

# *Cuines* i TAPES

DEL 31 DE MAIG AL 16 DE JUNY

SANTA MARGARIDA I ELS MONJOS



\* REMEIART \*



8A EDICIÓ



2019

# NIT DE VERMUTS I LICORS D'HERBES

Als jardins del Moli del Foix - Els Monjos

DISSABTE 8 DE JUNY

De les 19.00 h a la 01.00 h,  
Exhibicions i tallers de cocteleria per a adults i infants,  
degustacions gastronòmiques, monòlegs amb David Sas i  
concerts amb Damià Olivella i del grup Magent.



# LA BERBENA DEL REMEIART

Al Castell de Penyafort

DISSABTE 15 DE JUNY

De les 19.30 h a les 23.30 h,

Capvespre de vins, caves i música en directe

Espectacle Back to Classics a càrrec CIA Planeta Trampolí

A les 19.30 h, al Castell de Penyafort

Concert The Secret Investment

A les 20.30 h, al Castell de Penyafort.

A continuació, Dj Angela

També hi haurà oferta gastronòmica durant tota la jornada.



A large crowd of people is walking through a festival area. In the foreground, a man in a black t-shirt is pushing a pink stroller. To his right, a woman in a red polka-dot top is also pushing a stroller. The background is filled with many other people of various ages, some looking at stalls or tents. The scene is outdoors with trees and a stone building visible in the distance.

# FIRA REMEIART

Al Castell de Penyafort

DIUMENGE 16 DE JUNY

Horari: de 10.00 h a 21.00 h  
ininterrompudament.

Venda de productes, tallers i activitats  
per a infants i adults relacionades amb  
les herbes remeieres.

Zona infantil, zona gastronòmica  
i de picnic.



# TAPES



**Pastisseria  
Kinkakau**

Av. Catalunya, 18  
Tel. 93 005 21 92

**Horari:** De dj a ds de 18 h a 23 h.  
Dg de 9 h a 15 h / Dc tancat.



Sacher de taronja amb espígol



**Pastisseria  
Kinkakau**

Av. Catalunya, 18  
Tel. 93 005 21 92

**Horari:** De dj a ds de 18 h a 23 h.  
Dg de 9 h a 15 h / Dc tancat.



Gotet de crema catalana cítrica amb cruixent  
de matafaluga i romaní

Conté gluten

Conté ou

Conté làctics

Conté fruits secs

*Les tapes aniran acompanyades  
de vi, cava o aigua*



## 3 Bar Restaurant Mesón El Coto

Rambla de Penyafel, 17  
Tel. 93 818 66 00

**Horari:** De dl a dg de 19.30 h a 22.30 h./  
Dc. tancat.



Pernilet de pollastre i gambes amb salsa americana



## 4 Xarcuteries Anton

Av. Catalunya, 51  
Tel. 93 898 11 54

**Horari:** De dl a dj de 9 h a 20.30 h.  
Dv de 9 h a 22 h. Ds i dg de 9 h a 14 h.



Tàrtar de llonganissa



## 5 L'Àpat. Menjars per emportar i càtering

C/ Sant Antoni, 29  
Tel. 93 709 83 53

**Horari:** De dj a ds de 12 h a 15 h i de 19.30 h a 22 h. Dg de 10 h a 14.30 h



Terramar de papada confitada amb herbes a baixa temperatura amb pera i daus de sèpia regat amb reducció d'Oporto Ruby sobre pa d'herbes.

