

XVI JORNADES
GASTRONÒMIQUES
DE LES CIRERES DE
CALDES DE MONTBUI



DEL 6 DE JUNY
AL 6 DE JULIOL
DE 2019



www.visiteucaldes.cat
#cireresdecaldes



Ajuntament de
Caldes de Montbui



PLATS GASTRONÒMICS AMB CIRERES ALS RESTAURANTS DE CALDES DE MONTBUI

DEL 6 DE JUNY AL 6 DE JULIOL

BALNEARI BROQUETAS

PL. DE LA FONT DEL LLEÓ, 1 | T. 93 865 01 00

- Amanida de carxofes i cireres amb vinagreta de carquinyoli
- Melós de vedella amb salsa de cireres
- Bescuit glacé de cireres

BÀSIC

C. MAJOR, 28 | T. 93 633 70 79

- Amanida amb formatge de cabra, fruita seca i vinagreta de cireres
- Cuixetes d'ànec confitades amb salsa de cireres
- Pastís de formatge casolà amb melmelada de cireres

CANFANGA

C. DE MONTSERRAT, 47 | T. 622 493 595

- Arancini de risotto de cireres amb duet de formatges
- Beef rouler amb reducció de cireres calderines
- Selva negra amb pa de pessic de xocolata banyat en almívar i kirsch farcit amb nata i cireres

EL CAFÈ DEL CENTRE COOPERATJVA - VALLESANA ESPAI DEGUSTACIÓ

CORREDOSSOS DE BAIX, 1 | T. 93 865 00 16

Per picar, acompanyat de vi escumós

- Cassoleta de braves amb allioli de cirera
- Croqueta de cireres, gorgonzola i espinacs
- Mini caneló fred de llagostins, alvocat, tomàquet i carbassó amb crema de cireres i remolatxa

Del mar, acompanyat de vi blanc

- Mini fricandó de calamar farcit de botifarra, xampinyons i cireres amb puré de pebrot escalivat

De la terra, acompanyat de vi negre

- Dauet de melós de vedella guisat amb licor de cirera i fons de Parmentier de cireres

Les postres, acompanyades de vi dolç

- Mini pannacotta de cirera amb crema de vainilla, aire de xocolata i cruixent de cirera

EL PA TORRAT

C. DE BELLIT, 5 | T. 93 865 40 78

- Amanida de fruites del bosc amb parmesà i reducció de cireres amb vi de porto
- Pizza de cireres
- Flam de formatge amb confitura de cireres

EL REMEI

PG. DEL REMEI, 78 | T. 93 865 00 02

- Amanida de quinoa, verdures i cireres
- Galta de vedella amb salsa de cireres
- Delícia de mató amb mel i cireres

FESTUK CAFÈ

C. DEL FORN, 22 | T. 630 550 800

- Amanida de patates amb vinagreta d'ametlles i cireres
- Tofu o filets de pollastre amb salsa de coco, cacauets i cireres
- Coca de vidre amb gelat de cireres

FIKA BRUNCH

C. DEL FORN, 15 | T. 93 807 29 94

- La burrata servida amb crema de cireres, tomàquets de Can Puxic, fulles verdes, gelat d'alfàbrega i punt de pesto
- Takos Fika amb chutney de cireres, puré suau de patata, seitan saltejat amb ceba caramel·litzada i daus de brie torradet
- Cireres en textures

MEDITERRÀNIA

C. MAJOR, 42 | T. 93 865 23 10

- Amanida de mató amb cireres i cruixent de carquinyoli
- Pizza de canonges, sèsam i cireres amb formatge de cabra
- Crep de confitura de cireres amb nata i flamejada amb rom

NA MADRONA

C. DE LA CANAL, 8 | T. 93 862 68 31

- Flors de carxofa amb foie i confitura de cirera
- Creps d'espínacs, ricotta i cirera amb crema de formatge robiola i pecorino
- Goxua basc amb coulis de cireres

