

NEVERA VINO LACOR

>> Puerta inox, luz interior, control elec. de temperatura.

■ **Precio:** 8 botellas 119 €
■ **Venta:** MILAR PALOMA · Major, 12 · Ample, 26 · Terrassa
Tel. 93 780 13 22



CERÁMICA

>> Hojas de cerámica, afilado de larga duración. Mango ergonómico.

■ **PVP:** desde 12,90 €
■ **Venta:** CASA REX · Raval de Montserrat, 32-34 · Terrassa
Tel. 93 788 86 97



ALBORNOZ SPLENDY

>> Ecológico, fabricado sin usar productos químicos. Pesa 300 g. Reciclable.

■ **Venta:** LA LLUNA DE COTÓ
Plaça M. Cinto Verdaguer, 7 (davant de correus) · Terrassa
www.lallunadecoto.com

COCINA Y MUCHO MÁS RESTAURANTE

SUPLEMENTO PUBLICITARIO · www.cocinaymuchomas.com

Catarsi

Preparación:
30 min

Cocción:
10 horas

Dificultad:
media

Precio:
8 €



RECETA

Cochinillo con puré cremoso de patata y ceps

INGREDIENTES

- 200 g de cochinillo
- 20 g de patata
- 5 g de ceps
- 2 g de mantequilla
- 5 g de cebolla
- Aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- Sal común y sal Maldon
- Ensaladas variadas

ELABORACIÓN

Para el puré de patata, hervir la patata hasta que quede blanda, pasarla por el pasapurés y añadirle la mantequilla. Por otro lado, pochar la cebolla y añadirle los ceps cortados a daditos.

A continuación lo mezclamos con el puré y lo reservamos. Para el cochinillo, empezamos picando el ajo

con aceite de oliva para aliñar el cochinillo antes de envasarlo al vacío. Una vez hecho esto, dejarlo cocer a 80° C durante 10 horas.

Finalmente, dorar un poco el cochinillo y ponerlo en el plato junto con la decoración del puré y la ensalada.

El arte, también en el plato

TEXTO Y FOTO: JOAN FORNER

NO TE LO PIERDAS

Catarsi. Este término relacionado con la antigua tragedia griega da nombre a este restaurante, situado a escasos metros del Teatre Principal. Diseñando un local de inspiración clásica, nos cuenta Raúl Hernández, "se intentó dar al restaurante una atmósfera teatral, fuera de los estereotipos minimalistas que dominan hoy en la restauración". Con todo tipo de especialidades a la carta (entrantes, carnes y pescado), proponen también un menú de mediodía con aperitivo, entrante, dos segundos (media ración de carne y media de pescado) y el postre. Acompaña esta propuesta una cuidada bodega vidriada y una sala de café para fumadores, con exposiciones y cava de puros propia.

■ **Especialidad:** cocina de mercado, destacando sus carnes como el cochinillo al horno, croquetas de foie con ceps o 'chupa-chups' de codorniz.

■ **Los postres:** carta de dulces artesana y variada, con su *coulant* de chocolate con salsa de Baileys como plato estrella. Precio único de 3,50 €.

■ **La bodega:** bodega frigorífica propia, con representaciones de diferentes D.O. Montesierra (Somontano) como vino base.

■ **Curiosidad:** todos los jueves, Restaurant Catarsi acompaña las veladas con música jazz ambiental en directo.

■ **Horario:** de lunes a sábado: de 13.00 a 15.30 h y de 21.00 a 23.15 h. Domingos y festivos cerrado.

■ **Precio medio:** 30 €. Menú de mediodía laborable a 19 € (IVA no incluido) y menú para grupos a 35 €. Ahora también incorporan su "menú de tastets" con raciones a 4,90 y 9,50 €.

■ **Restaurante:** Catarsi.
Plaça Maragall, 1. Terrassa. 93 785 97 46. www.restaurantcatarsi.com



doo
restaurant & lounge club

Celebra el Nadal amb nosaltres

Sopars d'empresa, dinars familiars...

