



30
29
2015
nov oct

Del bosc a la taula, els plaers de la tardor

XVIII Jornades Gastronòmiques

X Fira del Bolet
Dissabte 7 de novembre, de 9 a 20 h,
a la plaça del Triomf

Exposicions | Aula micològica | Tallers | Rutes turístiques | Degustacions i aules de cuina | Excursions pel Parc Natural

Consulta els dies d'obertura i els horaris en que els establiments ofereixen els menús de caça i bolets. Es recomana realitzar reserva prèvia. Els bolets que s'ofereixen en els menús poden variar depenent de la climatologia i el mercat de novembre.

terrassa gastronòmica

Terrassa Gastronòmica és una marca que identifica els establiments, els productes i les activitats organitzades per dinamitzar el turisme gastronòmic a Terrassa. Consulteu els establiments adherits a Terrassa Gastronòmica on podreu tastar i comprar els productes de la nostra cistella.

Més informació:
www.visitaterrassa.cat/turisme-gastronomic
Productes - "On tastar" - "On comprar"



t_g Productes conreats i elaborats a prop de casa que conserven els autèntics sabors terrassencs i vallesans.

BIZARRE - RESTAURANT & COCKTAILS 32,50 €

RT C. Camí Fondo, 37. Reserves: 93 780 19 92 - 626 056 058 (també whatsapp). Dj, dv, ds i vigílies, de 20.30 a 03h. Cuina oberta fins les 23.30 h. www.bizarre.cat

Aperitiu Bizarre

Primer plat a escollir
- Amanida tèbia de camagroc d'Oliana i tomàquet confitat
- Sopa de fredolics del Solsonès amb mini-mandonguilles
- Saltejat de bolets de tardor amb cansalada i ou ferrat

Segon plat a escollir
- Canelons de bolets amb beixamel de trompetes de la mort
- Cua de bou amb llanegues d'Alinyà
- Turbot amb rossinyols del Berguedà i crema de porros

Postres a escollir
- Coulant de xocolata fet al moment
- Tiramisú casolà servit en copa

Cervesa Damm Inèdit o Petit Clos dels Oms - Cabernet - Merlot - DO Penedès 2013, o Dardell - Garnatxa blanca - Viognier - DO Terra Alta 2014

Menú infantil 11 €
- Sopa de fredolics
- Saltejat de bolets amb ou ferrat
- Canelons de bolets
- *Sacher* de gerds

*Tots els preus inclouen l'IVA

BRASERIA NOEMI t_g 23 €

RT C. Periodista Grané, 47. Reserves: 93 731 84 63. De dll a dg, de 13 a 16 h i de 20.30 a 23 h

- Paella de bolets assortits de temporada
- Xai de Terol amb un saltejat de bolets i favetes
- Postres a escollir de la carta

Aigua mineral, cervesa Damm Inèdit, o vi selecció del celler, sangria o cava i cafè

CAFÈ TEATRE t_g 20 €

RT C. Baix, 31. Reserves: 93 780 22 38 - 638 397 587. De dll a ds de 13 a 16 h i de dm a ds, de 20.30 a 23 h. www.cafeteatre.com

- Aperitiu de llonganissa de cèrvol amb Coca de Munt
- Entrants de tardor
- Civet de senglar de Sant Llorenç
- Gelat de bolets amb reducció de Mistela del Celler Vitícola d'Ullastrell

Aigua mineral i vi de Terra Alta **8,5 €**

Menú infantil

- Croquetes de pernil
- Botifarra de rovellons
- Iogurt o gelat
Aigua

CAL TAIET - ULLASTRELL 22 €

C. Serra, 43. Ullastrell. Reserves: 93 788 73 31. De dll a dg de 13 a 16.30 h i de 20.30 a 23 h. www.taiet.com

- Torrades, fuet i olives
- Patata emmascarada amb fredolics
- Assortit de botifarres amb bolets a la brasa
- Mató amb melmelada de carbassa

Cervesa Damm Inèdit i cafè

CAN VINYERS t_g 40 €

RT C. Pompeu Fabra, s/n. Matadepera, Club de Golf de Matadepera. Reserves: 93 787 06 19. Menú disponible amb reserva prèvia de dm a dg, de 13 a 15.30 h, i de 21 a 23 h. www.canvinyers.es

- L'aperitiu del dia i "l'Especial Jornades": paté de llebre amb gelatina de licor de torró i mel de romaní

Primer a escollir
- Crema de ceps amb gamba vermella
- Amanida de bolets escabetsxats i gambes

Segon a escollir
- Risotto de cèrvol i xocolata negra
- Peix del mercat del dia amb "royale" d'espàrrecs i tòfona
- Melós de vedella cuita a baixa temperatura amb salsa fricando, ceps i camagroc

Postres a escollir
- Brownie de cocolata amb gelat
- Coulant per untar
- Tarta de poma amb gelat de vainilla