3€ per tapa

TAPES



**6** Bar Restaurant  
Jeneri

Plaça d'Europa, 1  
Tel. 93 898 03 27

**Horari:** De dt a dg de 19 h a 23 h.



Flocchi de pera amb  
salsa de foie



**7** Bar  
El Pintxito

Rambla de Penyafel, 5  
Tel. 93 688 49 45

**Horari:** De dl a dg de 12 h a 16 h i de  
19 h a 23 h. / Dt tancat



Fricandó del Remeiart



**8** Bar Restaurant  
El Refugi de la Margaridoia

C/ Anselm Clavé, 10  
Tel. 93 898 24 00

**Horari:** De dl a dj i dg de 20 h a 22.30  
h. Dv i ds de 20 h a 23.30 h/ Dt tancat.



Minihamburguesa amb herbes del Refugi

Contè gluten Contè ou Contè làctics

Contè fruits secs

*Les tapes aniran acompanyades  
de vi, cava o aigua*

3€ per tapa

TAPES



**9** Bar Nerea 2

Av. Mas Catarro, 4  
Tel. 672 399 069

**Horari:** De dt a ds de 19 h a 22.30 h.  
Dg de 12 h a 15 h i de 19 h a 22.30 h.



Calamars farcits  
amb musclos



**10** Bar Cafeteria El Molí

Av. Mas Catarro, 8  
Tel. 650 78 10 33

**Horari:** De dl a ds de 19 h a 22 h.  
Dg de 18 h a 21 h.



Niu de patata i romaní  
amb llagostins



**11** Bar Pavelló

Av. Cal Rubió, s/n  
Tel. 633 479 546

**Horari:** De dt a ds de 19.30 h a  
22.30 h.



Caneló de gall del Penedès i fonoll amb salsa  
de bolets i oli de romaní

Contè gluten

Contè ou

Contè làctics

Contè fruits secs

*Les tapes aniran acompanyades  
de vi, cava o aigua*



3€ per tapa

TAPES



**12** Restaurant  
Paco

Av. Cal Rubió, 36  
Tel. 93 898 03 76

**Horari:** De dl a dg de 10 h a 23 h.



Bacallà amb tempura a la biscaïna  
amb fines herbes



**13** Bar restaurant  
Llunàtics

Av. Catalunya, 22  
Tel. 642 035 395

**Horari:** De dt a dg de 19 h a 23 h.



Aletes de pollastre amb allioli d'herbes



**14** Bar restaurant  
Tres Pins

Urb. Tres Pins, 5 (la Ràpita)  
Tel. 93 898 02 05

**Horari:** De dt a dj de 18 h a 21 h.  
Dv i ds de 18 h a 23 h.



Potes de canana a l'estil mariner amb patates  
amb toc d'herbes

Conté gluten Conté ou Conté làctics

Conté fruits secs

*Les tapes aniran acompanyades  
de vi, cava o aigua*



## 15 Restaurant Ca N'Ayxelà

Camí de cal Salines, s/n  
Tel.: 93 898 11 17

**Horari:** De dl a dj i dg de 13 h a 16 h.  
Dv i ds de 20 h a 23 h. / Dt. tancat.



Cassoleta d'esqueixada amb tomàquet natural, romaní i farigola



## 16 Restaurant El Racó de la Cigonya

Av. Catalunya, 26  
Tel. 93 898 11 01

**Horari:** De dl a ds de 20 h a 23.30 h.



Ravioli del rostit amb aroma d'espígol i beixamel de ceps



## 17 Bar Casal de la Gent Gran

C/ Sant Antoni, 40  
Tel. 93 898 04 39

**Horari:** De dl a dg de 9 h a 19 h.



Caneló d'ànec i foie cuinat amb herbes remeieres



## Restaurant El Racó de la Cigonya

Av. Catalunya, 26  
Tel.: 93 898 11 01

**Horari:** De dl a dg de 13 h a  
15.30 h.

- Entrants:** Cacauets garapinyats amb curri vermell i farigola de muntanya  
Cullereta de seitó amb mermelada de tomàquet i orenga  
Brandada de bacallà amb piquillo i caviar d'arengada
- Primers:** Ravioli del rostit amb aroma d'espígol i beixamel de ceps  
Tàrtar de salmó amb sèsam torrat i alvocat
- Segons:** Bacallà al forn gratinat amb emulsió d'alfàbrega  
Melós de gla amb ratafia i escalunyes
- Postres:** Escuma de crema catalana i gelat de canyella  
Sopa de maduixes amb xocolata blanca i gelat de mango

**30 €**

\*Pa artesanal  
del municipi, aigües  
minerals, vins del  
municipi, cafè  
ecològic o infusions



## Bar Restaurant Tres Pins

Urb. Tres Pins, 5 (la Ràpita)  
Tel. 93 898 02 05

**Horari:** De dl a dg de 13 h a  
15.30 h.

- Primer:** Amanida de formatge de cabra amb fruita seca i vinagreta d'herbes
- Segon:** Pilotetes de carn picantonetes amb romaní i saltat de verdurettes
- Postres:** A escollir entre les postres de la casa

**14 €**

# CELLERS



## Caves Markel



Av. Catalunya, 35-37  
Tel.: 93 898 07 81

[www.cavasmarkel.com](http://www.cavasmarkel.com)  
[info@cavasmarkel.com](mailto:info@cavasmarkel.com)

**Horari:** De dl a dv de 9 h  
a 13 h i de 15 h a 19 h.  
Ds i Dg de 11 h a 14 h.

## Celler Mas Pujó

Vins i oli de collita pròpia

DO Penedès  
DO Montsant



DOQ Priorat  
DO Siurana

Masia Mas Pujó, s/n Tel.: 93 898 39 62

## Caves Mazard



C/ Sala, 7 (Cal Rubió) Tel.: 605 78 04 06  
[www.cavamazard.es](http://www.cavamazard.es) [mazardcava@gmail.com](mailto:mazardcava@gmail.com)