Pregunta per els nostres menús per a grups (Des de 36 €)

Pg. Vapor Gran, 27 · Terrassa · Tel. 93 731 21 87 · Reserves 691 422 932 · www.doo.cat · Dilluns a dissabte 13 a 2.30 h

~ RESTAURANT ~
LA BOTIGUETA

BRASERIA ~ LLESQUERIA

Braseria ibèrica i tradicional · Autèntiques pizzes catalanes



UN ESPAI AMB ENCANT PELS TEUS ÀPATS FAMILIARS O D'EMPRESA
Per festes de Nadal obert tots els dies (excepte nit del 24 i migdia de l'1).

Menú de Cap d'Any 60 €

Av. Josep Tarradellas, 8 · Terrassa · Tel. 93 733 89 70
www.restaurantlabotigueta.com

masia
els bellots
restaurant - braseria

Inaugura el 2009 en el millor entorn
MENÚ DE CAP D'ANY

Aperitiu
Petit aperitiu de benvinguda.

Primer plat
Crema de llamantol amb entrebanes i oli d'oliva verge

Segon plat
Mar i muntanya del xef: Pernil ibèric 5J, salmó fumat, cabdells amb anxoves, llagostins bullits i paté de foie

Tercer plat
Filet de vedella al Wellington amb salsa café de Paris

Postres
Mousse de crema catalana amb fons de xocolata negra

Celler
Selecció de vins i caves, aigua i refrescos
Cafès i raïm de la sort

Campanades en directe
Festa i ball
De matinada
Xurros amb xocolata

90 € (IVA INCLÓS)

I per als més petits menú infantil (FINS A 10 ANYS)

30 € (IVA INCLÓS)

Menús especials des de 20 € per persona els dies 25 i 26 de desembre i 6 de gener.

TRUCA PER FER LA TEVA RESERVA

c. de la Terra, 1 · Pol. Ind. Els Bellots · Terrassa (Darrere la benzinera Petrocat)
Per a reserves: 93 784 87 21 www.elsbellots.com

De dilluns a diumenges, dinars.
Divendres i dissabtes, també sopars.
Pàrquing per a clients

PLANCHA PEO ROWENTA MODELO SUPREMIUM

■ Precio: 69 €
■ Venta: FACTORY DE ELECTRODOMÉSTICOS · Ctra. Ole-
sa, 117 · Pk. Caprabo Roc Blanc
Tel. 93 788 03 91



VAJILLA STONEWARE CREMA/MARRÓN

>> Un toque moderno para estas fiestas.

■ Precio: desde 3,50 €
■ Venta: MILAR PALOMA · Ma-
jor, 12 · Ample, 26 · Terrassa
Tel. 93 780 13 22



BATIDORA BRAUN

>> Con picadora. El pequeño electrodoméstico que todo lo hace más fácil.

■ Precio: 59 €
■ Venta: FACTORY DE ELECTRODOMÉSTICOS · Ctra. Ole-
sa, 117 · Pk. Caprabo Roc Blanc
Tel. 93 788 03 91

COCINA Y MUCHO MÁS MERCADO

SUPLEMENTO PUBLICITARIO · www.cocinaymuchomas.com

Canard, muy sabroso

HOY ENTREVISTAMOS:

Hoy entrevistamos: Joan Gamisans y Aurora Murillo, de Xarcuteria Polleria Gamisans (Mercat de la Independència, parada 26-29)

“El producto estrella del *canard* es el magret de pato, que destaca por su sabor y fácil preparación”.

