

Emporta-t'ho a casa!

sabores
per emportar

cuina a la brasa per emportar
sopes, amanides i postres

La nostre especialitat:
pollastre a la brasa!

CARRER EUGENI D'ORS 40
a 2 passos del Mercat Sant Salvador

Obert diumenges
fins les 15h30

Obert de dimecres a diumenge
Encàrrecs 93 817 36 34



- Precuinats de primera qualitat
- Celler de vins i caves
- Forn de pa, bolleria i xips

Obert tots els dies al matí,
inclosos els festius

Pere Alegret, 100 - Tel 93 892 62 18 i 647 977 212

La Bona Cuina



La Cuina tradicional
i casolana de sempre

Jaume Balmes, 1 - Tel. 93 817 23 26 Fax 93 817 52 76



Horari:
Dissabte,
diumenges i
festius matí

POLLASTRES A L'AST - CANELONS - PRECUINATS

Tel. 93 538 74 89 (millor per encàrrec) - es venen cuixes "sueltes"
Verdaguer, 1 (entre Av. Tarragona i c/ St. Pere), a 100 m de la Premsa

AGENDA DE LA SETMANA

Dimarts, 13 de maig

CONFERÈNCIA

Espai de Reflexió: La Por. A les 19:30h a l'Escorxador.

Dimecres, 14 d'abril

CONFERÈNCIA

La llei pel dret a l'habitatge. A càrrec de Joaquim Gascó, director General d'Habitatge de la Generalitat. A les 19h a l'Escorxador.

FIRES DE MAIG

Pregó de les Fires i Festes de Maig, a càrrec de Núria Ribó. A les 20h al Saló de Sessions de l'Ajuntament

Dijous, 15 d'abril

CONFERÈNCIA

Cicle Cuida't: "Els trastorns de la son". A càrrec de Robert Cilveti. A les 20h a la Torras i Bages.

CINE CLUB VILAFRANCA

Projecció de la pel·lícula *4 meses, 3 semanas, 2 días* de Cristian Murgu. A les 20 i 22h al Casal.

Divendres, 16 d'abril

FIRES DE MAIG

Fires i Festes de Maig o dels Enamorats. A partir de les 10h al Pavelló Firal.

Dissabte, 17 d'abril

FIRES DE MAIG

Fires i Festes de Maig o dels Enamorats. A partir de les 10h al Pavelló Firal.

CONFERÈNCIA

Dia internacional de la malaltia celíaca. Conferència a càrrec d'Assun Savall sobre "L'alimentació als ini-

cis del segle XXI" i tast de productes sense gluten. A les 19h a l'Escorxador

CONCERT

Concert de Cant coral i Orquestra amb motiu de les Fires de Maig. Participen l'Orfeó Vicentí de Sant Vicenç dels Horts, La Jove Orquestra de Vilafranca i la Societat Coral El Penedès. A les 19h a l'Església de Sant Francesc.

TEATRE

El compte Arnau, de Josep M^a de Sagarra. A les 22:30h a Cal Bolet.

Diumenge, 18 d'abril

FIRES DE MAIG

Fires i Festes de Maig o dels Enamorats. A partir de les 10h al Pavelló Firal.

DIA INTERNACIONAL DELS MUSEUS

Jornada de portes obertes al VINSEUM, Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, en motiu del Dia Internacional dels Museus. A les 10h al VINSEUM.

MERCAT D'ARTESANS, BROCANTERS I PINTURA

Mercat d'articles artesanals i d'alimentació natural, pintures d'artistes comarcals i objectes de col·leccionisme antic. A partir de les 10h a la rambla Nostra Senyora.

SUBHASTA

Subhasta de quadres propietat de El Piral de Vuit, adreçada principalment a establiments d'hosteleria i públic en general. A les 12:30h a la capella Sant Joan.

BALL

Ball amb l'orquestra Slogan. A les 19h al Casal.

