

SÚBIT RESTAURANT **22,80 €**



- > Canelons casolans a la Manresana (cigró menut, bacallà i pinyons) i una beixamel suau trufada, Amanida de cigró menut amb bacallà balsàmic al Xerez i dauets de tomàquet raff, Crema de cigró menut amb dauets de bacallà fregit amb sèsam i flors naturals
- > Llom de bacallà amb mussolina de cigrons menuts i amb escamarlans o Arròs cremós de bacallà i cigró menut amb gambes
- > Coulant casolà de turró o Cardinal casolà amb xocolata calenta
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

CAFÈ TEATRE **26,50 €**



- > Olives arrebossades amb farina de cigró menut i vermut
- > Truites de gambetes
- > Amanida de tomàquet sec marinat amb fumat de bacallà
- > Bunyols negres de bacallà amb allioli
- > Cap i pota a l'antiga amb cigró menut
- > Mató d'Ullastrell amb figues al licor de taronja
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

LA TERRASSA DEL MUSEU **25 €**



- > Aperitiu de cigrons menuts torrats
- > Hummus de cigró menut amb bacallà fumat
- > Secret de porc ibèric a la brasa amb guarnició
- > Postres del dia
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

SÒFORA BAR **8 €**



- > Mandonguilles de bacallà i alls tendres amb crema de cigrons menuts
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

EL CULTURAL **2,90 €**



- > Estofat de cigró menut i bacallà
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

RISTOL VILADECAVALLS **28 €**



- > Carpaccio de bacallà amb textures de cigró menut
- > Paella de bacallà i calçots amb allioli de cigró menut
- > La nostra tarta al whisky amb cigrons menuts garrapinyats
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

RESTAURANT PARADA **12 €**



- > Bacallà a la mussolina amb espuma de cigró menut
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

ZURITO **25 €**



- > Coca d'escalivada amb romesco i bacallà amb un toc d'olivada
- > Cigrons menuts saltats amb botifarra Terregada i pernillet
- > Suprema de bacallà gratinada amb crema de formatge acompanyat d'un timbal d'hummus amb verduretes
- > Maduixes amb xocolata desfeta i gelat de vainilla
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

DOT **22 €**



- > Bunyols amb farina de cigró menut de formatge gorgonzola i carbassa
- > Amanida de ruca, bacallà esqueixat, cigrons menuts i tomàquet secs
- > Timbalet de calçots i carxofes amb tempura de cigrons menuts i romesco
- > Cruixent de peus de porc sense feina i gamba llagostinera amb hummus
- > Patisset de xocolata i cigrons menuts amb sorbet de mandarina
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

EL CAFÈ DE L'AULA **10,90 €**



- > Tapeta de la casa
- > Escalivada o Remenat de gambes o Amanida amb vinagreta de figues o Graellada de verduretes amb romesco
- > Pollastre al forn o Salmó a la planxa o Pasta a l'estil Thai o Saltat de cigró menut
- > Fruita o Pastís del dia o Flam de coco o logurt amb salsa de gerd
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

EL CEL DE LES OQUES **38,95 €**



- > Menú degustació:
- Aperitiu
- Dos entrants
- Un peix i una carn
- Dos postres i petit fours
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

LA TORRETA **3 €**



- > Cigró menut trinxat amb carpaccio de bacallà i olivada
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

MUN - CUINA EVOCATIVA **35 €**



- > Aperitiu del dia
- > Empedrat vallesà amb romesco de blat de moro, cigró menut i botifarra d'ou
- > Morro de bacallà ofegat amb escabetch de cigró menut i olivada negra
- > Xupis de guatlla rostits amb canyella, ceba cruixent i polenta de cigró menut
- > Tatín de poma reineta amb gelat de vi de Màlaga verge
- > Mignardises
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

