

tardor de caça i bolets

nov oct 25 17

Del bosc a la taula, els plaers de la tardor

XVI Jornades Gastronòmiques VIII Fira del Bolet
10 de novembre a la plaça del Triomf

Mostra i venda de bolets i Tallers i Rutes turístiques i Degustacions i aules de cuina i Excursions pel Parc Natural



RESTAURANT CAL TAIET 25 €



- Torrada, fuet i olives
 - Arròs de bolets
 - Graella de carn i bolets del dia a la brasa
 - Mel i mató d'Ullastrell
- Cervesa Damm Inèdit i cafè

LA MUNTANYETA 28 €



Pa, aigua, cervesa Damm Inèdit i cafè

BIAIX 18 €



- Amanida de perdiu amb bolets de temporada
- Cua de bou amb llenegues
- postres de la casa a escollir

RESTAURANT CAL TAIET 25 €



Cervesa Damm Inèdit i cafè

RESTAURANT BIZARRE 29,50 €



Cervesa Damm Inèdit, Bodega D.O. Terra Alta

DOT CAFÈ - RESTAURANT 20 €



- Gelat de marron glacé amb garapinyades
- Cervesa Damm Inèdit, Pa, aigua i vi

BRASERIA 101 20 €



- Crema de carbassa amb rossinyols i xips de moniato o Cargols de punxa amb ceps i ou ferrat
 - Cuixa de be amb barreja de bolets o Peus de porc amb llenegues
 - Magranes amb moscatell o Pastís de carbassa
- Cervesa Damm Inèdit

DUES PORTES 18 €



- Risotto de ceps i rovellons
 - Civet d'Isard de la Cerdanya
 - Flam de moniato i taronja
- Cervesa Damm Inèdit

RESTAURANT CA L'ESTEVE 33 €



Vi Somvuut Ca l'Esteve o Cervesa Damm Inèdit

EL CEL DE LES OQUES 35,50 €



Cervesa Damm Inèdit

CAFÈ DE L'AULA 13,90 €



- Remenat de bolets i llagostins
 - Conill amb prunes
 - Mel i mató
- Cervesa Damm Inèdit



BAR RESTAURANT GRANADA 18 €



- Aperitiu de benvinguda
 - Carpaccio de llagostí amb vinagreta de ceps
 - Arròs amb llebre i rovellons
 - Postres de la casa a escollir
- Cervesa Damm Inèdit, vi Rioja Labraz o Cava Rigol brut nature i cafè

CAFÈ TEATRE 18 €



- Sopa dels Pirineus i torradetes de paté de ceps
 - Civert de cèrvol amb bolets de temporada
 - Galetes artesanes amb licor de Cassis i Ratafia
- Cervesa Damm Inèdit

LA BRASA D'ULLASTRELL 25 €



- Torrada, fuet i olives
 - Arròs de bolets
 - Graella de carn i bolets del dia a la brasa
 - Mel i mató d'Ullastrell
- Cervesa Damm Inèdit i cafè

LA CANTONADA DE LES BARRIQUES 22,90 €



- Menú degustació - pica pica:
- Amanida de contrastos
 - Llom d'orsa del poble
 - Cloïsses amb ibèric
 - Croquetes de carn d'olla
 - Ració de lluç a baixa temperatura i mongetes
 - Medalló de porc senglar amb pebrot vermell
 - Brownie de xocolata tèbia amb gelat de vainilla
- Aigua, cava, vi, refresc, cervesa Damm Inèdit, sangria

LA PICOTECA - "GARITO" DE TAPAS 22 €



* El menú es serveix per taula completa

LA TERRASSA DEL MUSEU 26 €



Cervesa Damm Inèdit, aigua i postres

LA MONTANYETA 28 €



Cervesa Damm Inèdit, aigua i postres

LA TERRASSA DEL MUSEU 26 €



- Aperitiu de benvinguda
 - Tres textures de bolets (crema, saltejat i croquetes), Amanida de fruits vermells, formatge Cendrat d'Ullastrell i llardons d'ànec o Empanadilles casolanes de "morteruelo" i foie
 - Galtes de porc Ral d'Avinyó desossades amb salsa de figues al whisky o Tronc de lluç amb toffee de vi blanc i llenegues
- Cervesa Damm Inèdit, aigua i postres

