

RESTAURANTS PARTICIPANTS

TAST TIANA

MOSTRA GASTRONÒMICA I DEL VI DE TIANA



MONGETES DEL GANXET AMB CRUIXENT DE CANSALADA IBÈRICA.

CUIXETES DE POLLASTRE AMB XAMPINYONS.

L'AVI MINGO

Cuina tradicional catalana i de temporada

Lola Anglada, 28
08391 Tiana
T. 93 395 22 06
www.avimingo.com
@avimingotiana

PINTXOS.
FOCACCIA D'ÀNEC AMB CEBA
CARAMEL·LITZADA I FORMATGE FOS.
TÀRTAR DE BOU AMB TORRADETES.

LA BODEGA DEL MASCARÓ

Productes de proximitat

Carrer Doctor Mascaró, 22
08391 Tiana
T. 619 173 500
www.labodegadelmascaro.cat

ESPAGUETIS AMB CARBONARA TRUFADA.

TIRATI TIRITI

Cuina italiana

Pl. de la Vila, 6
08391 Tiana
T. 93 118 26 75
@tiratitiriti

ROTLLE D'ÀNEC DE PAGÈS AMB NOTES TROPICALS DE LITXI.
PASTÍS DE FORMATGE CASOLÀ.

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

CANELONS DE ROSTIT.
CROQUETES A LA CATALANA.
(ESPINACS, FORMATGE DE CABRA I PINYONS)

RESTAURANT CAN ROCA

Cuina catalana i de temporada

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

CROQUETES DE POLLASTRE.
TORRADETA DE POLLASTRE A L'AST.

LA CUINA DE CAN VILARÓ

Productes de proximitat

Carrer del Centre, 8
08391 Tiana
T. 646 260 659
@lacuinadecanvilaro

COCA D'ALBERGÍNIA ROSTIDA AMB CARN VEGETAL I VINAGRE BALSÀMIC.

ROSTES DE SÒRIA AMB TOC DE ROMANÍ I VI NEGRE.

TRIPES AMB XORIÇ I ESPÈCIES.

CASAL DE TIANA

Cuina mediterrània - Tapes

Av. Isaac Albéniz, 8-10
08391 Tiana
T. 627 582 030
@elcasaldetiana

FIDEUÀ DE PEIX.
PEBROTS DEL PIQUILLO FARCITS AMB TONYINA, OLIVES VERDES EN UN LLIT DE MAIONESA I UN TOC D'OLIVADA.

LES TERRASSES DE SANT ROMÀ

Cuina catalana

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

QUESADILLA DE PULLED PORK AMB SALSABRAVA DE CHIPOTLE I GUACAMOLE.

QUESADILLA DE VERDURES AMB SALSABRAVA DE CHIPOTLE I GUACAMOLE.

MINI COCA DE SANT JOAN.

LA FORTUNE EL RESTAURANT DEL CASINO

Cuina tradicional catalana amb tocs del món

C. Edith Llaurador, 4-18
08391 Tiana
T. 933 957 902
www.casinodetiana.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

RESTAURANTS CONVIDATS

13, 14 i 15 / juny 2025

DIVENDRES

CROQUETA DE COCHINITA PIBIL AMB CREMA D'ALVOCAT I CEBA "ENTEQUILADA".

SPICY TUNA ROLL: FARCIT DE TONYINA, COGOMBRE, ALVOCAT, MAIONESA XIPOTLE I SALSATERIYAKI.

MEXCLAT

Cuina fusió mexicana-japonesa

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

DISSABTE

ENSALADILLA RUSSA.
ENTREPANET DE FILET IBÈRIC.

LA CENTRALETA

Productes de proximitat

Carre del Centre, 18
08391 Tiana
T. 682 13 78 36
@lacentraletadetiana

DIUMENGE

RAVIOLIS DE CARBASSÓ AMB RICOTTA D'AMETLLA.

COCA DELS HORTS AMB CRUIXENT FUMAT.

ELS HORTS DE L'ALEGRIA.
CA L'ANDREU ECOTURISME.
CUINA VEGETAL AMB LA XEF ALBA PLANTBASED

@albalplantbased
@calandreueco
@hortsdelaalegria

13, 14 i 15 / juny 2025

TAST TIANA



TIANA

tiana.cat

PROGRAMACIÓ TAST TIANA / JUNY 2025

Horari d'obertura del Tast: de 19.30 a 00 h.

