

XVII EDICIÓ
**FIRA MODERNISTA
DE TERRASSA**

**10, 11 I 12 DE
MAIG DE 2019**

EL NOVI



LA SÚPIA



EL FARE



LA MARI



EL CÁMERA



Guia de menús modernistes



Fonda Europa, 1922. Autor: Emili Crehuet. Arxiu Tobella



Carrer Sant Pere, 1909. Autor: Àngel Toldrà Viazó. Arxiu Tobella

LA CUINA DEL 1900



El modernisme es pot considerar l'època d'eclosió de la cuina catalana. En aquest període es van crear alguns dels plats més típics com el fricandó, l'escudella i carn d'olla, la botifarra amb seques, el suquet de peix o l'arròs a la cassola, plats que encara avui es poden trobar en moltes cartes dels restaurants.

També durant el modernisme es van introduir noves tècniques i van aparèixer establiments especialitzats on es compraven i fabricaven alguns ingredients culinaris, i les fondes, restaurants i cafès on es cuinava i es servien els àpats per obrers, menestrals i burgesos.

En el cas de Terrassa, a partir de l'arribada del tren del Nord (1856) es van instal·lar a prop de l'estació, i també en altres carrers de la vila, diferents llocs d'allotjament i de restauració per donar servei als viatjants i comerciants i pagesos: la Fonda Europa, la Fonda Espanya, la Fonda Peninsular i el Gran Hotel Peninsular, l'Hotel Bonavista, la Fonda Rabassalet o l'Hostal del Fum, entre d'altres.

La Fira Modernista de Terrassa ens permet gaudir d'una gastronomia tradicional amb els plats i els productes típics del modernisme que ens presenten els cuiners i cuineres dels diferents establiments de restauració de la ciutat.

Us convidem a gaudir de la Fira Modernista amb els 5 sentits!

L'ALEGRIA DEL TEATRE

Gaudi, 15 ~ 648 117 693

De 13 a 16 h i de 21 a 23 h



Menú degustació

Croqueta de bacallà amb base d'all suau
Patata emmascarada amb Terregada
Pèsols ofegats a l'estil de Llavaneres
Caneló de pollastre rostit amb beixamel de bolets
Terrina de vedella estofada amb el seu suc
Coca de Santa Teresa amb crema de Sant Josep

Cafè i beguda inclosa

Preu: 25€

EL NUVI





CA L'OBRER



Joan Corominas, 4 ≈ 660 482 077

Divendres sopar, dissabte i diumenge dinar i sopar

Menú

Primers a escollir

Poti poti (Ignasi Domenech)

Faves a la catalana

Carpaccio de peus de porc

Segons a escollir

Rostit de pollastre de pagès

Bacallà amb samfaina

Tall de porc ibèric “Joselito” a la brasa

Postres a escollir

Crema catalana

Nata feta a casa amb maduixes

Inclou una beguda (una copa de vi o de cervesa)

Cafès no inclosos

Preu: 28€

El menú se servirà per taules completes



CENTRE CULTURAL EL SOCIAL

Font Vella, 40 ≈ 647 356 921

Dissabte i diumenge dinar

Menú

Primers a escollir

Cigrons a la catalana
Trinxat de la Cerdanya
Crema de xampinyons amb
crostonets de pa i ou dur

Segons a escollir

Conill amb alls
Bacallà amb samfaina
Mandonguilles amb salseta

Postres a escollir

Arròs amb llet de la
iaia Angelina
Flam
Crema de Sant Josep
Inclou una beguda (vi, aigua,
cervesa o refresc) i cafès

