



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

can mestres
MENJAR I BEURE

- Precuinats de primera qualitat
- Celler de vins i caves
- Form 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

AR

La Cuina tradicional i casolana de sempre

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"

Verdaguer, 1 (entre Av. Tarragona i c/ St. Pere), a 100 m de la Premsa

AGENDA DE LA SETMANA

Dimarts, 27 de maig

CONFERÈNCIA. Espai de Silenci: Anant a l'interior. A les 19:30h a l'Escorxador.

LITERATURA. Tertúlia literària: l'Edat de Ferro, de Coetze, J.M. A les 19:30h a la Biblioteca Torras i Bages.

Dimecres, 28 de maig

CONFERÈNCIA. Salut mental i Autonomia Personal: Perspectives de futur. Conferència-debat sobre les possibilitats socials i personals d'emancipació de persones amb malaltia mental amb carència de suport familiar. A les 18h a l'Escorxador.

LITERATURA. Tertúlia literària: l'Edat de Ferro, de Coetze, J.M. A les 19:30h a la Biblioteca Torras i Bages.

Dijous, 29 de maig

MÚSICA. Cantània 2008. Memorial Josep Anton Casas de música a l'escola, amb la cantata "El Motí". Interpretada per tot l'alumnat de 6è de primària de tots els centres educatius de Vilafranca. A les 15:30h al Casal.

CONFERÈNCIA. "Prescripció Infermera". A les 17:30h a l'Escorxador

CINEMA. Projectió de "El baile de los vampiros". A les 20 i 22h al Casal.

LITERATURA. Presentació del llibre "Miedo a la memoria", de Félix Villagrasa i Octavio Alberola. A les 20:30h a l'Odissea.

Divendres, 30 de maig

MÚSICA. Cantània 2008. Memorial Josep Anton Casas de música a l'escola, amb la cantata "El Motí". Interpretada per tot l'alumnat de 6è de primària de tots els centres educatius de Vilafranca. A les 15:30h al Casal.

LITERATURA INFANTIL. Hora del conte per a nens i nenes: Històries d'Itàlia. A les 17:30h a la Biblioteca Torras i Bages.

EN VEU ALTA. Buenos días Tristeza. A les 21h. a l'Arxiu Comarcal Alt Penedès.

CONFERÈNCIA. "La meva experiència". A càrrec d'Ignasi Molina i Lluís Vidal, diagnosticats amb TDAH. A les 21h a l'Escorxador.

CONFERÈNCIA. Xerrada sobre Castelló i la dinàmica de l'entitat castellera a la vila. Seguidament, assaig popular obert a tots els veïns i veïnes del barri a la rambla de La Girada. A les 20h a l'AVV de La Girada.

MÚSICA. Presentació del CD del grup de "rocksinfonicoandaluz" Montoro. Entrada gratuïta. A les 23h a Cal Bolet.

Dissabte, 31 de maig

EN VEU ALTA. Contes narrats i amb llenguatge de signes. A les 12h al Claustre de Sant Francesc.

EN VEU ALTA. Lectures i narracions EN VEU ALTA per part de voluntaris de tota la comarca. A les 17:30h al Claustre de Sant Francesc

EN VEU ALTA. Dones de Shakespeare. A les 22h a la Capella de Sant Pelegrí.

Diumenge, 1 de juny

VISITA GUIADA. Visita guiada per la Vilafranca Modernista.

TEATRE INFANTIL. Tubs...?. A càrrec de la Cia La Tal. A les 12h al Casal.

BALL. Ball amb M^o Isabel. A les 17h al Casal de la Gent Gran.

BALL Ball amb l'Orquestra L'habana. A les 19h al Casal.

TEATRE El circ de Sara. A càrrec de l'Ateneu Popular de Nou Barris. A les 19h a Cal Bolet.

Dilluns, 2 de juny

EN VEU ALTA. Estimem la paraula llegint. A les 20:30h a l'Odissea.

EXPOSICIONS

AULA CULTURA CAIXA PENEDÈS

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



SALA D'ACTES DE L'ESCORXADOR

Comerç Just és
Fins el 14 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

Flaó de marialluïsa



1. Poseu en un motlle la pasta brisa i la punxeu amb una forquilla perquè no pugui. Hi afegiu un grapat de cigrons per garantir que no puja gens durant la cocció i la reserveu.
2. Després, escalfeu la llet de cabra al microones un minut, hi afegiu el formatge i ho bateu perquè el formatge es desfaci del tot.
3. A continuació, en un bol a part, hi barregeu els tres rovells d'ou, la farina i el sucre.
4. I, mentrestant, coeu la pasta brisa uns 5 minuts al microones.
5. Hi afegiu la barreja del bol amb unes fulles de marialluïsa trinxades com si fos un flam i ho coeu al forn uns 15-20 minuts.

Ingredients:
Per a 4-6 persones:

- 1 full de pasta brisa
- oli d'oliva verge extra
- farina blanca
- 150 g de formatge de cabra tendre
- 50 g de marialluïsa fresca
- 100 g de sucre blanc en pols
- 3 ous fresquíssims
- 150 cl de llet de cabra pasteuritzada
- 1 grapat de cigrons crus

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
Plats preparats (caps de setmana)
Canelons casolans, conill i pollastre farcit, xai al forn...

Tasta els nostres embotits i formatges!




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

CARNISSERIA ANNA XARCUTERIA
CARNS SELECTES ROSTISSERIA FARMATGERIA

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



Dalo's

El dalo's, altrament conegut com a "donut" (nom comercial) és un producte que es podria catalogar dins la brioixeria. Compost per proteïnes, hidrats de carboni i lípids, entre altres nutrients, proporciona una energia fàcil d'absorbir. Té una textura tova i un sabor dolc que en fan un aliment ideal per als esmorzars i els berenars. Però cal tenir en compte que mai no ha de substituir un àpat principal. Podeu combinar la berlina recobrint-la de fruits secs. Per acompanyar el cafè, la xocolata, el iogurt, amb melmelada, llet, mel o sucros.

El Petit Molí

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