Aigua, cervesa Damm Inèdit o vi Mas d'Aranyo reserva i cafè **15 €**

Menú infantil 15 €
Primer:
- Macarrons amb gust de Jornades de Tardor

Segons a escollir
- Escalopa de vedella
- Hamburguesa de vedella o pollastre
- Botifarra

Amb guarnició de patates roses casolanes i xampinyons

Postres, aigua o refresc



RT Restaurant adherit a Terrassa Gastronòmica

DOT CAFÈ RESTAURANT t_g 22 €

RT Parc de Sant Jordi. Reserves: 674 955 701. De dll a dg, de 13 a 16 h, i dv i dss, de 20.30 a 23 h. www.restaurantdoterrassa.com

Menú degustació

- Bunyols de ceps
- Amanida tèbia de favetes, rovellons confitats, pernil d'ànec i vinagreta de cacauet
- Raviolis de carbassó farcits de bolets i llagostins amb salseta parmesana
- Hamburguesa de porc senglar amb rossinyols, ceba caramelitzada i salseta espanyola
- Coulant de castanyes amb escuma de mel i rocs de xocolata i *kellogs*, maridat amb una copeta de perfum de Viognier-Marqués d'Alella 2011

Pa, aigua i vi de la casa

Menú infantil 11 €

Primers a escollir
- Macarrons a la bolonyesa casolana
- Amanida de patates, tomàquet cireró i tonyina
- Canelons gratinats
- Arròs saltejat amb verdures i xampinyons gratinat amb formatge

Segons a escollir
- Hamburguesa de vedella a la planxa amb patates roses i salseta de ceps
- Salsitxes de pollastre amb parmentier de patata
- Timbale de patata amb ou ferrat, xampinyons i encenalls de pernil
Postres a escollir

Aigua o refresc

DOUBLE TREE by HILTON - LA MOLA 22 €

Camí dels Plans de Can Bonvilar, s/n. Reserves: 93 736 72 67. De dll a dg, de 13 a 15 h i de 20 a 23 h. www.lamola.es

Menú degustació de "Tapes"

- Crema de bolets, *crouton* d'herbes i llàgrimes de vi de Porto
- Croquetes de bolets frescos
- Terrina de perdiu sobre verdures de tardor
- Calamarsets saltejats amb carxofes i trompetes de la mort
- Mousse de xocolata negra amb confitura de prunes

Cervesa Damm Inèdit

EL CAFÈ DE L'AULA t_g 13,90 €

RT C. Volta, 37. Reserves: 93 013 69 11. Horari menú jornades: ds i dg, de 13.30 a 16 h. "Menjazz" Jornades, de dll a dg, de 20 a 24 h. www.elcafedelaula.com

- Xarrup de pa amb tomàquet i pernil ibèric

Primer a escollir
- Canelons de xampinyons
- Amanida de girgoles i faves
- Saltejat de bolets de temporada i espinacs amb tofu

Segon a escollir
- Risotto de bolets
- Guatilles amb poma i peres
- Conill de bosc amb rovellons

Postres a escollir
- Postres de músic
- Mel i mató
- Coca de llardons

Aigua, cervesa Damm Inèdit o vi de la casa i gasosa

"Menjazz" de tapes a ritme de Jazz

Durant les Jornades Gastronòmiques es podran degustar als vespres de dilluns a diumenge les següents tapes:

- Saltejat de bolets i espinacs amb tofu
- Pop a la brasa amb salsa santurce i trompetes de la mort
- Caneló de ceps i foie

I tots els divendres i dissabtes al vespre hi haurà música de jazz en directe. Diumenge 1 i 29 de novembre: piano-jazz de 12.30 a 15.30 h

Menú infantil 7,50 €
- Cassoleta de formatge havarti amb botifarra i bolets
Postres
Aigua

RT Restaurant col-laborador de la Ruta "Un Tastet pel Modernisme Industrial terrassenc"

EL CEL DE LES OQUES t_g 38,95 €

RT C. de la Palla, 15. Reserves: 93 733 82 07 - 630 640 417. De dm a ds, de 13 a 15.30 h, i nits de dc a dss, de 21 a 23 h. www.elceldelesoques.com

Menú degustació

8 plats basats en la cuina de temporada de caça i bolets segons disponibilitat del producte, distribuïts de la següent forma:

1 aperitiu
2 entrants
1 peix
1 carn
1 pre-postre
1 postre
1 petits fours

EL DOLL BRETÓ 23 €

RT Camí Fondo,12. Reserves: 93 700 10 50. De dll a dss, de 13 a 15.30 h i de 20 a 23 h. www.eldollbreto.com

- Aperitiu Kir bretó

Primer a escollir
- Crema de bolets (fredolics, rossinyols o camagroc, segons mercat)
- Canelons farcits de xampinyons i formatge blau

Segon a escollir
- *Galette* amb trinxat de porc senglar i trompetes de la mort
- "Taps bretons" amb verdures i saltat de bolets

Postres
- Crep de crema de castanyes amb nata
- Pastís bretó amb una copeta de *Chouchen*