## Tiques Vins, S.L.



Masia Cal Tiques, s/n (Barri Cal Rubió)  
Tel.: 610 80 85 38

[www.tiques.cat](http://www.tiques.cat)  
[joanrubio@tiques.cat](mailto:joanrubio@tiques.cat)

## Clos dels Guarans



Masia Cal Vicari s/n Tel.: 675 040 848  
[closdelsguarans@gmail.com](mailto:closdelsguarans@gmail.com)

## Vins Mallofré



Masia de la Sanabra, s/n  
Tel.: 660 95 21 79

[www.vinsmallofre.com](http://www.vinsmallofre.com)  
[info@vinsmallofre.com](mailto:info@vinsmallofre.com)

Noves sensacions,  
colors, aromes i sabors

## Celler Cal Teixidor



Anselm Clavé, 28  
Tel.: 645 74 80 84

[josep@calteixidor.net](mailto:josep@calteixidor.net)

# PA, CROISSANTS I MAGDALENES D'HERBES



1,5€

**Fleca R. Esplugas**  
**Fleca 4 Barres**  
**Forn Valls**  
**Pastisseria Kinkakau**

Els croissants, pa i magdalenes d'herbes els podreu trobar a les fleques i forns adherits a les Cuines i Tapes del Remeiart del 31 de maig al 16 de juny. Igual que l'any passat, també els podreu trobar a la Fira del Remeiart al Castell de Penyafort el diumenge 16 de juny.



1,15€



0,60€  
unit.

# EXPERIÈNCIES TURÍSTIQUES



**Dissabte 1 de juny de 2019**

## **L'essència del Penedès a través dels seus productes autòctons. El vi i el gall del Penedès a Santa Margarida i els Monjos.**

Visita al Celler Clos dels Guarans i tast de vins, acompanyada de la visita a la Granja Rural d'Espitlles per conèixer el gall del Penedès.

Començarem la visita en un petit celler impulsat pel jove viticultor Jordi Raventós. Clos dels Guarans és un projecte innovador ubicat al parc del Foix. Visitarem el celler i tastarem els seus vins. Seguidament ens arribarem fins a la Granja Rural d'Espitlles, on coneixerem la història de la granja i assaborirem un dels millors fruits i productes del Penedès: el gall i la gallina de raça penedesenca, amb una carn de finesa exquisida, molt apreciada pel seu gran valor gastronòmic.

**Horari inici:** 10 h

**Durada de l'activitat:** 3 hores

**Lloc de trobada:** Celler Clos dels Guarans

**Adreça lloc de trobada:** Masia Cal Vicari, s/n. Santa Margarida i els Monjos. 08730 Barcelona

**Telèfon reserva:** Gall del Penedès 686 929807

**Adreça correu electrònic:** [gall@penedes.info](mailto:gall@penedes.info)

**Mes informació a Turisme Santa Margarida i els Monjos:** [turisme@smmonjos.cat](mailto:turisme@smmonjos.cat) o  
669 28 75 39

**Preu:** 12 € per persona

Es recomana portar calçat adient per caminar pel camp i roba adequada segons les condicions meteorològiques.



# EXPERIÈNCIES TURÍSTIQUES



**Dissabte 8 de juny de 2019**

## **Visita a les Caves Markel i tast de gastronomia local al Restaurant Arrels a Santa Margarida i els Monjos**

Podrem gaudir d'una visita a un celler que elabora cava des del 1945, i que sempre ho ha fet amb el mètode tradicional. Visitarem les Caves Markel per descobrir-ne la història i fer una degustació dels seus productes. Es pot completar l'experiència amb un dinar molt especial amb productes de proximitat al Restaurant Arrels.

**Horari inici:** 12 h

**Durada de l'activitat:** 3 hores

**Lloc de trobada:** Caves Markel

**Adreça lloc de trobada:** Av. Catalunya, 35-37

**Organitzador:** Restaurant Arrels

**Telèfon:** Restaurant Arrels, 93 898 10 31

**Adreça correu electrònic:** empreses@elracodelacigonya.com

**Mes informació a Turisme Santa Margarida i els Monjos:** turisme@smmonjos.cat o  
669 28 75 39

**Preu:** 29 € per persona



# EXPERIÈNCIES TURÍSTIQUES



**Dissabte 15 de juny de 2019**

## **Descobreix els secrets de la mel acompanyats d'un tast de vins del Cellar Mallofré a Santa Margarida i els Monjos**

Els participants en aquesta activitat viuran personalment què se sent en ser un apicultor a la finca de la Mel del Castell de Penyafort. L'activitat consta de dues parts: una de teòrica, en què s'explica tot allò que cal tenir en compte a l'hora de visitar l'abellar, i una de pràctica en què es visiten les arnes i s'observa tot el que s'ha après en la part teòrica.