L'ALEGRIA DEL TEATRE **25 €**



- > Croqueta de bacallà sobre hummus de cigró menut
- > Saltat de verduretes de temporada amb cigró menut i tonyina deshidratada
- > Cassoleta de saltat de cigró menut amb botifarra del Perol
- > Llom de bacallà confitat amb ceps, cigró menut i oli de tòfona
- > Gresoletes dolces amb crema catalana cremada
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

MESÓN LAS FORCAS **23,50 €**



- > Timbal d'hummus de cigró menut i bacallà esqueixat amb olivada o Calçots a la brasa o arrebossats amb romesco.
- > Morro de bacallà confitat amb oli de cansalada ibèrica sobre saltat de cigró menut i poma o Botifarra de músic a la brasa amb patata al calli i carxofes o Entrecot a la brasa (200 g) amb guarnició variada
- > Trufes de crema catalana i puré dolç de cigró menut o Pastís de formatge
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

SARA **30,50 €**



- > Bunyol de bacallà amb mel i sal fumada i Hummus amb formatge cendrat i cruixent de Terregada
- > Bacallà i calçots confitats amb romesco i cremós de cigró menut
- > Cruixent de peu de porc desossat amb salsa de ceps i foie
- > Gelat de mató d'Ullastrell amb melmelada de taronja feta a casa amb cigronets garrapinyats
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

HOSTAL DEL FUM **25 €**



- > Cigrons menuts amb xipirons
- > Bacallà gratinat amb mussolina d'allioli
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

LA VENTA **27 €**



- > Amanida de pernil d'ànec i gambes cruixents amb fil de patata
- > "Callos" de tripa de bacallà amb cigró menut
- > Postres a escollir
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

LES PEDRITXES **22 €**



- > Cigró menut guisat amb cloïsses
- > Bacallà gratinat amb salsa catalana
- > Postres de la casa
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

PAUTÈNTIC **14,90 €**



- > Empedrat de cigrons menuts
- > "Callos" o Bacallà caramel·litzat amb crema de cigrons menuts
- > Postres
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

LA FÀBRICA 1909 **7,5 €**



- > Hummus de cigró menut amb bacallà fumat
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

PREMIÈRE **18 €**



- > Xarrup de cigró amb foie i polsim de rostre
- > Cigró menut saltat amb bolets i botifarra Terregada
- > Arròs amb cigró menut i bacallà
- > Assortiment de postres
- > Cervesa Estrella Damm Inedit 33 cl

VOLS PROVAR EL MILLOR DE LA TERRA I DEL MAR?

Tasta els millors plats de cigró menut i bacallà maridats amb una cervesa única: Inedit Damm