Aigua mineral, cervesa Damm Inèdit o sidra bretona



EL TASTET t_g 18 €

C. Mossèn Josep Pons, 3. Les Fonts, Terrassa. Reserves: 93 193 71 23. Menú disponible amb reserva prèvia de dll a dss, 13 a 16 h, i dv i dss nit, de 20 a 23.30 h. www.facebook.com/barrestauranteltastet.com

Per picar:
- Carpaccio de tomàquet verd amb formatge de cabra gratinat
- Cistella de cilindres de bolets
- Ous estrellats de tardor

- Medallons de filet de cèrvol amb salsa de fruits vermells

- Patisserie de la casa

Aigua, cervesa Damm Inèdit i cafè

EL VAPOR GASTRONÒMIC t_g 28 €

C. de la Palla, 15. Reserves: 659 566 136. De dm a diss, de 13 a 15.30 h, i de dc a diss, de 21 a 23 h. www.vaporgastronomic.com

Menú degustació per compartir

5 plats basats en la cuina de temporada de caça i bolets segons disponibilitat del producte.

Cervesa Damm Inèdit

ESCALETES8 t_g 20 €

C. Escaletes, 8. Reserves: 93 784 25 05 - 654 140 482. De dll a dv migdia prèvia reserva i dv nit i dss migdia i nit, de 13 a 15.30 h i de 20.30 a 23.30 h. www.facebook.com/escaletes8

Primer a escollir
- Amanida de bolets i pernil d'ànec
- Canelons de bolets amb beixamel de tardor

Segon a escollir
- Civet de senglar a la xocolata
- Bacallà amb mussolina de trompeta negra i camembert

Pa, cervesa Inèdit o beguda i postres

GALAXIA 20 €

C. Francesc Oller, 68. Reserves: 93 788 76 40. De dll a dss, de 13.30 a 15.30 h

- Tastet de pop a la gallega
- Remenat de bolets "portobelo"
- Estofat de cua de brau amb ceps
- Mató amb mel

Aigua, cervesa Damm Inèdit o vi negre Conde de Iznar DO Ribera del Duero

GRANADA 9,55 €

C. Lavoisier, 2. Reserves: 93 786 57 95. De dll a dv, de 13 a 16 h. www.facebook.com/Bar-Restaurant-Granada

Primer a escollir
- Espaguetis amb una salsa bolonyesa amb xampinyons
- Amanida variada de tardor amb poma i magrana
- Ous amb xoricets ibèrics i llanegues

Segon a escollir
- Albergínia gratinada amb bolets de temporada
- Garró amb salsa de ceps
- Cassoleta de peix

Pa, beguda i postres

HOSTAL DEL FUM t_g 28 €

Ctra. de Montcada, 19. Reserves: 93 788 83 37. De dm a dg, al migdia de 13 a 16 h, i dm, dj, dv i dss, de 20.30 a 22.30 h. www.hostaldelfum.com

- Remenat de bolets amb alls tendres, espàrrecs i gambetes
- Civet de porc senglar amb castanyes

El carro de postres

Aigua mineral, cervesa Damm Inèdit o Vi criança

LA BRASA D'ULLASTRELL 22 €

Parc Vallès - Terrassa. Reserves: 93 785 08 50. De dll a dg, de 13 a 16.30 h i de 20.30 a 23 h. www.taiet.com

- Torrada, fuet i olives
- Patata emmascarada amb fredolics
- Assortit de botifarres amb bolets a la brasa

Mató amb melmelada de carbassa

Cervesa Damm Inèdit

Cafè



LA CANTONADA DE LES BARRIQUES 21,90 €

C. Dibuxant Avellaneda, 65 - Passeig Muncunill, 44. Reserves: 93 787 56 59. De dm a dg de 13 a 16 h i de 20.30 a 23.30 h www.facebook.com/La-Cantonada-De-Les-Barriques

- Pica pica
- Amanida amb tomàquets confitats
- Croquetes de bolets
- Encenalls de pernil
- Braves La Cantonada

Segon
- Bacallà amb crema de ceps

Tercer
- Carn estofada amb bolets i foie

Flam d'ou casolà amb gelat de mandarina

Aigua, cervesa Damm Inèdit, cava, vi o sangria

**LA TAVERNA DE SANT PERE** 15 €

Plaça del Triomf, 42. Reserves: 93 143 59 62. De dll a dg, de 13.30 a 16 h i de 20.30 a 23.30 h

- Remenat de bolets amb pernil
- Broqueta ("pincho") de senglar a la brasa

Pa, beguda, postres i cafè

LA TERRASSA DEL MUSEU 26 €

RT Rambla d'Egara, 270. Reserves: 93 789 44 43 - 695 627 963. De dm a dg al migdia, de 13 a 16 h, i de dmc a dss nit, de 20.30 a 23 h (div. i diss. fins les 23.30 h) www.laterrassa.es

- Aperitiu de la casa
- Crema de ceps i castanyes
- Guatlla farcida de bolets, prunes i pinyons

