

XXVII JORNADES GASTRONÒMIQUES

Del 31 d'octubre al 23 de novembre de 2025

TG Terrassa Gastronòmica

♿ Espai accessible

🌱 Opció vegana

🌾 Lliure de gluten

MENÚS

Jordi Cuina Gastrosalut ♿

Menú taula: **19,80 €**

Preu per emportar: **14 €**

Carrer Rutlla, 2. T. 633 76 29 41

📱 @jordicuina_gastrosalut

Els plats formen part del menú diari.

Primer plat

- Crema de bolets amb núvols de cervesa negra

Segon plat

- Salmó amb Parmentier de moniato

Postres

- A escollir del menú

**Opció també per emportar*

El Cel de les Oques TG 49,95 €

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

www.elceldelesoques.com

📱 @elceldelesoques

De dimarts a dissabte, migdia. De dimecres a dissabte, nit. El preu no inclou begudes.

Reserves via web.

Menú degustació 7 plats:

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



Vapor Gastronòmic TG ♿ 40 €

Carrer de la Palla, 15. T. 659 566 136

www.vaporgastronomic.com

📱 @vaporgastronomic

De dimarts a dissabte migdia. De dimecres a dissabte nit.

Reserves via web.

Reserves via web.

Menú degustació de caça i bolet a la brasa de 5 plats per compartir.



Les Quadres de Cal Reig TG 45 €

Mare de Déu dels Àngels, 23

T. 931 408 910 @lesquadresdecalreig

Dilluns, dimecres, dijous i divendres 17 a 22.30 h. Dissabte, d'11 a 23 h.

Diumenge, d'11 a 16 h.

Reserva prèvia per fer el menú.

Aperitiu:

- Crema de carbassa amb textures

Primers plats per compartir:

- Ou a baixa temperatura amb parmentier i tàrtar de bolets
- Cor de carxofa confitada amb encenalls de pernil ibèric

Segons plats a escollir:

- Caneló de pollastre i bolets amb beixamel i suc de rostit
- Filet de vedella confitat al Mibrasa amb salsa de bolets

Postres a escollir:

- Coulant de pistatxo amb gelat de llet merengada i castanyes garapinyades
- Pinya amb Rom al Mibrasa amb gelat de coco

Beguda:

- Vi Lasurreal DO Empordà
- Cervesa sense gas carbònic Damm
- Aigua

**Si hi ha intoleràncies, es pot adaptar amb avis previ.*

**Zurito** TG 32 €

Carrer de la Rasa, 70

T. 937 895 390

www.zuritoterrassa.com

@zurito_terrassa

De dilluns a diumenge, dinars i sopars.

Menú amb reserva prèvia.

Plats a compartir

- Xatonada de temporada amb Romesco
- Embotits de la terra i pa de coca amb tomàquet
- Les braves del Zurito
- Torrija trufada amb pomes
- Croquetes de roquetes de carxofes amb pernil
- Caneló d'ànec amb moniato

Segons plats (a escollir per avançat)

- Civet de porc senglar amb bolets i verdures
- Papillota de salmó amb verdures de temporada

Postres

- Pastís de doble xocolata

Beguda

- Aigua i vi (ampolla per a 3 persones) (no inclou cervesa ni refrescos)

**El menú només se servirà per a taula completa.*



TAPES

TecaVins

TG 7,95 €

Rambla d'Ègara, 273 T. 638 397 587

www.tecavins.com @tecavins

Matins, dijous a diumenge, d'11 a 14 h

Tardes, dijous a dissabte, de 18 a 21 h.

Flor de carxofa farcida amb bolets saltats i escalopa de foie

Beguda: copa de cava Àngel.

Torcaboques

TG 13,50 €

Carrer Josep Trueta, 2, dins parc Sant Jordi

T. 674 955 701 @torcaboques

De dimarts a diumenge, de 12 a 16 h.

Entrepà de pepito de vedella amb bolets saltats i crema de formatge de cabra.

Beguda: Canya de cervesa.

Grifolls Food & Coffee

TG 7,95 €

Carrer Galileu, 305, local C.

T. 931 161 441 @grifolls

De dilluns a divendres, de 8 a 19.30 h.

Dissabtes, de 8 a 14.45 h.

Planxat de tardor: Pa de focaccia planxada farcida de bolets, espinacs, oli de tòfona, carbassa al forn i formatge.

