

ESPAVILA

ESPARREGUERA · COLLBATÓ · EL BRUC · ABRERA

#210

ESPAVILA A CASA
OCTUBRE 2020

EL PLAT A TAULA!

On menjar, comprar i regalar...

Restauració, elaboració, producció,
distribució... en tots els àmbits es preparen
les festes amb entusiasme.





NADAL A ESPARREGUERA

Celebrem-lo a casa nostra!

2020 2021

DIVENDRES 4 DE DESEMBRE

🕒 17.30 h
📍 Carrers de la vila

Encesa de la il·luminació nadalenca

Organitza: Ajuntament d'Esparreguera

L'ambient nadalenc tornarà a Esparreguera amb l'encesa de la il·luminació de places i carrers. Viu la màgia dels dies de Nadal i gaudeix del comerç de la vila.

DISSABTE 12 DE DESEMBRE

🕒 De 10 a 21 h
📍 Antic Mercat Municipal

Fira de Santa Llúcia

Organitza: Esparreguera Comerç, Associació d'Artesans d'Esparreguera i Ajuntament d'Esparreguera

Enguany la tradicional fira de Santa Llúcia es trasllada a l'antic mercat municipal, que s'omplirà de parades de productes nadalencs. No deixis de visitar-la i troba tot el que necessites per viure el teu Nadal i també els regals més especials.

DIUMENGE 13 DE DESEMBRE

🕒 De 10 a 13 h
📍 Antic Mercat Municipal

Fira de Santa Llúcia

Organitza: Esparreguera Comerç, Associació d'Artesans d'Esparreguera i Ajuntament d'Esparreguera

DIMECRES 16 DE DESEMBRE

🕒 18 h
📍 Plaça Ajuntament, carrers Gran, del Taquígraf Garriga, dels Arbres, de Sant Antoni, de Sant Miquel, de Sant Joan i Plaça de la Unió.

Animació amb els Sona Samba

Organitza: Ajuntament d'Esparreguera

DIVENDRES 18 DE DESEMBRE

🕒 18 h
📍 Plaça Ajuntament, carrers Gran, del Taquígraf Garriga, dels Arbres, de Sant Antoni, de Sant Miquel, de Sant Joan i Plaça de la Unió.

Animació musical amb els pastorets de la companyia xip xap

Organitza: Ajuntament d'Esparreguera

DISSABTE 19 DE DESEMBRE

🕒 12 h
📍 Carrer dels Cavallers, Plaça Ajuntament, carrers Gran, plaça de Santa Eulàlia, carrers Gran, del Taquígraf Garriga, dels Arbres, plaça de la Constitució, carrers de l'Hospital i dels Cavallers.

Animació musical amb la banda de l'escola municipal de música i dansa

Organitza: Ajuntament d'Esparreguera

DIMARTS 22 DE DESEMBRE

🕒 18 h
📍 Cantonada Camí de Comelles amb carrer de Lleida, carrers del Bruc, de Montserrat Plaça de Santa Eulàlia, carrer Gran, plaça de l'Ajuntament, carrer de l'Hospital, plaça de la Constitució, carrers dels Arbres, del Taquígraf Garriga, Gran i plaça de Santa Eulàlia.

Animació amb els Sona Samba

Organitza: Ajuntament d'Esparreguera

DIJOUS 31 DE DESEMBRE

🕒 11 h
📍 Carrers de l'illa de vianants

Passejada de l'home dels nassos amb l'acompanyament musical de Moby Dixie

Organitza: Ajuntament d'Esparreguera

Acomiadem l'any amb l'Home dels Nassos, que anirà acompanyat de la banda Moby Dixie, una formació musical dedicada a tocar jazz tradicional a l'estil dixieland tal i com ho feien les bandes de New Orleans i Chicago de començaments del segle XX.



ESPARREGUERA
COMERÇ

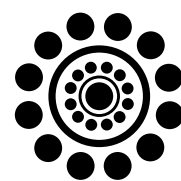


AJUNTAMENT
D'ESPARREGUERA

vegeu agenda a www.esparreguera.cat

clica!





**EL RINCÓN
CHARRO**
tapes i platillos

**XECS
REGAL**



Platillos i tapes, una cuina tradicional ben elaborada amb productes de la terra, tasteu les seves carns!

655 466 438 @elrinconcharro

Esparreguera - Via del Mil·lenari, 14



clica!





