

La cuina d'hivern

Cuina local elaborada amb productes de proximitat

CALÇOTS
CARXOFES
MONGETES DEL GANXET

Tasta Rubí



Antic Hostal del Gall
C. Xercavins, 8
Tel. 650 314 431

Calçots i carxofes a la llosa amb romesco a banda

P 6,90 €

M 12,00 € / 22,00 € (festiu)

Braseria Sal i Oli

C. Balmes, 25
Tel. 93 633 86 84

Carxofes a la brasa

T 1,59 € / 100 g

P 1,59 € / 100 g

Cafè Catalunya

Pl. Catalunya, 14
Tel. 93 588 66 91

Truita de carxofes

T 3,50 €

Ca la Xana

C. Magi Ramentol, 6
Tel. 93 106 09 83

Cassoleta de sípia amb carxofes

T 3,25 €

M 5,00 € (mig)

Ca l'Angeleta

C. Doctor Robert, 29
Tel. 93 587 41 00

Suquet de mongetes del ganxet de Can Ramoneda amb cloïsses

P 8,00 €

M 12,00 € / 15,00 € (amb el suplement)

Cal Goliard

Ctra. Sant Cugat, 12
Tel. 93 348 37 30

Bacallà amb peus de porc, carxofes i mongetes del ganxet

P 15,00 €

Cal Gori

Av. Barcelona, 66
Tel. 93 699 10 27

Carxofes i patates al forn

M 11,50 €

Cal Canalla

C. Cervantes, 39
Tel. 93 124 61 99

Pasta amb llimona i carxofes

M 12,80 € / 16,50 € (festius)

Da Giorgio

Av. de l'Estatut, 229
Tel. 93 699 62 31

Pizza de calçots Calamarcet farcit amb mongetes del ganxet i botifarra negra

P 11,00 €

El Bullidor

C. Doctor Gimbernà, 7
Tel. 93 697 10 21

Pasta amb carxofes i nous

M 11,50 € / 8,90 € (mig)



El Mollete del Tano

C. Lluís Ribas, 37
Tel. 603 681 929

Tempura de calçots amb salsa de romesco

T 3,50 €

El Portalet

Pl. Doctor Guardiet, 14
Tel. 93 588 54 68

Crema de calçots Calamarcet farcit amb mongetes del ganxet i botifarra negra

M 11,00 €

El Racó de la Sidra

Ctra. de Terrassa, 106
Tel. 93 697 91 51

Cors de carxofes brasejats amb escalopa de foie

P 15,00 €

Giuliano

C. Unió, 9
Tel. 93 017 49 82

Crema de calçots amb xips de carxofa i xarop de mongetes del ganxet

P 7,50 €

M 9,50 €

La Bambola

Pl. Catalunya, s/n
Tel. 93 588 66 91

Pizza de calçots

P 9,50 €

La Cañita

C. Joan Fivaller, 26
Tel. 93 697 76 98

Tempura de calçots amb salsa de romesco i alloli

P 5,00 €

La Cava

Pl. Anselm Clavé, 11
Tel. 93 588 47 84

Truita de carxofes i calçots

T 3,00 €

M 11,00 €

La Popular

Pl. Doctor Pearson, 2
Tel. 93 008 33 35

Tiki de mongetes del ganxet i xoriço

T 6,20 €

LLamas

Pl. Progrés, 9
Tel. 93 699 66 98

Mongetes del ganxet amb musclos i salsa valenciana

T 4,50 €

M 9,50 €



Plats

C. Llobateras, 61
Tel. 93 588 28 22

Ganxet de Can Ramoneda amb pedrer d'ànec i verdura de temporada

T 5,10 €

Crema de carxofa i all escalivat

M 12,90 € / 10,50 € (mig)

Els nostres restauradors han preparat diferents formats per poder degustar aquesta nova edició:

T Tastet: És de mida superior a la tapa i inferior al plat.