DIJOUS 12

18.00 h
ESPAI DIOPTRIA
Taller ARTiVi

PREU: 10 €.
ENTRADES: entrades.tiana.cat
Places limitades

DIVENDRES 13

19.30 h
CAN RIERA
Inauguració del TAST a càrrec d'Eli Vidal, sommelier.

21.00 h
JARDINS CAN BARATAU
Concert amb Vovo Music.

DISSABTE 14

19.30 h
CAN RIERA
Tast de vins de la DOAlella a càrrec d'Eli Vidal, sommelier.

21.00 h
JARDINS CAN BARATAU
Concert amb Jan Nieto.

DIUMENGE 15

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.
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.

21.00 h
JARDINS CAN BARATAU
Concert amb Muba Artist Development.

VINS PARTICIPANTS

1 3 DE TESTUAN

Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Aromes intensos de fruites madures i tropicals que es destaquen abans del final amb un punt cítric. En boca, voluminós, suau i alhora fresc. La seva acidesa estructura un vi sec amb notes afruitades, i un final ampli i gairebé làctic.

Celler Testuan

Carrer Emília Carles, 9
08348 Cabriils
T. 696 575 216
www.testuan.com

2 ORÍGENS BLANC

Color palla, olor de fruita fresca es reconeix una olor de prunes, sense llàgrima. Gust àcid però que genera un bon retrogust a... raïm!!!. 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 LES CAMPANES DE LIMA BLANC

Varietat pansa blanca.

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

Artesà del Temps

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

4 ALTA ALELLA PARVUS CHARDONNAY

Vi blanc ecològic elaborat amb la varietat Chardonnay. Gran complexitat aromàtica on combinen les aromes de fruites tropicals i flor blanca. Entrada fresca, pas per boca afruitat, untuós i d'acidesa equilibrada. En el postgust s'expressen les notes de criaça.

Alta Alella

Camí Baix de Tiana s/n
08328 Alella
T. 93 469 37 20
www.altaalella.wine



5 THE FIRST 2215 BOTTLES

Un blanc que combina l'emblemàtica Pansa Blanca de la nostra DO amb la clàssica Garnatxa Blanca, creant un vi amb caràcter. La Pansa Blanca aporta aromes d'herbes seques i peles de cítrics, mentre que la Garnatxa Blanca afegeix un punt de cos, textura i notes de fruita d'os, com préssec blanc i pruna groga. A la boca és agradable amb una acidesa equilibrada i una textura que conviden a repetir glop.

Can Reon

Camí de l'Alegria
08391 Tiana
T. 679 196 272
www.canreon.com

6 MUSCAT CHARDONNAY PANSABLANCA

De color groc pàl·lid amb reflexos verds, d'aspecte lleuger, densitat mitja i llàgrima present. Bona expressió aromàtica, neta, agradable amb records a fruites carmoses com el préssec, flors com el gessamí, magnòlia i rosa, subtils aromes cítriques (pinya) sobre uns tocs vegetals d'herba seca. Pas en boca fresc i untuós, lleugera sensació dolcença.

Masia Can Roda

IBV-5006
08107 Martorelles
T. 679 196 272
www.cellercanroda.cat

7 FORANELL GARNATXA BLANCA 2019

Color viu, d'alta intensitat. Tons grocs amb reflexos daurats. En nas mostra records d'herba seca, com fonoll, camamilla que reposa sobre un llit de fruita de polpa groga, amb un aire melós i un rerefons de fruits secs. En boca es mostra present a la part davantera de la boca, i en la seva evolució del pas de boca, va omplint tots els espais.

Celler Quim Batlle

La Sentiu, s/n
08391 Tiana
T. 93 518 0035
www.vinosdealella.com

8 BOUQUET D'ALELLA PANSABLANCA 2023

A la vista ens trobem un vi de color groc pàl·lid amb certs reflexos verdosos. Al nas és subtil, franc i afruitat; destaquen les aromes de fruita blanca amb lleugeres notes herbàcies. A la boca resulta untuós, glicèric, elegant i un punt mineral. Un vi fresc però amb el cos de la maduresa de la vinya d'on surt.

Bouquet d'Alella

Av. Sant Josep de Calassanç, 8
08328 Alella
T. 93 555 69 97
www.bouquetdalella.com

TAST



TAST TIANA
MOSTRA GASTRONÒMICA I DEL VI DE TIANA
13, 14 i 15 / juny 2025



TIANA

tiana.cat