Convida a sopar l'original Pulled Pork + beguda + patates casolanes: 9'95€



678 001 334 @el.tirol
Esparreguera - c/ de Baix, 45



(≡) **Prensa Comarcal**

Km 0
de la informació

ESPAVILA



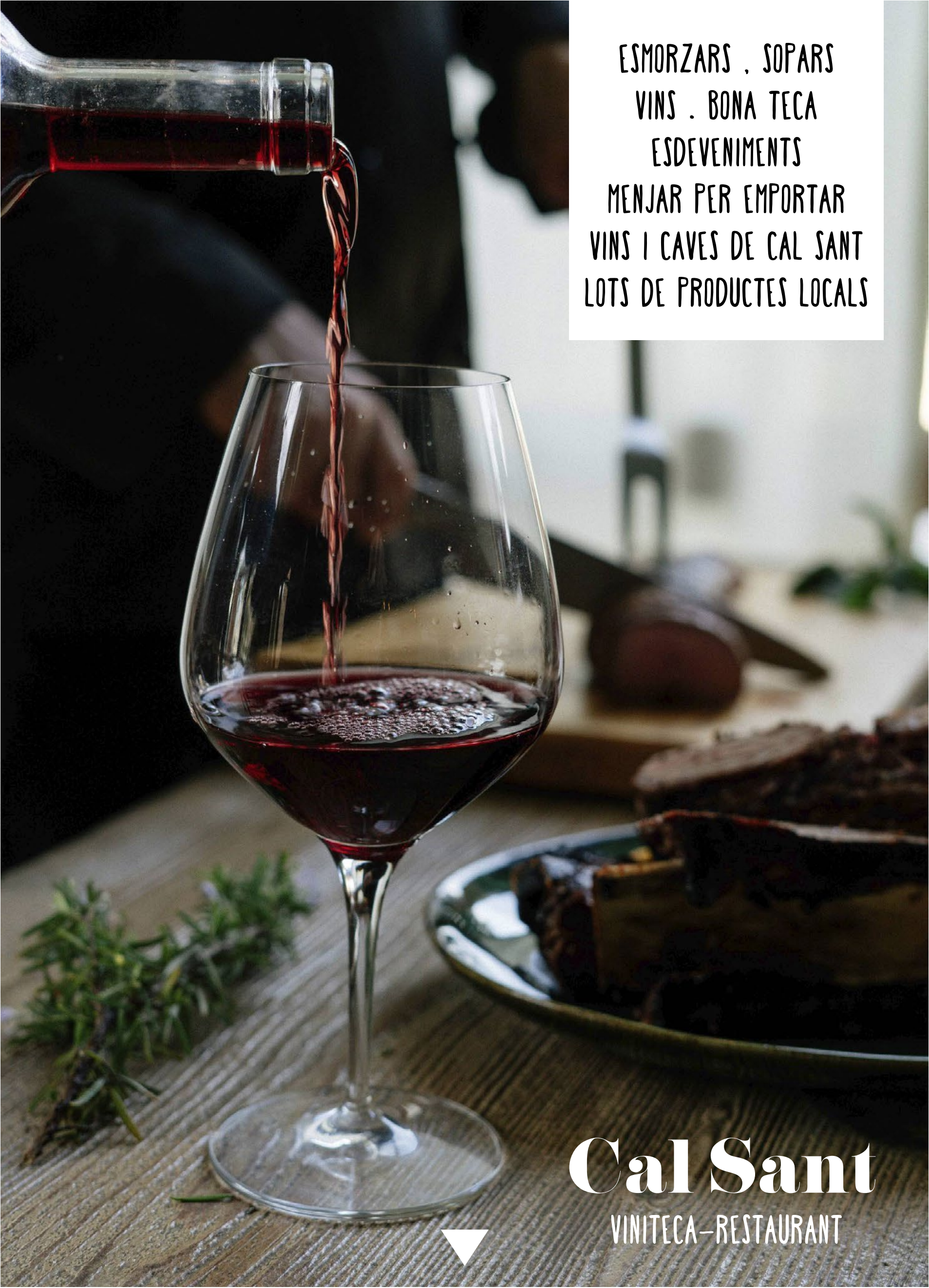
Λ PANIAGUA parteix de la necessitat de donar continuïtat a una tradició familiar i de redefinir, amb un nou concepte, tant l'espai com la cuina arrelada a la tradició, però amb tocs contemporanis, barreja de l'experiència i de nous aprenentatges.

clica!



