

Del 27 d'octubre al 19 de novembre 2023



tardor
de cuina i
bolets
TERRASSA

XXV JORNADES GASTRONÒMIQUES

DISSABTE 4 DE NOVEMBRE: XVII FIRA DEL BOLET

XXV JORNADES GASTRONÒMIQUES

Del 27 d'octubre al 19 de novembre de 2023

TG Terrassa Gastronòmica

♿ Espai accessible

🌱 Opció vegana

🍷 Lliure de gluten

TAPES



Apagallums Racó Gastronòmic TG 16€

Carrer Cremat, 1. T. 937 895 179. De dimarts a dissabte de 13 a 15.30 h i de 20 a 22 h

Arròs de bolets de temporada amb la seva guarnició

(El preu pot variar segons la guarnició)

Cafè Col·legi TG 15€

Carrer Col·legi, 21. T. 600 791 818
f Cafeteria col·legi @cafe_col·legi
De dilluns a divendres de 12 a 15 h.

Conill amb carxofes i bolets
Copa de vi de la nostra terra

Katán Restaurant TG 7,90€

Carrer Sant Francesc, 62. T. 626 508 012
www.katanrestaurant.com
@katanrestaurant

Caneló de rostit, porro i ceps amb la beixamel trufada.

Copa de vi a escollir entre El Quico (vi negre) o La Quica (vi blanc) del Celler de Can Morral del Molí.

La Feli 11,90€

Carrer Watt, 104. T. 613 015 889
www.lawebdelafeli.com
De dimarts a diumenge, de 19 a 22.30 h i dissabtes i diumenges, de 13 a 15 h

Doble hamburguesa de vedella de Girona i pa briox amb salsa de ceps feta per La Feli, xampinyons laminats, doble de formatge suau.

Opció vegana 12.90€

Pa sense gluten amb un suplement d' 1€
(Només per emportar)

**TecaVins**

TG 6,95€

Rambla d'Ègara, 273. T. 638 397 587

www.tecavins.com

f tecavins @tecavins

De dimarts a dissabte d'11 a 22 h.

Diumenge d'11 a 15 h.

Crep de tardor amb crema de castanyes,
ceps saltats i formatge blau de La Frasera
Copa de vi Clamor de Raimat

Syrah Gastropub

TG 6,95€

Carrer Camí Fondo, 25-27.

T. 667 640 039

@syrahterrassa

De dimarts a dissabte de 19.30 a 22.30 h

Filet de porc ibèric de gla, puré de
moniato, ceba confitada i allioli de
codony.

Zurito

TG 6,50€

Carrer de la Rasa, 70

T. 937 895 390

www.zuritoterrassa.com

f zuritoterrassa @zurito_terrassa

De dilluns a diumenge de 9 a 22.30 h

Croquetes de trinxat de la Cerdanya amb
bull negre de porc senglar.

MENÚ**Dot**

TG 29,50€

Parc Sant Jordi. T. 674 955 701

www.eldot.cat

@dotsantjordi

Dinars de dimarts a diumenge

Menú sota reserva prèvia

Aperitiu

Croqueta de ceps i foie

Primer plat

Amanida tèbia de cigronets menuts,
bolets i bacallà amb cítrics

Segons plats

Fricandó de calamars amb bolets
Coca de pluma de porc Duroc, amb
formatge i rovellons

Postres

Brownie amb gelat de xocolata i gelat de
vainilla amb codony o Mató amb mel de
camagroc i taronja

Beguda

Aigua i Vins Vall Roure



El Cel de les Oques

TG 47,95€

Carrer de la Palla, 15. T. 937 338 207

www.elceldelesoques.com

f elceldelesoques

@elceldelesoques

De dimarts a dissabte, migdia. De
dimecres a dissabte, nit
Reserves web.