RECETA FAVORITA:

Pato a la naranja
TEXTO Y FOTO: JOAN FORNER

Joan Gamisans, junto a su mujer, Aurora Murillo, dirigen hoy esta parada del Mercat de la Independència que, con el paso de los años, ha experimentado una evolución hacia los productos de calidad como valor añadido de su ya conocida charcutería y pollería. Entre sus selectos productos, se encuentran embutidos y jamones ibéricos de toda la península, una gran selección de quesos, productos de caza y sus conocidas aves de granja, ecológicas y de importación.

¿Cuáles son estas aves?

Vendemos aves de caza, como la perdiz o el faisán, y aves de granja o de payés, como el pato, el pollo o incluso la oca.

Tenemos de cada especie distintas razas, algunas de la península y otras de importación, como este pollo *Bresse* de pata azul...



¿Y qué me puede decir del pato?

El pato que más vendo es el *canard* o pato mudo, que destaca por tener menos grasa, una piel más blanquinosa y una carne más roja y sabrosa que el pato blanco común. Lo traigo de Francia, junto con otros productos del mismo género como el confit, el *foie fresco*, el *foie mi-cuit*, el jamón curado o el magret.

¿Cuál de estos productos se pide más?

El producto estrella del *canard* es el magret, que es la pechuga deshuesada. Destaca por su sabor y fácil preparación, y poco a poco se ha roto el tópico de que sea algo *delicatessen* e inaccesible, por lo que cada vez más lo adquiere gente joven para celebraciones, por ejemplo.

¿Cómo lo preparamos?

Es muy sencillo. El lado que acumula la gra-

sa se marca a cuadraditos, se salpimenta y se pone en la sartén a fuego medio, durante unos 5 minutos, para que cree un jugo o aceite. Lo retiramos y doramos el lado magro otros 5 o 6 minutos, para mezclarlo luego con el aceite separado. Tiene que quedar poco hecho, preferiblemente, para apreciar bien su textura. Por último lo seccionamos, sin separarlo, a pequeñas rodajas. Es ideal reducirlo con vino de Oporto y acompañarlo con dulces, como la miel o mermeladas.

¿Por qué es tan diferente su textura del resto de aves?

En general a los animales de payés se les da más tiempo de vida, de modo que se consumen un poco más adultos, por lo que su carne suele ser más fuerte y hay que cocinarla más para que cojan buena textura.

El pato mudo

El pato mudo proviene de la especie salvaje *Cairina moschata*, especie propia de la América tropical, donde está distribuido desde el sur de México hasta el este del Perú y el norte de Uruguay, y se encuentra en estado salvaje en los ríos, lagos y zonas encharcadas de los bosques. Llegó a Francia en el siglo XVI, después de la colonización europea de América. Su cruce con el pato común o pequinés ha originado un híbrido sin descendencia fértil pero óptimo para el consumo de carne.

¿Alguna receta especial con pato?

El pato a la naranja sale muy bien. Se limpia el pato y se salpimenta.

De la naranja sacamos unas cuantas rodajas y algo de zumo para rociar el pato antes de hornearlo. Podemos hacerlo también con un poco de licor de naranja. Para acompañar, un poco de cebolla, zanahoria y lo horneamos.

El pato, ¿para todos los públicos?

¡Por supuesto! Igual que hemos dicho sobre el magret, el pato en general se está vendiendo cada vez más a gente joven y amantes de la buena cocina.

Difícilmente llegará a sustituir el pollo porque hay que cocinarlo más, pero algunas de sus partes están ganando presencia en todos los platos, como la grasa, que se utiliza incluso para dar sabor a otras carnes.



No saps on anar a sopar??

A www.cocinaymuchomas.com trobaràs el restaurant que busques.

