

Saps per què
és tan bona
**la Cirera
del Baix?**



Vine a descobrir-ho
amb l'**Holeri
turisme**
del Parc.

Dissabte
2 de juny 2012



www.elcampacasa.com

TEMPS DE CIRERES DEL BAIX

Quan arriba la calor, durant els mesos de maig i juny, és temps de *Cirera del Baix*. La *Cirera del Baix* creix sota la protecció de les muntanyes i, acompanyada per les brises del mar, viu una maduració lenta i equilibrada. La *Cirera del Baix* només es cull quan aquest procés s'ha completat, quan el fruit ens pot oferir el màxim gaudi, per al cos i l'ànima, de les coses ben fetes.

Holeriturisme "de descoberta" de la *Cirera del Baix*

Vols saber per què és tan bona la *Cirera del Baix*? El Parc Agrari del Baix Llobregat t'ofereix l'oportunitat de descobrir com és, on es conrea i quin sabor té la *Cirera del Baix*, un dels productes més emblemàtics de la nostra comarca. Podràs visitar els camps de cirerers, conèixer els pagesos i les pageses que la conreen, degustar aquest fruit amb un tast sensorial i, per descomptat, i si ho desitges, gaudir de les receptes més saboroses amb aquesta fruita tan emblemàtica dels nostres camps als restaurants de la comarca.

Programa

- 16:30 h Trobada a l'aparcament de l'estació de FGC de Santa Coloma de Cervelló i desplaçament a la masia de Can Colomer (cal venir amb vehicle propi)
- 17:00 h Presentació del Parc Agrari del Baix Llobregat i visita guiada per l'exposició "Coneix les *Cireres del Baix*"
- 17:30 h Taller i tast sensorial de *Cirera del Baix*
- 19:00 h Visita als camps de cirerers, acompanyats per en Josep Pascual, de Can Colomer
- 20:00 h Final de la jornada

Punt de trobada: Aparcament estació de FGC Santa Coloma de Cervelló

Preu: Gratuït

Informació i inscripció: 93 378 81 90 o info@elcampacasa.com

Places disponibles: 60





Saps per què
és tan bona
**la Cirera
del Baix?**



Vine a descobrir-ho
amb l'**Holeri**
turisme
del Parc.

Dissabte
2 de juny 2012



www.elcampacasa.com



TEMPS DE CIRERES DEL BAIX
ASSABOREIX ELS MENÚS GOURMET CIRERA MÉS SUGGERIDORS
DELS NOSTRES RESTAURADORS

Si vols conèixer la cuina de la comarca especialitzada en la cirera, et proposem un menú degustació en què la *Cirera del Baix* serà la protagonista principal (cal reserva prèvia)



AMARENA

Crta. De Corbera, km 1,300
La Palma de Cervelló
Tel. 93 672 09 14
www.restaurantamarena.com

EL MIRADOR DE SANT JUST

Av. Indústria, 12
Sant Just Desvern
Tel. 93 499 03 42
www.elmirador.cat



CASA NOSTRA

C. Frederic Soler "Pitarra", s/n
Corbera de Llobregat
Tel. 93 650 06 52
www.restaurantcasanostra.com

LA LLUNA EN UN COVE

C. Frederic Soler, 48
El Prat de Llobregat
Tel. 93 370 38 52
www.lallunaenuncove.com

ONA NUIT RESTAURANT

C. Joan Cirera i Pons, 13-15
El Prat de Llobregat
Tel. 93 478 50 12
www.onanuit.com



CÈNTRIC GASTROBAR by ONA NUIT

Pl. Catalunya, 39-41
El Prat de Llobregat
Tel. 93 379 56 00
www.centricgastrobar.com

EL PETIT BONET

C. Església, 1
Sant Climent del Llobregat
Tel. 93 637 98 56
www.elpetitbonet.com

SINFONIA. HOTEL SALLÉS

Av. Remolar, 46
El Prat de Llobregat
Tel. 93 378 83 33
www.salleshotels.com



ATRIUM VILADECANS IMAGINATRIUM

Av. Josep Tarradellas, 17
Viladecans
Tel. 93 637 53 55
www.imaginatrium.es

EL RACÓ

C. Poca Farina, 20
Sant Climent de Llobregat
Tel. 93 658 16 39
www.restaurantelraco.com



Amb la col·laboració de :



Parc Agrari
del Baix Llobregat

Saps per què
és tan bona
**la Cirera
del Baix?**

Vine a descobrir-ho
amb l'**Holeri**
turisme
del Parc.