Postre de la casa

Cervesa Inèdit i aigua

Menú infantil 8 €

- Canelons de la "iaia" amb beixamel o pasta del dia
- "Nuggets" (delícies de pollastre) amb patates fregides i saltejat de bolets
- Gelat, iogurt o Flam

Aigua o refresc

LA VENTA 28,50 €

C. Santo Tomás, 23. Reserves: 93 513 84 85 - 627 20 97 74. De dm a dg al migdia de 13 a 16 h i dv i dss nit, de 20 a 23.30 h. www.facebook.com/Restaurant.La.Venta

- Olives de Kalamata
- Raviolis de foie i ceps amb salsa "a la boscaiola" i oli de trufa blanca.
- Magret d'ànec amb poma, cítrics i melmelada casolana de figues

Coulant de xocolata o recuit d'ovella amb mel i nous

Cervesa Damm Inèdit o vi negre del Priorat

Convidem a un xarrup de fruites o d'herbes

L'ALEGRIA DEL TEATRE 20 €

RT C. Gaudí, 15. Reserves: 648 117 693. De dll a dss migdia, de 13 a 16 h, i de dj a dss nit, de 21 a 23 h

Menú degustació

- Croqueta casolana de pernil i rovellons
- Wonton de botifarres i botifarra Terregada amb beixamel de ceps
- Crema fina de patata amb ou escumat i oli de tòfona
- Wellington de melós de vedella cruixent amb farcit de trompetes de la mort

Torrades de Santa Teresa amb crema catalana

Aigua mineral i cervesa Damm Inèdit

Menú infantil 10 €

- Canelons
- Pit de pollastre amb saltejat de bolets
- Pa, aigua o refresc

LES PEDRITXES 22 €

Ctra. de Terrassa a Talamanca, km. 5, 6 - Matadepera. Reserves: 93 787 07 01. De dj i dv migdia i nit, i dss i dg migdia de 13 a 16 h i de 20.30 a 22 h. www.cdterrasa.cat/index.php/el-club/restaurant-les-pedritxes

- Xarrup de carbassa i pinyons
- Amanida d'escarola amb bolets confitats i figues
- Blanqueta de senglar de Sant Llorenç del Munt

Mousse de xocolata amb pols d'avellanca

Castanya confitada

Aigua i vi de la casa

MESON LAS FORCAS 23,82 €

RT C. Arquímedes, 131 (Pàrquing Plaça Progrés: 2 hores). Reserves: 93 788 50 42. De dll a dg al migdia, de 13 a 16 h i nits de dll, dj, dv i dss, de 20.30 a 23.30 h. www.mesonlasforcas.es

- Grassoletes de patata i ceps amb gotet de vermut
- Crema de cranc de mar i alls tendres amb rossinyols
- Cuixa i pit de perdiu confitat amb rovellons

Mató amb figues i nous amb Mistela d'Ullastrell

Aigua mineral, cervesa Damm Inèdit o vi Rioja Crianza Eguia

Menú infantil 7 €

- Escalopa de pit de pollastre arrebossat amb xampinyons i xips de moniato

Postre i beguda

MUN Cuina Evocativa 30,50 €

Rambleta del Pare Alegre, 98. Reserves: 93 733 33 00. De dll a dg de 13 a 16 h, i de 20 a 23 h. www.hoteldoncandido.com

Aperitiu de dia

AMANIDA DE CARXOFES
Amb ventresca i rossinyols de pi confitats amb romaní

PARMENTIER DE CARBASSA
Amb macedònia de castanyes i cireres d'Arboç

ESCALOPINS DE CÉRVOL
Amb taten de tomàquet i blanqueta de trompetes de la mort

FLASCÓ
De crema catalana amb xarrup de mistela d'Ullastrell i carquinyolis

Mignardises

Cervesa Inèdit, vi negre (DO Rioja) - Montebueno, aigua mineral

**Bar Restaurant PARADA** 19,50 €

Ctra.d'Olesa, 244. Reserves: 93 788 10 21. De dll a dss, de 13 a 16 h

- Degustació de pernil ibèric amb formatge "Payoyo" (formatge de cabra Payoya, Cadis)
- Mar i Muntanya: saltejat de botifarra Terregada amb llanegues i gambes
- Secret ibèric a la brasa o amb salsa de ceps

Iogurt cremós amb figues i fruits vermells

Aigua mineral, cervesa Damm Inèdit o vi selecció
Jornades:vi negre Heretat Sabartés DO Penedès

PRÈMIERE RESTAURANT & CAFÈ 18 €

Ctra.BV 1274-Km.1 (Parc Audiovisual de Catalunya). Reserves: 93 700 12 60. De dll a dv, de 13 a 15.30 h. www.parc-illcaterig.com

Menú degustació (pot variar cada setmana)

- Xarrup de crema de bolets
- Croqueta de bolets
- Amanida de tardor
- Cigró menut saltat amb bolets i botifarra Terregada
- Llom de cérvol amb fruits vermells i pure de castanyes