Preu: 19€

Menú infantil

Macarrons de l'Àvia
Pollastre arrebossat amb patates
Postre i Beguda

Preu: 9€

LA MARE





Parc de Sant Jordi, 1 ≈ 674 955 701

Dissabte i diumenge dinar 

Menú

Aperitiu

Croquetes de bacallà

Primers a escollir

Canelons *Rossini*

Amanida Raquel Meller

Segons a escollir

Fricandó de Vedella

Bacallà a la talamanquina

Postres a escollir

Timbalet de fruites amb cointreau

Rocs de xocolata i fruits secs

Beguda inclosa

Preu: 22€





EL CAFÈ DE L'AULA



Volta, 37 ≈ 617 479 355

Dissabte i diumenge dinar 

Menú

Primers a escollir

Canelons d'espínacs

Pèsols ofegats amb pernil a l'aroma d'oli de menta

Patates farcides de carn i gratinades

Amanida modernista amb poma, nabius i
vinagreta de nous

Segons a escollir

Fricandó de vedella amb bolets

Galtes de porc rostides al forn a la catalana

Bacallà amb samfaina

Albergínies farcides de verdures i gratinades

Postres a escollir

Flam de granja de vainilla

Mel i mató

Pastís de tiramisú

Macedònia natural

Inclou beguda: aigua o copa de vi i gasosa

Preu: 20,50€



EL CEL DE LES OQUES

De la Palla, 15 ~ 93 733 82 07

Dissabte dinar i sopar



Menú degustació

Caneló de brandada de bacallà 2.0

Coca prima d'escalivats amb foie

Cassoleta de pèsols ofegats, sipioneta de costa i
consomé de pagès

Suquet de peix de costa a la marinesca

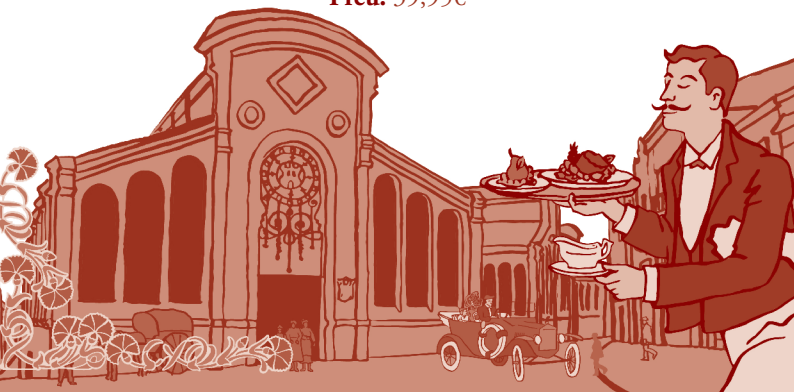
Ànec amb peres i melindros a l'estil de Can Carbonell

Pastís de crema de Sant Josep al cítrics

Joc de xocolates

Beguda no inclosa

Preu: 39,95€





EL CULTURAL



Rambla d'Egara, 340 ~ 93 720 48 20

Divendres sopar, dissabte dinar i sopar i diumenge dinar



Menú

Primers a escollir

Amanida d'escalivada i sardines fumades
Caneló fresc farcit de rostit de pollastre de pagès i
salseta de foie

Mousse d'espínacs frescos i crema de formatge
Manxec Pèsols ofegats amb Terregada

Segons a escollir

Suquet de lluç amb musclos i cloïsses
Lingot de xai a baixa temperatura amb salsa d'orellanes
Fricandó de vedella amb carxofes
Marmitako de tonyina

Postres a escollir

Cardinal amb xocolata negra calenta
Palaudina d'ametlles i Ratafia
Mousse de cítrics
Puding casolà amb toffe

Beguda inclosa

Preu: 25€





EL DOLL BRETÓ



Camí Fondo, 12 ≈ 93 700 10 50

Dissabte i diumenge dinar

Menú

Primers a escollir

Amanida “el Doll”

Amanida de maduixes

Macarrons gratinats

Crema de verdures

Segons a escollir

Galette de botifarra Terregada

Galette d’espínacs a la catalana

Gallettes variades

Galta de porc a la cassola

Mandonguilles amb pèsols

Postres a escollir

Crêpes variades

Flam casolà

Gelats variats

Beguda inclosa

Preu: 19,50€





EL ROVELL DE L'OU



De la Rasa, 60 ≈ 93 733 34 14

Dissabte i diumenge dinar

Menú

Primers a escollir

Xató

Amanida de verduretes amb
encenalls de pernil, formatge,
codony i vinagreta de
carquinyolis

