

XXVII JORNADES GASTRONÒMIQUES

Del 31 d'octubre al 23 de novembre del 2025



XIX FIRA DEL BOLET

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

visitaterrassa.cat/bolets

Organitza:



GASTRONÒMICA
TERRASSA

Col·labora:



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 **49,95 €**

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

www.elceldelesoques.com

 elceldelesoques  @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 **40 €**

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

www.vaporgastronomic.com

 elvaporgastronomic

 @vaporgastronomic

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

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 parmesà
- 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.

**Syrha Gastropub**

TG 6,95 €

Carrer Camí Fondo, 25-27.

T. 667 640 039 @syrhatterassa

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 parmesà.

**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

Instagram @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

Instagram @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

Instagram @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.



GASTRONOMIA

D'11 a 14 h.

XXVII Jornades

Gastronòmiques de la Cuina
i el Bolet a càrrec del **Gremi**
d'Hostaleria.

A les 11 h, a les 12 h i a les 13 h.

Aula de cuina demostrativa
de plats de temporada a càrrec
de l'alumnat de cicle formatiu
d'hostaleria de l'**INS Cavall Bernat**.
Escola d'hostaleria i Turisme del
Vallès.



ESTANDS I PARADES

Promocions i avantatges especials,
a les parades dins del **Mercat de**
Sant Pere, el millor producte fresc.

Fira mercat de Parades de venda de
bolets i productes de tardor.

Parades estands comercials
d'establiments del barri.

Diferents espais de restauració.



ACTIVITATS LÚDIQUES

A les 10 h i a les 12 h.

Cercavila de la papallona de
Sant Pere.

De 11 a 13 h.

Activitats i tallers infantils i
familiars creatius, a càrrec
de l'Associació de Comerciants
de Sant Pere.



A les 11 h i a les 13 h.

Batucada cercavila a càrrec de
l'Associació Desterràs.

XIX FIRA DEL BOLET

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

I A MÉS...CONCURS!

A dins del Mercat de Sant Pere **Concurs**
de Cuina amb Bolets dels Paradistes
del Mercat:

Celebrem la Fira del Bolet amb un
concurs gastronòmic molt especial:
els paradistes del mercat elaboraran
plats on els bolets seran els grans
protagonistes.



Amb la presentació de **tiquets de**
compra, els clients podran tastar
les diferents propostes i **votar la**
seva preferida.



El plat guanyador serà reconegut
amb el guardó "**El Bolet de Sant Pere**
2025", una distinció que vol esdevenir
tradició al nostre mercat.

A més, tots els clients que participin
en la votació entraran al **sorteig d'una**
cistella plena de productes de tardor,
una autèntica mostra de la riquesa
del nostre mercat.



Organitza:



Col·labora:



GASTRONÒMICA
TERRASSA

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

RUTES I ITINERARIS

Ruta "Terrassa, un viatge en el temps!"

Diumenge 2 de novembre

Punt de trobada: Pl. de les Teixidores.

Inici: 11h - Durada: 1 h 30 min.

Consulteu preus.



Torre del Palau: terracium castellum, el sentinella de la ciutat

Diumenge, 16 de novembre

Punt de trobada: Plaça de la Torre del Palau.

Inici: 11.30 h. - Durada: 1 h.

Consulteu preus.

Terrassa: Essència modernista

Dijous: 6, 13 i 20 de novembre

Punt de trobada: Casa Soler i Palet –
Oficina de Turisme.

Inici: 11 h. - Durada: 1 h.

Preu: gratuïta.



Jardins amb història: arquitectura i natura en el modernisme

Dissabte, 8 de novembre

Punt de trobada: Parc de Sant Jordi –
Porta d'entrada Pl. Josep Freixa
i Argemí, 11.

Inici: 10 h. - Durada: 3h.

Consulteu preus.

Informació i reserves:

Oficina de Turisme
Casa Soler i Palet.
C. de la Font Vella, 28.
T. +34 93 739 70 19
turisme@terrassa.cat



Per a totes les visites i/o rutes cal fer reserva prèvia a: www.visitaterrassa.cat

Dissabtes, 8 i 22 de novembre.
Inici: 10.15 h (en castellà) / 11.45 h (en català).

Dissabte, 17 de novembre, 17 h (en català).

Oferta permanent de visites a la Seu d'Ègara: «La Seu d'Ègara. Un conjunt únic a Europa»

Organitza: Museu de Terrassa.

Punt de trobada: Seu d'Ègara.

Activitat accessible.

Preu: 6,50 €/persona.

Durada: 1h 30 minuts.

Cal fer reserva prèvia a:



Diumenge 9 de novembre. 11h.

La Dominical al Museu: Rutatast «La set de Terrassa, que menjant passa. Del dàcar al Viandox»

Organitza: Museu de Terrassa, 3 Turons i Gremi d'Hostaleria de Terrassa i comarca.

Col·labora: TecaVins i Terrassa Gastronòmica.

Punt de trobada: Plaça Vella, al costat de la tarima. Activitat accessible.

Preu: 19,50 euros/persona (inclou visita + tast). Places limitades.

Durada: 2 hores

Entrades anticipades en aquest enllaç:



Entrades limitades.

El Museu es reserva el dret de cancel·lar la visita si no s'arriba a un mínim d'inscrits.



Diumenge 23 de novembre. 11h.

Vista a les vinyes i tast de vins i oli del Celler Can Morral del Molí

Punt de trobada: Masia Can Morral del Molí s/n Ctra. BV-1202, d'Ullastrell a Olesa de Montserrat.

Preu: 15€ per persona.

Reserves per whatsapp 610647161

o correu electrònic a

cellercanmorral@gmail.com

El celler es reserva el dret d'anul·lar la visita si no s'arriba a un mínim de 10 inscrits.



