

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 xíps

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, 20 de maig

CINEMA

Espai de cinema. A les 19h a l'IES Milà i Fontanals.

Dimecres, 21 de maig

CONFERÈNCIA

"Dietses i alimentació". A càrrec del Sr. Roderic Miró, químic analista. A les 19:30h al Local d'Assistència Sanitari Col·legial.

Dijous, 22 de maig

CONFERÈNCIA

Cicle Cuida't: "Prevenió d'estafes". A càrrec dels Mossos d'esquadra. A les 20h a la Biblioteca Torras i Bages.

VINSEUM

EsceQuina Música amaga un vi?. Amb Joan Cuscó (musicòleg), Carles Plaià (enòleg), Albino Tena (compositor i guitarrista), Náiade Martínez (xel·lo) i Oscar Antolí (clarinet). A les 20h a la Capella de Sant Pelegrí.

CINEMA

Projecció de la pel·lícula Buda estalló por vergüenza. A les 20 i 22h al Casal.

LITERATURA

Vetllada poètica. A càrrec de Josep Pedrals, Joan Todó i Silvie Rothkovic. A les 20:30h a l'Odissea.

Divendres, 23 de maig

CONFERÈNCIA

Creativitat des de l'interior: Mandales i altres tècniques. A

les 19:30h al Centre ARC.

MÚSICA

Concert a càrrec de susana Germade. A les 22h al Casal.

Dissabte, 24 de maig

CONCERTS DE PRIMAVERA

Concert a càrrec de la Cobla Orquestra Amoga. A les 19:30h al Casal.

LITERATURA-MÚSICA

Presentació del disc-llibre "Núria Feliu recita les sardanes més populars", en motiu del 23è Aplec de la Sardana. Amb la presència de Núria Feliu. A les 19h al VINEUM.

BALL

Ball amb l'Orquestra Amoga. A les 23:30h al Casal.

Diumenge, 25 de maig

23è APLEC DE LA SARDANA

Ballada de sardanes amb les cobles Principal del Llibregat i Reus Jove. A les 17h al Parc del Tívoli.

PINTURA

Lliurament de premis del 7è Concurs de Pintura. A les 14h a l'Hotel Pere III.

BALL

Ball amb l'Orquestra Amoga. A les 23:30h al Casal.

CINEMA

Cine O-cult. Projecció de la pel·lícula Refeer Madness. A les 19:30h al Forat del Pany.

EXPOSICIONS

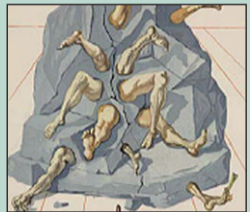
SALA ELS TRINITARIS

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 lres obres de rehabilitació del VINSEUM.

CAPELLA SANT JOAN

Retrat d'un escàndol universal de Drets Humans
Fins el 15 de juny.

La recepta Flam de taronja pasteuritzat



1. Peleu una taronja i infusioneu-ne la pell, sense gens de part blanca, amb la crema de llet a foc lent.

2. Escampeu el caramel pel fons del motlle de vidre.

3. I barregeu el sucre de canya amb l'ou pasteuritzat i mig litre de suc de taronja.

4. Aboqueu-ho al motlle i fiqueu-ho al forn al bany maria uns 40-45 minuts a 180 graus.

5. Deixeu-ho refredar del tot.

6. Poseu la nata muntada a sobre del flam en el mateix motlle i enganxeu-hi els alquequengis.

Ingredients:

Per a 4 persones:

1 ampolla d'ou pasteuritzat
20 alquequengis
2 kg de taronges
150 g de sucre de canya
100 g de sucre blanc
caramel
1/2 l de nata per muntar

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

Xai per a fer o preparat

Xai a les fines herbes - Xai a la mostassa

Tenim 11 tipus d'hamburgueses. Tasta-les!



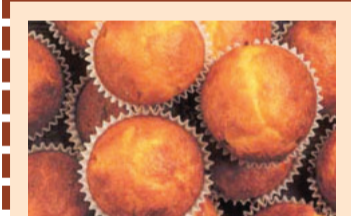
També pollastre a l'ast, plats preparats fets o per fer

CARNISSERIA ANNA XARCUTERIA
CARNS SELECTES ROSTISSERIA FORMATGERIA

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 - Ctra. Sant Martí
Vilafranca - Tel. 93 817 46 51

Pans i postres



Magdalena

Producte de gran consum, suau i esponjós, de característiques semblants a les del bescuit però més dens. Es pot preparar de mil maneres diferents, tant dolces com salades, i també s'utilitza de base per fer coca amb crema i decorada amb fruites seques. Una de les característiques principals d'aquest producte és la seva excel·lent conservació; un cop fredes es poden posar dins de bosses plastificades amb la qual cosa se n'allarga la conservació un parell de dies.

El Petit Molí®

Forn de pa

Ctra. Igualada, 12
Tel. 93 818 15 21

Amàlia Soler, 97
NOU Tel. 93 891 59 95