ROBERT DE NOLA

PG. DEL REMEI, 48 | T. 93 865 40 47

- Còctel de cireres
- Pa de porc amb allioli de cireres
- Cremós de patata al perol de rai i cireres
- Rostit d'ànec amb peres i cireres
- Canelons de poma i cireres gratinats amb crema i avellanes

ROSSET

C. D'ASENSI VEGA, 2 | T. 93 865 35 31

- Crema freda d'all i ametlla amb cireres
- Braó de xai amb cebetes i cireres caramel·litzades
- Mató de Caldes amb melmelada de cirera

UKIYO SUSHI BAR

PL. DE L'ESGLÉSIA, 7 | T. 693 938 978

- Tàrtar de salmó amb cireres
- Uramaki de llom de tonyina amb cirera i menta
- Mochi de xocolata amb arròs inflat i coulis de cirera

POSTRES I LICORS

FLEQUES I PASTISSERIES

L'ESPIGA D'OR

AV. DE FONTCUBERTA, 134 B | T. 93 865 48 23
C. MAJOR, 12 | T. 93 865 04 86

- Magdalenes de cirera amb llet de civada i sucre morè
- Coca de crema de brioix amb cireres

MUNTADA

AV. DE PI I MARGALL, 4 | T. 93 115 04 83

- Mousse de xocolata blanca i negra amb gelificat de cireres

SANT ANTONI

C. D'ASENSI VEGA, 9 | T. 93 865 47 00

- Sacher amb melmelada de cirera

CAFÈS I GELATERIES

CAFFÈ ISEO GELATERIA

AV. DE PI I MARGALL, 82 | T. 93 188 98 69

- Gelat artesà de cirera

CAFETERIA L'ÀGORA D'APINDEP

FONT I BOET, 7 | T. 93 865 54 23

- Pastís de cireres de Caldes i refresc de cirera i limona

CELLERS

VALLESANA ESPAI DEGUSTACIÓ

AV. DE PI I MARGALL, 15 | T. 93 865 01 45

- Licor de cireres de Caldes

SOPARS CONCERT D'ESTIU

ALS RESTAURANTS DE CALDES DE MONTBUI

CAL
RESERVAR
TAULA AL
RESTAURANT



DIJOUS

6

DE JUNY

21.30 h
EL CAFÈ DEL CENTRE
COOPERATIVA – VALLESANA
ESPAI DEGUSTACIÓ

(terrassa av. Pi i Margall,
davant La Vallesana)
Nancy Whiskey Band, música
tradicional irlandesa
35 €

DIVENDRES

7

DE JUNY

21.30 h
EL PA TORRAT

(terrassa c. Ruldó)
Sultans Of Funk, pop-rock
20 €

DIJOUS

13

DE JUNY

21.30 h
ROBERT DE NOLA
(terrassa pg. Remei)
Combo del Conservatori de
Música de Manresa, jazz i blues
Tast de vins (a partir de les 19.30 h)
35 €

DISSABTE

15

DE JUNY

21.30 h
EL REMEI
(terrassa)
Anna Esquius i Aran Tapias, duet
que beu del jazz, del soul i del R&B
25 €

DIJOUS

20

DE JUNY

21.30 h
ROSSET
(terrassa)
Combo modern de l'EMM Joan Valls
25 €

DIUMENGE

23

DE JUNY

21.30 h
BALNEARI BROQUETAS
(terrassa)
Trio Bosch - Carreras - González,
música clàssica
22 €

DIVENDRES

28

DE JUNY

21.30 h
CANFANGA
(terrassa c. Montserrat)
Luckyboy & Sugar B
& Saudade
Atomic Leopards
30 €

DISSABTE

29

DE JUNY

21.30 h
FIKA BRUNCH
(terrassa c. Forn)
Mónica Guech i Daniel da Silva,
jazz - soul
A la carta