Classificats per població, tipus de cuina, preu...



casametller

SENSE INTERMEDIARIS

NOU ESTABLIMENT
C. de Salvador Busquets, 1
(cantonada Ctra. de Castellar)

L'ESPAI DE PRODUCTE FRESC MÉS GRAN DEL VALLÈS

- PREU: a casametller NO hi ha intermediaris, que encareixen el producte
- +SABOR: casametller cull la fruita dels seus camps en el punt òptim de maduració
- +SALUT: si menges casametller estaràs més guapo per fora i sobretot per dins

OBERT de dilluns a dissabte de 9 a 20:30h *També ens trobaràs al C. Independència 44 (cantonada C. Ample)*

**PRODUCTE:**

>> El magret d'ànec és la zona d'on s'obté el pernil d'ànec, pel seu poc contingut en greix i per ser la part més fibrada.

**TÈCNICA:**

>> Caramel·lització de la poma a foc suau, fins que estigui dauradet.

**DETALL:**

>> Cocció del magret.

COCINA Y MUCHO MÁS **EL PLAT**SUPLEMENTO PUBLICITARIO · www.cocinaymuchomas.com

Amb magret d'ànec



Magret d'ànec amb poma caramel·litzada i salsa d'aceto balsàmic i mel

BÀSICA · TRADICIONAL · SUPERVIVÈNCIA · MAGISTRAL**INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES)**

- 4 unitats de magret
- aceto balsàmic
- mel de romaní
- pebre verd en gra
- brou de pollastre
- *Maicena*

Poma caramel·litzada:

- pomes, sucre, mantega
- ½ llimona

Començarem aquesta recepta pel protagonista: el magret. Agafem la peça i amb molta cura retirem una part del greix. Amb la punta del ganivet, fem unes petites incisions en diagonal.

Salpebrem el magret i el marquem en una paella calenta, primer per la part del greix i després per l'altra. Un cop marcat, acabarem la cocció al forn deixant que quedi un punt rosat al seu interior. Per elaborar la salsa, desgreixem la paella on hem marcat el magret, afegim l'aceto amb els grans de pebre i després la mel. Deixem reduir

una mica i després afegim el brou. Deixem que fagi xup-xup uns minutets, i hi afegim una mica de *Maicena* per aconseguir una textura més espessa.

Per preparar la poma, pelem i tallem la poma a grills, posem el sucre en una paella, suc de ½ llimona i la poma. Deixem que es caramel·litzi girant la paella amb molta cura i hi afegim la mantega trossejada al final de la caramel·lització. Ja podem preparar el plat, filetejant la peça de magret, col·locant la guarnició al voltant i salssant al final.

**CONSELL CULINARI**

■ Ull! A l'hora de fer la caramel·lització, afegir-hi unes gotes de llimona perquè no es talli.

COST APROXIMAT DEL PLAT

■ 3,5 €

MARIDATGE

Hécula - Bodegas Castaño – D.O. Yecla

■ Donar confiança a varietats de raïm com la monastrell i zones vinícoles com Yecla, tenen un resultat tant sorprenent com aquest vi. Color cirera molt brillant. Molt bona expressió a fruites madures i tocs minerals, amb un fons d'aromes làctic. En boca té una bona acidesa i estructura. Suau i equilibrat. Temperatura de consum: 16º C

Maridatge per Divinetum · www.divinetum.com

**CONTACTA AMB XUP-XUP**

Si necessites ajuda o bé vols consultar-nos qualsevol cosa, posa't en contacte amb el nostre cuiner:

ESCOLA XUP-XUP
escola@xup-xup.com
 c/ Col·legi, 21 · Terrassa
 Tel. 93 733 32 37



Haz tú mismo tus calendarios de empresa

www.enunperiquete.com

Todas tus imágenes en tus calendarios y postales de Navidad

!Fácil, rápido, económico y personalizado!



Elige modelo



Selecciona imágenes



Personalízalo



Compra



Recíbelo

Colmado 1917

Venda i degustació d'aliments i begudes artesanals

Un espai com els d'abans per fer el vermut fer sopars de taverna, o comprar per endur:

Amplia selecció de vins, caves i xampanyes per menys de 20 €.

Formatges artesanals i de molt limitada producció.

Embotits catalans únics, tradicionals i

gens comercialitzats.