Menú degustació 7 plats:

- Cocktail Vallesà
- Aperitiu Vallesans
- 1 entrant
- 1 peix
- 1 carn
- 1 pre-postre
- 1 postre i petit fours

*(El preu no inclou begudes)***Opció maridatge de vins**

60€

**La Fonda Ristol**

TG 32€

Carrer Antoni Soler Hospital, 1 -
Viladecavalls. T. 937 882 998
www.ristol.com

f La Fonda Ristol @ristol_la_fonda

Dinars, de dimecres a diumenge. Sopars,
divendres i dissabte
El menú només se servirà a taula
completa

Aperitiu

Croqueta de bolets

Primer plat

Trita oberta de bolets i botifarra negra

Segon platMelós de vedella amb bolets i
parmentier**Postres**

Pinya natural amb crema catalana

Beguda

Vi negre Nuviana i aigua

La Torreta

TG 25,50€

Carrer Nou de Sant Pere, 50

T. 650 874 976 / 937 314 775

www.latorretarestaurant.com

f Restlatorreta

@latorretaterrassa

Divendres sopar, dissabtes dinar i sopar,
diumenges dinar

Aperitiu

Croqueta a escollir

Primers plats

- Amanida de burrata amb poma
caramel·litzada i encenalls de penill de
gla
- Patates de tardor picants

Segons plats

- Crestes d'ànec i bolets.
- Botifarra de trompetes amb xips de
moniato

Postres

Mató amb mel i nous

Mun Cuina Evocativa

TG 45€

Rambleta del Pare Alegre, 98

T. 937 333 300

www.hoteldoncandido.com

f hoteldoncandido.terrassa

@hoteldoncandido

Dinars i sopars de dilluns a diumenge
El menú només se servirà a taula
completa. Pàrquing gratuït

Menú degustació

Aperitiu del dia

Guisadet de tador amb cigrons del Vallès, ceps i vianda. Maridat amb una copa de vi BROT blanc Inicial DO Penedès

Amanida de contrastos amb castanyes, carbassa confitada i amaniment de cítrics

Escalopins de cérvol amb tàrtar d'albergínia i camagroc. Maridat amb una copa de vi BROT negre Inicial DO Penedès

Postres

Crema Catalana

Dolçaines

Maridat amb una copa de vi escumós Raventós Basagoiti Inicial Brut Nature

**Santa Cereza****15,50€**

Raval de Montserrat, 31. T. 938 015 057

santacerezarest

Dinars de dilluns a divendres (laborables)

Els plats formen part del menú diari

Primer plat

Crema de batates amb llet de coco

Segon plat

Espinacs a la catalana amb panses, pinyons i una torrada de formatge de cabra caramel·litzat

Postres

Red Velvet

Vapor Gastronòmic**38€**

Carrer de la Palla, 15

T. 659 566 136

www.vaporgastronomic.com

elvaporgastronomic

@vaporgastronomic

De dimarts a dissabte migdia. De

dimecres a dissabte nit.

Reserves web

Menú degustació a la brasa de 5 plats per compartir*(El preu no inclou begudes)***Opció maridatge de vins****48€**

ZuritoTG  **32€**

Carrer de la Rasa, 70

T. 937 895 390

www.zuritoterrassa.com

 zuritoterrassa @zurito_terrassa

De dilluns a diumenge

El menú només se servirà a taula completa. Menú sota reserva prèvia

Primers plats a compartir

Burrata, carbassa confitada i bolets

saltejats amb all

Croquetes de trinxat de la Cerdanya

amb bull negre de porc senglar

Patates i ou ferrat amb crema de ceps i cruixent de porros

Segon plat

Llaminera de cérvol amb cervesa negra, fruits del bosc i mel

Postres

Cardinal

Beguda

Vi de la casa i aigua

**2N TAST DE VINS RAMBLA NORD DE TERRASSA****4 de novembre**, a la Rambla Nord, just davant del MNACTEC

De 17 a 21.30 h

Més informació: tecavins@tecavins.com

T. 638 397 587



Organitza:



Amb el suport de:



XVII FIRA DEL BOLET

DISSABTE
4/11

DE 9 A 20 H



A la plaça del Triomf, entorn del Mercat de Sant Pere. Carrer Ample, del carrer Francesc Salvans al carrer Independència.