LA TERRASSA DEL MUSEU 26 €



Cervesa Damm Inèdit, aigua i postres

L'ALEGRIA DEL TEATRE 25 €



- Textures de xocolata
- Cervesa Damm Inèdit

LAS COLUMNAS 20 €



- Crema de ceps amb gambetes
 - Porc senglar amb bolets
 - Pastissos assortits
- Cervesa Damm Inèdit o del nostre celler: vi D.O. Ribera del Duero, cafè i xopet

MASIA CAN SUES 25 €



- Pa torrat amb tomàquet
 - Remenat de bolets de bosc amb pinyons i castanyes
 - Confit d'ànec amb salseta de ceps
 - Pastís de whisky, crema Catalana o mel i mató
- Cervesa Damm Inèdit, Celler-Villarica (Rioja reserva) i cafès

MESON LAS FORCAS 22,50 €



- Amanida de figues amb bolets xiitake i formatge de cabra o Crep farcit de rovellons i pernil ibèric banyat amb crema de castanyes
 - Magret d'ànec amb foie i daus de poma o Bacallà gratinat amb salsa de ceps
 - Mel i mató o Tarta de formatge amb fruits secs
- Cervesa Damm Inèdit, Vi Rioja Crianza Egüa o Sangria

MUN RESTAURANT 27 €



- Croquetes de perdiu amb allioli i pols de mel
 - Botonet de foie amb melmelada de figues i rossinyols amb coca de Munt
 - Rostit de presa ibèrica amb moniato gratinat amb Idiazabal i rovellons
 - Fondant de xocolata negra i gelat de gerds
- Vi de la casa, aigua mineral i cervesa Damm Inèdit

BAR - RESTAURANT PARADA 20 €



- Degustació de pernil ibèric
 - Milfulls amb bolets de temporada i poma
 - Llorigó a l'allet amb camagroc o a la brasa amb verdures de temporada
 - Tiramisú de la casa
- Cervesa Damm Inèdit

PRÉMIERE RESTAURANT - CAFÈ 18 €



- Bombó de xocolata i foie i Croqueta de bolets
 - Cigronets saltats amb botifarra negra i bolets, Canelons de bolets amb beixamel de foie o Ou a baixa temperatura amb samfaina de bolets
 - Llom de cèrvol amb fruits del bosc, Bacallà amb ceba i salsa de ceps o Arròs de muntanya
 - Pastisseria de la casa
- Cervesa Damm Inèdit



RÍSTOL VILADECARVALLS 30 €



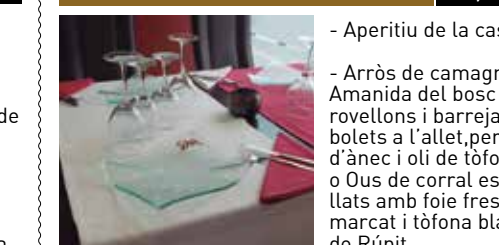
- Cremós de patata amb coulant d'ou i barreja de bolets
 - Paella d'ànec i ceps
 - Caneló de cèrvol i fruits vermells amb la seva salseta
 - Biscuit glacé de castanyes i xips de moniato
 - Cervesa Damm Inèdit, aigua mineral i cafè lly
- * El menú es serveix per taula completa

RESTAURANTE SARA 30 €



- Aperitiu
 - Entrants: Timbal d'escalibada, bacallà fumat i rovelló de botó en escabetej suau - Ravioli d'ànec, ceps i foie amb salsa trufada
 - Bacallà cruixent amb risotto i trompetes de la mort
 - Llonza marinada de porc senglar a la brasa amb terrina de patata i bolets i crema de castanyes i cafè
 - Terrina de pera amb crema de vainilla i crocant d'ametlles
- Cervesa Damm Inèdit, aigua i cafè

SÚBIT RESTAURANT 21,90 €



- Aperitiu de la casa
 - Arròs de camagroc, Amanida del bosc amb rovellons i barreja de bolets a l'allet, pernil d'ànec i oli de tòfona o Ous de corral estrellats amb foie fresc marcat i tòfona blanca de Rúpit
 - Orada a la graella amb alls tendres i trompetes de la mort, Llamenera ibèrica amb crema de carbassa i rovellons o Estofat de senglar amb castanyes, bolets i patata en tres coccions
 - Postres cassolans Súbit
- Cervesa Damm Inèdit, vi negre tempranillo o refrescs