EXPOSICIONS

SALA ELS TRINITARIS

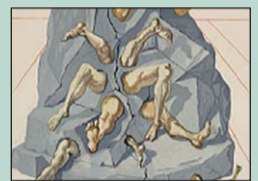
Manolo Hugué: escultor, pintor, gravador i poeta

Fins el 18 de maig



AULA CULTURA CAIXA PENEDÈS

La Divina Comèdia. Il·lustracions de Salvador Dalí. Fins el 8 de juny.



GALERIA SICART

Muu Blanco. Modernismo Anacrónico. Fins el 5 de juliol

VINSEUM

Tast de VINSEUM. Què hi ha en una copa de vi?

Exposició permanent en motiu del tancament de l'Edifici Reial i tres obres de rehabilitació del VINSEUM.

CAPELLA SANT JOAN

6è Concurs de Pintura Caixa Penedès-Ciutat de Vilafranca. Fins el 18 de maig.

La recepta

Truita de patates



Talleu la ceba en juliana. Escalfeu una paella antiadherent amb 2 cullerades soperes d'oli d'oliva. Salteu la ceba uns segons a foc fort, i quan comenci a daurar-se, afegiu-hi la patata tallada un xic gruixuda, saleu i deixeu que també es dauri lleument. Abaixeu el foc i tapeu-ho. La patata s'ha de coure a foc lent. A part, en un bol, deixateu els dos ous i poseu-los al punt de sal. Un cop la patata sigui cuita, l'eixuguem de l'excés d'oli de la paella, i ho barregem tot amb l'ou. Escalfeu la paella a foc viu. Impermeabilitzeu-la amb un raig d'oli d'oliva, i aboqueu-hi, de cop, la pasta d'ou i patata. Repartiu-la amb un moviment circular i deixeu que faci crosta. Abaixeu el foc al mínim, fins que veieu que l'ou gairebé hagi quallat. Impregneu un plat amb oli, i tapeu la paella cap per avall amb el plat. Afegiu-hi un drap i poseu-lo al damunt del plat. Exerciu-hi una lleu pressió, i amb l'altra mà al mànec de la paella, gireu tot el conjunt sobre el plat. Torneu a apujar el foc de la paella, i deixeu-hi lliscar el contingut del plat per sobre, vigilant l'operació amb l'acció preventiva d'una espàtula que n'equilibri el contrapès. Deixeu que es faci crosta per aquesta banda i ja ho podeu servir.

Per a una truita individual:

- 2 ous de gallina fresquíssims
- 2 patates mitjanes blanques noves (d'uns 150 g cada una)
- 1 ceba de Figueres, petita i rabiosa-ment violeta.
- oli d'oliva, sal

Us ofereix aquesta recepta

TOT PER A LA SEVA LLAR

VESTEIXI CASA SEVA AMB
LES NOVES TENDÈNCIES

LA
CASA
DE LES
CORTINES

Plaça de la Vila, 3 - Tel i fax: 93 892 27 28
Vilafranca del Penedès casacortines@terra.es

Menjar sa

Carn de potro

(altament nutritiva i baixa en greixos):

Mitjana
Solomillo
Bistec
Hamburgueses



També pollastre a l'ast, plats preparats fets o per fer

CARNISSERIA ANNA XARCUTERIA
CARNS SELECTES ROSTISSERIA FOMATGERIA

Horari: de dimarts a divendres de 8'30 a 14h i de 17 a 20'30h.
Dissabtes de 8'30 a 15h
Diumenges de 10 a 15h.

Hermenegild Clascar, 25 - Vilafranca - Tel. 93 817 46 51

Pans i postres



Pa francès:

El pa de barra (amb piquets per sota) degut a la seva elaboració en llauana, és l'especialitat més consumida actualment als nostres establiments. Els processos de pastada, fermentació i cocció fan que els seus ingredients siguin fàcilment utilitzables pel nostre organisme i li atorguen un valor energètic i nutritiu bàsic en la nostra dieta habitual. Un cop elaborat s'ha de mantenir en condicions òptimes (lloc fresc i sec). La seva cocció es realitza en forn de rotació d'aire calent.



Forn de pa

Ctra. Igualada, 12
Tel. 93 818 15 21
Amàlia Soler, 97
NOU Tel. 93 891 59 95