GASTRONOMIA

D'11 a 14. Aula de Micologia a càrrec de Daniel Siscart, micòleg i biòleg. Amb una àmplia mostra de bolets frescos en un espai en el que poder fer consultes i aclarir dubtes a l'entorn del món de la micologia

D'11 A 14 h. XXV Jornades Gastronòmiques de la Cuina i el Bolet a càrrec del Gremi d'Hostaleria

A les 11, a les 12 i a les 13 h. Aula demostrativa de plats de temporada a càrrec de l'alumnat de cicle formatiu d'hoteleria de l'INS Cavall Bernat, Escola d'Hoteleria i Turisme del Vallès

Diferents espais de restauració

ESTANDS I PARADES

- ▶ Promocions i avantatges especials dins les parades del Mercat
- ▶ Parades de venda de bolets i productes de tardor
- ▶ Parades i estands comercials d'establiments del barri

ACTIVITATS LÚDIQUES

A les 10 i a les 12 h. Cercavila de la Papallona de Sant Pere

De 11 a 13 h. Activitats infantils i familiars, Interior mercat de Sant Pere

A les 11 i a les 13 h. XX Batucada Cercavila a càrrec de L'Associació Desterràs

www.mercatdesantpereterrassa.cat

Organitza:



Amb el suport de:



VOLS GAUDIR DE LA MILLOR OFERTA TURÍSTICA DE LA CIUTAT?

Aquesta tardor deixa't seduir i vine a Terrassa a conèixer la nostra cultura, la nostra gastronomia i el paisatge terrassenc

RUTES I ITINERARIS



Visita guiada gratuïta a la Masia Freixa

Cada dia a les 12 h. La durada aproximada és de 45 minuts.



Ruta "Mirades des de les alçades"

Dissabte 28 d'octubre

Inici: 10.30 h a la Masia Freixa (Parc de Sant Jordi).

Durada: 2 h. Consulteu preus

Ruta "Tresors de la Terrassa Medieval"

Dissabte 4 de novembre

Inici: 10.30 h a la Plaça dels Museus davant Castell Cartoixa de Vallparadís.

Durada: 2 h 30 min. Consulteu preus

Ruta "Terrassa, l'aventura del temps" (ruta infantil)

Diumenge 5 de novembre

Inici: 11 h a la Plaça de les Teixidores (C. de Salmerón i Casa Baumann).

Durada: 1 h 30 minuts. Consulteu preus

Ruta "Seguint els passos de Lluís Muncunill"

Diumenge 12 de novembre

Inici: 10.30 h a la Masia Freixa (Parc de Sant Jordi).

Durada: 2 h. Consulteu preus

Ruta "Un tastet pel Modernisme Industrial"

Dissabte 18 de novembre

Inici: 10.15 h a la Masia Freixa (Parc de Sant Jordi).

Durada: 3 h. Consulteu preus



Informació i reserves:

Oficina de Turisme
Masia Freixa - Plaça
Freixa i Argemí, 11
(Parc Sant Jordi)

T. +34 93 739 70 19 | turisme@terrassa.cat



Per a totes les visites i/o rutes cal fer reserva prèvia a: www.visitaterrassa.cat



Fotos Francino. Inauguració de l'economat de la Font Vella. Carnisseria (1962). AMAT

Diumenge 5 de novembre, d'11 a 13h.

Programa La Dominical. Una història gastronòmica de Terrassa.

De la cuixa d'hipopòtam a la Terregada. Tot allò que hem menjat al llarg de la història ha donat forma al que som i a com som.

Activitat accessible

Organitza: Museu de Terrassa

Col·labora: 3turons, TecaVins i Gremi d'Hostaleria

Punt de trobada: Parc de Vallparadís, davant dels hipopòtams (Pla del Castell)

Preu: 12€ /persona (inclou ruta guiada i aperitiu de taberna)

Inscripció oberta fins 24h abans de l'activitat.



Reserva en línia



Visita + Tast a la Formatgeria

La Frasera (Vacarisses)

Dissabte 18 de novembre

Preu: 15€ adults, 10€ infants fins a 12 anys.

Reserves al 659 803 698

www.formatgerialafrasera.com



RUTES QUE PODEU FER AL VOSTRE AIRE

GYMKANA DIGITAL TURÍSTICA

12 ENIGMES
80 MINUTS
1,8 KM

Una aventura per gaudir en família!

GRATUITA

EL MISTERI MUNCUNILL

Jugar →

TERRASSA

“Gymcana Digital Turística: El Misteri Muncunill”

Ruta turística digital i presencial pels carrers de Terrassa per descobrir el seu patrimoni cultural i l'obra de l'arquitecte Luís Muncunill.

Bel, les peces de la revolució

Joc interactiu per a mòbils on hi participen diferents municipis amb un sol fil conductor: la revolució industrial.