DIVENDRES

5

DE JULIOL

21.30 h
NA MADRONA
(terrassa c. Major)
Esmuc Jazz Group,
Paolo Conte versus Pino Daniele
35 €

DISSABTE

6

DE JULIOL

21.30 h
FESTUK CAFÈ
(terrassa c. Forn)
Mambes, dues dones, mares, que
canten les injustícies del dia a dia,
amb dansa, humor i llengua de
signes
20 €

DIVENDRES, 7 DE JUNY · 19 H
**VOLEU APRENDRE A FER CÒCTELS,
LICORS I TASTETS DE CIRERES**
(AULA TALLER DEL RESTAURANT **ROBERT DE NOLA**)

PREU: 25 € | RESERVES: 93 865 40 47

DISSABTE, 29 DE JUNY · 17 H

OPEN STRALA YOGA

(TERRASSA DE **FIKA BRUNCH**)

Amb snack bar i delícies de cireres

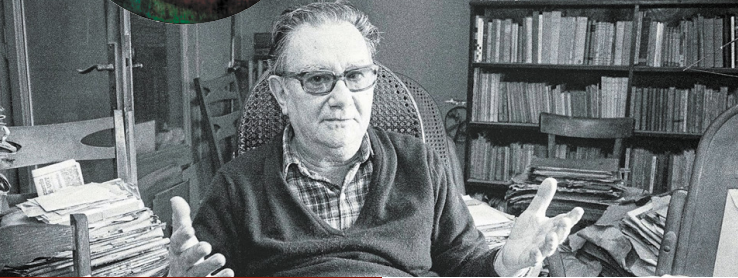
ACTIVITAT GRATUÏTA

A partir de 14 anys

Alguns
sopars són
amb servei
de beguda
a part

IRERA

Joan Brossa és un dels iniciadors de la poesia visual a Catalunya. Als anys seixanta experimenta amb aquesta poesia i fa els "poemes objectes". La lletra C que hem utilitzat per al mot *cirera* forma part del conjunt escultòric fet amb les lletres de *Barcino*. La poesia visual de Brossa és present en espais urbans de diferents ciutats.



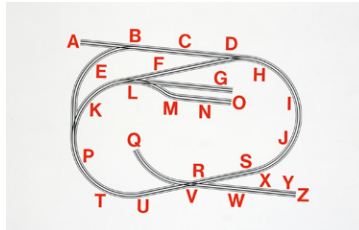
**AQUEST ANY 2019
COMMEMOREM EL
CENTENARI DEL
SEU NAIXEMENT**

JOAN BROSSA

Brossa és un dels poetes avantguardistes catalans més importants del segle XX. Va ser un dels fundadors del grup artístic i de la revista *Dau al Set*, moment en què va començar una obra literària molt àmplia que utilitzava el llenguatge com a mitjà d'experimentació.

A partir de 1950, Brossa fa un tomb cap al compromís social. El seu itinerari poètic era la recerca de la màgia quotidiana, la denúncia social i la transgressió.

Fa poesia a partir de diferents gèneres: poesia literària, poesia escènica, poesia visual, poesia objectual, poesia urbana... Brossa considerava que totes les arts acomplien un mateix fi i, per això, era absurd establir qualsevol divisió o frontera.



RAILS

Joan Brossa

1989

Material gràfic

38 x 50 cm

Col·lecció MACBA. Consorci MACBA. Fons Joan Brossa. Dipòsit Fundació Joan Brossa 4989

Joan Brossa va fer servir les lletres de l'alfabet per a moltes de les seves obres. Fes el teu poema visual unint la C, la I, la R, la E, la R i la A del mot *cirera* en l'ordre que vulguis.





www.visiteucaldes.cat



[museuthermalia.caldesdemontbui](https://www.facebook.com/museuthermalia.caldesdemontbui)



[@thermaliaCALDES](https://twitter.com/thermaliaCALDES)



[museuthermalia](https://www.instagram.com/museuthermalia)