Beguda: Canya, aigua, refresc o copa de vi.

La Feli

12,90 €

Carrer Watt, 104. T. 613 015 889

www.lawebdelafeli.com

De dimarts a diumenge, de 19 a 22.30 h.

Dissabtes i diumenges, de 13 a 15 h.

Doble hamburguesa de vedella de Girona i pa de brioix amb salsa de ceps feta per

la Feli, xampinyons laminats i doble de formatge suau (*També hi ha opció vegana a 12,90 € i pa sense gluten amb un suplement d'1 €*)** Només per emportar*

La Gurmeteria

TG 9,70 €

Pg. Vapor Gran, 24.

T. 937 852 867 @gurmeteria

De dimarts a dissabte, de 13 a 15.30 h i de 20 a 23 h.

Camagroc en tempura i mel de romaní.

L'indret

Preu segons mercat

Escaletes, 8, baixos

T. 931 783 238 @restaurantlindret

De dimecres a divendres, 20.30 a 22.30 h.

Durant tot el mes d'octubre i novembre

la nostra cuina s'omple de bolets de temporada. No fixem un únic plat ni un menú tancat: ens agrada adaptar-nos a cada setmana i proposar novetats segons el producte i els bolets que arriben de la muntanya.

Segueix-nos per descobrir els plats amb bolets que anirem creant i que trobaràs tant al menú del dia com a la carta de vespre.

**Syrax Gastropub**

TG 6,95 €

Carrer Camí Fondo, 25-27.

T. 667 640 039 @syraxterrassa

De dimarts a dissabte de 19.30 a 22.30h

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

**Zurito**

TG 6 €

Carrer de la Rasa, 70

T. 937 895 390

www.zuritoterrassa.com

@zurito_terrassa

De dilluns a diumenge de 10 a 22 h.

Torrija trufada amb pomesà.

**Les quadres de cal Reig**

TG 12 €

Mare de Déu dels Àngels, 23

T. 931 408 910 @lesquadresdecalreig

Dilluns, dimecres, dijous i divendres 17 a 22.30 h. Dissabte, d'11 a 23 h.

Diumenge, d'11 a 16 h.

Ou a baixa temperatura amb parmentier i tàrtar de bolets.

Parmentier de patata tradicional amb la seva mantega, ou de pagès a baixa temperatura i bolets de temporada reconstruïdes a tàrtar.

Beguda: Vi Lasurreal DO Empordà, cervesa sense gas carbònic DAMM o aigua.

**Break Time**

6,90 €

Plaça del Cellar, 9

T. 931 712 513 @breaktime_coffeebar

De dilluns a diumenge de 12 a 19 h.

Irresistible i cruixent croqueta de carbassa estil japonès.

Beguda: Canya de cervesa o refresc.**Jordi Cuina Gastrosalut**

19,50 €

Carrer Rutlla, 2. T. 633 76 29 41

@jordicuina_gastrosalut

Divendres i dissabte, de 20.30 a 22.30 h, i dissabte, de 13 a 15 h.

Pop amb Parmentier de moniato i xips de verdures.

La Bodegueta del PagèsTG  4 €

Salvador Espriu, 3 T. 935 172 892

 @la_bodegueta_del_pages

Dilluns a dijous, de 10 a 16 h i de 18 a 21 h.

Pebrot del piquillo farcit amb bolets sofregits saltats i carn de pollastre i porc. Amb salsa de pebrot.

Beguda: Canya de cervesa.**Apagallums Racó Gastronòmic** TG 16 €

Carrer Cremat, 1 T. 937 895 179

 @apagallumsracogastronomic

De dimarts a dissabte, de 13 a 15.30 h i de 20 a 22 h.

Escuma de patata trufada amb bolets de temporada ou escaldat i torrezno de Sòria confitat.

Santa CerezaTG   4,70 € *

Raval de Montserrat, 31

T. 938 015 057

 @santacerezarest

De dilluns a divendres, de 9 a 15 h i de 17 a 20 h, i dissabte, de 10 a 15 h.

Carrot cake.

** Si es pren a la terrassa té suplement.*

XIX FIRA DEL BOLET

Dissabte 8 de novembre**Mercat del Triomf / de 10 a 17h**

MICOLOGIA

D'11 a 14 h.

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.

