE SANT ROMÀ

Cuina catalana

Carretera B-500 km 4
08391 Tiana
T. 93 395 14 02
www.lesterrasses.cat

BRIOIX DE PULLED PORK AMB
GOUDA I MAIONESA BBQ
VERDURES A LA BRASA
LIONESES DE NATA I TRUFA

LA FORTUNE EL RESTAURANT DEL CASINO

Cuina tradicional catalana

C. Edith Llaurador, 4-18
08391 Tiana
T. 93 395 49 02

CANELÓ DE CAPÓ I PRUNES
AMB SALSA DE CEPES
ROAST BEEF SOBRE PA
DE CEREALS AMB RUCA
AL CAFÈ DE PARÍS

MASIA MAS CORTS

Cuina tradicional catalana

Crta. Badalona a Mollet km. 7.650.
08105 Sant Fost de Campsentelles
T. 93 593 55 55
www.mascorts.com

DIVENDRES

MINI ENTREPÀ DE
PULLED PORK
POP GALLEC AMB
MOUSSE DE PATATA

LA CENTRALETA

Productes de proximitat

Carre del Centre, 18
08911 Badalona
T. 682 13 78 36

DISSABTE

PLATET DE
PERNIL IBÈRIC

PERNIL BGN

Contractació per
a esdeveniments

Tel. 689 27 93 93
polbgcortador97@gmail.com

DIUMENGE

TORRADA DE LLAGOSTÍ ACEVITXAT
AMB TOMÀQUET, Ceba VERMELLA,
COGOMBRE, CILANTRE I
MAYONESA YUZU

URAMAKI FARCIT DE FORMATGE
CREMA, SALMÓ, ALVOCAT,
EMBOLCALLAT EN MANGO TAHINA
I SALSA TERIYAKI

MEXGLAT

Cuina fusió mexicana-japonesa

C. Santa Madrona, 97
08911 Badalona
T. 93 384 11 42