ZURITO 18,90 €



- Trinxat de bolets amb cruixent de pernil
 - Caneló de confit d'ànec i trompetes de la mort amb beixamel i parmesà
 - Filet de cèrvol amb salsa de ceps
 - Postres de la casa a escollir
- Cervesa Damm Inèdit (1 ampolla per cada 2 persones) o 1 ampolla de vi de la casa



RELACIÓ DE RESTAURANTS PARTICIPANTS

Adreça i telèfons per informació i reserves

■ **BIAIX**
Parc dels Catalans, s/n. Terrassa
Tel.: 93 788 77 04

■ **RESTAURANT BIZARRE**
C. Camí Fondo, 37. Terrassa
Tel.: 93 780 19 92 - 626 05 60 58

■ **BRASERIA 101**
C. Granada 101. Terrassa
Tel.: 93 784 21 56 - 93 785 80 73

■ **RESTAURANT CA L'ESTEVE**
Ctra. Martorell-Terrassa, Km 4,700
Castellbisbal
Tel.: 93 775 56 90

■ **CAFÈ DE L'AULA**
C. Volta, 37. Terrassa
Tel.: 93 013 69 11

■ **CAFÈ TEATRE**
C. Baix Plaça, 31. Terrassa
Tel.: 93 780 22 38

■ **RESTAURANT CAL TAIET**
C. de la Serra 43. Ullastrell
Tel.: 93 788 73 31

■ **DOT CAFÈ - RESTAURANT**
C. Josep Trueta, 2 (dins del parc de Sant Jordi)
Terrassa
Tel.: 674 95 57 01

■ **DUES PORTES**
C. Volta, 8. Terrassa
Tel.: 93 788 21 43

■ **EL CEL DE LES OQUES**
C. de la Pala 15. Terrassa
Tel.: 93 733 82 07 - 630 640 417

■ **BAR RESTAURANT GRANADA**
C. Lavoisier, 2-4. Terrassa
Tel.: 93 733 20 99

■ **LA BRASA D'ULLASTRELL**
Parc Vallès. Terrassa
Tel.: 93 785 08 50

■ **LA CANTONADA DE LES BARRIQUES**
C/ Dibuxant Avellaneda 65, Terrassa
Tel.: 93 787 56 59

■ **LA MUNTANYETA - EL RESTAURANT DEL PARC**
Parc de Vallparadis. Terrassa
Tel.: 93 783 84 54

■ **LA PICOTECA - "GARITO" DE TAPAS**
C. Raval de Montserrat, 23. Terrassa
Tel.: 93 707 15 19

■ **LA TERRASSA DEL MUSEU**
Rambla d'Egara, 270. Terrassa
Tel.: 93 789 44 43 - 695 62 79 63

■ **L'ALEGRIA DEL TEATRE CAFÉ RESTAURANT**
C. Gaudí, 15. Terrassa
Tel.: 648 11 76 93

■ **LAS COLUMNAS**
C. Antoni Maura, 18. Terrassa
Tel.: 93 789 15 12

■ **MASIA CAN SUES**
Ctra. Terrassa - Sabadell
(davant Hospital de Terrassa)
Tel.: 617 59 64 33

■ **MESON LAS FORCAS**
C. Arquimedes, 131. Terrassa
Tel.: 93 788 50 42 / 93 733 07 69

■ **MUN RESTAURANT (HOTEL DON CÀNDIDO)**
Rambleta Pare Alegre, 98. Terrassa
Tel.: 93 733 33 00

■ **BAR RESTAURANT PARADA**
Ctra. d'Olesa 244. Terrassa
Tel.: 93 788 10 21

■ **PREMIÈRE RESTAURANT - CAFÈ**
Ctra. BV 1274 Km. 1. Terrassa
Parc audiovisual de Catalunya
Tel.: 93 700 12 60

■ **RÍSTOL VILADECAVALLS**
C. Antoni Soler Hospital, 1. Viladecavalls
Tel.: 93 788 29 98

■ **RESTAURANTE SARA**
Avinguda Abad Marcet, 201. Terrassa
Tel.: 93 735 80 25

■ **SÚBIT RESTAURANT**
Plaça onze de setembre, 5. Terrassa
Tel.: 93 786 96 42

■ **ZURITO**
C. de la Rasa 70. Terrassa
Tel.: 93 789 53 90

VIII FIRA DEL BOLET DE TERRASSA

Dissabte, 9 de novembre, de 9 a 15 h

Organitza: Eix Comercial Sant Pere amb la col·laboració del Servei de Comerç de l'Ajuntament de Terrassa. Lloc: carrer Ample, plaça del Triomf (al costat del Mercat de Sant Pere).

