



JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL

# tomàquet

**CALDERÍ**



Plats gastronòmics als restaurants de Caldes de Montbui elaborats amb les varietats locals de tomàquet.

RESERVA-HI TAULA!

## CANFANGA

C. DE MONTSERRAT, 47  
TEL. 622 493 595

Farcellet d'albergínia farcit de formatge i espècies, i acabat amb reducció de tomàquet, parmesà i oli d'alfàbrega

## EL CAFÈ DEL CENTRE COOPERATIVA

C. DELS CORREDOSSOS DE BAIX, 1  
TEL. 93 865 00 16

Textures de tomàquet: Bloody Mary de tomàquet calderí / Xips de rosa de Montserrat amb maionesa de ratafia, soja i mel / Barqueta de tàrtar de cor de bou i kiwi / Torradeta de confitura de tomàquet pometa i verat / Timbal de nas de bruixa amb formatge fresc, cansalada i pètals de pometa

## EL PASQUALET

CTRA. BV-1243 A ST. SEBASTIÀ DE MONTMAJOR, KM 0,3.  
TEL. 93 865 46 95

Macedònia de tomàquets i formatges amb vinagreta dolça i un toc d'herbes

## EL REMEI

PG. DEL REMEI, 78. TEL. 93 865 00 02  
Amanida de tomàquet i ruca amb vinagreta de préssec

## FESTUK CAFÈ

C. DEL FORN, 22. TEL. 630 550 800

Amanida de tres tomàquets amb vinagreta d'all i cacauets

## FIKA BRUNCH

C. DEL FORN, 15. TEL. 93 807 29 94

Burrata de contrastos: burrata trencada amb pesto casolà sobre crema freda de mango, servida amb tomàquet calderí de temporada, meló, maduixa i piparra, i guarnit amb fulla verda

## LA BURRA RESTAURANT

C. MAJOR, 28. TEL. 93 633 70 79

Enchiladas rojas

## MEDITERRÀNIA

C. MAJOR, 42. TEL. 93 865 23 10

Amanida la Toscana

## NA MADRONA

C. DE LA CANAL, 8. TEL. 93 862 68 31

Mezzi rigatoni a la norma de tomàquet nas de bruixa

## ROBERT DE NOLA

PG. DEL REMEI, 48 TEL. 93 865 40 47

Sopa freda de pa amb tomàquet i pernil

## ROSSET

C. D'ASENSI VEGA, 2  
TEL. 93 865 35 31

Tomàquet de Montserrat farcit de tonyina, ou dur, olives i anxo-va, amanit amb oli d'all i julivert

## RVHOTELS BALNEARI BROQUETAS

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

Textures de tomàquet calderí

## UKIYO SUSHI BAR

PL. DE L'ESGLÉSIA, 7

TEL. 693 938 978

Dimsum de salmó amb reducció i sal de tomàquet pometa de Caldes



Llista de productors i varietats de tomàquet  
ENCÀRRECS PER TELÈFON

### AGROVITAE\*

650 264 569

- Montserrat
- Montserrat ple
- Poma rosa ple
- Pometa
- Pera gros
- Tomàquet pebrot (nas de bruixa)
- Blau
- Tomàquet de penjar
- Xerri

### VERDURES PLA

696 576 811

- Rosa de Montserrat
- Tomàquet pebrot (nas de bruixa)
- Barbastre
- Montgrí
- Normal

### JOAN PICANYOL\*

630 883 099

- Rosa de Montserrat
- Tres caires (tipus pometa)

### SEBASTIÀ PUIGDUETA

619 506 893

- Pometa de Caldes
- Cor de bou
- Tomàquet pebrot (nas de bruixa)

### JOAN SALA

661 277 436

- Rosa ple
- Tomàquet pebrot (nas de bruixa)
- Pometa

\*Disponibilitat de visitar la finca, amb reserva prèvia.

100 % NATURAL

# gaspaxo

## TERMAL DE CALDES DE MONTBUI



- DISSABTE, 24 DE JULIOL  
12.15 h  
Fira del Tomàquet del Vallès,  
al Centre Cívic i Cultural La Fàbrica  
de Santa Eulàlia de Ronçana  
**Presentació i tast del gaspaxo  
elaborat amb productes de  
proximitat i aigua mineromedicinal  
de Caldes de Montbui**
- 24 I 25 DE JULIOL  
De 9.00 a 14.00 h  
Fira del Tomàquet del Vallès,  
a Santa Eulàlia de Ronçana  
**Parada de venda d'ampolles  
de gaspaxo termal**

## PROMOCIÓ ESPECIAL !

**Compra en els establiments  
de Caldes i aconsegueix una  
ampolla de gaspaxo termal i  
una bossa de Shop in Caldes**

Entrega de 3 tiquets de compres fetes  
entre el 24/7/21 i el 31/8/21.

Recollida del gaspaxo al Museu Thermalia.

Una ampolla de gaspaxo termal per persona.

Es repartiran 500 litres de gaspaxo termal per  
ordre de demanda fins a acabar les existències.

Venda d'ampolles al Museu Thermalia.

