

ESCALLETES 8

20 € IVA inclosa



- » Sàlzet de cigró menut, botifarra negra, cansalada i boters o Amanida de cigró menut, tomàquet sec confiat, sàndies en escabeix i Llaminets de porc amb salses de ceps, verdures salades i hummus
- » de cigró menut o Bacallà al forn amb musselina de cigró menut
- » Brouwe de la casa amb gelat de vainilla o Sobret de llimona
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

DESPERTARIES


27 € IVA inclosa



- » Hummus de cigrons vallesans amb pa de plà i sèssam negra
- » Cots de carxofes fregides amb pernil lliçor i salses romesco
- » Mides d'libètic de gel eco, un salzet de cigrons menuts i calçots amb
- » Brouwe de xocolata amb gelat de Baileys
- » Salses de vi
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

CAL ODIM

25 € IVA inclosa



- » Cansalada de cigró menut de "Cal Trapet" amb cansalada Ibèrica,
- » Boters i botifarra negra
- » Bacallà amb samfaina i crema de cigró menut
- » Valentianet i Delat al forn
- » Pa i cafè
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

CAL TAITET

25 € IVA inclosa



- » Combinat de verdures a la brasa
- » Cigro menut cuit amb botifarra negra a la brasa
- » Postres a escollir
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

CAFE TEATRE

22,95 € IVA inclosa



- » Amanida amb truitetes de farina de cigró menut i gambeta
- » Coca de Poligueries amb botifarra de calçots acompanyat dels seus cigrons menuts i romesco de la Laura
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

MASIA CAN SUÏS

28 € IVA inclosa



- » Amanida teblà de cigrons menuts, lacòn i tomàquet gratinat
- » Flet de vedella a la brasa
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

MON


30,50 € IVA inclosa



- » Aperitiu del dia
- » Mini amanida de cigrons menuts amb baciò i trufa
- » Cuisaset de cigrons menuts i botifarra terragada
- » Mini amanida catalana de cigró menut
- » Crema cremada
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

BRASERIA 101

15 € IVA inclosa



- » Amanida de cigrons menuts amb salmó marinat o Crema de cigrons menuts amb encenalls de Bacallà
- » Peus de porc escroats amb cigrons menuts
- » Crema cremada
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

EL CEU DE LES OQUES


30 € IVA inclosa



- » Hummus de cigró menut, tomàquet confiat i salses de jogurt
- » Moro de bacallà amb pamentí i cigrons menuts i botifarra Terragada
- » Cua de bou amb trinxat de col de Ca n'Olivero i cigrons menuts
- » Gelat de licut d'Ullastrell amb cigrons menuts garrapinyats
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

LA CANTONADA DE LES BARRIOUES

24,90 € IVA inclosa



- » Mini amanida de boters confitats
- » Pernil lliçor de gla
- » Siau crema de cigrons menuts amb baciò i trufa
- » Medalló d'entrecot a les fines herbes
- » Artos amb llet, turrats, gelat
- » Pa de pagès torrat i cafè
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

BAGUR

20 € IVA inclosa



- » Torre de cigrons menuts amb carxofes confitades o Croquetes de cigrons menuts amb pralinè d' ametlles
- » Rirretot de vedella de Cirons al cafè de París
- » Llorret de bacallà amb cigrons menuts i melmelada de piquillos o Cervesa Estrella Damm Inedit

CAN VINYERS

30 € IVA inclosa



- » Aperitiu del dia
- » Tàrtar de cigró menut i alberquilla rostida amb cremes de iole
- » Pa de passic de xocolata i cigró menut amb gelat de jogurt
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

KAIKO

18,50 € IVA inclosa



- » Amnida mediterrània, mezcum d'enciams, canonges, pernil del país, peixot vermell, olives negres i tomàquet manxege
- » Hamburgueses dobles: uua carn 100% de vedella de 200 g i una carn 100% de botifarra de 140 g amb tomàquet fcs, cebes fregida, enciam,
- » Comiquet i popping d' hummus
- » Cola i nou i menta
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

LAS COLUMINAS

20 € IVA inclosa



- » Amnida especial de las Columinas (carpaccio de bacallà, carpaccio de salmó i gambes) acompanyat amb salses romesco
- » Cigro menut, amb botifarra negra, cansalada i costella de porc
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