- Parades de venda de bolets d'arreu de Catalunya i de castanyes.
- Parades de venda de cristalleria i ceràmica.
- Tallers d'ofici demostratius i participatius per a la mainada.
- Estand de l'Eix Comercial Sant Pere.
- Parades de venda de l'Eix Comercial Sant Pere: bolets, embotits, vins i caves, parament de cuina, coques de forner, coques de bolets.....
- Estand de l'Associació de Veïns del Barri de Sant Pere.
- Estand de la Papallona de Sant Pere.
- Estand de l'Associació Catalana de Micologia.



■ **Estand de les XVI Jornades Gastronòmiques de la Caça i el Bolet de Terrassa del Gremi Empresarial d'Hostaleria de Terrassa i Comarca.**
Degustacions: d'11 a 13 h. A càrrec dels restauradors agremiats.

■ **Aula de Micologia**
De 10 a 14 h. A càrrec de Dani Siscart, micòleg i biòleg.
Amplia mostra de bolets en fresc, tòxics i comestibles. Visites guiades a les 10 h, les 11 h, les 12 i les 13 h. Un espai que servirà per fer consultes i aclarir dubtes. Podeu portar els bolets que no sabeu identificar.



■ **Cercavila amb la Papallona de Sant Pere**
A les 9.30 h: sortida del Casal de Barri de Sant Pere (passeig 22 de juliol, 337). Recorregut fins al Mercat de Sant Pere, passant pels carrers: Pintor Viver, Catalunya, Francesc Salvans i plaça del Triomf. A les 12 h: balls de llumit a la plaça del Triomf.

■ **Taller de cuina per a la mainada**
Taller gastronòmic pedagògic on s'ensenyarà als nens i nenes a elaborar una recepta de cuina amb bolets i a establir una base cultural gastronòmica intentant despertar la seva curiositat cap als aliments més quotidians.
Edats: de 4 a 12 anys.
Hora: de 10 a 13h.
Organitza: Eix Comercial Sant Pere.

■ **Concurs de cuina de caça i bolets**
Hora de presentació dels plats: de 10 a 11 h.
Hora comunicació dels guanyadors/es: 13.30 h.
Inscripcions: Mercat Municipal de Sant Pere, Casal de Barri de St. Pere o info@eixsantpere.cat (consulteu les bases a www.eixsantpere.cat, al facebook de l'Eix St. Pere o als cartells dels llocs d'inscripció).
Premis al millor plat i a la millor presentació.
Organitza: Eix Comercial Sant Pere i Associació de Veïns del Barri de St. Pere.
Col·labora: Gremi Empresarial d'Hostaleria de Terrassa i Comarca, Conserves Ferrer, Milar Paloma Turu, Mercat Municipal de Sant Pere, Vinallium by Tic Tac Drinks, Supermercats Talló i Llibreria Oller.

MENÚ D'ACTIVITATS



■ **EXCURSIONS PER LA MUNTANYA**
Diumenge 17 de novembre
Sortida matinal a "Els Esgavellats" a Vilanova del Camí (Anoia)
Organitza: Grup de Botànica del Centre Excursionista de Terrassa.

■ **Lloc de sortida:** Centre Cultural de Terrassa (Rambla d'Egara, 340).
■ **Hora:** 8 h.
■ **Mitjà de transport:** cotxes particulars.
■ **Itinerari:** S'anirà a Vilanova del Camí amb cotxe, agafant l'A-2 (N-2) a Martorell, sortida 557 cap a Odena/Aeròdrom BV-1106 sentit Vilanova del Camí. Es deixaran els cotxes a l'aparcament del poliesportiu de Can Titó.
Es començarà a caminar en direcció "Els Esgavellats", un lloc amagat dins un bosc de Can Bernades de la Vall. Com diu el seu nom, és un indret singular pel caos de roques, passos estrets, divertits, forats i caus amb una vegetació obaga molt interessant i frondosa.
Les serres de Vilanova del Camí es van formar a l'era terciària. En tota la Conca d'Odena s'han anat trobant restes de fòssils marins de *nummulits*, coneguts popularment com a llenties, i, si hi ha sort, també es colliran bolets.
■ **Dificultat:** baixa. **Cal portar:** esmorzar, calçat adequat i capalina o paraigua per si plou. Activitat gratuïta.
*Es indispensable estar en possessió de la targeta de FEEC. Es pot contractar només per un dia al mateix CET. Contacte CET: Joan Crispí 600 06 32 95.