☞ Menú/tapa apte per a celíacs

MENÚ INEDIT
DES DE **10,90 €**

TAPA + INEDIT 33CL
DES DE **2,90 €**



MENÚS I TAPES DE CIGRÓ MENUT I BACALLÀ

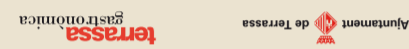
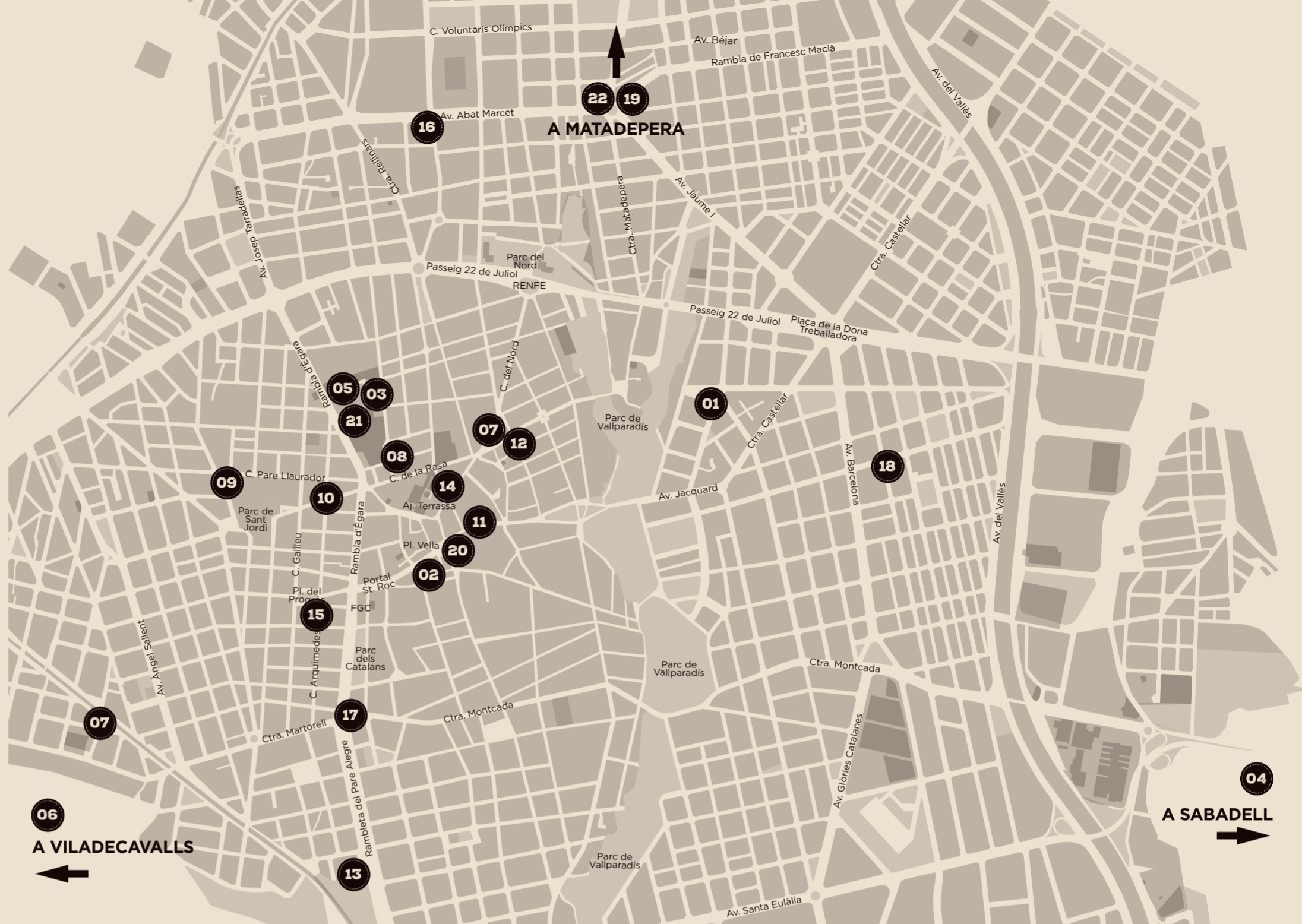
del 12 de febrer al 6 de març de 2016

TERRASSA



MENÚ INEDIT
DES DE 10,90 €

TAPA + INEDIT 33CL
DES DE 2,90 €



INEDIT
Damm



Descarrega't l'app de Gastronòmica i consulta els restaurants de les jornades del Cigró menut i bacallà



