

Sopars de la TRAMUNTANA.COM

-Els sopars de la Tramuntana, ara anomenats "**soparsdelatramuntana.com**" ja fa gairebé 7 anys que es convoquen. Motiu de trobada dels "empordesos" exiliats a la gran ciutat, divertits perquè quan en Luismi està inspirat no hi ha qui el pari, ni qui et pari a tu de plorar de riure. Ni qui pari el contestador de la Cati per confirmar qui anirà als sopars, ni tampoc qui pari a en Thomas a l'hora de passar el plateret, ni tampoc a l'anxaneta de Lladó, en Jordà, a l'hora de buscar restaurants. Amb la conya aquesta hem anat a sopar a diversos llocs com a "les 7 Set Portes" amb en Pàramo, l'Armangué, en Pujolboira i en Lluís Roura, al "Botafumeiro", a la "Marisqueria del Port" amb en Pere Navarro, governador civil, al "Gargantua i Pantagruel", a "Casa Leopoldo", al "Ritz", al "Cercle del Liceu" amb en Puigbó de TV3, al "Asador de Aranda" i a d'altres que ara no recordo.

D'aquesta manera, la iniciativa és maca i divertida doncs és motiu de trobada per a tot un col·lectiu que quan som a casa quedem diluïts amb la resta, però a Barcelona ens converteix en un fet comú i diferencial alhora: el de ser de l'Empordà, i si no ho és, amb l'excusa almenys haurem sopat de conya, els índex de colesterol seran més elevats, i el nostre teixit adipós haurà crescut.

Bé, aquesta reflexió simplement és per recordar que el proper **13 de desembre** es celebra el tradicional sopar d'empordanesos de **Nadal**, on farem cagar el tió, menjarem torró però el més important és les vegades que aixecarem el porró. Aquesta vegada ens hi ajudarà el reconegut pintor, **Ministral**, que ens honorarà amb la seva presència al restaurant "**Can Culleretes**" que encara que no ho sembli és un restaurant, el més antic de Barcelona (1786), al carrer **Quintana, 5**, trencant estret del carrer Ferran, el segon a l'esquerra enfilant-lo des de les Rambles.

El Menú (aquest cop amb un esforç 'titànic' tenint en compte les jornades pre-Nadalenques) serà a un preu de **Ptes.3.500,-**, propines incloses) constarà de les següents possibilitats:

1er. Plat: (a triar)

- Amanida 'culleretes'
- Pastís d'espínacs
- Pèsols amb pernil
- Espínacs a la catalana
- Cabdells amb tonyina
- Meló amb pernil

2on. Plat: (a triar)

- Bistec amb patates
- Botifarra amb patates
- Pollastre amb patates
- Llom amb patates
- Peus de porc guisats
- Filets de rap a la romana
- Calamars a la romana
- "Jarrete" amb bolets

Postres:

- Postres de xocolata
- Cafè i vi de la casa.

Els organitzadors n'esperem l'assistència de tothom, que com sempre és a les **21:30 H**, i sobretot voldríem recordar-vos les passes a seguir per venir, i que us indiquem a continuació:

1).- CONFIRMEU LA VOSTRA ASSISTÈNCIA ABANS DE VENIR A TRAVÉS DEL MITJANS DE COMUNICACIÓ ORDINARIS (93.491.49.96 – empbcn@intercom.es)

2).- Abans de continuar, apliqueu primer el punt nº 1

3).- Seguiu les instruccions del punt nº 1