Patates emmascarades amb ou
cuit a baixa temperatura

Cansalada cruixent, gamba i
mongetes del ganxet

Saltat de verdures cuites al punt
amb tallarines de calamar

Segons a escollir

Bacallà amb crema de cigrons i
aigua de tomàquet

Terrina de peu de porc sense
feina amb salsa de poma

Melós de xai amb la seva
reducció

Canelons de pollastres de corral
del Penedès amb
beixamel de tòfona

Ànec confitat amb escalunyes
glacejades amb vinagre de vi

Postres a escollir

Mel i mató

Textures de xocolata blanca

Crema catalana amb sucre
cremat i fruites del bosc

La nostra versió del pa
amb oli i xocolata

Sopa de maduixa amb
gelat de iogurt

Beguda inclosa

Preu: 26€





EL VAPOR GASTRONÒMIC



De la Palla, 15 ≈ 659 56 61 36

Dissabte dinar i sopar



Menú degustació

Brandada de bacallà a la brasa
Coca de sègol amb escalivats i anxoves
Albergínies a la brasa amb miso i mel
Peix de costa a la brasa amb cigronet menut
Fricandó de vedella amb moixernons
Pastís de crema de Sant Josep al cítrics

Pa i una beguda inclosa
(aigua, copa de vi, cervesa o refresc)

Tots els plats són per compartir

Preu: 30€

EL PARE





LA FÀBRICA 1909



Rambla d'Egara, 240 ~ 93 789 53 32

Divendres sopar, dissabte dinar i sopar i diumenge dinar 

Menú

Primers a escollir

Amanida verda amb taula d'embotits
Carxofes confitades amb encenalls de pernil ibèric
Popets encebats
Crema de pèsols amb cloïsses

Segons a escollir

Xai farcit de pera al vi i crema de canyella
Mandonguilles amb sípia i fabetes
Peus de porc sense feina estofats amb gambes
Bacallà amb cigrons i espinacs

Postres a escollir

Flam de Ratafia
Mató amb crema de poma al forn
Pa amb xocolata, oli i sal Maldon
Carpaccio de pinya al rom
Begudes incloses

Preu: 25€



LA REVOLTA Cafè Restaurant ecològic

Volta, 5 ~ 93 115 01 46

Dissabte i diumenge dinar i sopar

Menú

Primers a escollir

Xatonada vegana amb romesco

“Escudella” revoltosa de carbassa

Segons a escollir

Remenat de bolets amb col lombarda

Pollastre rostit a la mostassa suau

Postres a escollir

Gelat de mel i mató de cabra

Mousse de xocolata deliciosa

Beguda: aigua, vi orgànic o copa de cervesa

Cafè o infusió

Preu: 22€

Menú elaborat amb
aliments locals i ecològics

LA NÚVIA





LA TAVERNA DEL CIRI



Antoni Torrella, 66 ≈ 93 858 91 22

Divendres i dissabte dinar i sopar i diumenge dinar



Plats i “platillus” modernistes

Amanida de tomàquet escalivat amb ceba, bonítol i anxoves

Preu: 8,20€

Patates emmascarades del Vallès

Preu: 7,50€

Peus de Ral d'Avinyó guisats amb tòfona

Preu: 17€

Mandonguilles amb sípia

Preu: 13€

Per beure

La Burgesa (combinat del refresc modernista amb clàssic Penedès i twist de llimona): 4€

L'Obrer (combinat de vi ranci d'Ullastrell i el refresc modernista amb twist de taronja): 3€



LA TERRASSA DEL MUSEU

Rambla d'Egara, 270 ~ 93 789 44 43

Divendres sopar, dissabte dinar i sopar i diumenge dinar 

Menú

Primers a escollir

Amanida Catalana
Coca de recapte amb botifarra
esparracada i bolets
Caneló XXL de pollastre de corral i
beixamel de ceps
Sopa de pagès
Empedrat tebi de mongetes i
orella de porc en adob
Arròs de muntanya

Segons a escollir

Botifarra artesana de Sant Llorenç a
la brasa amb seques i cansalada
Estofat de peus de porc amb bolets
Galtes de porc al forn amb
salsa de taronja
Mandonguilles casolanes a
la jardinera

Conill a l'allet

Suprema de bacallà amb samfaina i
patates a lo pobre
Ventresca de tonyina a la brasa amb
saltejat de verdures

Postres a escollir

Flam de mató
La crema catalana de sempre
Tarta Massini
Macedònia de fruita natural amb
bola de gelat
Arròs amb llet de l'àvia
Beguda inclosa

Preu: 22€

Es prega a les persones cel·líques que ho comuniquin a l'hora de fer la comanda.





LA TORRETA



Nou de Sant Pere, 50 ~ 93 731 47 75

Dissabte i diumenge dinar 

Menú

Per picar

Cigrons a la catalana

Escalivada a la brasa

Llangonisa i formatge de pages

Pa de pagès amb tomàquet i allioli

Plat a escollir

Sarsuela

Pollastre rostit

Botifarra amb mongetes

Postres a escollir

Flam

Mató

Cafè

Beguda no inclosa

Preu: 22,80€

Menú apte per a persones cel·líiques. Establiment certificat.