Pernils i embotits de Guijuelo a preus raonables.

Les millors conserves de mar i muntanya per fer el vermut.

Xocolates i turrons artesanals.

Més productes per sorprendre als vostres comiats

A "EL MAGATZEM" et volem ajudar



Les millors copes del mon. De cava, de Xampany, de Malta, decantadors....

CURSOS i TASTS DE REGAL:

Rápida iniciació al mon del vi (1 día)

Tast dels millors vins espanyols del mercat:

(Pingus, Ermita, Nieta, Nido, Esencia de Ordoñez)

Els 10 secrets per maridar els vins amb èxit

C/ Granius, 4 (al costat de la Rambla d'Ègara i a l'alçada del Mercat de la Independència)
Horari: de dilluns a dissabte. Matins de 10 a 15 h i tardes de 18 h fins a la nit.

I molts més regals i articles gastroenològics



TOALLAS CAWÖ-JOOP

>> Alemanas. Exclusivas en Terrassa. Algodón 100%. Varios modelos y colores.

■ **PVP:** des de 10,50 €
■ **Venta:** LA LLUNA DE COTÓ Plaça M. Cinto Verdaguer, 7 (davant de correus) · Terrassa www.lallunadecoto.com



MOLDE PAPILOTE SILICONA

>> Apto para horno, microondas, congelador y lavavajillas.

■ **PVP:** 16,90 €
■ **Venta:** CASA REX · Raval de Montserrat, 32-34 · Terrassa Tel. 93 788 86 97



PICADORA DE CARNE

>> Acero inoxidable. 3 medidas. Perfecta para uso doméstico. Un clásico actualizado.

■ **Precio:** Nº. 5: 37,50 € · Nº. 8: 39,90 € · Nº. 10: 49,90 €
■ **Venta:** CASA REX Raval de Montserrat, 32-34 · Terrassa · Tel. 93 788 86 97

COCINA Y MUCHO MÁS LA GUÍA

SUPLEMENTO PUBLICITARIO · www.cocinaymuchomas.com

Vinsol Somelier

Para los amantes del buen vino

■ **Quién:** Vinsol Somelier es más que una enoteca. Desde hace 4 años, este comercio se dedica no sólo a la venta de vinos, cava, licores y embutidos, sino también a la constante investigación del género y su mercado, buscando siempre nuevos productos y técnicas para huir de la masificación de las marcas.

Vinsol organiza además cursos de cata, excursiones y un club de vinos para sus clientes. Miguel Ángel Barquilla y Sara Cerezo, sus propietarios, nos aseguran que el negocio surgió con la motivación de ofrecer productos diferentes (desde vinos hasta embutidos y conservas) a precios muy competitivos para colaborar al desarrollo del comercio de barrio frente a las grandes superficies.

Su implicación va más allá de lo puramente comercial, hecho por el cual nos invitan también a sus cursos y catas, como la celebrada el pasado viernes 5 de diciembre. Con previa inscripción, se puede asistir a sesiones explicativas y demostraciones de elaboración de cava y vino, por parte del prestigioso enólogo y productor Jon Uruñuela.

■ **Dónde:** Avda. Àngel Sallent, 156

■ **Cuándo:** De lunes a sábado, de 10.00 a 14.00 h y de 16.30 a 20.30 h.