■ **RUTES AL PARC NATURAL DE SANT LLORENÇ DEL MUNT I L'OBAC**
■ **Diumenge 27 d'octubre:**
"LA RUTÀ DELS BANDOLERS"
■ **Divendres 1 de novembre:**
"ELS RECURSOS NATURALS DE LA VALL D'HORTA: LA VINYA"
■ **Diumenge 3 de novembre:**
"LA TARDOR AL PARC NATURAL"
■ **Diumenge 10 de novembre:**
"EL TURÓ DE BAIAROLS I LA RECUPERACIÓ DEL CAMÍ"
■ **Diumenge 17 de novembre:**
"BIODIVERSITAT AL PARC NATURAL"

■ **Horaris i més informació:**
■ Oficina de Turisme de l'Ajuntament de Terrassa Raval de Montserrat, 14. Tel.: 93 739 70 19. turisme@terrassa.cat / www.visitaterrassa.cat
■ Centre d'informació del Coll d'Estenalles: Tel.: 93 831 73 00 / p.santlorenç.estena@diba.cat.

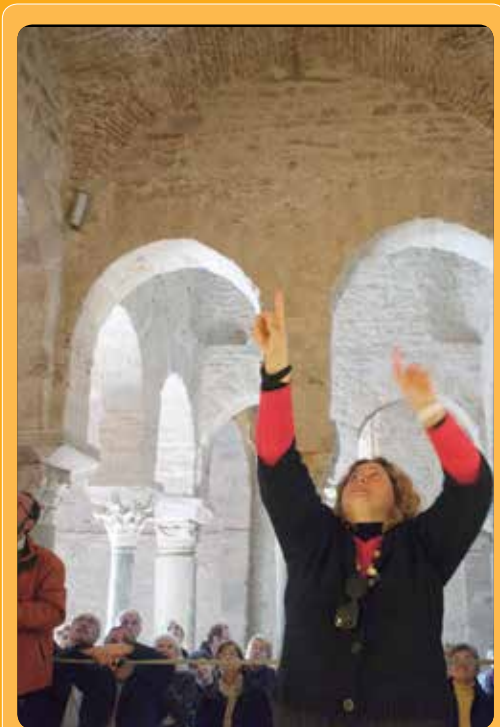
■ **AULES DE CUINA**
Dimarts 29 d'octubre, i 5 i 12 de novembre.
Aula de Cuina
Que dinem avui?
A càrrec de l'alumnat del CFGM de Cuina i Gastronomia de l'INS Cavall Bernat.
Lloc: Mercat de Sant Pere.
Hora: d'11 a 12h.
Organitza: Eix Comercial Sant Pere, Servei de Comerç i Mercat del Triomf.
El Restaurant - Escola Torre Mossèn Homs de Foment de Terrassa i l'INS Cavall Bernat us ofereixen un menú especialment elaborat per l'alumnat dels CFGM de Cuina i Serveis de Restauració. Tots els dies de dimarts a divendres, de 13 a 15 h.
Reserves i informació: 93 786 25 25. Carretera de Castellar, km 19 (Terrassa).



■ **VOLS GAUDIR D'UN AUTÈNTIC CAP DE SETMANA GASTRONÒMIC?**
Aquesta tardor deixa't seduir i vine a TERRASSA, les Jornades Gastronòmiques de Caça i Bolets t'esperen! Coneix, tastar i gaudeix de la gastronomia on els productes de la caça i els bolets són els protagonistes; descobreix la Seu d'Egara, una joia al bell mig de Terrassa i passa la nit en un dels millors allotjaments de la ciutat. Tots els caps de setmana, entre el 25 d'octubre i el 17 de novembre, es poden fer aquestes activitats i altres en el marc la campanya Tardor de Caça i Bolets. Aprofita-ho des de 58 euros per persona! Per més informació, podeu contactar amb l'Oficina de Turisme de Terrassa. Cal fer reserva directament a l'hotel.