L'INDRET



Les escaletes, 8 ≈ 93 176 57 46

Divendres sopar i dissabte dinar i sopar

Menú

Primers a escollir

Patates braves de L'Indret

Caneló d'albergínia amb pesto, cansalada cruixent i
encenalls de parmesà

Segons a escollir

Truita oberta amb papada de porc a baixa temperatura i foie

Galta de vedella amb formatge de cabra,
rúcula i oli de tòfona

Postres

Carrot cake

Beguda

2 copes de vi a escollir entre vi negre Montsant o
vi blanc Roca blanca Terra Alta

Preu: 28,50€





LIZARRAN



Rambla d'Ègara, 305 ~ 608 405 816

Dissabte i diumenge dinar

Menú

Primers a escollir

Arròs amb carn i peix

Albergínies farcides,

Croquetes de bacallà

Segons a escollir

Bacallà a la llauna

Estofat de vedella

Pollastre rostit a la cassola

Postres a escollir

Flam

Mel i mató

Crema catalana

Preu: 18€





MESON LES FORQUES



Arquimedes 131 ≈ 93 733 07 69

Dissabte i diumenge dinar 

Menú

Primers a escollir

Xatonada

Canelons de la iaia
gratinats amb cruixent
de formatge

Assortit de verdures amb
salsa romesco

Coca d'escalivada i
formatge de cabra

Bullabesa amb cloïsses

Assortiment d'embotits ibèrics

Segons a escollir

Arròs caldós de mar i
muntanya

Bacallà confitat a
la mussolina d'all

Sarsuela de peix i marisc

Conill a la brasa amb
mongestes del ganxet i
cansalada

Entrecot a la brasa amb
guarnició

Costelles i mitjanes de xai a la
brasa amb guarnició

Fricandó de vedella amb salsa

Postres a escollir

Crema cremada

Mel i mató

Arròs amb llet

Preu: 27,90€



MUN CUINA EVOCATIVA

Rambleta del Pare Alegre, 98 ≈ 93 733 33 00

Divendres sopar, dissabte i diumenge dinar i sopar 

Menú degustació

Aperitiu del dia

Trinxat de patata enmascarada amb borifarra Terregada

Filets de seitons escabetxats amb favetes,

tomàquet sec i xutney de mango

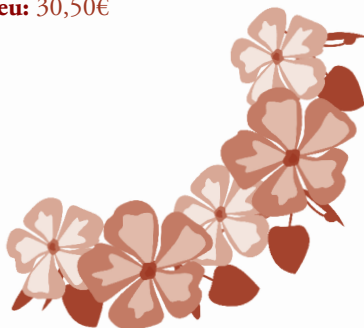
Gigot de conill amb escalivada a la provençal i suc amb ametlles

Mel i mató

Minardises

Begudes no incloses

Preu: 30,50€





PICARDIA



Rambla d'Egara, 241 ≈ 632 354 203

Divendres sopar, dissabte dinar i sopar i diumenge dinar

Menú

Aperitiu

Vermut "Picardia" amb sardines escabetxades de la casa
amb coca de tomàquet

Primer a escollir

Mosaïc de bacallà
Sopa de fruits de mar
Amanida amb bolets i fruits de l'horta
Canelons de brandada de vedella

Segons a escollir

Suquet del mariner
Entrecot amb patates i crema d'alvocat
Pollastre al conyac amb fruits secs
Cabrit amb *parmentier*

Postres a escollir

Crema catalana
Arròs amb llet
Mousse de mango

Preu: 23,50€





PIZZA SÍ



Plaça Vapor Ventalló, 2 ☎ 93 733 84 95

Divendres sopar i dissabte i diumenge dinar i sopar

Menú

Primers a escollir

Amanida de tomàquet del Maresme,
parmesà, anxoves, olives i alfabrega

Cigrons menuts amb samfaina i tripeta de bacallà

Amanida de fulles de roure, tirabecs, olivada i brandada de bacallà
Macarrons del cardenal

Segons a escollir

Cansalada, ous ferrats amb *parmentier* i suc de rostit

Mandonguilles amb sípia amb la seva tinta

Lluç al forn, puré de col-liflor amb
pa amb tomàquet i olivada
Bacallà a la llauna

