



SQV
2019

Organitza:



Ajuntament
de Sant Quirze
del Vallès

Amb la col·laboració de:



Diputació
Barcelona



Sant Quirze
COMERÇ

SETMANA
GASTRONÒMICA

SQV
2019

TASTA

SANT QUIRZE DEL VALLÈS

DEL 3 AL 9 DE JUNY 2019

www.santquirzevalles.cat

PRESENTACIÓ

Sant Quirze celebra novament la seva Setmana Gastronòmica, un moment excepcional per conèixer la gastronomia local amb tota la seva amplitud.

Aquest any com a novetats tindrem el dilluns 3 de juny un Tastet de Vins a la Casa Vila Puig, i un Tastet de Cerveses, que tindrà lloc el 5 de juny a la Biblioteca Municipal, coincidint amb el Pati de Contes, a banda del tradicional **Tast de Vins a la Masia de Can Barra**, el dijous 6 de juny.

El **Sopar Tasta SQV**, es celebrarà el dissabte 8 de juny a la **rambla de Lluís Companys**, on també es podrà gaudir d'animació durant la vetllada.

Els **Vermuts Tasta SQV** del diumenge 9 de juny tancaran aquesta mostra de la bona cuina i dels productes locals.

Us convidem a despertar els vostres sentits en aquesta nova edició del TASTA SQV!

Us hi esperem!

ACTIVITATS DEL PROGRAMA TASTA 2019



• DILLUNS 3 DE JUNY •

Tastet de Vins musicat / 20h
Casa de Cultura Pintor Vila Puig,
C. Pintor Vila Puig, 43

Tast de Vins guiat amb música, al pati de la Casa Vila Puig.

Organitza: Casa Marieta
Preu del tiquet: 5 € (aforament limitat)
Reserva d'entrades a:
entrades.santquirzevalles.cat, a partir del 20 de maig.

• DIMECRES 5 DE JUNY •

Tastet de cerveses al pati de contes de la Biblioteca de 20h a 23h

Amb la participació de diferents productors artesans de cerveses i tastets de tapes. Cada Tastet anirà acompanyat d'una tapa que marida amb la cervesa. Durant la vetllada es gaudirà de l'actuació de *Carles Alcoy* que interpretarà "*Què volen aquesta gent que sopen de matinada*" (històries nostrades del menjar).

Organitza: Hipocamp i El Niu del Mussol-Lossum Espai Gastronòmic
Adquisició de tiquets el mateix dia.
Preu per consumició (cervesa+ tapa): **2€**
Aforament limitat a la capacitat de l'equipament. (200 persones)
Lloc: Biblioteca Municipal

• DIJOUS 6 DE JUNY •

Tast de Vins a la Masia Can Barra de 20 a 23h

Amb la participació d'una desena de cellers i elaboradors, amb els tastets de tapes *d'Avui No Cuino, El Niu del Mussol-Lossum Espai Gastronòmic, Casa Marieta i El Castellet, i amb ambientació musical de Blue Apples.*

Organitza: El Niu del Mussol, Lossum Espai Gastronòmic i Cuina Vallès
Adquisició de tiquets el mateix dia
Preu del tiquet: 5€. Taquilla a l'entrada principal, al passeig de Can Barra, s/n.
Aforament limitat a la capacitat de l'equipament.

• DISSABTE 8 DE JUNY •

SOPAR TASTA SQV, de les 20 a les 24 h
Rambla Lluís Companys

Un recorregut pels tastets mostraran el bo i millor de la cuina santquirzenca. Hi haurà diferents estands disposats per fer un sopar a base de tapes variades que oferiran els diferents restaurants i establiments participants. Els preus de les tapes variaran entre **2 i 5 €.**

ANIMACIÓ I ACTUACIONS:

Durant el sopar del dissabte hi haurà diferents activitats d'animació, d'humor i màgia.

- Espectacle d'humor i animació de les **20h fins a les 22h.**
- Màgia amb un espectacle itinerant, a partir de les **22h.**

• DIUMENGE 9 DE JUNY •

Vermuts musicals a les terrasses, d'11 a 14:30h.

Per a la cloenda del Tasta SQV, alguns establiments oferiran un vermut especial el diumenge del **Tasta SQV amb música ambiental a les seves terrasses.**

Establiments que oferiran vermits musicals:

- **Avui no cuino** (ptge. de la Terra Alta, 6, local 1)
- **Bar l'Estraperlo** (c. del Pintor Vila Puig, 12)
- **Bar La Lila** (c. Capcir, 5)
- **El Niu del Mussol - Lossum Espai Gastronòmic** (c. de Barcelona, 94)
- **La Fotografia estudi i cafè** (pl. Del 14 d'abril, 1-A)
- **El Fumet** (pl. Del 14 d'abril, 9.)

