



Estrella Damm Inedit recomana el consum responsable. Alc 4,8%

CAL QUIM **25 €** IVA inclosa

- » Cassoleta de cigró menut de "Cal Trapet" amb cansalada ibèrica, bolets i botifarra negra
- » Bacallà amb samfaina i crema de cigronet
- » Valencianet o Gelat al forn
- » Pa i café
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

DESPERTARERS **27 €** IVA inclosa

- » Hummus de cigrons vallesans amb pa de pita i sésam negre
- » Cors de carxofes fregides amb permil ibèric i salsa romesco
- » Melés d'ibèric de gla eco, un saltat de cigrons i calçots amb salsa de vi
- » Brownie de xocolata amb gelat de Balaies
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

ESCALETES 8 **20 €** IVA inclosa

- » Saltat de cigró menut, botifarra negra, cansalada i bolets o Amanida de cigró menut, tomàquet sec confitat, sardines en escabetx i vinagreta de mostassa
- » Llaminera de porc amb salsa de ceps, verduretes saltades i hummus de cigró menut o Bacallà al forn amb mussolina de cigró menut
- » Brownie de la casa amb gelat de vainilla o Sorbet de llimona
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

SARA **29 €** IVA inclosa

- » Torrada d'hummus amb formatge i tomàquet sec
- » Estofat de cigró menut, amb pop i tripa de bacallà
- » Bacallà confitat amb parmentier de patata i cigró menut poché (poxat) amb ou escumat i oli de fruits secs
- » Pa de pessic de pastanaga, amb crema de taronja i gelat de coco
- » Café
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

PIZZERIA ANGIE **35 €** IVA inclosa

- » Timbal de cigronets menuts del Vallès amb bacallà blanquejat i romaní del Molinet, amb suau crosta de musselina d'all
- » Turnedó de vedella a la brasa amb sol de cigronets i hummus tebi d'en Pep o Calamarquets de l'Angie, amb botifarra negra, cigronets menuts del Vallès i reducció d'oli de crustacis
- » Postres: a escollir de la carta
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

HOSTAL DEL FUM **29 €** IVA inclosa

- » Cigrons menuts saltats amb xipionets de la costa o Carpaccio de bacallà amb cigrons menuts tebis
- » Peus de porc cruixent amb gambes (a la manera ampurdanesa) o Llagostins a l'ailet
- » Carelló de postres a escollir
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

RISTOL VILADECAVALLS **28 €** IVA inclosa

- » Coca de Munt amb carpaccio de gambes i amanida de cigrons menuts
- » Milifulls de vedella i patata frufada amb salsa de ceps i cigrons menuts
- » Torrades de Santa Teresa amb cigrons menuts garrapinyats
- » Café exprés o infusions
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

CAN SUES **28 €** IVA inclosa

- » Amanida tèbia de cigrons, lacón i formatge gratinat
- » Filet de vedella a la brasa, mel i mató
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

CAFÈ TEATRE **22,95 €** IVA inclosa

- » Amanida amb truitetes de farina de cigró i gambeta
- » Coca de Folgueroles amb botifarra de calçots acompanyat dels seus cigronets menuts i romesco de la Laura
- » Bescuit a les dues xocolates
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

CAL TAIET **25 €** IVA inclosa

- » Combinat de verdures a la brasa
- » Cigró menut cuit amb botifarra negra a la brasa
- » Postres a escollir
- » Pa torrat, aigües minerals i café
- » 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, llima i emulsió de cigrons
- » Músic del Gresol amb cigrons
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

DOT **20 €** IVA inclosa

- » Snacks de benvinguda
- » Raviolis cruixents de botifarra Terregada, melmelada de tomàquet i llagostins amb lliazabal
- » Timbal de cigronets menuts i calçots gratinats a la mussolina d'all
- » Bacallà a la llauana amb hummus
- » Poma dolça al forn, canyella i mató d'Ullastrell
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

LA BRASA D'ULLASTRELL **25 €** IVA inclosa

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

EL CEL DE LES OQUES **30 €** IVA inclosa

- » Hummus de cigronet menut, tomàquet confitat i salsa de iogurt
- » Morro de bacallà amb parmentiere de cigronets i botifarra Terregada
- » Cua de bou amb trinxat de col de Ca n'Oliveró i cigronets
- » Gelat de recuit d'Ullastrell amb cigronets garrapinyats
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

BRASERIA 101 **15 €** IVA inclosa

- » Amanida de cigrons amb salmó marinat o Crema de cigrons amb encenalls de bacallà
- » Peus de porc estofats amb cigrons
- » Crema cremada
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