Postres a escollir

Coulant

Torrija de l'Edgar

Pinya amb crema cremada

Cardinal

Aigua i pa

Preu: 25€





QUICUINA



Cami Fondo, 22 ≈ 93 783 80 36

Dissabte i diumenge dinar



Menú

Primers a escollir

Xató del Quicuina

Cigró menut saltat amb samfaina i botifarra Terregada

Sopa de peix amb guarnició

Canelons de carn

Esqueixada de bacallà

Trinxat de patata i cansalada

Segons a escollir

La nostra brasa (botifarra, llom, bistec, pollastre, peu de porc)

Fricandó de vedella amb bolets

Conill amb samfaina

Bacallà a la llauna

Lluç amb cloïsses i salsa marinera

Postres a escollir

Crema Catalana

Mel i mató

Músic

Macedònia

Aigua, vi i pa

Preu: 20€





SANTA CEREZA



Raval de Montserrat, 31 ≈ 93 801 50 57

Dissabte i diumenge dinar

Menú

Primers a escollir

Paté de pebrots i nous acompanyat amb pa rústic
Rodes de tomàquet i mozzarella cobertes de vinagreta
de festucs i alfàbrega

Crema freda de poma amb ceba, brou vegetal i
crema de nata al curry

Crema freda de melò i poma a l'aroma de llimona i menta

Segons a escollir

Crêpe d'espinacs saltejats amb panses, pinyons i ceba acompanyat
de formatge de cabra caramel·litzat

Crêpe amb pollastre i xampinyons *portobello*
banyada en salsa cremosa

Crêpe amb combinació de formatge brie, mozzarella i *talleggio*
amb salsa de formatge blau, brots tendres i ceba caramel·litzada
Bol d'arròs de coliflor, lleties especiades, moniato i remolatxa al
forn acompanyat amb salsa de cànem



Postres a escollir

Pastís de pastanaga cobert amb crema de formatge i
xocolata blanca

Pa de pessic amb remolatxa i un toc de cacau,
cobert amb crema de formatge

Pastís vegà de xocolata i cafè

Magdalena sense gluten, de plàtan i xocolata amb nous

Inclou aigua, una copa de vi o una cervesa

Preu: 25€



Menú infantil

Primers a escollir

Pasta ecològica amb salsa de tomàquet

Crêpe amb pernil dolç i formatge amb un toc d'orenga

Postres a escollir

Crêpe de xocolata

Fruita

Iogurt

Preu: 12€



SARSAPARRELLA LA MODERNISTA

La Modernista neix per celebrar l'empenta i sofisticació d'una època daurada per la ciutat de Terrassa i portar-la als paladars del segle XXI. De la mà dels prestigiosos xefs Marc Ribas i Artur Martínez, Sanmy ha recuperat la recepta d'una beguda que va causar furor durant el modernisme: la sarsaparrella, un dels primers refrescs de la història. El resultat és un producte deliciós, elaborat amb els millors ingredients i amb aigua de KM0 del Parc de Sant Llorenç de Munt i l'Obac.



Els dies de la Fira Modernista de Terrassa la trobaràs als bars i restaurants de la ciutat i als espais següents:

- Plaça Salvador Espriu
- Plaça Didó
- Plaça del Progrés
- Parc de Sant Jordi -Glorieta
- Passeig del Comte d'Ègara

Tota la informació a:
www.firamodernista.cat

Una iniciativa de Sanmy i Calbes & Barbes SL. Amb la col.laboració del Gremi empresarial d'Hostaleria de Terrassa i comarca i de l'Ajuntament de Terrassa