Visites els dissabtes 1, 8, 15 i 22 de novembre al matí. 1 hora aprox.

Visita + Tast a la Formatgeria La Frasera (Vacarisses)

Preu: 15€ adults, 10€ infants fins a 12 anys.

Reserves al 659 803 698

www.formatgerialafrasera.com

També podeu fer rutes al vostre aire.

Més informació aquí:



JORNADES DE PORTES OBERTES ALS MUSEUS DE TERRASSA



1 i 2 de novembre:

- ▶ Museu de Terrassa.
Seu d'Ègara
- ▶ Museu de Terrassa.
Castell Cartoixa de Vallparadís
- ▶ Museu de Terrassa.
Casa Alegre de Sagrera

2, 9, 16 i 23 de novembre:

- ▶ Museu Tèxtil

ACTIVITATS FAMILIARS

«La castanyera» Divendres, 31 d'octubre.
Activitat familiar per a infants a partir dels 3 anys

Punt de trobada: Casa Alegre de Sagrera.
Terrassa i comarca. Inici: 17.30 h.

Durada: 1 h.

Preu: gratuïta. Activitat accessible.

Places limitades. Inscripció prèvia a:
activitats_museu@terrassa.cat

Indicant nom i cognoms dels participants
(infants i adults), telèfon i/o correu.

Organitza: Museu de Terrassa.

“Teixit de feltre amb colors de tardor”

amb Susana Nettleton (per a infants de 6
a 12 anys acompanyats)”

Diumenge, 9 de novembre

Punt de trobada: Museu Tèxtil.

Inici: 11.30 h. Durada: 1h 30 minuts.

Preu: gratuïta. Places limitades.

Reserva prèvia a través de l'agenda-web.

Organitza: Museu Tèxtil.



EXCURSIONS PER LA MUNTANYA, PROGRAMADES PER L'OFICINA DEL PARC NATURAL DE SANT LLORENÇ DEL MUNT I L'OBAC

Diumenge, 9 de novembre.

Secrets i memòria de Vacarisses

Punt de trobada: Ajuntament de
Vacarisses. Inici: 10 h. Durada: 3 h.

Preu: 3 €. Informació i reserves a:

cima@cimaprojectes.com o
93 785 54 61 (dl a dv).

Dissabte, 15 de novembre.

Ruta inclusiva:

Emboscada, un viatge pels sentits.

Punt de trobada: Casa Nova de
l'Obac. Inici: 12 h. Durada: 1 h.

Preu: Gratuïta. Informació i
reserves a: rutesteatre@diba.cat
o 93 785 54 61 (dl a dv).

Diumenge, 16 de novembre.

La riera de Gaia.

Punt de trobada: Davant de la
masia de Can Colomer. Inici: 10 h.

Durada: 4 h. Preu: Gratuïta.

Informació i reserves a:

cima@cimaprojectes.com
o 93 785 54 61 (dl a dv).

Organitza: CIMA



També podeu fer rutes pel parc natural. Més informació



GASTRONÒMICA TERRASSA

ELS NOSTRES PRODUCTES DE PROXIMITAT DEL MES DE NOVEMBRE

VERDURES I HORTALISSES

Api | Bledes | Ceba seca | Cols | Col rave
| Coliflor-Bròquil | Enciams | Escarola |
Espinac | Fonoll | Pastanaga | Porros |
Ravenets | Remolatxa | Tomàquets de
penjar



LLEGUMS I PRODUCTES DE LLARGA CONSERVACIÓ

Carbassa | Cigró
menut | Mongeta
del ganxet | Patata

FRUITES

Caquis | Magranes



LA NOSTRA PAGESIA: INFORMACIÓ I VENDA DE PRODUCTES DE PROXIMITAT

Al Mercat de la Independència

- Bio Masia Ca n'Oliveró (Castellbisbal) T. 93 788 56 59
- Cal Masvalls (Ullastrell) T. 676 563 535
- Fruites Xavi- Can Rodó (Ullastrell) T. 655 200 608

Al Mercat de Sant Pere

- Fruites i Verdures Carolina (Ullastrell). T. 93 735 02 19
- Fruites Antonieta (Ullastrell) T. 622 115 682

Altres productors amb punts de venda:

- Agrícola Playà. Ctra. de Martorell, 263 (Terrassa). T. 697 886 214
- La Verdolaga - Can Bogunyà (Terrassa). T. 659 121 252
- Agrària Can Viver - Finca Torrebónica (Terrassa). T. 938 397 337
- El Turó de les nou cabres - Can Bogunyà (Terrassa). T. 637 028 011
- Els Campaners (Ullastrell) – Servei a domicili. T. 621 302 146



Més informació:
www.visitaterrassa.cat/
terrassagastronomica



Organitzen:



**GASTRONÒMICA
TERRASSA**



Col·laboren:



Gremi Empresarial d'Hostaleria de Terrassa i comarca

Carretera de Castellar, 94.

T. 93 780 13 59

gremihosttrs.cat

gremi.hostaleria@gremihostterrassa.com

@gremiterrassa

@gremhosttrs

+ informació

Oficina de Turisme

Casa Soler i Palet

(carrer Font Vella, 28)

turisme@terrassa.cat.

T. 937 397 019

visitaterrassa.cat/bolets

Mercat Municipal de Sant Pere

Plaça del Triomf s/n

@mercatdestpere

mercatsantperetrs@gmail.com

terrassa.cat/mercat-municipal-de-sant-pere

Servei de Comerç,

Mercats i Fires.

T. 93 739 74 07

terrassa.cat/comerc

comerciants@terrassa.cat

I també ens podeu seguir a:

@terrassaturisme

@visitaterrassa

@terrassa_turisme