



la nocciola

Toscana

Gelats Artesans

Gaudeix dels nostres gelats artesans i de la millor orxata natural a:

La Nocciola Toscana, Rambla Sant Francesc, 8 de Vilafranca
La Nocciola Toscana, del carrer Torrelles de Foix, 18 de Vilafranca
Al Quorum de l'avinguda Tarragona, 21 de Vilafranca
Al Cafè di Carlo, al carrer gelida de Vilafranca.

A **Ca la Roser** de Sant Martí Sarroca, a la **Pastisseria Can Pardo** de Torrelles, a la terrassa del **MilFulles** de la Plaça de l'Ajuntament dels Montjos, al Centre recreatiu **el Ganxo** d'Olivella, a la Terrassa del **Meridiano** al Passeig Marítim de **Calafell** i al **Forn de pa** de Sant Cugat Sesgarrigues.

I a la botiga de Serveis Penedès, a la carretera d'Igualada de Vilafranca els tens per **portar a casa**. **NATURAL, SA I NUTRITIU**
GAUDEIX DE LA QUALITAT

Se traspasa bar en la rambla de les clotes de vilafranca, equipado y con gran terraza. Muy buenas condiciones. Información al telefono 620871977

Emporta-t'ho a casa!

La Bona Cuina La Cuina tradicional i casolana de sempre

A la Bona Cuina preparem els plats més tradicionals per a les Festes:

- Vedella amb rovellons
- Anec amb prunes
- Xai al forn
- ESPECIALITAT
- Canelons casolans de carn

Per encàrrec li cuinem el seu plat preferit. Informi-se'n!

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

ca l'Aurelia

Horari: Dissabte, diumenges i festius matí

POLLASTRES A L'AST - CANELONS - PRECUINATS

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

AGENDA DE LA SETMANA

Dimarts, 22 de juliol

CONFERÈNCIA
 Espai interior: "Els canvis: canvis vitals i petits canvis". A les 19:30h a l'Escorxador.

Dijous, 24 de juliol

FESTA BARRI ESPIRALL
 Cercabarri. A les 19h pels carrers del barri.

FESTA BARRI ESPIRALL
 Pregó a càrrec de Joan Rius. A les 20h a La Caseta (ubicada a l'Escola Pau Boada)

FESTA BARRI ESPIRALL
 Obertura de La Caseta. A les 22h

MUSICAL FIGAROT
 Música Dixie a la fresca. A les 22h a Cal Figarot

Divendres, 25 de juliol

FESTA BARRI ESPIRALL
 Exhibició castellera. A les 20h a la plaça Dr. Bonet.

FESTA BARRI ESPIRALL
 Obertura de la Caseta. A les 20h

FESTA BARRI ESPIRALL
 Balls de saló. A les 22h a la plaça Dr. Bonet.

BALLADA DE SARDANES
 Ballada a sardanes amb la cobla La Principal de Terrassa. A les 22:30h al Parc Tívoli.

FESTA BARRI ESPIRALL
 Discoteca a la fresca. A les 23:50h a la plaça Dr. Bonet.

Dissabte, 26 de juliol

FESTA BARRI ESPIRALL
 VIII Trobada de plaques de cava. A les 9h a la plaça Dr. Bonet.

FESTA BARRI ESPIRALL
 Gimcana Popular. A les 10h a la plaça Dr. Bonet.

FESTA BARRI ESPIRALL
 Festival infantil. A les 18h a la plaça Dr. Bonet.

VISITES POSTA DE SOL
 Visites de Posta de sol al Campanar de Santa Maria. A les 20:30h a la Basílica de Santa Maria.

FESTA BARRI ESPIRALL
 Obertura de La Caseta. A les 22h.

FESTA BARRI ESPIRALL
 Ball de Festa. A les 22:30h a la plaça Dr. Bonet.

Diumenge, 27 de juliol

FESTA BARRI ESPIRALL
 VIII Trobada de Puntetes de Coixí. A les 10h a la plaça Dr. Bonet.

FESTA BARRI ESPIRALL
 Teatre. A les 19h a la plaça Dr. Bonet.

FESTA BARRI ESPIRALL
 Ball de Cloenda. A les 21h a la plaça Dr. Bonet.

FESTA BARRI ESPIRALL
 Obertura de La Caseta. A les 22h

EXPOSICIONS

CAPELLA SANT JOAN

50 ANIVERSARI DE LA CASA DE COLONIES DE PENYAFORT

Fins el 3 d'agost

SALA DELS TRINITARIS

L'ESTAMPERIA DE MONSIEUR PERIGNON
 Col·lecció Biel Torrents.

AULA CULTURA CAIXA PENEDÈS

CUBA A CATALUNYA. El llegat dels indians.

SALA D'ACTES DE L'ESCORXADOR

Déu en la mirada

GALERIA SICART

Diego Beyró. Expresiones

Fins el 19 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.

La recepta

Flam de café



1. Preparem el caramel amb 100g de sucre. El caramel també es pot comprar fet.
2. En una cafetera gota a gota fem la infusió de café (1 cullerada per cada tassa)
3. Barregem el café amb la crema de llet i ho posem a bullir amb la canyella i la pell de llimona.
4. Batem els ous i els rovells amb els 200g de sucre.
5. Aboquem el caramel en les flameres i les fem refredar.
6. Quan la barreja de crema de llet i café ha bullit i s'ha refredat una mica, l'anem abocant als rovells amb sucre.
7. Omplim amb el líquid resultant les flameres i les posem en una safata per anar al forn.
8. Els flams han d'estar al bany maria uns 45' a 140°.

Ingredients:

200 g de sucre
 100 g de sucre per al caramel
 750 cc de crema de llet 18% mg
 6 ous i dos rovells
 250 cc de café exprés (si és de bar, millor)

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

Sa per nosaltres i pel medi ambient

SABONS NATURALS 100%

Amb oli d'oliva, coco de palma, glicerina i oli d'ametlles dolces



De menta: Per a pells cansades, refresca i revitalitza en profunditat.
De rosa mosqueta: Ideal per a les pells maltractades. Regenera la pell, retrassa les arrugues i és útil per a les cremades.

De karite: Ideal per a pells sensibles, hidrata en profunditat.

De romani: Ideal per a refrescar la pell.

D'ametlla i coco: Ideal per a pells sensibles, hidrata i exfolia la pell i prevé l'envelliment prematur de la pell.

De mel i cera: Ideal per a refrescar la pell i potenciar els tractaments anti-edat.

D'algues: Anticel·lulític, per a tot tipus de pell.

Fem sabons personalitzats

Sabons per a nens

Compra el teu sabó i et regalem el dels teus fills



Ambientador natural:

Opium
 Infantil
 Vainilla
 Ocea
 Mandarina
 White Musk



henatural
 www.henatural.com

vilafranca@henatural.com

HENARTURAL
 LA CAMILLA D'AUTOMASSATGE MÉS AVANÇADA DEL MERCAT

c/ Sant Fèlix, 37
 93 817 42 95
 VILAFRANCA

Pans i postres



Pa francès:

El pa de barra (amb piquets per sota) degut a la seva elaboració en llauna, 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.

El Petit Molí®

Forn de pa

Ctra. Igualada, 12
 Tel. 93 818 15 21

Amàlia Soler, 97
 NOU Tel. 93 891 59 95