Assortiment de postres Première

Cervesa Damm Inèdit

RESTAURANT QUICUINA 22 €

RT Camí Fondo, 22. Reserves: 93 783 80 36. De dll a dg, de 13.30 a 16 h i dv i dss, de 20.45 a 23 h. www.quicuina.net

Menú Pica

- Selecció d'enciams amb magrana i bolets confitats
- Croquetes de formatge i ceps
- Crep farcit amb carn i rovellons
- Cors de carxofa a baixa temperatura amb ceps
- Gamba amb Parmentier de trompetes de la mort
- Timbal de senglar amb llit de moniato i rossinyols

Selecció de postres a compartir

Aigua i cervesa Damm Inèdit

**RÍSTOL VILADECAYALLS** 28 €

RT C. Antoni Soler Hospital, 1. Reserves: 93 788 29 98. Dll, i de dmc a dg, de 13 a 16 h i de dmc a dss, de 21 a 23 h. www.ristol.com

- Coulant d'ou amb textures de moniato i ceps confitats
- Paella de perdiu

Cardinal de castanyes amb xocolata

Aigua mineral, cervesa Damm Inèdit

Menú infantil 16 €

- Crema de patata amb bolets
- "Nuggets" (delícies de pollastre) amb moniato
- Gelat de vainilla
- Aigua o refresc

SARA RESTAURANT 31,50 €

Av. Abad Marcet, 201. Reserves: 93 735 80 25 - 601 163 594. De dll a dss, de 13 a 16 h, i dll, dm, dj, dv i dss de 21 a 23 h www.sararestaurant.com

- Aperitiu de benvinguda amb copa de cervesa Inèdit
- Crema de carbassa amb safrà, brandada de bacallà, ou escumat i saltejat de bolets
- Remol amb ceba confitada, llanegues i nyoquis de moniato
- Suprema de perdiu amb reducció de vi, tatin cruixent de poma i saltejat de bolets
- Ravioli de pinya amb mousse de iogurt i sopa de poma verda

Aigua mineral

SÚBIT 21,90 €

RT Pl. Onze de Setembre, 5-6. Reserves: 93 786 96 42. De dm a dg, de 13 a 15.45 h. www.restaurantsubit.com

- Xips vegetals

Primer a escollir
- Amanida de moniato i castanyes
- Canelons de rostid de cérvol amb trompetes de la mort
- Coca de Folgueroles amb saltat de bolets i pernil ibèric

Segon a escollir
- Estofat de senglar cuinat a l'estil caçador
- Pintada farcida de ceps amb crema de ceps i com-pota de carbassa
- Calamars farcits de bolets i dauets de carbassa

Coulant de xocolata amb gelat de torrò o xarrupet de moijito

Aigua mineral o refresc, cervesa Damm Inèdit o vi negre DO Catalunya Teixidor

Menú infantil 10,90 €

- Pit de pollastre arrebossat amb espaguetis a la carbonara amb bolets i patates fregides
- Flam, iogurt, gelat o fruita
- Beguda

VALI PARK 14 €

Ctra. de Rubí, 375. Reserves: 622 248 136. De dll a dg, de 13.30 a 16 h

- Remenat de bolets
- Botifarra de rovellons amb guarnició
- Flam de la casa

Cervesa Damm Inèdit o vi negre Rioja o aigua mineral o refresc

Menú infantil 5,80 €

- Plat de pasta a la salsa carbonara amb bolets o pizza Vali Park del dia amb xampinyons
- Postres de la casa

Aigua o refresc

**ZURITO DE TERRASSA** 25 €

RT C. De la Rasa, 70. Reserves: 93 789 53 90. Menú disponible amb reserva prèvia de dll a dg de 13 a 16.30 h i de 20 a 23 h (dv i dss, de 20 a 23.30 h). www.zuritosaxa.com

Menú degustació
- Amanida de perdiu en escabets amb castanyes glasejades
- Crema de carbassa amb bolets confitats i cruixent de pernil
- Remenat de camagroc amb oli d'all
- Croquetes de bolets i parmesà
- Civet de porc senglar amb trompetes de la mort i patates
- Flam de mató o Trufes de Marc de cava de l'Obrador

Aigua mineral, cervesa Damm Inèdit o Vi Selecció del Celler del Zurito i cafè



X FIRA DEL BOLET

Dissabte, 7 de novembre
De 9 a 20 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 ceràmica
- Tallers d'oficis demostratius
- 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
- Exposició CET

Aula de Micologia
De 10 a 15.30 h i de 16.30 a 20 h. A càrrec de Daniel Siscart, micòleg i biòleg. Ampla mostra de bolets en fresc, tòxics i comestibles. Un espai que ha de servir per fer consultes i aclarir dubtes. Podeu portar els bolets que no sabeu identificar.



