Tardor de Cuina i Bolets Terrassa



XXVIII JORNADES GASTRONÒMIQUES

Del 30 d'octubre al 22 de novembre del 2026

XX FIRA DEL BOLET

Dissabte 7 de novembre. Mercat del Triomf / de 9 a 16h

visitaterrassa.cat/bolets

Organitza:

Ajuntament de Terrassa

Associació de paradistes del Mercat de St. Pere

Col·labora:

GASTRONÒMICA TERRASSA

XXVIII JORNADES GASTRONÒMIQUES

Del 30 d'octubre al 22 de novembre de 2026

TG Terrassa Gastronòmica | Espai accessible | Opció vegana | Lliure de gluten

MENÚS

Jordi Cuina Gastrosalut — 21,50 €

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 — 52 €

Carrer de la Palla, 15. T. 937 338 207
www.elceldelesoques.com
@elceldelesoques
De dimarts a dissabte, migdia. De dimecres a dissabte, nit. Reserves via web.

Menú degustació 7 plats:
· Còctel vallesà
· Aperitius Vallesans
· 1 entrant
· 1 peix
· 1 carn
· 1 prepostres
· 1 postre i petit fours
No inclou begudes



Vapor Gastronòmic — TG — 42 €

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.

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



Les Quadres de Cal Reig — TG — 35 €

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.

Primer plat:
· Rossinyols a la crema

Segon plat:
· Civet de senglar

Postre:
· Moniato a la brasa amb gelat de canyella

Beguda:
· Aigua i vi

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

TG Terrassa Gastronòmica | Espai accessible | Opció vegana | Lliure de gluten

Zurito

TG 32 €

Carrer de la Rasa, 70
T. 937 895 390
www.zuritoterrassa.com
@zurito_terrassa

Pica-pica a compartir

- Gotet d'hummus de carbassa
- Embotits de la terra i pa de coca amb tomàquet
- Focaccia de bolets amb allioli de romaní
- Les braves del Zurito
- Croquetes de brie trufat
- Ous trencats a baixa temperatura amb cors de carxofa i pernil

Segons plats (a escollir per avançat)

- Morro de bacallà amb musselina i codony
- Goulash de cérvol

Postres

- Pastís de doble xocolata

Beguda

- Aigua i vi de la casa (no inclou cervesa ni refrescos)



La Gurmeteria

TG 19,20 €

Pg. Vapor Gran, 24. T. 937 852 867
@gurmeteria
Dimarts, dimecres i divendres, de 13 a 15.30 h.

Durant les jornades, el menú setmanal de l'establiment inclourà una **proposta gastronòmica de temporada**, elaborada amb productes propis de la tardor i amb protagonisme dels bolets, segons la disponibilitat del mercat.

La cuina d'en Brichs

TG 37,50 €

C. Major de Sant Pere, 30 - T. 937 310 433
@lacuinadenbrichs
Dissabte i diumenge migdia.
Segon plat - Menús de cap de setmana.
Arròs sec amb bolets, botifarra i gambes.



PLATS

TecaVins

TG **6,95 €**

Rambla d'Ègara, 273 T. 638 397 587
www.tecavins.com @tecavins
Matins, dimecres a diumenge, 11 a 13.30 h.
Tardes, dijous a dissabte, de 17.30 a 21 h.
Shiacciata de moniato i bolets:
Coca de moniato gratinada amb formatge i bolets de temporada.
Beguda: copa de vi o escumós.



Grifolls Food &Coffee

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
@elinstadelafeli
De dimarts a diumenge, de 19 a 23 h.
Dissabtes i diumenges, de 13 a 15 h i nit de 19 a 23 h. Dilluns tancat. *Només per emportar.*

LA DE CEPS: Hamburguesa de ceps. Pa de brioix, carn 100% de Girona, formatge suau fos, xampinyons saltats i la nostra crema de ceps: ceba de Figueres, porro i ceps cuits a foc lent i triturats. LA DE CEPS només hi és ara.



La Gurmeteria

TG **Preu segons mercat**

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.
Camagrocs 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 l'octubre i el novembre, la nostra cuina s'omple de bolets de temporada.
No oferim un plat únic ni un menú tancat, sinó propostes que canvien cada setmana segons el producte i els bolets que arriben de la muntanya.



TG Terrassa Gastronòmica | Espai accessible | Opció vegana | Lliure de gluten

Syrah Gastropub TG 6,95 €

Carrer Camí Fondo, 25-27.
T. 667 640 039 @syrahterrassa
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 18 €

Carrer de la Rasa, 70
T. 937 895 390
@zurito_terrassa
De dilluns a diumenge de 10 a 22 h.
Goulash de cérvol
Beguda: Vi de la casa o aigua
(no inclou cervesa ni refresc)



Les quadres de cal Reig TG 10 €

Mare de Déu dels Àngels, 23
T. 931 408 910 @lesquadresdecalreig
De dilluns a diumenge de 13 a 16 h i de 20 a 23 h (excepte dies assaig de Minyons de Terrassa).
Parmentier de patata amb bolets i ou a baixa temperatura.