■ **Rutes Turístiques**
Dissabtes 26 d'octubre i 2, 9 i 16 de novembre
Ruta "LA SEU D'EGARA"
Lloc i hora de sortida: a les 11 h davant la Seu d'Egara (pl. Rector Homs s/n).
Durada: 1.30 h
Inclou: visita guiada i entrada a la Seu d'Egara
Organitza: Servei de Turisme de l'Ajuntament de Terrassa.
■ **Informació i reserves:**
Oficina de Turisme de l'Ajuntament de Terrassa Raval de Montserrat, 14. Tel.: 93 739 70 19. turisme@terrassa.cat / www.visitaterrassa.cat.



■ **UN BON PLA PEL CAP DE SETMANA!**
Et proposem passar un cap de setmana a Terrassa i descobrir un conjunt excepcional que et sorprendrà seguint la ruta "La Seu d'Egara". Gaudiràs de la cultura i la gastronomia a la nostra ciutat. Aprofita l'avantatge de la proposta que hem preparat coincidint amb les XVI Jornades Gastronòmiques de la Caça i els Bolets:

■ **La proposta inclou:**
■ 1 nit en habitació doble amb esmorzar inclòs a DoubleTree by Hilton Hotel & Conference Center la Mola****, Hotel Don Cándido**** o Hotel Terrassa Park****.

■ Visita guiada Ruta "La Seu d'Egara".

■ Dinar o sopar en qualsevol dels següents restaurants: Cafè de l'Aula, Cal Taiet, Dot, Bar - Restaurant Granada, La Brasa d'Ullastrell, l'Alegria del Teatre, Meson Las Forcas, Mun Restaurant (Hotel Don Cándido), Première Restaurant - Cafè i Zuritò.

■ **Preus:** De 58 euros a 116 euros per persona (IVA inclòs). Taxa turística no incloua.

■ **Informació:**
Oficina de Turisme de l'Ajuntament de Terrassa Raval de Montserrat, 14. Tel.: 93 739 70 19. turisme@terrassa.cat / www.visitaterrassa.cat

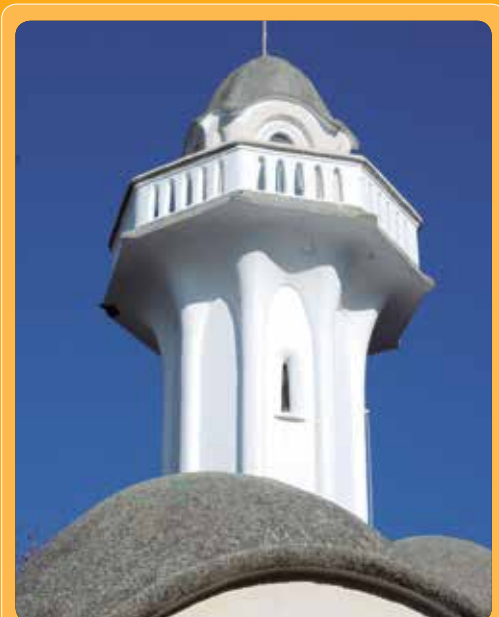
■ **Reserves:** Afinia Hoteles (Hotel Don Cándido i Hotel Terrassa Park). Tel.: 93 733 33 00. comercial@afiniahoteles.com
www.afiniahoteles.com
Hotel DoubleTree by Hilton & Conference Center la Mola. Tel.: 93 736 72 67. info@lamola.es
www.lamola.es.

■ **ALTRES DESCOMPTES A LA CIUTAT**
També t'oferim la possibilitat de visitar la ciutat al teu aire. Si tries aquesta opció, pots acollir-te als descomptes següents:

■ **Hotel DoubleTree by Hilton & Conference Center la Mola****.** Preu habitació doble amb esmorzar: 98 euros (IVA inclòs i accés al Spa de l'hotel gratuït).
■ **Paquet QUO SPA.** Circuit de sauna i jacuzzi, massatge amb oli essencial de gessami i copa de cava o infusió al preu especial de 30 euros per persona (IVA inclòs).
■ **Visita guiada Ruta "La Seu d'Egara"** al preu especial de 3 euros.
■ **Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya (mNACTEC).** Entrada reduïda: 2,50 euros. Consultar també les condicions d'entrada gratuïta.
Per poder gaudir d'aquests descomptes caldrà justificar haver dinat o sopat en qualsevol dels 27 restaurants que participen en les XVI Jornades Gastronòmiques de la Caça i els Bolets 2013.
Serà imprescindible lliurar la butlleta que ho acredita al responsable de cada establiment o persona encarregada de l'activitat.