Organitzen:



+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: Carretera de Castellar, 94. Tel.: 93 780 13 59
president@gremihostterrassa.com
Eix Comercial Sant Pere: Tel. 93 735 30 98 / 608 61 48 98, info@eixsantpere.cat, www.eixsantpere.cat
Consulta: www.visitaterrassa.cat/bolets
Mira't: www.visquemterrassa.tv
Facebook: terrassaturisme
Twitter: visitaterrassa
Instagram: terrassaturisme

Cercavila amb la Papallona de Sant Pere
A les 10 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, Independència, Transversal, Francesc Salvans i Plaça del Triomf.
A les 12 h: balls de lluïment a la Plaça del Triomf.

Espai infantil
Vial nord de la Plaça del Triomf
De 10 a 14 h:
- Taller de conscienciació ambiental (aquest taller estarà fins les 15 h)
- Taller de ceràmica
- Taller de titelles
- Tallers infantils a càrrec de Clínica Dental St. Pere
- Bolet gegant: piscina de bolets per nens de 0 a 3 anys

De 17 a 20 h:
- Conta-contes il·lustrats (aquesta activitat acabarà a les 19 h)
- Taller de trencaclosques
- Taller de conscienciació ambiental
- Tallers infantils a càrrec de Clínica Dental St. Pere
- Bolet gegant: piscina de bolets per nens de 0 a 3 anys



Concurs de cuina del bolet
Hora de presentació dels plats: de 10 a 11 h
Hora comunicació dels guanyadors/es: 13.30 h
Inscripcions: Mercat Municipal de St. Pere, Casal de Barri de St. Pere o info@eixsantpere.cat (consulteu les bases a www.eixsantpere.cat, a la pàgina de Facebook "Fira del Bolet de Terrassa", o als cartells dels llocs d'inscripció).
Premis als 3 millors plats i a la millor presentació.
Voleu cuinar i gaudir de la cuina del bolet de l'any 2014? Doncs visiteu la nostra pàgina de Facebook "Fira del Bolet de Terrassa" i allà trobareu totes les receptes!
Organitza: Eix Comercial Sant Pere i Associació de Veïns del Barri de St. Pere.
Col·labora: Gremi Empresarial d'Hostaleria de Terrassa i Comarca, Milar Paloma Turu, Mercat Municipal de Sant Pere i Vinalium.

Master class. Aprèn a cuinar en directe amb les escoles d'hostaleria de Terrassa, INS Cavall Bernat i Escola Cultura Pràctica
De 10 a 12 h. C. Francesc Salvans (entre la Plaça del Triomf i el c. Catalunya)
Master class de cuina del bolet en directe. Els alumnes de les Escoles d'Hostaleria de Terrassa ens ensenyaran a preparar uns plats amb bolets. Durant la master class es repartiran les receptes que s'elaborin per tal que després tothom les pugui reproduir a casa seva. A l'acabar es farà un tast entre el públic dels plats elaborats. Col·laboren: INS Cavall Bernat, Escola Cultura Pràctica i Conserves Ferrer.

Estand de les XVIII Jornades Gastronòmiques de la Caça i el Bolet de Terrassa del Gremi Empresarial d'Hostaleria de Terrassa i Comarca.
D'11 a 14 h. Degustacions de tapes de caça i bolets dels restaurants participants a les Jornades Gastronòmiques. A càrrec dels restauradors agremiats.

Zona restauració/Food market
Vial sud de la Plaça del Triomf
- De 9 a 20 h. Estands de diferents bars on poder fer una tapa, una crep, un entrapà... durant tot el dia.

- De 14 a 16 h. Estands dels diferents bars i restaurants amb una variada oferta per poder dinar. Hi trobarem també un espai amb taules i cadires per poder gaudir tranquil·lament de l'àpat.



- De 16 a 17.30 h. **Cafè Concert.** Cafè Terrassa + Coca de Munt dolça + Tastet de Mistela d'Ullastrell.
Concert del grup Atomic Leopards. Més informació: www.eixsantpere.cat o a la pàgina de Facebook "Fira del Bolet de Terrassa". Col·laboren: Terrassa Gastronòmica, AlterNativa3 comerç just, Gremi de Flequers i Pastissers de Terrassa i Comarca i la La Botiga del Cellar d'Ullastrell. Més informació: www.eixsantpere.cat o a la pàgina de Facebook "Fira del Bolet de Terrassa".

- De 18 a 19 h. **1er Tast de vins de la Fira del Bolet. Vins de Can Morral del Molí amb maridatge boletaire.**
Tast de quatre vins (La Quica, El Quico, Martialis Vermell i Martialis Blanc). Tast del clàssic Penedès Morral Brut Natural 2013. Preu tast: 1,2€. Places limitades: 30 persones (per rigorós ordre d'inscripció).
Inscripcions a: info@eixsantpere.cat. Més informació: www.eixsantpere.cat o a la pàgina de Facebook "Fira del Bolet de Terrassa".

Aula de cuina. Què dinem avui?
Amb la col·laboració del professorat i l'alumnat del CFGM de Cuina i Gastronomia de l'INS Cavall Bernat.
Lloc: Mercat de Sant Pere
Horari: de 10.30 a 12 h
Dimarts, 29 d'octubre: Master class de cuina de bolets.