Dissabte
2 de juny 2012



www.elcampacasa.com

PA
**Parc Agrari
del Baix Llobregat**

TEMPS DE CIRERES DEL BAIX

ASSABOREIX ELS MENÚS GOURMET CIRERA MÉS SUGGERIDORS DELS NOSTRES RESTAURADORS

Si vols conèixer la cuina de la comarca especialitzada en la cirera, et proposem un menú degustació en què la *Cirera del Baix* serà la protagonista principal (cal reserva prèvia)

CÈNTRIC GASTROBAR by ONA NUIT

Pl. Catalunya, 39-41
El Prat de Llobregat
Tel. 93 379 56 00
www.centricgastrobar.com

ONA NUIT RESTAURANT

C. Joan Cirera i Pons, 13-15
El Prat de Llobregat
Tel. 93 478 50 12
www.onanuit.com



Amb la col·laboració de :



especial Cirera del baix

del 2 al 10 de juny



primer

Ensalada de couscous y queso de cabra
con vinagreta de *Cirera del Baix*

segon

Confit de pota blava,
chutney de *Cirera del Baix* y cebollitas

les postres

Cafloutis de Cirera del Baix
con sorbete de lima y menta

22€

amb reserva
93 478 50 12

* Aquest menú especial
es serveix a Ona nit
i Cèntric gastrobar



centric gastrobar by ona nit
ona nit



Parc Agrari
del Baix Llobregat

Saps per què
és tan bona
**la Cirera
del Baix?**

Vine a descobrir-ho
amb l'**Holeri**
turisme
del Parc.

Dissabte
2 de juny 2012



www.elcampacasa.com



**Parc Agrari
del Baix Llobregat**

TEMPS DE CIRERES DEL BAIX

ASSABOREIX ELS MENÚ GOURMET CIRERA MÉS SUGGERIDORS DELS NOSTRES RESTAURADORS

Si vols conèixer la cuina de la comarca especialitzada en la cirera, et proposem un menú degustació en què la *Cirera del Baix* serà la protagonista principal (cal reserva prèvia)

**SINFONIA. HOTEL SALLÉS
CIUTAT DEL PRAT**

Av. Remolar, 46
El Prat de Llobregat
Tel. 93 378 83 33
www.salleshotels.com



Amb la col·laboració de :



*La qualitat és
en els detalls*



MENÚ GASTRONOMIC CIRERA DEL BAIX

1er Plat / 1er Plato

Amanida formatge de cabra amb llavors i vinagreta de cirera
Ensalada de queso de cabra con "Llavors" y vinagreta de cereza

2on Plat / 2º Plato

Pollastre de Pota Blava rustit amb bolets
Pollo Pota Blava rustido con setas

LES POSTRES / LOS POSTRES

Bol de cireres i copa de cava
Bol de cerezas y copa de cava

Beguda i Cafè no inclòs
Bebida y Café no incluido

20 € PER PERSONA / IVA INCLÒS
20€ POR PERSONA / IVA INCLUIDO



Parc Agrari
del Baix Llobregat

Saps per què
és tan bona
**la Cirera
del Baix?**

Vine a descobrir-ho
amb l'**Holeri**
turisme
del Parc.

Dissabte
2 de juny 2012



www.elcampacasa.com

**Parc Agrari
del Baix Llobregat**

TEMPS DE CIRERES DEL BAIX

ASSABOREIX ELS MENÚS GOURMET CIRERA MÉS SUGGERIDORS DELS NOSTRES RESTAURADORS

Si vols conèixer la cuina de la comarca especialitzada en la cirera, et proposem un menú degustació en què la *Cirera del Baix* serà la protagonista principal (cal reserva prèvia)

EL MIRADOR DE SANT JUST

Av. Indústria, 12
Sant Just Desvern
Tel. 93 499 03 42
www.elmirador.cat



Jornades Gastronòmiques de la Cirera

Aperitius

“xupito” de sopa freda de cireres
Torrada de cireres i anxoves

Amanida de formatge de cabra amb cireres
marinades
Cava Codorniu Brut Rosé Pinot Noir

Tonyina a la graella amb albergínia i “menière”
de cireres
Portell Blanc de Blancs (Macabeu-Parellada)
D.O.Conca de Barberà

Petits tournedos de vedella amb cireres al Porto
Black Heretat Mont Rubí (Garnatxa)
D.O.Penedès

Cireres amb fondue de xocolata
Licor Khuri de cireres

Preu per persona sense maridatge de vins: 34.20 €
Preu suplement del maridatge de vins : 11.95 €
8% iva no inclòs

Amb la col·laboració de :



Parc Agrari
del Baix Llobregat

Saps per què
és tan bona
**la Cirera
del Baix?**

Vine a descobrir-ho
amb l'**Holeri**
turisme
del Parc.