93 777 43 14 @panandwater @paniagua_rest
Esparreguera - c/ Camí de Can Comelles, 9





ESMORZARS . SOPARS
VINS . BONA TECA
ESDEVENIMENTS
MENJAR PER EMPORTAR
VINS I CAVES DE CAL SANT
LOTS DE PRODUCTES LOCALS

Cal Sant

VINITECA-RESTAURANT

Les torrades, el pa de coca, els entrepans, les amanides, les hamburgueses... una barreja de la cuina de sempre amb les formes més casuals. En acabar, demaneu algun pastís dels que fa la Núria, artesans, naturals i sense colorants. Ah, no oblideu que la seva passió són els vins i, si no us decidiu, deixeu que el Jaume us assessori.



618443512 @calsantviniteca
Esparreguera - c/ Taquigraf Garriga, 3





**US RECORDEM QUE ELS
DIVENDRES, DISSABTES I DIUMENGES
FEM DELIVERY
(entrega a domicili)
DE 19:00 A 23:00**

**Comandes acceptades fins a les 22:15
Collbató, Can Fusalba,
Serra Alta, Esparreguera,
Mas d'en Gall, Bruc Residencial,
Montserrat Parc
Us esperem!*

**TRUCADA A 93 777 93 16
WHATSAPP 689 898 235**



937 777 316 - 689 848 235 @lacassolacollbato
Collbató (edifici bonpreu) - Av. Centenari Amadeu Vives, 2

clica!



sofregit
+
arròs
+
caldo

Fes-te un arròs deliciós i
casolà en només 15 minuts

kit d'arròs
2, 4, 8 persones

vegetarià
o
de carn

clica!


arròs d'autor

ARROZ

passar-ho bé
menjant bé!

Fes la teva comanda
info 634 991 346

a casa
teva



NOVETAT!
CUINA
VEGANA

DELICIOSUS

A Deliciosus han encetat una nova línia de cuina vegana: Canelons, escudella, suquet de salsifí i carxofa, cebiche de bolets, curri de tempeh i verdures



937 77 77 04 - www.deliciosusrostitisseria.es
Esparreguera - Avinguda Francesc Macià, 121

clica!



Vesteix la teva taula amb carns, embotits i formatges de Cal Masinu



937 77 37 55 @calmasinu
Esparreguera - c/ Sant Miquel, 11

clica!





Vins embotellats i a granel, vermut, licors, ratafies: productes artesanals i de proximitat. També són punt de recollida de la Cistella de Cal Mas.

clica!



937 72 92 99 @rebot del montserrati

Esparreguera - c/ Camí Ral, 14





Autèntics PANETTONES italians, 'Empanades' i pizzes artesanals, cuina casolana: fideuada, arrossos, carns, croquetes, vins argentins, i també delicadeses: pastes italianes, catànies, caviaroli, salses italianes...

644 17 86 03 www.elracogustos.cat

Esparreguera - Carrer Gran, 82 - contacte@elracogustos.cat



Reconeguts arreu per les Ratafies, també elaboren vins de marca pròpia.

937 72 92 99 @el-rebot-del-montserratí

Esparreguera - c/ Camí Ral, 14



Amb un tallat entre les mans m'assec a una de les taules de la terrassa, encara buida, del local. El Gust de Gla acaba de fer cinc anys i aprofito aquesta estona de solitud per fer balanç d'aquests anys. Vaig començar amb la incertesa de qui fa una aposta. I vaig apostar fort! La il·lusió de muntar aquest petit espai em va donar molta força. I la constància per mantenir la il·lusió me l'heu donat vosaltres, amics, veïns, usuaris, que m'heu acompanyat tots aquests anys.

Els vostres comentaris, els vostres suggeriments, la vostra presència, les vostres converses a la terrassa —sota el tendal els dies d'estiu, sota les estufes els vespres d'hivern— han donat vida a aquest local durant tot aquest temps. M'alegra quan us veig passar pel carrer i doneu una ullada a l'interior del local o traieu el cap per la porta:

—Que tinc algú conegut a dins? Doncs, entro!

—Mentre em fas la comanda, em prendré una copeta de cava. Aquí mateix, a la barra!

—Puc demanar un cafè amb conversa?

He d'agraciar l'entrega de les persones que han treballat i treballen amb mi; per la seva paciència i destresa a l'hora de cobrir les demandes que s'acumulen sempre a les hores punta; pel seu esforç per mantenir l'harmonia a la feina. Estem passant una pandèmia —massa llarga— que ha devastat el comerç del poble. Està sent dur! Però també sé que molts de vosaltres poseu el vostre gra de sorra per intentar que puguem surar i fer córrer per les xarxes: Comprem al Poble!

De moment, el Gust de Gla ha arribat a fer cinc anys i ho celebrarem!