Dimarts, 3 de novembre: Aula demostrativa, "Elaboració i degustació de les receptes guanyadores del Concurs de Cuina de la Fira del Bolet 2014".



Voleu veure totes les receptes del 2014 i els plats que s'elaboraran a les aules? Els podreu trobar a la pàgina de Facebook "Fira del Bolet de Terrassa".

El Restaurant Escola Torre Mossèn Homs - Institut Cavall Bernat. Ofereix un menú especialment elaborat i servit per l'alumnat dels Cicles Formatius d'Hosteleria. De dimarts a divendres, de 13 a 15 h, i dijous i divendres nit, de 21 a 22 h.
Informació i reserves:
Tel.: 93 786 25 25. Ctra de Castellar, Km 19,5. Terrassa. www.torremossenhoms.cat

Aprofita la Fira i vine al Mercat!
Els venedors del Mercat Municipal de Sant Pere oferiran tastets de productes on el bolet serà el protagonista. Entra al Mercat i gaudeix del tast i de la promoció especial de les seves parades!

Concurs infantil: "On està el Bolet?"
De 10 a 13 h. Acosta't a l'estand de l'Eix Comercial Sant Pere i recull la butlleta amb la que podràs participar al concurs. Entra al mercat i busca els 10 bolets que trobaràs amagats entre els productes exposats a les parades.
Omple la butlleta indicant les teves dades i la ubicació dels 10 bolets. Retorna-la un cop omplerta a l'estand de l'Eix St. Pere.
A les 13.30 h es farà el sorteig dels 3 regals entre tots els nens i nenes que hagin participat.

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

Aprofita els avantatges que hem preparat coincidint amb les XVIII Jornades Gastronòmiques de la Caça i Bolets:



Oferta de 2x1 en la ruta "Un tastet pel Modernisme Industrial terrassenc". Els dissabtes 7, 14, 21 i 28 de novembre
Horari i punt de trobada: 10.15 h, a la Masia Freixa (Oficina de Turisme) - Pl. Freixa i Argemí, 11. Durada: 3 h. Preu: 12,46 €/persona. Consultar altres descomptes. Inclou: Visita guiada i les entrades a la Casa Alegre de Sagrera i mNACTEC. Caldrà inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme 93 739 70 19. Organitza: Servei de Turisme de l'Ajuntament

La visita gratuïta a la Masia Freixa
Tots els dies de la setmana. Horari i punt de trobada: 12 h, a la Masia Freixa (Oficina de Turisme) - Pl. Freixa i Argemí, 11.

10% descompte en els restaurants col·laboradors
Si acredites que has realitzat les visites a la ruta "Un tastet pel Modernisme Industrial terrassenc".

Entrada gratuïta al mNACTEC i descompte especial en l'entrada a la Seu d'Egara, la Casa Alegre de Sagrera i el Castell Cartoixa de Vallparadís
Si acredites que has dinat o sopat en algun dels restaurants de les XVIII Jornades Gastronòmiques (del 30 d'octubre al 29 de novembre). Per poder gaudir d'aquesta oferta no oblidis demanar al restaurant que et segelli la butlleta que trobaràs al programa de Tardor de Caça i Bolets.
Entrada lliure al Centre de Documentació i Museu Tèxtil els dies 8, 15, 22 i 29 de novembre
Consulta els horaris d'obertura al públic dels museus a: www.mnactec.cat; www.terrassa.cat/museum; www.cdmt.es; www.visitaterrassa.cat

Pack "Wellness de tardor" de Doubletree by Hilton Hotel & Conference Center La Mola
Inclou el seu menú de "Caça i bolets" i un accés d'1h 30min a l'SPA per un preu de 42€ per persona (IVA inclòs). Informació: 93 736 72 67.

Centre Excursionista de Terrassa Grup de Botànica

Sortida matinal a la balma de les Set Portes de Casserres (Berguedà)

Diumenge 15 de novembre
L'esmentada balma fou habitada durant molts anys i encara conserva bona part de les estances. És un espai acollidor situat entre boscos i camps, amb la corresponent vegetació rural. També a prop del poble podem gaudir de l'Alzina dels Colls, més coneguda com Alzina Grossa, un arbre monumental que no deixa a ningú indiferent.

Fitxa tècnica
- Sortida: a les 8 del matí davant del Centre Cultural
- Tornada: al migdia
- Dificultat: baixa, amb poc desnivell i unes tres hores de durada

- Cal portar: esmorzar, aigua, calçat adequat i capel·lina
- Preu: el cost del desplaçament amb cotxe repartit entre els ocupants. Seran 140 km i 2 h d'anada i tornada. Els no socis hi hauran d'afegir 5 euros.
- Desplaçament: amb cotxes particulars
Inscripcions: al punt d'atenció al soci del CET i al web del CET, www.ce-terrassa.cat.

Assegurança: per a aquesta activitat cal que tingueu la llicència federativa. En cas contrari, heu de contractar l'assegurança temporal al punt d'atenció al soci (2€ per dia).
Vocal: Joan Crispi (600 063 295).