LA TERRASSA DEL MUSEU

26 € IVA inclosa



- » Xanada amb cigró menut
- » Bacallà gratinat amb alloli de cigró menut
- » Tropic de xocolata i castanyes
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

PREMIÈRE

17 € IVA inclosa



- » Bombó de xocolata i foie i Croqueta de cam d'olla
- » Crema de cigrons menuts amb foie i postre
- » Cigrons menuts salats amb boters i botifarra Terragada
- » 100% de botifarra de 140 g amb tomàquet fcs
- » Pa i cafè
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

L'ALBERGIA DEL TEATRE

25 € IVA inclosa



- » Cigro menut amb salses de romesco
- » Sàlzet de verdures de terragada amb cigró menut i oli d'arbecquina
- » Dau de bacallà confiat amb pebrots del piquillo a l'allet i crema fha
- » Postres a escollir
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

LAS FORCAS

19 € IVA inclosa



- » Amanida de musclos i cloïsses amb vinagreta de cervesa Estrella Damm Inedit
- » Bacallà amb cebes caramel·litzada i cigrons menuts fets amb tempera
- » Mel i maó o crema catalana
- » Aigua
- » Cervesa Estrella Damm Inedit



SARA

29 € IVA inclosa



- » Torradeta d' hummus amb formatge i tomàquet sec
- » Estofat de cigró menut, amb pop i tripa de bacallà
- » Bacallà confiat amb parmentier de patata i cigró menut poché (poxat) amb ou escumant i oli de fruits secs
- » Pa de passic de pastanaga, amb crema de taronja i gelat de coco
- » Aigua i cafè
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

PIZZERIA ANGIE

35 € IVA inclosa



- » Crema de cigrons menuts amb cruixents de parmesà o Timbal de cigrons menuts amb bacallà blanquejat i suau crosta de musselina d'all.
- » Tournedó de vedella a la brasa o Calamarcets saltats amb botifarra negra i reducció d'oli de crustacis
- » Postres a escollir
- » Aigua i cafè
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

HOSTAL DEL FUM

29 € IVA inclosa



- » Cigrons menuts saltats amb xipironets de la costa o Carpaccio de bacallà amb cigrons menuts tebis
- » Llengostins a l'allet
- » Carretó de postres a escollir
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

CA L'ESTEVE

30 € IVA inclosa



- » Tiradito de seitons i puré de cigrons menuts
- » Salsats de verdures de l'hort
- » Melós de vedella amb cigronet del Vallès
- » Pastisseria de la casa
- » Aigua i pa
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

BOCINETS

24 € IVA inclosa



- » Aperitiu de benvinguda amb copa de cava
- » Menuts estofats amb boters i pernil
- » Broquetes de peix i llagostins amb medalló d' hummus
- » Fruïtes amb jogurt caramel·litzat i cruixent de cigrons menuts
- » Pa, aigua, cafè i xupito
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

RISTOL VILADECAVALS


28 € IVA inclosa



- » Coca de Munt amb carpaccio de gambes i amanida de cigrons menuts
- » Mitjuls de vedella i patata trufada amb salsa de ceps i cigrons menuts
- » Llengostins a l'allet
- » Torrades de Santa Teresa amb cigrons menuts garrapinyats
- » Aigua i cafè exprès o infusions
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

GRESOL

22 € IVA inclosa



- » Cassoleta de cigró menut, foie del Delta de l'Ebre, cansalada i verdures de l'hort
- » Escòrpora amb algues, lima i emulsió de cigrons menuts
- » Músic del Gresol amb cigrons menuts
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

DOT


20 € IVA inclosa



- » Snacks de benvinguda
- » Raviolis cruixents de botifarra Terragada, melmelada de tomàquet i llagostins amb llaçaball
- » Timbal de cigrons menuts i calçots gratinats a la musselina d'all
- » Bacallà a la llaua amb hummus
- » Poma dolça al forn, canyella i mató d'Ullastrell
- » Pa i aigua
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

LA BRASA D'ULLASTRELL

25 € IVA inclosa



- » Combinat de verdures a la brasa
- » Cigro menut cuit amb botifarra negra a la brasa
- » Postres a escollir
- » Pa torrat, aigües minerals i cafè
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

