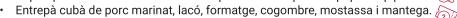
Plats dels restaurants participants a la Fira del Vi i la Gastronomia:

DELICIOSUS

Caneló d'alberginia amb beixamel de llet de cabra.

Pepito premsat de vedella a baixa temperatura amb pebrots piquillo i piparres.



Baklava de mató de Montserrat, festucs i taronja.

ataula

Cassoleta de mandonguilles amb salsa.

Bocata de xampinyons saltejats amb ceba caramel·litzada i ruca.

Pintxo de piquillo farcit de morcilla i maionesa d'all.

Vaset de tiramisú.



A PANTAGU/

• Mitja lluna de brioix farcida de carn esmicolada al Oporto amb ceba caramel·litzada, cremós de foie, ruca i cruixents.



Aletes de pollastre cruixents, marinades amb salsa hoisin amb una mini amanida d'encurtits, salsa korea i cacauets dolços.

Borratxo de bescuit especial i frangelico amb crema de xocolata blanca, llima, festucs i gerds.



Cal Sant UN MOS PELS SENTITS

Melós de porc amb bolets i parmentier de patata.

Callos del Sant amb cigrons.

Botifarra esparracada al Pedro Ximénez amb figues macerades i ceba cruixent.

• Pastís de formatge de la Núria amb galeta lotus.





Croqueta de pop i maionesa de kimchi.

Croissant farcit de tàrtar de tonyina i escuma d'alvocat.



Crep de pota blava amb ceba macerada i salsa de iogurt.

Torrija de brioix caramel·litzada.



Pernil Ibèric de gla.

Truita de patates amb brie i ceba caramel·litzada.

Croquetes de pernil ibèric.



MES DEL VII LA GASTRONOMIA









DISSABTE 5 D'OCTUBRE

mbegu

17.30 h | Carrer Taquígraf garriga, 3

Brindis Solidari

Una activitat solidària amb l'objectiu d'aconseguir 500 persones per a fer un brindis per a col·laborar amb l'ONG Mbegu Kènia.

1 Copa + 1 brindis: 10 euros.

Reserves al 618443512 i aportacions bizum al 722282000.

DIMECRES 9 D'OCTUBRE



20.15 h | Cal Sant Viniteca

Sopar maridatge amb el celler "Pago de cirsus"

Vine a tastar embotits i formatges de diferents pobles de Catalunya i els maridarem amb uns vins de gran qualitat de Navarra.

Preu: 35 euros

Reserves: 618443512 / 937709687



DIUMENGE 13 D'OCTUBRE



14 h | Restaurant La Volta

Dinar maridatge a 4 mans

Dinar maridatge a 4 mans a càrrec de la xef Silsi del restaurant La Volta i del xef Ray Raimyson del restaurant d'estrella Michelin Aürt, amb la participació del cap de sala Brannen.

Preu: 50 euros

Reserves: 931371313

DISSABTE 19 D'OCTUBRE

De 10 a 23 h | Plaça del Centre



10 a Fira del Vi i la Gastronomia

9.30 h | Esmorzar de forquilla al restaurant Cal Sant (Reserves: 618443512)

12.30 h | 6a edició del Concurs de tast de vins a cegues per parelles (Reserves: 618443512)

14 h | Dinar de maridatge de la Fira a càrrec de Deliciosus Rostisseria (Reserves: 93 777 77 04)

17 h | Final del 6è Concurs de tast de vins a cegues per parelles

18 h | Presentació i signatura del llibre Confessions d'un sommelier a càrrec d'en David Seijas, amb la conducció de la periodista Anna Puigboltas, de Ser Catalunya i locutora del programa El Balcó.

19 h | Lliurament de premis dels guanyadors del concurs de tast per parelles

20.30 h | **Actuació musical** a càrrec del grup Tamagotxi

23 h | **Cercavila** fins a la plaça de l'Ajuntament amb la LOLAVAN

Vine a la fira amb la LOLAVAN DJ!

La LOLAVAND animarà a la ciutadania a participar de la fira a ritme musical. La podreu veure durant tot el dia pel centre d'Esparreguera i a les 23 h farà una ronda final amb cercavila fins a la plaça de l'Ajuntament amb fi de festa.



* La venda de tiquets es farà la setmana prèvia a Cal Sant i el mateix dia de la fira als dos estands de l'organització. Els tiquets per a participar en el Concurs de tast de vins es podran comprar la setmana prèvia a Cal Sant.



DILLUNS 28 D'OCTUBRE



20 h | Club Gastronòmic Sentits

Xerrada maridatge "Vins que has de tastar abans de morir"

A càrrec d'Agustí Torelló.

Durant tots els divendres i dissabtes d'octubre Restaurant A Paniagua



El restaurant A Paniagua oferirà 2 plats especials amb maridatge de vins.

Cal reservar prèviament: 937774314