I també et pots apuntar a les excursions pel Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac

■ Diumenge 1 de novembre

La tardor al parc natural

Punt de trobada: a les 10 h, al Centre d'Informació del Coll d'Estenalles.

Durada: 4 h. Preu: 3€. Consultar altres descomptes. Cal inscripció prèvia. Informació i inscripcions a Rodabosc: 722 763 035 o p.santlorenç.pont@diba.cat

■ Diumenge 8 de novembre

Història de l'Obac

Punt de trobada: a les 11 h, a la Casa Nova de l'Obac. Durada: 3 h. Preu: 3€. Consultar altres descomptes. Cal inscripció prèvia. Informació i inscripcions a CIMA: 93 785 54 61, p.santlorenç.obac@diba.cat

■ Diumenge 15 de novembre

Els ocells a la tardor

Punt de trobada: a les 9.30 h, a l'Escola de Natura i Formació la Muntada.

Durada: 3 h 30 min. Preu: 3€. Consultar altres descomptes.

Cal inscripció prèvia. Informació i inscripcions a Escola de Natura i Formació la Muntada: 93 714 10 53 o 636 717 821, p.santlorenç.munt@diba.cat

■ Dissabte 21 de novembre

Natura, un viatge pels sentits - Ruta teatralitzada

Punt de trobada: a les 10.30 h i a les 12 h, a la Casa Nova de l'Obac.

Durada: 1h 15 min. Preu: gratuït. Cal inscripció prèvia. Hi pot haver un intèrpret de llenguatge de signes (prèvia sol·licitud).

Informació i inscripcions a CIMA: 93 785 54 61 (feiners) o 93 743 54 72 (dissabtes i festius), p.santlorenç.obac@diba.cat

■ Diumenge 22 de novembre

Biodiversitat al parc natural

Punt de trobada: a les 11 h, a la Casa Nova de l'Obac.

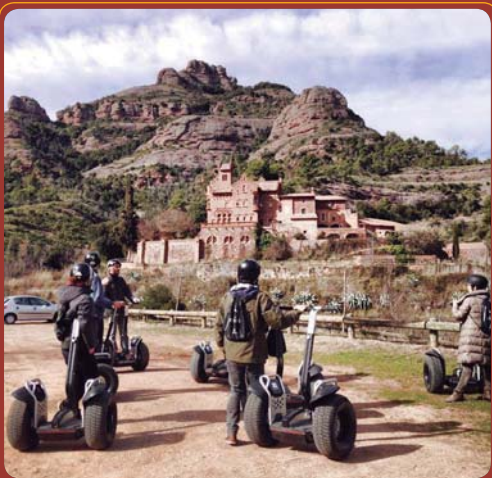
Durada: 3 h. Preu: 3€. Consultar altres descomptes. Cal inscripció prèvia. Informació i inscripcions a CIMA: 93 785 54 61, p.santlorenç.obac@diba.cat

■ Diumenge 29 de novembre

L'antiga vall d'Horta

Punt de trobada: a les 11 h, a Vall d'Horta (pont de la Roca, B-124 PK 17,1). Durada: 3 h. Preu: 3€. Consultar altres descomptes. Cal inscripció prèvia.

Informació i inscripcions a Escola de Natura i Formació la Muntada: 93 714 10 53 o 636 717 821, p.santlorenç.munt@diba.cat



Ruta en Segway per la Vall d'Horta, al Parc natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac:

Descobreix la història d'aquest paratge natural a través d'una experiència única a sobre d'un Segway, amb explicacions d'un guia Local. Lloc de trobada: Aparcament Vall D'Horta. Durada Tour 2h. Preu per persona: 36€. Cal inscripció prèvia.

Info + reserves: info@dinamicsolutions.es
www.dinamicsolutions.es. Tel. 669 467 595



ALTRES RUTES QUE PODEU FER AL VOSTRE AIRE

■ Ruta amb audioguia "el modernisme industrial a Terrassa"

Descarrega't l'audioguia en MP3 a: www.visitaterrassa.cat/audioguia

MÉS INFORMACIÓ:

www.visitaterrassa.cat

Oficina de Turisme de l'Ajuntament de Terrassa

Masia Freixa.

Parc Sant Jordi, pl. Josep Freixa i Argemí, 11

Tel. 93 739 70 19

turisme@terrassa.cat

I també ens podeu seguir a:

f [terrassaturisme](#)

e [visitaterrassa](#)

g+ [terrassaturisme](#)

No oblideu demanar al restaurant que us segelli aquesta butlleta de les Jornades per poder gaudir del descompte.

Segell establiment:

Promoció vàlida del
30 d'octubre al 29 de novembre de 2015

Col·laboren:

INEDIT
Damm



INS
CAVALL
BERNAT

CULTURA
Pràctica

MUSEU DE LA
CIÈNCIA I DE LA
TÈCNICA
DE CATALUNYA

Museu
de Terrassa



Celler Can Morral del moli

CENTRE EXCURSIONISTA DE TERRASSA