La Bodegueta del Pagès TG 6€

Salvador Espriu, 3 T. 935 172 892
@la_bodegueta_del_pages
Dilluns a dissabte de 11 a 16 h i de 18 a 21 h.
Xampinyons farcits de carn:
Dos xampinyons farcits de carn saltejada amb un sofregit de tomàquet i ceba, i gratinat amb formatge.
Beguda: Cava Rigol Brut Nature.
*La beguda es pot canviar per cervesa de barril, vi o aigua.



TG Terrassa Gastronòmica Espai accessible Opció vegana Lliure de gluten

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 i diumenge de 13 a 15.30 h.
Mil fulls de bolets de temporada cremós de ceps i cruixent de cansalada.



L'Avenc TG 5 €

Sant Llorenç 4 T. 650 008 555
@lavencterrassa
De dilluns a dissabte de 20 a 22.30 h.
Porros tebis amb labneh i cruixent de tomàquet sec.



Mestura Restrobar 8 €

Rambla Francesc Macià, 10 - T. 930 319 318
@mesturarestobar
De dijous a dissabte de 13 a 15.30 h i de 19.30 a 22.30 h.
Boletus de temporada saltats amb all, ou a baixa temperatura i puré de coliflor.



20 anys Fira del bolet Terrassa

Dissabte 7 de novembre – Mercat del Triomf / de 9 a 16h

MICOLOGIA

D'11 a 14 h.
Aula de Micologia a càrrec de Daniel Siscart, micòleg i biòleg. Amb una amplia mostra de bolets en fresc en un espai didàctic en el que poder fer consultes i aclarir dubtes a l'entorn del mon de la micologia.



20 anys Fira del bolet Terrassa

Dissabte 7 de novembre De 9 a 16h
Plaça del Triomf. Entorn del Mercat de Sant Pere.

GASTRONOMIA

D'11 a 14 h.
Estand de les XXVIII Jornades Gastronòmiques de la Cuina i el Bolet a càrrec del **Gremi d'Hostaleria de Terrassa i comarca.**

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, dins les parades del **Mercat de Sant Pere**.

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

Parades i estands comercials d'establiments del barri.

Diferents espais de restauració.

ACTIVITATS LÚDIQUES

A les 10 h.
Balls 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.

Tasta la tapa de la Fira del Bolet!

El **Mercat de Sant Pere** se suma a la **Fira del Bolet** amb una proposta gastronòmica que posa en valor els productes de temporada i el comerç de proximitat.

Presentant **un o més tiquets de compra** del Mercat de Sant Pere i del dia de la Fira, amb un valor superior a 20 €, podràs degustar una deliciosa mini hamburguesa de bolets.

Passi degustació gratuïta de 12:30 a 14 h dins del mercat, fins esgotar existències.

A més, amb el mateix tiquet podràs **participar en el sorteig d'un lot de productes de tardor** del mercat.

Vine, compra, tasta i gaudeix dels sabors de la tardor al Mercat de Sant Pere, qualitat i confiança al teu servei!



Organitza: Associació de paradistes del Mercat de St. Pere

Amb el suport de: Ajuntament de 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

Visita guiada "Endinsa't a la Terrassa Medieval"

Diumenge 8 de novembre
Punt de trobada: Castell Cartoixa de Vallparadís. C. Salmerón s/n.
Hora: de 10 a 12:30 h
Consulteu preus.



Visita guiada "Torre del Palau, viu Terrassa als teus peus!"

Diumenge 15 de novembre
Punt de trobada: Plaça de la Torre del Palau.
Hora: d'11:30 a 12:15 h
Consulteu preus.



Visita guiada "Imprescindibles Lluís Muncunill"

Dissabte, 21 de novembre
Punt de trobada: Plaça Josep Freixa i Argemí, 11
Hora: de 10 a 12:30 h
Consulteu preus



ALTRES VISITES I RUTES GUIADES:

Oferta Permanent de visites al Cementiri Municipal de Terrassa. Visita: "Un passeig pels mosaics del cementiri"

Diumenge 8 de novembre, 11 h.
Punt de trobada: Cementiri Municipal de Terrassa
Durada: 1 hora i mitja
Preu: Activitat gratuïta i no accessible.
Places limitades.
Cal fer inscripció
prèvia al 900 268 268 o a
recepciofuneraria@terrassa.cat
Organitza: Museu de Terrassa i Funerària de Terrassa SA.

Consulteu preus a: **www.visitaterrassa.cat**

ALTRES VISITES I RUTES GUIADES

Visita a “La Seu d’Ègara. Un conjunt únic a Europa”.