Ruta amb audioguia

“el modernisme industrial a Terrassa”



Més informació de rutes al vostre aire:



JORNADES DE PORTES OBERTES ALS MUSEUS DE TERRASSA



4 i 5 de novembre:

- ▶ La Seu d'Ègara
- ▶ Castell Cartoixa de Vallparadís
- ▶ Casa Alegre de Sagrera

5 de novembre:

- ▶ Museu Nacional de Ciència i la Tècnica de Catalunya

Consulteu els horaris a:
<https://visitaterrassa.cat/que-visitat>



EXCURSIONS PER LA MUNTANYA, PROGRAMADES PER L'OFICINA DEL PARC NATURAL DE SANT LLORENÇ DEL MUNT I L'OBAC

Diumenge 29 d'octubre

La desconeguda vall de Mur

Diumenge 29 d'octubre

Introducció al bany de bosc

Dissabte 4 de novembre

Ruta teatralitzada. Emboscada, un viatge pels sentits

Diumenge 5 de novembre

La tardor al parc natural

Diumenge 12 de novembre

Penya-segats, canals i agulles: geologia del paisatge

Diumenge 19 de novembre

La riera de Rellinars



Consulteu la durada, el punt de trobada, el preu de l'activitat i les condicions de reserves al web.



GASTRONÒMICA TERRASSA

ELS NOSTRES PRODUCTES DE PROXIMITAT DEL MES DE NOVEMBRE

VERDURES I HORTALISSES

Api | Bledes | Ceba seca | Cols | Col rave
| Coliflor-Bròquil | Enciams | Escarola |
Espinac | Fonoll | Pastanaga | Porros |
Ravenets | Remolatxa | Tomàquets de
penjar



LLEGUMS I PRODUCTES DE LLARGA CONSERVACIÓ

Carbassa | Cigró
menut | Mongeta
del ganxet | Patata

FRUITES

Caquis | Magranes



LA NOSTRA PAGESIA: INFORMACIÓ I VENDA DE PRODUCTES DE PROXIMITAT

Al Mercat de la Independència

- ▶ Bio Masia Ca n'Oliveró (Castellbisbal) T. 93 788 56 59
- ▶ Cal Masvalls (Ullastrell) T. 676 563 535
- ▶ Fruites Xavi- Can Rodó (Ullastrell) T. 655 200 608

Al Mercat de Sant Pere

- ▶ Els Campaners (Ullastrell) T. 93 735 81 63
- ▶ Fruites i Verdures Carolina (Ullastrell). T. 93 735 02 19
- ▶ Fruites Antonieta (Ullastrell) T. 622 115 682

Altres productors amb punts de venda:

- ▶ Agrícola Playà. Ctra. de Martorell, 263 (Terrassa). T. 697 886 214
- ▶ La Verdolaga - Can Bogunyà (Terrassa). T. 659 121 252
- ▶ Agrària Can Viver - Finca Torrebonica (Terrassa). T. 938 397 337
- ▶ El Turó de les nou cabres - Can Bogunyà (Terrassa). T. 637 028 011



Més informació:
www.visitaterrassa.cat/
terrassagastronomica



“Trinxat de Terrassa Gastronòmica”

Aquesta tardor us animem a preparar la recepta tradicional del “Trinxat”, amb algun d'aquests productes singulars de Terrassa Gastronòmica:

Ingredients:



LA COL PAPERINA



LA BOTIFARRA TERREGADA

Més informació d'aquests productes: visitaterrassa.cat/terrassagastronomica

Organitzen:



GASTRONÒMICA
TERRASSA



Col·laboren:



+ informació

Oficina de Turisme

Masia Freixa - Parc Sant Jordi
Pl. Josep Freixa i Argemí, 11
turisme@terrassa.cat. T. 937 397 019
www.visitaterrassa.cat/bolets

Servei de Comerç, Mercats i Fires.

T. 93 739 74 07
www.terrassa.cat/comerc
comerciants@terrassa.cat

Gremi Empresarial d'Hostaleria de Terrassa i comarca

Carretera de Castellar, 94.
T. 93 780 13 59
gremi.hostaleria@gremihostterrassa.com
www.gremihostterrassa.com
f @gremiterrassa
i @gremhosttrs

I també ens podeu seguir a:

f @terrassaturisme
t @visitaterrassa
i @terrassa_turisme