MUN **30,50 €** IVA inclosa

- » Aperitiu del dia
- » Lingot de foie, cigró caramel·litzat i glaçé amb vinagre
- » Guisadet de cigrons menuts i botifarra terregada
- » Mini amanida catalana de cigró menut
- » Orada, vinagreta calenta de cigró menut i cansalada fumada
- » Vedella, centre de filet al wok, trinxat de cigronets
- » Inoblidable, pa torrat, ganache de xocolata i caviar d'oli verge
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

SÚBIT **21,90 €** 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 pamesà en pols
- » Bacallà al forn amb una musselina suau de cigrons o Estofat de xai banyat amb inedit i un guisat de cigrons d'acompanyament
- » Postres casolans Súbit
- » Café
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

ZURIYO **22 €** IVA inclosa

- » Aperitiu de benvinguda: hummus amb crudités
- » Amanida tèbia amb escarola, romesco, tomàquet deshidratat, bacallà esqueixat i cigronets saltats
- » Secret de porc ibèric amb timbal d'hummus i cruixent de permil
- » Carta de postres casolanes
- » Café
- » 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
- » Mandarines amb coientrau i gelat de vainilla
- » Café
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

CAN VINYERS **30 €** IVA inclosa

- » Aperitiu del dia
- » Tàrtar de cigronet menut i albergínia rostida amb cremós de foie
- » Bacallà confitat amb calçots, romesco i crema de cigronet menut
- » Pa de pessic de xocolata i cigronet menut amb gelat de iogurt
- » Aigua i café
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

BAGUR **20 €** IVA inclosa

- » Copa de benvinguda: l'exquisidesa del xef
- » Torre de cigrons menuts amb carxofes confitades o Croquetes de cigrons menuts amb praliné d'ametlles
- » Llomet de bacallà amb cigrons menuts i melmelada de piqullos o Entrecot de vedella de Girona al café de Paris
- » Pastís casolà de formatge o Natilles amb follets del bosc
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

LA CANTONADA DE LES BARRIOQUES **24,90 €** IVA inclosa

- » Mini amanida de bolets confitats
- » Permil ibèric de gla
- » Suau crema de cigrons amb bacó i trufa
- » Dau de tonyina amb vinagreta de ceps
- » Medalló d'entrecot a les fines herbes
- » Arròs amb llet, tiramisú, gelat
- » Pa de pagès torrat i café
- » 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 lit 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**

LA TERRASSA DEL MUSEU **26 €** IVA inclosa

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

LAS COLUMNAS **20 €** IVA inclosa

- » Amanida especial de les Columnas (carpaccio de bacallà, carpaccio de salmó i gambes) amanit amb salsa romesco
- » Cigronet menut, amb botifarra negra, cansalada i costella de porc
- » Postres de la casa
- » Café i xupito
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

KATXO **18,50 €** IVA inclosa

- » Amanida mediterrània: mezclum d'enciams, canonges, permil del país, pebró vermell, olives negres i formatge manxego
- » Hamburguesa doble: una carn 100% de vedella de 200 g i una carn 100% de botifarra de 140 g, amb formatge fos, ceba fregida, enciam, tomàquet i topping d'hummus
- » Iogurt amb mel, nous i menta
- » Café
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

LAS FORCAS **19 €** IVA inclosa

- » Amanida de musclos i cloïsses amb vinagreta de cervesa Inedit
- » Bacallà amb ceba caramel·litzada i cigrons fets amb tempura
- » Mel i mató o crema catalana
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

L'ALEGRIA DEL TEATRE **25 €** IVA inclosa

- » Cigronet menut amb salsa de romesco
- » Saltat de verdures de temporada amb cigronets i oli d'arbuquina
- » Dau de bacallà confitat amb pebrots del piqullo a l'ailet i crema fina de cigrons
- » Peu de porc desossat cruixent amb cigrons i capipota
- » Gresoletes dolces amb crema catalana cremada
- » Pa artesà amb oli d'Ullastrell
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

PREMIÈRE **17 €** IVA inclosa

- » Bombó de xocolata i foie i Croqueta de cam d'olla
- » Crema de cigrons amb foie i rostre
- » Cigronets saltats amb bolets i botifarra Terregada
- » Cigrons amb capipota
- » Arròs amb cigrons i bacallà
- » Assortiment de postres
- » Pa i café
- » Cervesa Estrella Damm Inedit

Del 8 de febrer al 3 de març

Guanya un circuit d'spa per a dues persones!