Dissabte 14 de novembre
Punt de trobada: Seu d’Ègara (Plaça del Rector Homs).
Inici: 10.15 h (en castellà) / 11.45 h (en català) Dissabte 21 de novembre, 17 h (en català)
Preu: 7,15 € dissabte 14 de novembre i gratuïta el dissabte 21 de novembre amb motiu del Dia Internacional del Patrimoni Mundial. Activitat accessible
Durada: 1 hora i 30 minuts.
Cal fer compra d’entrades anticipades:

Organitza: Museu de Terrassa



Programa “La Dominical al Museu”. Visita “Saurina i Blanca”.

Diumenge 15 de novembre, a les 11 h del matí.
Punt de trobada: Castell Cartoixa de Vallparadís. Durada: 2 hores
Activitat gratuïta. Activitat no accessible.
Places limitades. Cal fer inscripció previa:

Organitza: Museu de Terrassa

Programa “La Dominical al Museu”. Visita “Racons amagats de la Casa Alegre de Sagrera”.

Diumenge 22 de novembre, a les 11 h del matí.
Punt de trobada: Casa Alegre de Sagrera.
Durada: 2 hores.
Activitat gratuïta i no accessible.
Places limitades. Cal fer inscripció prèvia.

Organitza: Museu de Terrassa. Amb el suport de Réseau Art Nouveau Network i Cultural route of the Council of Europe.

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

Diumenge 15 de novembre.
Passejada per les Vinyes i les oliveres Becarudes 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: 18 €
Reserves: per WhatsApp al 610 64 71 61 o per 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.



Visita + Tast a la Formatgeria La Frasera.
Visites els dissabtes 7, 14 i 21 de novembre al matí.
Visita + tast a la Formatgeria La Frasera (Vacarisses).
Preu: 20€ adult, 15€ infants fins a 12 anys.
Reserves: al 659 803 698
www.formatgerialafresera.com



També podeu fer rutes al vostre aire. Més informació aquí:

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

Diumenge, 8 de novembre.
Fotografiem els colors de tardor.
Punt de trobada: Casa Nova de l'Obac. **Inici:** 16 h.
Durada: 3 h.
Preu: 4 €.
Informació i reserves a:
cima@cimaprojectes.com
o 93 785 54 61 (dl a dv).

Diumenge, 22 de novembre.
La tardor al parc Natural.
Punt de trobada: Centre d'informació de Mura. **Inici:** 10 h.
Durada: 3 h. **Preu:** 4€.
Informació i reserves a:
cima@cimaprojectes.com
o 93 785 54 61 (dl a dv).
Organitza: CIMA

Dissabte, 14 de novembre.
Ruta inclusiva:
Emboscada, un viatge pels sentits.
Punt de trobada: Casa Nova de l'Obac. **Inici:** 11.30 h.
Durada: 1 h.
Preu: Gratuïta.
Info. i reserves a:
cima@cimaprojectes.com
o 93 785 54 61 (dl a dv).



Més informació del Parc Natural a:

ACTIVITATS FAMILIARS

Programa "La mainada al Museu". Activitat familiar per a infants a partir de 3 anys "La Castanyera"

Divendres 30 d'octubre
Punt de trobada:
Casa Alegre de Sagrera.
Inici: 17.30 h.
Durada: 1 h.
Activitat gratuïta i accessible.
Places limitades.
Cal fer inscripció prèvia:

Organitza: Museu de Terrassa.

Programa "La mainada al Museu". Activitat familiar per a infants a partir dels 3 anys: "El misteri del collaret perdut"

Divendres 13 de novembre
Punt de trobada:
Castell Cartoixa de Vallparadís.
Inici: 17.30 h.
Activitat gratuïta i accessible.
Places limitades. Cal fer inscripció prèvia:

Organitza: Museu de Terrassa.
Amb la col·laboració del Museu d'Història de Sabadell.

JORNADES DE PORTES OBERTES ALS MUSEUS DE TERRASSA



1, 13, 14 i 15 de novembre:

- Seu d'Ègara
- Castell Cartoixa de Vallparadís
- Casa Alegre de Sagrera

Horaris:

- Divendres i dissabte, de 10 a 13 h i de 16 a 19 h
- Diumenge, d'11 a 14 h

8, 15 i 22 de novembre:

- Museu Tèxtil. De 10 a 14 h

MASIA FREIXA

Horari:

- De dimarts a dissabte, de 10 a 13 h i de 16 a 19 h
- Diumenges i festius d'obertura, d'11 a 14 h
- Dilluns: tancat

L'accés a la planta baixa és lliure i gratuït. L' accés al primer pis i a la torre es fa en grups reduïts.

És imprescindible fer reserva prèvia:



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
- **Fruites Verdures Enric** T. 93 735 81 63



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 Torrebonica** (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



Consulta més informació sobre el programa i les activitats a:

visitaterrassa.cat/bolets

Organitzen: Ajuntament de Terrassa · Associació de paradistes del Mercat de St. Pere

Col·laboren: gremi empresarial d'Hostaleria de Terrassa i comarca · INSCAVALLBERNAT · Associació Comerciants Sant Pere · GASTRONÒMICA TERRASSA