L'activitat acabarà amb un tast de vins al celler Mallofré, que ens convidaran a assaborir amb els seus vins l'herència i el bagatge transmès de pares a fills. Viticultors des de l'any 1898, donaran a conèixer el projecte d'un jove viticultor i el seu particular homenatge als homes que li han transmès una història sincera de passió i compromís per la terra i el vi.

**Horari inici:** 10 h

**Durada de l'activitat:** 3 hores

**Lloc de trobada:** Mel del Castell de Penyafort

**Adreça lloc de trobada:** Masia Cal Magf. 08730 Santa Margarida i els Monjos. Barcelona

**Telèfons:** 659 733 583 i 666 25 84 76

**Adreça correu electrònic:** [meldelcastelldepenyafort@gmail.com](mailto:meldelcastelldepenyafort@gmail.com)

**Mes informació a Turisme Santa Margarida i els Monjos:** [turisme@smmonjos.cat](mailto:turisme@smmonjos.cat) o 669 28 75 39

**Preu:** 20 € per persona

Es recomana portar calçat adient per caminar pel camp i roba adequada segons les condicions meteorològiques.





# CONCURS DEL REMEIART

Vols guanyar 100 € per gastar en els establiments adherits al Comerç del Foix o 50 € en tapes per consumir en l'edició de Les Cuines i Tapes 2020?

Aquesta edició, busquem la tapa més remeiera, la tapa més simpàtica i la tapa més elaborada del Remeiart!

Per participar en el concurs, fes una foto de la teva tapa preferida d'alguna de les 3 categories amb les etiquetes **#remeiart19** i l'específica de la categoria: #taparemeiera #tapasimpatica #tapaelaborada. Pots fer servir Twitter, Instagram i Facebook, però atenció, a Twitter i Instagram el perfil ha de ser públic (en cas contrari, no podem veure les imatges). En el cas de Facebook, la publicació ha de ser sense restriccions de privacitat.

Podeu consultar les bases completes del concurs a [www.remeiart.cat](http://www.remeiart.cat)



# No te'n deixis cap. Marca-la!



- 1. Patisserie Kinkakau**  
Sacher de taronja amb espigol



- 2. Patisserie Kinkakau**  
Gotet de crema catalana cítrica amb cruixent de matalafuga i romaní



- 3. Bar Restaurant Mesón El Coto**  
Pemilet de pollastre i gambes amb salsa americana



- 4. Xarcuteries Anton**  
Tàrtar de llonganissa



- 5. L'Àpat. Menjars per emportar i càtering**  
Terramar de papada confitada amb herbes a baixa temperatura amb pera i daus de sípia regat amb reducció d'Oporto Ruby sobre pa d'herbes.



- 6. Bar Restaurant Jeneri**  
Ficchi de pera amb salsa de foie



- 7. Bar El Pintxito**  
Fricandó del Remeiart



- 8. Bar Restaurant El Refugi de la Margaridoia**  
Minihamburguesa amb herbes del Refugi



- 9. Bar Nerea 2**  
Calamars farcits amb musclos



- 10. Bar Cafeteria El Molí**  
Niu de patata i romaní amb llagostins



- 11. Bar Pavelló**  
Caneló de gall del Penedès i fonoll amb salsa de bolets i oli de romaní



- 12. Restaurant Paco**  
Bacallà amb tempura a la biscaïna amb fines herbes



- 13. Bar restaurant Lluetàics**  
Aletes de pollastre amb allioli d'herbes



- 14. Bar restaurant Tres Pins**  
Potes de canana a l'estil mariner amb patates amb toc d'herbes



- 15. Restaurant Ca N'Ayxelà**  
Cassoleta d'esqueixada amb tomàquet natural, romaní i farigola



- 16. Restaurant El Racó de la Cigonya**  
Ravioli del rostit amb aroma d'espigol i beixamel de ceps



- 17. Bar Casal de la Gent Gran**  
Caneló d'ànec i foie cuinat amb herbes remeieres



- MENÚ 1.**  
Restaurant El Racó de la Cigonya



- MENÚ 2.**  
Bar Restaurant Tres Pins



PA



CROISSANT



MAGDALENA





- Tapes
- Menús



## TAPES A:



Les tapes aniran acompanyades de vi, cava o aigua.  
Les persones que desitgin alguna altra beguda diferent d'aquestes,  
l'hauran de pagar a part.

Organitza:



AJUNTAMENT DE  
SANTA MARGARIDA  
I ELS MONJOS



Turisme Santa Margarida  
i els Monjos

Amb la col·laboració de:



Comerç del Foix  
Comerç al teu costat

[www.remeiart.cat](http://www.remeiart.cat)  
[www.santamargaridaielsmonjos.cat](http://www.santamargaridaielsmonjos.cat)  
[www.facebook.com/remeiart](https://www.facebook.com/remeiart)  
Twitter: @remeiart  
Instagram: #remeiart