Participa!

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

III JORNADAS DEL CIGRÓ MENUT DE TERRASSA

Del 8 de febrer al 3 de març

GUIA DE RESTAURANTS AMB MENÚ INEDIT

GASTRONOSFERA
ON MENJAR, BEURE I DIVERTIR-SE

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 afruitada 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 cigró menut de Terrassa

Amb la celebració de les terceres jornades del cigró 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 cigró menut és el protagonista dels plats. A més de gaudir d'aquest producte propi del Vallès, el menú es podrà degustar acompanyat de l'exquisida cervesa Estrella Damm Inedit.

De la terra al plat: el cigró menut

El cigró 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 cigró 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

- BAGUR**
Sant Cosme, 134 - Terrassa
Tel. 93 783 95 55
- BRASERIA 101**
Granada, 101 - Terrassa
Tel. 93 784 21 56
- CA L'ESTEVE**
Crta. Martorell a Terrassa, km 4,7
Castellbisbal
Tel. 93 775 56 90
- CAFÈ TEATRE**
Baix Plaça, 31 - Terrassa
Tel. 93 780 22 38
- CAL QUIM**
Sant Joan, 87 - Matadepera
Tel. 628 308 517
- CAL TAIET**
De la Serra, 43 - Ullastrell
Tel. 93 788 73 31
- CAN VINYERS**
Pompeu Fabra, s/n - Club de Golf la Mola
Matadepera
Tel. 93 787 06 19
- DESPERTARES**
Ctra. Rellinars, 181 - Terrassa
Tel. 93 789 08 38
- DOT**
Josep Trueta, 2 (dins Parc de St. Jordi) -
Terrassa
Tel. 93 001 57 21
- EL CEL DE LES OQUES**
De la Palla, 15 - Terrassa
Tel. 93 733 82 07
- HOSTAL DEL FUM**
Ctra. Montcada, 19 - Terrassa
Tel. 93 788 83 37
- MUN - HOTEL DON CÀNDIDO**
Rambleta Pare Alegre, 98 - Terrassa
Tel. 93 733 33 00
- LA BRASA D'ULLASTRELL**
Parc Vallès - Terrassa
Tel. 93 785 08 50
- LA CANTONADA DE LES BARRIQUES**
Dibuixant Avellaneda, 65 - Terrassa
Tel. 93 787 56 59
- LA TERRASSA DEL MUSEU**
Rambla d'Egara, 270 - Terrassa
Tel. 93 789 44 43
- LAS COLUMNS**
Antoni Maura, 18-20 - Terrassa
Tel. 93 789 15 12
- MASIA CAN SUES**
Ctra. Nacional 150, km 15 - Terrassa
Tel. 617 59 64 33
- PARADA**
Ctra. d'Olesa, 244 - Terrassa
Tel. 93 788 10 21
- PIZZERIA ANGIE**
Sant Joan, 66 - Matadepera
Tel. 93 730 00 55
- PREMIÈRE**
Ctra. BV 1274, km 1 - Terrassa
(Parc Audiovisual de Catalunya)
Tel. 93 700 12 60
- RISTOL VILADECAVALLS**
Antoni Soler Hospital, 1 - Viladecavalls
Tel. 93 788 29 98
- SARA**
Av. Abat Marcet, 201 - Terrassa
Tel. 93 735 80 25
- SÚBIT RESTAURANT**
Pl. Onze de Setembre, 5 local 2 - Terrassa
Tel. 93 786 96 42
- LES ESCALETES**
c. Escaletes, 8 - Terrassa
Tel. 654 14 04 82
- KAIXO**
Pg. Vint i dos de Juliol, 332
Tel. 93 537 98 09
- MESON LAS FORCAS**
c. Arquímedes, 131
Tel. 93 788 50 42
- L'ALEGRIA DEL TEATRE**
c. Gaudi, 15
Tel. 648 11 76 93
- BOCINETS**
Pl. Salvador Espriu, 5
Tel. 93 731 18 02
- GRESOL**
c. Volta, 23
Tel. 626 52 59 38
- ZURITO**
c. La Rasa, 70
Tel. 93 789 53 90
- L'ESPIRAL**
C. Galileu, 73
Tel. 93 013 64 42

Ajuntament de Terrassa

terrassa
gastronòmica

Estrella Damm
INEDIT

gremi
ambrosarjal
Hostaleria
de Terrassa i comarca

Cocina
ymucho
mas.com