MENÚS I PARTICIPANTS

SOPAR

TASTA SQV

DISSABTE 8 DE JUNY

RAMBLA LLUÍS COMPANYYS

• AVUI NO CUINO •

Croquetes de pollastre del Prat
(5 unitats) 3 €

Croquetes de pernil ibèric
(4 unitats) 3 €

Fideuà de llamàntol
amb allioli 5 €

Capipota amb cigrons 5 €

• CAN FERRAN •

Bombes de bacallà
amb allioli negre 3 €

Melós de vedella amb
cremós de patata 3 €

Fruits vermells amb escuma
de crema catalana 2 €

📍 Ptge. de la Terra Alta, 6
T. 937 21 91 48

📍 Ctra. de Molins de Rei, km. 14
T. 936 99 17 63

• CASA MARIETA •

**Llonganissa de
Casa Marieta** 2,50 €

Formatge DO manxego 2,50 €

Pernil ibèric 5 €

📍 Av. del Camí del Mas, 12
T. 937 21 67 57

• CUINA VALLÈS •

Col·lectiu Gastronòmic del Vallès

**Mongetes del ganxet amb
cansalada i botifarra** 5 €

Vins de proximitat. Amb el suport de la
Xarxa de productes de la terra i del Con-
sorci de Turisme del Vallès Occidental.

📍 www.cuinavalles.cat

• DEKONUT •

Assortiment de pintxos 2 €

📍 Av. Països Catalans, 16B
T. 931 38 98 49

• DIONYSUS •

Trikini trufat 3 €

Fusta de formatges 4 €

Torrada amb embotits 4 €

📍 Av. Camí del Mas, 8
T. 931 09 98 23

• EL CUCURUTXU •

Crep de xocolata 3,50 €

Crep de xocolata blanca 3,50 €

**Crep de pernil dolç i
formatge** 3,50 €

📍 Pl. de Sant Jaume, 12
T. 667 443 137

• EL NIU DEL MUSSOL • / LOSSUM

Menú degustació: 5 €

• **Esfera de tomàquet** amb herbes
fresques / cruixent de pa
/ formatge

• **Xupa-xup de foie-gras i xocolata**

• **Tast de brandada de salmó** amb
el seu caviar

• **Caneló artesà** amb bolets

• **Mussolet de xocolata blanca** amb
crumble

• **Copa de vi**

📍 C. de Barcelona, 94
T. 937 21 03 49

• EL RACÓ DE LA CINTA •

**Truita de patates amb pa amb
tomàquet** 3,50 €

Mandonguilles amb sèpia 4 €

**Milfulls amb
escalivada i anxoves** 4 €

📍 C. de Mallorca, 6
T. 937 21 57 91

• LA BODEGA •

**Melós de galta ibèrica amb
Parmentiere de moniato,
patata i tòfona** 4 €

**Bunyols de bacallà
amb romesco** 3 €

**Ensalada russa a la
manera de l'Anna Mari** 2 €

📍 Carrer del Penedès, 18
T. 937 21 18 07

• MANUELA BARCELONA •

Barqueta de tira de pollastre amb salsa de mel i mostassa 4 €

Platet de fideuà amb allioli de romaní 4 €

Gotet de guacamole amb daus de de tomàquet i nachos 4 €

📍 Rda. dels Maiols 1, Local 102
T. 936 88 62 53

• ROMAN PIZZA •

¼ de pizza mitjana de pernil dolç i baco
(conté gluten, productes lactis i soja) 2,5€

¼ de pizza mitjana de barbacoa crème
(conté gluten, productes lactis, mostassa i sèsam) 2,5€

¼ de pizza mitjana de carbonara Royal
(conté gluten, productes lactis, ous i api) 2,5€

¼ de pizza mitjana de gorgonzola amb mascarpone
(conté gluten i productes lactis) 2,5€

📍 Av. Pau Casals, 24
T. 931 38 65 19

• SUSHI TAST •

Yakisoba de pollastre i xiitake 5 €

Niguiris (3 peces) 4,50 €
(2 de salmó, 1 de salmó teriyaki)

Uramaki (4 peces) 4,50 €
(1 de cranc i alvocat, 1 de salmó i alvocat, 1 de foie-gras i anguila, 1 de formatge de cabra i salmó, espàrrecs i mango)

📍 C. de Vallcorba, 10 A
T. 930 13 59 86



Distribució dels Estands



- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. Roman Pizza | 8. Punt d'aigua |
| 2. Casa Marieta | 9. La Bodega |
| 3. El Racó de la Cinta | 10. Manuela Barcelona |
| 4. Avui no Cuino | 11. Dionysus |
| 5. El Niu del Mussol/ Lossum | 12. El Cucurutxu |
| 6. Cuina Vallès | 13. Sushi Tast |
| 7. Can Ferran | 14. Dekonut |

Establiments participants:

Avui no cuino

📍 Ptge. de la Terra Alta, 6
☎ 937 21 91 48

Can Ferran

📍 Ctra. de Molins de Rei, Km. 14
☎ 936 99 17 63

Casa Marieta

📍 Av. del Camí del Mas, 12
☎ 937 21 67 57

Dekonut

📍 Av. Països Catalans, 16B
☎ 931 38 98 49

Dionysus

📍 Av. Camí del Mas, 8
☎ 931 09 98 23

El Cucurutxu

📍 Pl. de Sant Jaume, 12
☎ 667 443 137

El Niu del Mussol / Lossum

📍 C. de Barcelona, 94
☎ 937 21 03 49

El Racó de la Cinta

📍 C. de Mallorca, 6
☎ 937 21 57 91

La Bodega

📍 Carrer del Penedès, 18
☎ 937 21 18 07

Manuela Barcelona

📍 Rda. dels Maiols 1, Local 102
☎ 936 88 62 53

Roman Pizza

📍 Av. Pau Casals, 24
☎ 931 38 65 19

Sushi Tast

📍 C. de Vallcorba, 10 A
☎ 930 13 59 86