SUBIT

06-12 € IVA inclosa



- » Crema tèbia de cigró menut i foie fondejant unes croquetes de ternasco casolanes i virutes de botifarra negra o Amanida freda de cigró menut, carpaccio de vedella, fulla de roure i parmesà en pols
- » Bacallà al forn amb una musselina suau de cigrons o Estofat de xai banyat amb cervesa Estrella Damm Inedit i un guisat de cigrons d'acompanyament
- » Postres casolans Súbit
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

ZURITO

22 € IVA inclosa



- » Aperitiu de benvinguda: hummus amb crudités
- » Amanida tèbia amb escarola, romesco, tomàquet deshidratat, bacallà esqueixat i cigrons menuts saltats
- » Secret de porc ibèric amb timbal d' hummus i cruixent de pernil
- » Carta de postres casolanes
- » Cafè
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

PARADA

25 € IVA inclosa



- » Amanida tèbia de calçots i cigró menut amb vinagreta de romesco
- » Vedella a l'estil argentí (vacío) amb chimichurri de calçots
- » Mandamines amb coientrau i gelat de vainilla
- » Cafè
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

L'ESPIRAL

20 € IVA inclosa



- » Amanida de carpaccio de vedella amb toc d' hummus de cigró menut
- » Caldero de cigró menut amb bufanda d'espinaacs
- » Trufes gelades sobre llet de nata regades amb xarop de maduixa
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

Descarrega't l'App de Gastronosfera i consulta els restaurants de les Jornades del Cigró Menut



Disponible en el App Store

Google play

Del 8 de febrer al 3 de març

Guanya un circuit d'spa per a dues persones!

Participa!

Fes-te seguidor de GASTRONOSFERA a Facebook i penja una foto degustant un plat de les Jornades. I guanya un circuit spa per a dues persones!



III JORNADES DEL

CIGRÓ MENUT DE TERRASSA

Del 8 de febrer al 3 de març de 2013

GUIA DE RESTAURANTS AMB MENÚ INEDIT



Una Cervesa Única

Estrella Damm Inedit ha estat creada per Ferran Adrià, Juli Soler i l'equip de sommeliers d'elBulli, Ferran Centelles i David Seijas. És un cupatge únic de malt d'ordi i blat, aromatitzat amb espècies (coriandre, pell de taronja i regalèsia), concebut especialment per acompanyar tot tipus de receptes.

Els sommeliers d'elBulli, descriuen l'Estrella Damm Inedit com una cervesa "d'alta intensitat i complexitat aromàtica, amb un aspecte lleugerament tèrbol. D'olor molt afrutada i floral, amb sensació de llevat fresc i olors d'espècies dolces. Es tracta d'una cervesa de textura cremosa i fresca, suau volum i carbònic delicat. Té un postgust llarg i de record afable".

Per gaudir de tota la intensitat d'Estrella Damm Inedit es recomana mantenir-la en glaçonera i servir-la en copes de vi blanc. S'aconsella no omplir més de la meitat de la copa per apreciar perfectament les seves virtuts.

EL CIGRÓ



La gastronomia no és tan sols el producte elaborat que consumim, és també un recurs turístic i patrimonial que ens pot apropar a la cultura, tradició i història d'un indret. A la nostra comarca tenim també bons exemples en aquest sentit.

Així doncs, veiem que la gastronomia del Vallès Occidental és un recurs amb importants potencialitats que durant els últims anys està despertant un gran interès per part d'entitats i professionals, així com per part del públic que la gaudeix.

III Jornades del cigrò menut de Terrassa

Amb la celebració de les terceres jornades del cigrò menut es vol apropar al públic aquest producte fet a les nostres terres. Així, en tots els restaurants participants podreu degustar menús elaborats per a l'ocasió on el cigrò menut és el protagonista dels plats. A més de gaudir d'aquest producte propi del Vallès, el menú es podrà degustar acompanyat de l'exquísida cervesa Estrella Damm Inedit.

De la terra al plat: el cigrò menut

El cigrò menut és un producte autòcton i de qualitat fruit del treball dels pagesos de la Cooperativa Agrària de Sabadell. És una varietat d'origen desconegut que ens remunta uns 15 anys enrere, iniciativa d'un soci de la Cooperativa, i que ja en fa tres que es cultiva al Parc Agrari de Sabadell.

