

# pica nyam!



Picanya utilitza paper reciclat

El 23 i 24 de març l'Ajuntament de Picanya i diferents establiments hostaleres del nostre poble et conviden a gaudir de PicaNYAM!, la 1a ruta de la tapa per Picanya. Una oportunitat única de fer un tast del bo i el millor d'aquestes locals a un preu ben ajustat de 2 euros per tapa i beguda. Bon profit!

# pica nyam!

## 1a ruta de la tapa per Picanya

i també:

1a edició  
23 març 2013

# PICANYAM ARTS

Mostra  
d'Arts Teatral  
de Carrer a  
Picanya

+ info a:  
[www.picanya.org](http://www.picanya.org)  
i també capturant  
aquest codi QR  
amb el teu mòbil



23 i 24 de març de 2013

AJUNTAMENT  
**PICANYA**

tel. 961 594 460 | [www.picanya.org](http://www.picanya.org) | [ajuntament@picanya.org](mailto:ajuntament@picanya.org) | APP  
mòbils

AJUNTAMENT  
**PICANYA**

[www.picanya.org](http://www.picanya.org)

**P**icanya  
es mejor  
por ti

# pica nyam!

## 1a ruta de la tapa per Picanya

### 1.- PECAT DIVÍ

Plaça del País Valencià 12

- **PECAT DIVÍ.** Tosta de pan con crema de pimiento verde asado, secreto ibérico a la plancha, y cebolla morada caramelizada.
- **IBÉRICO Y FOIE.** Tosta de pan con jamón ibérico, foie de pato, sésamo tostado y un toque de mermelada de higos.

### 2.- BAR CANARI

C/ La Pau 2

- **MUY DE LO NUESTRO.** Carne de caballo a la plancha con ajitos tiernos.
- **TAPITA CANARI.** Crujiente de jamón acompañado de calamar a la plancha.

### 3.- BAR CAFETERIA L'HORTA

Avgda. de L'Horta 27

- **MONTADITO MANCHEGO.** Pan tostado con bacon a la plancha, pimiento y cebolla.
- **PATATA DE LA CASA.** Patata aderezada con mayonesa y un toque de perejil.

### 4.- TISTA FER PÁDEL

C/ Alquería de Raga 12

- **FLAMENQUÍN IBÉRICO.** Carne ibérica rellena de tocino ibérico, pimiento rojo y queso.
- **MAR Y MONTAÑA.** Langostinos, berenjena, queso y bacon cubiertos de salsa bechamel.

### 5.- CAFETERIA CENTRE CULTURAL

Plaça del País Valencià 9

- **PUNTA DE SOLOMILLO CON CREMA DE FOIE.** Carne de solomillo a la plancha cubierta de crema de foie.
- **MILHOJAS CENTRE.** Patatas, cebolla y morcilla de Burgos acompañados de mermelada de tomate y manzana.

### 6.- PIZZERIA ALBABEL

C/ Tenor Salvador Alejos 5

- **ALCACHOFAS PICANTES CON JAMÓN.** Corazones de alcachofa salteados con taquitos de jamón acompañados de salsa picante.
- **SALMOREJO CORDOBÉS.** Crema de tomates maduros con pan, ajo, sal y aceite de oliva, al estilo cordobés.

### 7.- TASCA NOGALES

Plaça Espanya 7

- **LASAÑA DE CARRILLADA.** Lasaña con capas compuestas de patatas a lo pobre, carne de carrillada, huevo de codorniz y jamón ibérico.
- **HATILLO AJO ARRIERO.** Pasta brie rellena de ajo, bacalao, patata, huevo, langostino y ajo tierno.

### 8.- BAR CAFETERIA ÀNGEL

C/ Sant Vicent Ferrer 7

- **TAPA DE LA CASA.** Paté a las finas hierbas acompañado de anchoas y huevo cocido.
- **CABRALES.** Queso cabrales con un toque de mermelada acompañado de ensaladilla.

### 9.- BAR RESTAURANTE KILIU-7 POLIDEPORTIVO

Poliesportiu Municipal - Partida de la Martina s/n

- **TARTELETA DE AJO ARRIERO.** Tartaleta de pasta de hojaldre cocida rellena de ajo arriero con huevo cocido.
- **MONTADITO KILIU.** Montadito con solomillo acompañado de cebolla caramelizada aderezada con crema de módena.

### 10.- BAR AVENIDA

Avgda. Santa Maria del Puig 7

- **BROCHETAS DE MAR.** Langostinos marinados y sepia a la plancha presentados en una brocheta.
- **TOSTA DE FOIE.** Tosta crujiente de solomillo a la plancha, foie y un toque de cebolla caramelizada.