GUÍA DE RESTAURANTES

- **Bizarre:** Tel. 626 056 058 · Camí Fondo, 37 · Terrassa
- **Cal Taiet Ullastrell:** Tel. 93 788 73 31 · C. Serra, 43 · Ullastrell
- **Cañas y Tapas:** Tel. 93 736 00 27 · Plaça Nova, 1 · Terrassa
- **Can Sues:** Tel. 93 783 28 08 · Ctra. de Terrassa a Sabadell Terrassa
- **El Rancho:** Tel. 93 733 61 99 · C. Volta, 8 · Terrassa
- **Els 4 Vents:** Tel. 93 788 05 18 · Ctra. de Martorell Km. 11 Rubí
- **Goliard:** Tel. 93 780 03 60 · C.Pare Llaurador, 19 · Terrassa
- **Hostal del Fum:** Tel. 93 788 83 37 · Ctra. de Montcada, 19 Terrassa
- **La Antorcha:** Tel. 93 788 50 48 · Av. Josep Tarradellas, 38 Terrassa
- **La Brasa d'Ullastrell:** Tel. 93 785 08 50 · Parc Vallès · Terrassa
- **La Guingueta:** Tel. 93 537 23 89 · Rbla. d'Egara, 305 · Terrassa
- **La Mola:** Tel. 93 743 54 54 · Cim de la Mola (Sant Llorenç) Matadepera
- **La Torreta:** Tel. 93 731 47 75 · C. Nou, 50 · Terrassa
- **L'Hort d'Ullastrell:** Tel. 93 785 99 63 · C. Valls, 119 · Terrassa
- **Sara:** Tel. 93 735 80 25 · Av. Abat Marçet, 201 · Terrassa
- **Taverna Guilà:** Tel. 93 789 25 79 · Rambleta Pare Alegre, 98 Terrassa
- **Tiberis:** Tel. 93 734 27 07 · Rbla. Francesc Macià, 65 local 5 Terrassa

restaurant masia Can Sues

Us desitgem Bon Nadal i feliç 2009

Obert per Sant Esteve, Any Nou i Reis ...i també els primers calçots!

Tel. 617 59 64 33 · Ctra. de Terrassa a Sabadell (davant Hospital de Terrassa) www.cansues.com

HOTEL DON CANDIDO ★★★

MENÚ DE CAP D'ANY

CREMA DE FAISÀ AMB COMPOTA DE POMA, patata trufada, mini mandonguilles de polenta i pols de vi negre

AMANIDA DE LLAMANTOL AMB COS, trinxat d'ànec, vinagreta ponzu i escamarlà, sals exòtiques i textures de fruita

TATAKI DE FILET DE VEDELLA, base de focaccia amb mantega de foie i crema blanca de tòfona amb daus de pinya

MOUSSE DE CREMA CATALANA, cremós de xocolata blanca i praliné de torró de Xixona

EL CELLER

Vi blanc Raimat Chardonnay · Vi negre Torres d'Anguix

Aigües minerals, cafès i licors · Cava Raimat Brut Nature

Delícies Nadalenesques · Raïm de la sort

Amenitzat pel quintet "Music Machina"

130 € (iva inclòs)

Rambleta Pare Alegre, 98 · 08224 Terrassa
Tel. 93 733 33 00

Menú Especial Cap d'Any

90 €

Si vols reservar taula pots fer-ho a:
Tel. 93 786 00 09 / e-mail info@casalrestaurant.com

RESTAURANT **EL CASAL**

MOSSEN PERRAMÓN, 16
LES FONTS DE TERRASSA · BARCELONA
www.casalrestaurant.com

Estem oberts totes les festes de Nadal

[JS]

carnisseria xarcuteria

Sens dubte, el millor pernil de Terrassa

Mercat de la Independència, parades 69-74
Tel. 93 788 55 91
www.josepsola.com

Can Vinyers

- Menú diari
- Àmplia terrassa per a celebracions personalitzades
- Òptim per a reunions i dinars d'empresa

Pompeu Fabra, s/n (club de Golf la Mola) MATADEPERA - Tel. 93 787 06 19

La Cuina d'en Brichs

Cuina casolana

Obert per festes i menjars per emportar

Especialistes en arrossos

C. Major de Sant Pere, 30
Reserves al 93 731 04 33
Terrassa

RESTAURANT **LA TERRASSA DEL MUSEU**

Rambla d'Egara, 270 · Terrassa
Tel. 93 789 44 43 · www.laterassa.es