La seva producció és característica per l'ús d'adob orgànic (fems de bestiar), i és un producte de secà que es recull a principis de juliol. El cigrò menut és de color marró, de mida petita, però quan es cou creix força. El seu sabor és intens i molt característic i la seva textura suau i de pell imperceptible.



★
TERRASSA

01. BAGUR

Sant Cosme, 134 - Terrassa
Tel. 93 783 95 55

02. BRASERIA 101

Granada, 101 - Terrassa
Tel. 93 784 21 56

03. CA L'ESTEVE

Ctra. Martorell a Terrassa, km 4,7
Castellbisbal
Tel. 93 775 56 90

04. CAFÈ TEATRE

Baix Plaça, 31 - Terrassa
Tel. 93 780 22 38

05. CAL QUIM

Sant Joan, 87 - Matadepera
Tel. 628 308 517

06. CAL TAIET

De la Serra, 43 - Ullastrell
Tel. 93 788 73 31

07. CAN VINYERS

Pompeu Fabra, s/n - Club de Golf la Mola
Matadepera
Tel. 93 787 06 19

08. DESPERTARES

Ctra. Rellinars, 181 - Terrassa
Tel. 93 789 08 38

09. DOT

Josep Trueta, 2 (dins Parc de St. Jordi) -
Terrassa
Tel. 93 001 57 21

10. EL CEL DE LES OQUES

De la Palla, 15 - Terrassa
Tel. 93 733 82 07

11. HOSTAL DEL FUM

Ctra. Montcada, 19 - Terrassa
Tel. 93 788 83 37

12. MUN - HOTEL DON CÀNDIDO

Rambla Pare Alegre, 98 - Terrassa
Tel. 93 733 33 00

13. LA BRASA D'ULLASTRELL

Parc Vallès - Terrassa
Tel. 93 785 08 50

14. LA CANTONADA DE LES BARRIQUES

Dibuixant Avellaneda, 65 - Terrassa
Tel. 93 787 56 59

15. LA TERRASSA DEL MUSEU

Rambla d'Egara, 270 - Terrassa
Tel. 93 789 44 43

16. LAS COLUMNAS

Antoni Maura, 18-20 - Terrassa
Tel. 93 789 15 12

17. MASIA CAN SUES

Ctra. Nacional 150, km 15 - Terrassa
Tel. 617 59 64 33

18. PARADA

Ctra. d'Olesa, 244 - Terrassa
Tel. 93 788 10 21

19. PIZZERIA ANGIE

Sant Joan, 66 - Matadepera
Tel. 93 730 05 55

20. PREMIÈRE

Ctra. BV 1274, km 1 - Terrassa
(Parc Audiovisual de Catalunya)
Tel. 93 700 12 60

21. RISTOL VILADECAVALLS

Antoni Soler Hospital, 1 - Viladecavalls
Tel. 93 788 29 98

22. SARA

Av. Abat Marcet, 201 - Terrassa
Tel. 93 735 80 25

23. SÚBIT RESTAURANT

Pl. Onze de Setembre, 5 local 2 - Terrassa
Tel. 93 786 96 42

24. ESCALETES 8

c. Escaletes, 8 - Terrassa
Tel. 654 14 04 82

25. KAIXO

Pg. Vint i dos de Juliol, 332 - Terrassa
Tel. 93 537 98 09

26. MESON LAS FORCAS

c. Arquimedes, 131 - Terrassa
Tel. 93 788 50 42

27. L'ALEGRIA DEL TEATRE

c. Gaudi, 15 - Terrassa
Tel. 648 11 76 93

28. BOCINETS

Pl. Salvador Espriu, 5 - Terrassa
Tel. 93 731 18 02

29. GRESOL

c. Volta, 23 - Terrassa
Tel. 626 52 59 38

30. ZURITO

c. La Rasa, 70 - Terrassa
Tel. 93 789 53 90

31. L'ESPIRAL

C. Galileu, 73 - Terrassa
Tel. 93 013 64 42

terrassa
gastronòmica

Ajuntament de Terrassa

Estrella
Damm
INEDIT

gremi
d'Hostaleria
de Terrassa i comarca