Damm inedit en recomana el consum responsable. Alc. 4,8%

RESTAURANTS PARTICIPANTS

01 SÚBIT RESTAURANT 📍
Pl. Onze de Setembre, 5. L2
Tel. 93 786 96 42

02 CAFÈ TEATRE 📍
C. Baix Plaça, 31
Tel. 93 780 22 38

03 LA TERRASSA DEL MUSEU 📍
Rambla d'Ègara, 270
Tel. 93 789 44 43

04 SÒFORA BAR - HOTEL DOUBLE TREE BY HILTON - LA MOLA
Camí dels Plans de Can Bonvilhar s/n
Tel. 93 736 72 67

05 EL CULTURAL 📍
Rambla d'Ègara, 340
Tel. 93 720 48 20

06 RISTOL VILADECALLS 📍
C. Antoni Soler Hospital, 1
Viladecavalls
Tel. 93 788 29 98

07 RESTAURANT PARADA 📍
Ctra. d'Olesa, 244
Tel. 93 788 10 21

08 ZURITO 📍
C. La Rasa, 70
Tel. 93 789 53 90

09 DOT 📍
C. Josep Trueta, 2
(dins Parc de St. Jordi)
Tel. 674 955 701

10 EL CAFÈ DE L'AULA 📍
C. Volta 37
Tel. 93 013 69 11

11 EL CEL DE LES OQUES 📍
C. De la Palla, 15
Tel. 93 733 82 07

12 LA TORRETA 📍
Nou de Sant Pere, 50
Tel. 93 731 47 75

13 MUN - CUINA EVOCATIVA 📍
Rambleta Pare Alegre, 98
Tel. 93 733 33 00

14 L'ALEGRIA DEL TEATRE 📍
C. Gaudi, 15
Tel. 648 11 76 93

15 MESÓN LAS FORCAS 📍
C. Arquimedes, 131
Tel. 93 733 07 69

16 SARA 📍
Av. Abat Marcet, 201
Tel. 93 735 80 25

17 HOSTAL DEL FUM 📍
Ctra. Montcada, 19
Tel. 93 788 83 37

18 LA VENTA 📍
C. Santo Tomás, 23
Tel. 93 513 84 85

19 LES PEDRITXES 📍
Ctra. Terrassa a Talamanca, 6
93 787 07 01
Matadepera

20 PAUTÈNTIC
Plaça Vella, 11
Tel. 93 164 21 16

21 LA FÀBRICA 1909 📍
Rambla d'Ègara, 270
Tel. 93 789 44 43

22 PREMIÈRE 📍
Ctra. BV 1274, km 1
(Parc Audiovisual)
Tel. 93 700 12 60

INEDIT DAMM

Una cervesa única

Inedit Dammm ha estat creada pels mestres cervesers de Dammm, per Ferran Adrià i l'equip de sommeliers d'El Bulli. Inedit Dammm és un cupatge únic de malt d'ordi i blat aromatitzat amb coriandre, pell de taronja i regalèssia, concebut especialment per acompanyar la millor gastronomia.

Nota de tast: d'alta intensitat i complexitat aromàtica, amb un aspecte lleugerament tèrbol. Molt afruitada i floral al nas, amb sensació de llevat fresc i reminiscències d'espècies dolces. De textura cremosa i fresca, volum suau i carbònic delicat. Té un postgust llarg i un record afable.



EL CIGRÓ MENUT

La gastronomia no es 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 potencials 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.

Les VI jornades del cigró menut de Terrassa afegeix un nou ingredient: el bacallà

Amb la celebració de les sisenes jornades del cigró menut es vol apropar al públic aquest producte fet a les nostres terres. Enguany s'ha volgut innovar afegint un nou producte; el bacallà. La proposta és tot un repte per als restaurants aconseguir maridar aquest dos ingredients i convertir-los en plats innovadors. A més de gaudir d'aquest producte propi del Vallès juntament amb el bacallà, el menú es podrà degustar acompanyat de l'exquisida cervesa Estrella Dammm Inedit.

EL MILLOR DE LA TERRA I DEL MAR

El cigró menut amb bacallà

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.

El cigró menut, de producció orgànica, és de color marró i mida petita, però quan es cou creix força. El seu sabor és intens i la seva textura molt suau. És per això que és un ingredient ideal per a cuinar amb el bacallà en diferents formes. Aconseguint així combinar un producte autòcton de la terra amb un dels millors del mar.

El cigró menut és un producte seleccionat de la cistella de Terrassa Gastronòmica

terrassa gastronòmica

És una marca que identifica els productes, els establiments i les activitats organitzades per dinamitzar el turisme gastronòmic a Terrassa.

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

Consulteu els establiments adherits a Terrassa Gastronòmica on podreu tastar i comprar els productes de la nostre cistella.

Més informació: www.visitaterrassa.cat

Establiments adherits a Terrassa Gastronòmica