



UN ÈXIT!

Cristina Rosich explica que ja fa vuit anys que, pels volts de la revetlla de Sant Joan, elaboren el gelat, i cada cop l'allarguen més.



i a més
a més...

TORTELLS

Les clàssiques postres del diumenge no fallen mai a la cita, com dolços i pastissos, nous i de sempre.

FINANCIERS

A la gelateria van ser els primers a servir 'la magdalena d'ametlla dels rics', amb el cafè.

CÀTERINGS

Una àmplia varietat de pastisseria salada, croquetes, coca de recapte de tonyina...



L'ADREÇA

LA COCA DE SANT JOAN ES LLEPA!

Al CUINA ja ho tenim tot a punt per a la revetlla: els petards, el cava, el cotilló i... el gelat. No, no ens hem deixat la coca tradicional, perquè aquest any les postres seran diferents. Per Sant Joan lleparem un gelat de gust anisat amb trossos de pinyons i fruita confitada.

text carne melià /// foto mariona villavieja

Les aromes anisades del brioix, els trossos de fruita confitada i els pinyons. Si tanqueu els ulls i us ho fem tastar, endevinareu ràpidament que és coca de Sant Joan tradicional. Però està gelada! I és que aquesta coca no us la podreu menjar a mossegades, no, l'haureu de llepar o menjar a cullerades. Perquè és un gelat. Cremós i refrescant.

POSTRES DE REVETLLA

El podeu assaborir, en vasos o cucurutxos, a Bonastre, una pastisseria i gelateria del barri de Sant Antoni de Barcelona que va

decidir convertir en gelat les postres de la nit més màgica de l'any. "Tens la sensació de menjar un tros de coca, però alhora és molt refrescant", assegura Cristina Rosich, propietària del negoci, que també destaca altres sabors de gelat, com el de pastís de formatge amb nabius, el d'infusió de menta amb xocolata i el de mango i mandarina, entre molts d'altres. Sense additius ni colorants i "amb una aposta per la matèria primera de qualitat", al local de l'avinguda Mistral també podeu sufocar la calor estiuenca amb orxata de xufra DO Alboràia.

INFO +++

Pastisseria Bonastre.

Tamarit, 134-136 /
Av. Mistral, 10.
Barcelona.
Tel. 93 423 51 88 /
93 423 81 27.
www.bonastre.eu.