S3NTIDOS



Raval de Montserrat, 68 ≈ 685 58 72 07

Divendres sopar, dissabte i diumenge dinar i sopar

Menú

Primers a escollir

Pèsols tendres amb botifarra negra

Cigrons a la catalana

Mongetes amb patates i bròcoli

Canelons

Segons a escollir

Arròs mar i muntanya

Gall d'indi farcit

Sarsuela

Postres a escollir

Crema de Sant Josep

Mel i mató

Xocolata amb melindros

Preu: 25€





TAPIÑAS TRADIONAL CARN



Plaça de Maragall, 1 ☎ 93 785 97 46

Divendres sopar, dissabte dinar i sopar i diumenge dinar

Menú

Primers a escollir

Esqueixada de bacallà

Escudella barrejada

Canelons

Segons a escollir

Bacallà a la llauna

Estofat de vedella

Peus de porc guisats amb bolets

Postres a escollir

Fruita del temps

Crema catalana

Carquinyolis amb moscatell

Inclou aigua i vi

Preu: 24,90€



VENT DE DALT

Unió, 28 ≈ 93 789 29 47

Dissabte dinar i sopar i diumenge dinar



Menú

De primer

Ous amb samfaina

De segon

Cigrons amb bledes i bacallà

Postres

Mel i mató

Beguda no inclosa

Preu: 12€

EL CÀMERA





VIU BY TAPIÑAS



Passeig Comte d'Ègara 18 ~ 93 783 92 96

Divendres sopar, dissabte dinar i sopar i diumenge dinar

Menú degustació

Tapes Modernistes

Croquetó de carn d'olla

Patates emmascarades amb cruixent de cansalada

Sardines escabetxades

Bacallà a la catalana

Timbal de xai guisat amb verduretes

Postres

Crema catalana amb carquinyolis

Inclou vi i aigua

Preu: 22,90€





De la Rasa, 70 ≈ 93 789 53 90

Dissabte i diumenge dinar



Menú

Primers a escollir

Mosaic de bacallà amb olives de Kalamata
(amanida amb mesclum, bacallà marinat amb romesco, tomàquets
deshidratats i olives de Kalamata)

Canelons del Chez Justin
(canelons rostits amb beixamel i gratinats amb beixamel i parmesà)

Escudella amb botifarra de Perol
Pa fregat amb tomàquet
(coca d'escalivada amb anxoves de l'Escala)

Segons a escollir

Pollastre amb samfaina
Fricandó de vedella amb bolets
Daus de rap a l'estil Orly amb crema de marisc
Suquet de bacallà amb ceba confitada, prunes i orellanes

Postres

Mel i Mató
Flam Casolà
Crema catalana
Beguda inclosa

Preu: 20€



LLISTAT DE RESTAURANTS



L'Alegria del Teatre
Ca l'Obrer
Centre Cultural El Social
Dot
El Cafè de l'Aula
El Cel de Les Oques
El Cultural
El Doll Bretó
El Rovell de l'ou
El Vapor Gastronòmic
La Fàbrica 1909
La Revolta
La Taverna del Ciri
La Terrassa del Museu

La Torreta
L'Indret
Lizarran
Mesón Les Forques
Mun Cuina Evocativa
Picardia
Pizza Sí
Quicuina
Santa Cereza
S3ntidos
Tapiñas Tradicional Carn
Vent de dalt
Viu by Tapiñas
Zurito



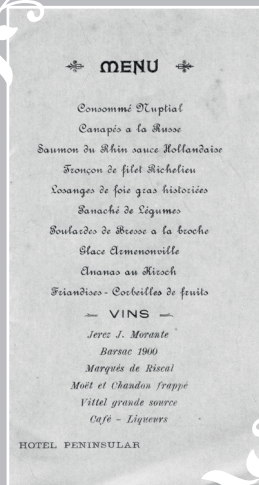
Establiments adherits a Terrassa Gastronòmica

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

www.visitaterrassa.cat/turisme-gastronomic



Menú Hotel
Peninsular
*Procedència:
Arxiu Tobella*



Fotografies:

Arxiu Municipal i Arxiu Tobella

Fonts consultades:

Fàbrega, Jaume (2015). "La Cuina Modernista".
Barcelona: Viena Edicions

Verdaguer, Pere (1988). "A la recerca d'una cuina terrassenca".
Terrassa: Ajuntament de Terrassa-IMCET.
Col.lecció "Papers de Ciutat"

Martínez, Artur (2013). "La Cuina del Vallès Occidental: L'expedició
gastronòmica de l'Artur Martínez". Terrassa: momentumEDITORS

Verdaguer, Joaquim. "Historial dels Hotels i fondes de Terrassa".
Bloc de Joaquim Verdaguer i Caballé. 6/17/2015

Edita:

Ajuntament de Terrassa



firamodernista.cat
visitaterrassa.cat



@firamodernistadeterrassa



@firamodernistadeterrassa



@visitaterrassa



terrassa
gastronòmica



CA
N'AURELL
COMERÇ



terrassacentre