P Plat: S'inclou com a part de la carta de cada restaurador

M Menú: S'inclou com a primer o segon plat dins del menú. El menú s'entendrà com a diari si no s'especifica res més.

Altres especificitats:

Quan s'ofereix el menú els dies festius, es detallarà com a (festiu).

I si s'ofereix la modalitat de mig menú, s'especificarà com a (mig).

Els preus indicats en aquest fullletó seran els vigents durant aquesta mostra gastronòmica i a cada moment excepte en el cas d'error tipogràfic. Cada restaurador es compromet a oferir la degustació dins del seu horari habitual.

Tasta Rubi



Aquest any l'hivern no ens ha portat gaire fred però això no ha impedit que els pagesos del nostre entorn més proper acostin, com sempre, els seus millors productes de temporada als restaurants de Rubí, uns restaurants que cada vegada són més i millors.

Per posar en relleu el dinamisme que té el sector de la restauració a Rubí, i per aconseguir que el conegui tanta gent com sigui possible (no només de la nostra ciutat), a partir del 22 de febrer posem en marxa una nova

temporada del Tasta Rubí. Una iniciativa que reuneix 20 dels millors restaurants rubinencs amb la intenció de sorprendre'ns tant amb receptes noves com amb altres de tradicionals actualitzades, en què s'utilitza com a ingredient principal el millor producte de temporada i de proximitat.

Els xefs del Tasta Rubí us oferiran les seves propostes en format tastet, plat o menú, amb la complicitat d'uns agricultors que posen l'excel·lència del producte per davant de tot.

Sens dubte és una combinació de les que obren la gana. Una vegada més, us convido a tastar Rubí i a gaudir de la ciutat també a l'hivern.

Bon profit!

Ana Maria Martínez
Alcaldessa de Rubí

Ingredients:
300 g de mongetes del ganxet cuites
Mitja col d'hivern
2 patates grans velles
300 g de barreja de bolets
4 talls de cansalada viada
Oli d'oliva
Sal



Trinxat de mongeta, patata i col amb bolets i cansalada

Temps de cocció: 40 minuts

Escaldu la col i bulliu les patates.

En una paella, enrossiu la cansalada. Primer, coeu-la a foc lent, perquè suï, després apugeu el foc fins que quedi rossa i cruixent. Reserveu-la.

Netegeu els bolets i salteu-los a la mateixa paella de la cansalada, afegint un raig més d'oli. Han de coure's i perdre l'aigua. Reserveu-los.

A la mateixa paella, amb un bon raig d'oli, afegiu-hi les patates, la col i les mongetes cuites. Salpebreu-ho. Aneu aixafant amb una forquilla de fusta fins que quedi tot ros pels dos costats. Feu-ho a foc mitjà baix: heu d'aconseguir que quedi una barreja homogènia i amb la forma de truita de patates.

Quan la passeu al plat, acompanyeu-la amb els bolets saltats i la cansalada torrada.

Recepta: Ada Parellada

Fotografia: Xavier Solanas



Cuina local elaborada amb productes de proximitat

CALÇOTS · CARXOFES · MONGETES DEL GANXET

Informació: www.rubi.cat / www.rubicomerç.cat

Ho organitza:



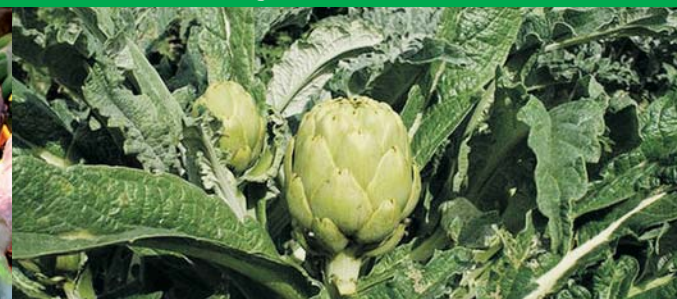
Ajuntament
de Rubí



Amb el suport de:



Diputació
Barcelona



La cuina d'hivern

Del 22 de febrer al 6 de març
de 2016