■ **MUSEUS**
■ **Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya (mNACTEC).** Rambla d'Egara, 270. Tel.: 93 736 89 66. www.mnactec.cat
■ **Casa Alegre de Sagrera/ Museu de Terrassa.** C. de la Font Vella 29-31. Tel.: 93 731 66 46. www.terrassa.cat/museu
■ **Centre de Documentació i Museu Tèxtil.** C. Salmerón, 25. Tel.: 93 731 52 02. www.cdmt.es
■ **Seu d'Egara / Esglésies de Sant Pere de Terrassa/ Museu de Terrassa.** Plaça del Rector Homs s/n. Tel.: 93 783 37 02. www.terrassa.cat/museu
■ **Castell Cartoixa de Vallparadis/Museu de Terrassa.** C. Salmerón, s/n. Tel.: 93 785 71 44. www.terrassa.cat/museu



■ **ALTRES LLOCS D'INTERÉS**
■ **Torre del Palau i Centre d'Interpretació de la Vila medieval de Terrassa.** Plaça de la Torre del Palau, s/n. Tel.: 93 739 70 72. Cal concertar dia i hora.
■ **Catedral del Sant Esperit.** C. de l'Església, 1. Tel.: 93 783 05 29
■ **Claustre del convent de Sant Francesc d'Assís.** Pl. Doctor Robert, 1. Tel.: 93 739 70 72
■ **Edificis de les rutes industrial i modernista i medieval**



■ **ALTRES RUTES QUE PODEU FER AL VOSTRE AIRE**
■ **Ruta amb audioguia "El Modernisme Industrial a Terrassa"**
■ **Ruta "Volta de les fonts"**
■ **Camí dels Monjos**
■ **Recorregut pel Torrent de la Betzuca i Bosc de Can Bonvilar**

■ **Més informació:**
Oficina de Turisme de l'Ajuntament de Terrassa Raval de Montserrat, 14. Tel.: 93 739 70 19. turisme@terrassa.cat / www.visitaterrassa.cat

No oblideu demanar al restaurant que us segelli aquesta butlleta de les Jornades per poder gaudir dels descomptes!

Segell establiment:

Promoció vàlida del 25 d'octubre al 17 de novembre de 2013.

Organitzen: Ajuntament de Terrassa, Gremi Hostaleria, Eix Comercial Sant Pere. +info: Oficina de Turisme: 93 739 70 19, turisme@terrassa.cat. Comerç, Mercats i Fires: 93 739 74 07, comerciants@terrassa.cat. Gremi Empresarial d'Hostaleria de Terrassa i Comarca: carrer Ample 76. Tel.: 93 780 13 59. Eix Comercial Sant Pere: Tel. 93 735 30 98 / 608 61 48 98, info@eixsantpere.cat, www.eixsantpere.cat. Consulta: www.terrassa.cat/bolets i www.terrassa.cat. Mira't: www.visquemterrassa.tv

TERRASSA DE VINS 8, 9 i 10 de novembre VINS · GASTRONOMIA · ACTIVITATS DE TASTS. RECINTE FIRAL DE TERRASSA. Horari: Divendres 8 de 18 a 23 h. Dissabte 9 d'11 a 23 h. Diumenge 10 d'11 a 21 h. www.terrassadevins.com. ENTRADA + COPA RIEDEL + 3 TIQUETS TAST 6€.

Col·laboren: Estrella Damm, PISCAT DEL TARDOR TERRASSA, LES CAVALL BERNAT Cuina i Gastronomia 1911, ASSOCIACIÓ DE VEÏNS DEL BARRI DE SANT PERE DE TERRASSA, AFINIA HOTELES, CENTRE EXCURSIONISTA DE TERRASSA, MUSEU DE LA CIÈNCIA I DE LA TÈCNICA DE CATALUNYA, PAPALLONA DE SANT PERE, Museu de Terrassa, Ferrer, DOUBLETREE BY HILTON HOTEL & CONFERENCE CENTER LA MOLA.