Dissabte

2 de juny 2012



www.elcampacasa.com



**Parc Agrari
del Baix Llobregat**

TEMPS DE CIRERES DEL BAIX

ASSABOREIX ELS MENÚS GOURMET CIRERA MÉS SUGGERIDORS DELS NOSTRES RESTAURADORS

Si vols conèixer la cuina de la comarca especialitzada en la cirera, et proposem un menú degustació en què la *Cirera del Baix* serà la protagonista principal (cal reserva prèvia)

AMARENA

Crta. De Corbera, km 1,300
La Palma de Cervelló
Tel. 93 672 09 14
www.restauranteamarena.com



Amb la col·laboració de :



Fins el 23 de Juny, a la carta de Primavera, *Amarena restaurant* tenim un entrant i uns postres amb cireres:

- ✓ Foie al aroma de Pedro Ximenez acompanyat de xutnei de cireres (14,20 €)
- ✓ Mousse de licor de cireres de Sant Climent en llàgrima de xocolata blanca (6,75 €)

Però, a més a més, **el cap de setmana de la Festa de la cirera**, tindrem un menú especial de cireres: (40,00€ IVA inclòs)

Sopa "ajo blanco" amb perles de cireres
- * -

Barqueta de foie-gras al Pedro Ximenez amb xutnei de cireres aromatitzat amb espècies
- * -

Magret d'ànec amb patatas confitadas amb Porto i salsa agridolça de cireres
o

Corvina amb crosta de cireres i salsa blanca
- * -

Mousse de licor de cireres en llàgrima de xocolata blanca i salsa de vainilla



Parc Agrari
del Baix Llobregat

Saps per què
és tan bona
**la Cirera
del Baix?**

Vine a descobrir-ho
amb l'**Holeri**
turisme
del Parc.

Dissabte

2 de juny 2012



www.elcampacasa.com



**Parc Agrari
del Baix Llobregat**

TEMPS DE CIRERES DEL BAIX

ASSABOREIX ELS MENÚS GOURMET CIRERA MÉS SUGGERIDORS DELS NOSTRES RESTAURADORS

Si vols conèixer la cuina de la comarca especialitzada en la cirera, et proposem un menú degustació en què la *Cirera del Baix* serà la protagonista principal (cal reserva prèvia)

EL RACÓ

C. Poca Farina, 20
Sant Climent de Llobregat
Tel. 93 658 16 39
www.restaurantelraco.com

Restaurant
El Racó

www.restaurantelraco.com

Carrer Poca Farina, 20
Tel. 93 658 16 39
08849 SANT CLIMENT DE LLOBREGAT



Menú de cireres (preus amb iva inclòs)

1rs plats

- ✓ Cirera amb tomàquet i maduixa amb formatge de cabra gratinat. 10,80€
- ✓ La sopa de cireres amb cues de gambes. 10,80€

2ns plats

- ✓ Magret d'ànec amb cireres. 14,50€
- ✓ Calamar farcit de bou de mar i salsa de cireres. 16,50€
- ✓ Xai a l'agras amb cirera. 15€
- ✓ Turbó amb escames d'albergínia i tomàquet amb "meniere" de cireres. 21,50€

Postres

- ✓ Sacher de cirera. 5€
- ✓ Sorbet de cirera. 3,80€

I EL NOSTRE PA DE CIRERA !!!

Amb la col·laboració de :



Parc Agrari
del Baix Llobregat

Saps per què
és tan bona
**la Cirera
del Baix?**

Vine a descobrir-ho
amb l'**Holeri**
turisme
del Parc.

Dissabte
2 de juny 2012



www.elcampacasa.com



**Parc Agrari
del Baix Llobregat**

TEMPS DE CIRERES DEL BAIX

ASSABOREIX ELS MENÚS GOURMET CIRERA MÉS SUGGERIDORS DELS NOSTRES RESTAURADORS

Si vols conèixer la cuina de la comarca especialitzada en la cirera, et proposem un menú degustació en què la *Cirera del Baix* serà la protagonista principal (cal reserva prèvia)

CASA NOSTRA

C. Frederic Soler "Pitarra", s/n
Corbera de Llobregat
Tel. 93 650 06 52
www.restaurantcasanostra.com



Amb la col·laboració de :



CASANOSTRA

RESTAURANT

menú

Coques d'orenga de Corbera i oli d'oliva verge

Pa amb farines ecològiques

Tempura d'herbes

Sopa freda de cireres, tomàquet, anxova i recuit de cabra.

...

Amanida de brie, festucs verds, flors salvatges i cireres.

...

Filet de garrí amb herbes aromàtiques i cireres.

...

Gelat de vainilla natural amb cireres flamejades

...

Pastisset de xocolata, cireres i merenga de cítrics..

Vi blanc o negre

Cava

Aigua

Cafès i infusions

Preu: 36 € IVA inclòs



Parc Agrari del Baix Llobregat

Saps per què és tan bona la Cirera del Baix?

Vine a descobrir-ho amb l'Holerí turisme del Parc.

Dissabte
2 de juny 2012



www.elcampacasa.com



Parc Agrari del Baix Llobregat

TEMPS DE CIRERES DEL BAIX

AGENDA D'ACTIVITATS

Del 25 al 27 de maig:
27ena Festa de la Cirera a Santa Coloma de Cervelló



26 i 27 de maig:
36ena Exposició de Cireres de Sant Climent de Llobregat



Dissabte 2 de juny al matí, a la Colònia Güell (Santa Coloma de Cervelló):



Del 1 al 3 de juny:
32ena Festa de la cirera de Torrelles de Llobregat



2 i 3 de juny:
30ena Festa de la cirera del Papiol

