

## JORNADES GASTRONÒMIQUES

15, 16 i 17 d'octubre  
de 2/4 de 8 a 10 del vespre  
Situades en una carpa a la plaça Pep Jai

Preu del tiquet: 15 euros

Inclou: primer i segon plat, vi, pa, postres, cafè  
i una copa commemorativa de la Fira.

Venda anticipada de tiquets al Centre  
d'Iniciatives i Turisme del Vendrell,  
cra. del Doctor Robert, 33 del Vendrell  
i durant els dies de la Fira, a l'estand  
d'organització situat al costat de la carpa,  
de 2/4 de 7 a 10 del vespre.

Per a més informació  
us podeu dirigir a:

Patronat de Promoció Econòmica  
de l'Ajuntament del Vendrell  
Camí Reial, 17  
Tel. 977 66 52 53  
promocio@elvendrell.net



# LA FIRA

DE SANTA TERESA

## Jornades Gastronòmiques 2010





divendres 15

### Primers plats

Escola de Turisme del Baix Penedès

Fideus rossejats

Amanida cruixent de formatge de cabra amb melmelada de tomàquet i vinagreta de fruita seca

### Segons plats

CUINA LA RÀPITA · DELTA DE L'EBRE  
Restaurant Can Batiste

Caneló de botifarra negra,  
poma i pedrerets d'ànec de ribera  
amb bolets de temporada i crema suau d'eriçó de mar

CUINA LA RÀPITA · DELTA DE L'EBRE  
Restaurant Can Víctor

Llagosta de pobre

CUINA LA RÀPITA · DELTA DE L'EBRE  
Restaurant Casa Ramon Marines

Mar i muntanyeta de sèpia estofada i pilotetes

CUINA LA RÀPITA · DELTA DE L'EBRE  
Restaurant Llansola

Pastís de rap i llobarro amb salsa de carbassó i llagostins

CUINA LA RÀPITA · DELTA DE L'EBRE  
Restaurant Miami Can Pons

Cuetes de rap de la Ràpita amb llagostins i salsa marinera

CUINA LA RÀPITA · DELTA DE L'EBRE  
Restaurant Varadero

Estofat de pop roquer amb bolets i escamarlans

### Vi, pa, postres i cafè

Caves Berdié

Flequers del Vendrell

Farggi · Gelats de plaer

Cafè Templo: aràbic 100%,  
aràbic 100% INTERMÓN,  
descafeïnat gra

dissabte 16

### Primers plats

Escola de Turisme del Baix Penedès

Croquetes de lluç i salmó

Canelons d'espínacs i brandada de bacallà

### Segons plats

Fonda Sport

Ànec mut de Penedès rostit  
amb prunes i pinyons

Galeria Gastronòmica - Restaurant Calders

Suquet de sèpia a la bruta amb  
buquet de tallarines de sèpia

CALAFELL, EL GUST ÉS NOSTRE

Restaurant Come va?

Lassanya de marisc

CALAFELL, EL GUST ÉS NOSTRE

Restaurant L'Àncora - Restaurant Eusebio

Cassoleta marinera de mero amb patata

CALAFELL, EL GUST ÉS NOSTRE

Restaurant La Dama Roja

Rap amb cloïsses i salsa verda

Selma Alta Gastronomia

Sepionetes de platja amb mandonguilles  
i mongetes del ganxet

### Vi, pa, postres i cafè

Cellers Jané Ventura

Flequers del Vendrell

Come va? · Gelati e caffè (Calafell)

Cafè Templo: aràbic 100%,  
aràbic 100% INTERMÓN,  
descafeïnat gra

diumenge 17

### Primers plats

Escola de Turisme del Baix Penedès

Carpaccio de peus de porc amb lletnies  
pardines i vinagreta de cava

Crema de marisc

### Segons plats

LES CUINES DEL VENDRELL: MAR, VINYA I OLIVERA  
Restaurant El Molí de cal Tof

Llenguado farcit de peix i marisc

LES CUINES DEL VENDRELL: MAR, VINYA  
Restaurant Joila  
Rogers Costa Daurada

LES CUINES DEL VENDRELL: MAR, VINYA I OLIVERA  
Restaurant La Cuina de la Marga

Llobarro al forn amb verdures de temporada

LES CUINES DEL VENDRELL: MAR, VINYA I OLIVERA  
Restaurant La Taverna del Passeig

Filet de vedella amb foie i porto,  
peres caramel·litzades i parmentier

LES CUINES DEL VENDRELL: MAR, VINYA I OLIVERA  
Restaurant Seifer

Llom de porc amb cervesa, panses i pinyons

LES CUINES DEL VENDRELL: MAR, VINYA I OLIVERA  
Restaurant Xaloquell

Suquet de peix i marisc

### Vi, pa, postres i cafè

Cellers Mil·liari Selecció

Flequers del Vendrell

Gelats La Jijonenca (Indústries Jijonenças)

Cafè Templo: aràbic 100%,  
aràbic 100% INTERMÓN,  
descafeïnat gra