



La cuina d'hivern

Gaudeix dels plats elaborats pels restaurants de **El Penedès**, tasta'l amb productes de la terra

El Papà de Pontons

Ctra. de Santes Creus, 4
Pontons
Tel. 93 898 70 53
GALL NEGRE DEL PENEDÈS A BAIXA TEMPERATURA AMB REDUCCIÓ DE VI, PRUNES, PINYONS I POMES ROQUETA DE PONTONS
P 19€

Il Picarolo

C/ Indústria, 54
Sant Sadurní d'Anoia
Tel. 93 891 05 27
PIZZA PENEDÈS AMB TOMÀQUET, MOZZARELLA, POLLASTRE I OUS DE GUATLLA
P 15,50€

Rostisseria Desperta Ferro

Rambla Nostra Senyora, 37
Vilafranca del Penedès
Tel. 93 688 46 09
CUA DE BOU AMB BOLETS
P 12,50€

Hatsukoi by El Centre

C/ Indústria, 56
Sant Sadurní d'Anoia
Tel. 93 891 10 51
BAO D'ÀNEC DEL PENEDÈS AMB MAGRET D'ÀNEC, BROTS, SALSA DE SOJA, SAKE, MANTEGA DE CORIANDRE I OLI DE TÒFONA
P 13€

Hotel Fonda Neus

C/ Marc Mir, 14-16
Sant Sadurní d'Anoia
Tel. 93 891 03 65
XAI ROSTIT AL CAVA AMB PATATA LIONESA
P 13€

El Caliu

C/ del Casal, 26
Vilafranca del Penedès
Tel. 93 891 55 20
GALL DEL PENEDÈS ROSTIT A LA CATALANA AMB PRUNES I PINYONS
P 16€

Cal Joanet

C/ Comerç, 23
Vilafranca del Penedès
Tel. 93 890 29 84
ÀNEC MUT DEL PENEDÈS (FEMELLA) A LA TARONJA
M 16€*

*Plat amb suplement al menú

El Casino

Rambla Sant Francesc, 25
Vilafranca del Penedès
Tel. 93 892 10 76
GALL DEL PENEDÈS IGP A LA CASSOLA AMB ESCAMARLANS I CARXOFA
P 19,50€

Cal Diari

C/ Cases Noves, 33
Sant Martí Sarroca
Tel. 93 898 10 31
PEUS DE PORC AMB BOLETS I GAMBES GRATINADES AMB ALLIOLI
P 17€

Hotel-Restaurant Sol i Vi

Ctra. de Vilafranca a Sant Sadurní, Km 4
Subirats
Tel. 93 899 32 04
LLOBARRO A LA SAL AMB PRODUCTES DE L'HORTA DEL PENEDÈS
P 24€

Taverna de l'Ateneu

C/ Ateneu, 18
Vilafranca del Penedès
Tel. 93 890 08 17
ÀNEC MUT AMB PRUNES I PINYONS
P 13€

La Garrofa

Barri La Garrofa, 1
C-243a Km 6
La Garrofa (Avinyonet del Penedès)
Tel. 93 897 41 55
CONILL AMB CARGOLS
P 15,50€

Can Bellés

C/ Amàlia Soler, 179 bxs
Vilafranca del Penedès
Tel. 93 817 43 63
ÀNEC MUT DEL PENEDÈS A LA CATALANA
P 12,50€

AmBrasa

C/ Can Catasús, 42
Sant Sadurní d'Anoia
Tel. 93 826 69 59
TRINXAT AMBRASA AMB OU A BAIXA TEMPERATURA
P 9,80€

Els Fogons de Mas Botins

Ctra. 243 de Sant Sadurní d'Anoia a Vilafranca del Penedès, km 6,5
Santa Fe del Penedès
Tel. 93 171 18 42
BACALLÀ DE LA IAIA
P 14€

El Racó de la Cigonya

Av. Catalunya, 26
Santa Margarida i Els Monjos
Tel. 93 898 11 01
CUIXA DE GALL DEL PENEDÈS IGP A LA CATALANA
P 15€

Arrels

C/ Sant Josep, 16
Santa Margarida i Els Monjos
Tel. 93 898 10 31
RAVIOLI DE GALL DEL PENEDÈS IGP AMB BEIXAMEL DE TÒFONA D'HIVERN
P 13,50€

Cal Padrí

Masia Cal Gori, Cases Noves
Castellví de la Marca
Tel. 93 891 82 68
ÀNEC MUT DEL PENEDÈS CRIAT A CAL PADRÍ ROSTIT AMB PRUNES I PINYONS
P 15€

La cuina d'hivern



Diputació
Barcelona



CONSELL COMARCAL
ALT PENEDE'S



Associació de productors
artesans agroalimentaris
de l'Alt Penedès



L'Alt Penedès és la comarca de la demarcació de Barcelona amb un major nombre d' artesans agroalimentaris elaboradors de productes de qualitat i de proximitat. Per posar en valor aquesta riquesa de la comarca i per donar a conèixer a tothom els nostres productes més preuats, comptem amb el suport de la Diputació de Barcelona, que a través del

programa "Productes de la Terra" ens ajuda a dur a terme nombroses accions.

Entre elles, "La Cuina d'Hivern" de "El Penedès, tasta'l" que és una acció de promoció que ens convida a gaudir, en els restaurants de l'Alt Penedès, d'alguns dels nostres productes agroalimentaris més característics. És una nova oportunitat per conèixer un territori que es caracteritza per aconseguir, de la natura i de manera respectuosa, uns productes agroalimentaris de qualitat que l'identifiquen i el fan singular. Entre aquests productes destaquen els excel·lents vins i caves que de ben segur ja coneixeu.

Des del Consell Comarcal agraïm el treball que duen a terme, tant l'Associació de Productors Artesans Agroalimentaris de l'Alt Penedès i el Gremi Comarcal d' Hostaleria i Turisme de l' Alt Penedès per posar a taula les essències del Penedès.

Us animem a provar-les!

XAVIER LLUCH I LLOPART
President del Consell Comarcal de l'Alt Penedès

CRISTINA DE LA CRUZ PINYOL
Consellera Comarcal
de Productes de la Terra de l'Alt Penedès



Els restaurants de El Penedès Tasta'l han preparat diferents plats elaborats amb productes de la nostra comarca. Els plats els podem trobar en aquests dos formats:

P Plat: s'inclou com a part de la carta del cap de setmana de cada restaurant

M Menú: s'inclou com a primer o segon plat dins del menú del cap de setmana.



EL PENEDE'S
TASTA'L



EL PENEDE'S
TASTA'L

La cuina d'hivern

Gaudeix dels plats elaborats pels restaurants de
El Penedès, tasta'l amb productes de la terra

**Caps de setmana del 18 de desembre de 2021
al 27 de febrer de 2022**



Diputació
Barcelona



Associació de productors
artesans agroalimentaris
de l'Alt Penedès



CONSELL COMARCAL
ALT PENEDE'S



Xarxa Productes de la Terra