



JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL

tomàquet

CALDERÍ



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

RESERVA-HI TAULA!

EL CAFÈ DEL CENTRE COOPERATIVA

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

Amanida de tomàquet nas de bruixa i cor de bou amb textures de formatge, pesto d'alfàbrega i pinyons torrats

EL PASQUALET

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

Carpaccio de tomàquet amb daus de formatge suau de búfal amanit amb oli i alfàbrega

EL REMEI

PG. DEL REMEI, 78
TEL. 93 865 00 02

Tomàquet calderí amb formatge fresc

FESTUK CAFÈ

C. DEL FORN, 22
TEL. 630 550 800

Hummus de tomàquet

FIKA BRUNCH

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

Burrata de contrastos: base de mango, burrata trencada servida amb tomàquet de temporada, meló, maduixa, piparra i pesto casolà

Gaspatxo de tomàquet de temporada amb fruits vermells servit amb sorbet de cogombre

LA BURRA RESTAURANT

C. MAJOR, 28
TEL. 93 633 70 79

Còctel de gambes i tomàquet calderí

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 alla checca amb tomàquet cor de bou i favetes baby

ROSSET'

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

Timbal de formatge, alvocat i salmó, amb ruca i olivada

UKIYO SUSHI BAR

PL. DE L'ESGLÉSIA, 7
TEL. 693 938 978

Ceviche vegà d'albergínia i tomàquet blau



gaspatxo

TERMAL

DE CALDES DE MONTBUI

Venda d'ampolles al Museu Thermalia



Llista de productors i varietats de tomàquet

ENCÀRRECS PER TELÈFON

AGROVTAE*

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

* ES PODEN VISITAR LES FINQUES AMB RESERVA PRÈVIA.

JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL

tomàquet

CALDERÍ



- DIVENDRES, 22 DE JULIOL
23.00 h
Plaça de Neus Català
Concert Sommeliers
Sommeliers són un grup format per cinc noies on combinen una base instrumental clàssica amb una personal i elegant veu de jazz
Còctel Calderí: durant el concert se servirà un còctel de tomàquet calderí preparat especialment per a l'ocasió
- DISSABTE, 23 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 gaspatxo elaborat amb productes de proximitat i aigua mineromedicinal de Caldes de Montbui
- 23 I 24 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 gaspatxo termal