Veig que encara tinc el tallat entre les mans, amb els pensaments fent un recorregut per la muntanya russa que suposa portar un petit negoci, se m'ha anat refredant. Me'l bec d'un glop. Em queda per dir-vos una cosa, a totes i a tots: MOLTES GRÀCIES!

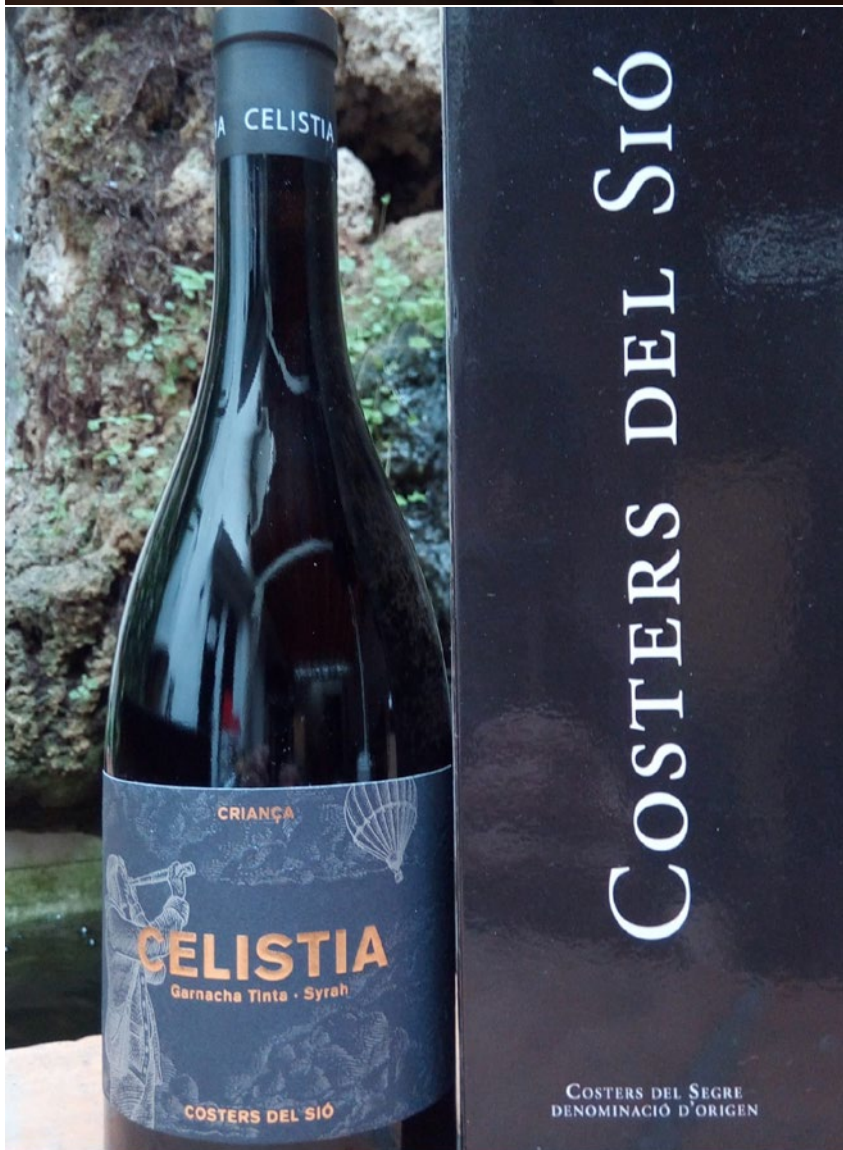
Virginia



937 776 508 @gustdegla
Esparreguera - c/ Hospital, 31

clica!





Amb l'objectiu de potenciar els productes locals, aquest any podreu fer-vos, a mida, la **Cistella de Cal Sant**: vins de Ca n'Estruch, cava de Cal Sant, galets Sandro Dessi, olis Caviaroli i Aromàtik, ratafia de l'Avi Guillem, Cervesa Eighth Sun... tot de qualitat, artesanal i elaborat a Esparreguera. No ho dubteu, per regalar o per degustar, serà un encert!



618443512 @calsantviniteca
Esparreguera - c/ Taquigraf Garriga, 3



clica!



VISITEU LA FIRA A LA NOVA WEB

WWW.AGENDAESPAVILA.CAT

ESPAVILA

clica!




Pastisseria Daiia
AMB MOLT DE GUST

Tot el que necessites per a disfrutar d'aquestes Festes: dolços i salats: canapès, llesquetes, croissants, braç de Nadal, pastissos, pastes i el tortell de Reis
Fes els teus encàrrecs amb temps.



604 117 653 @pastisseriadaiaa
Esparreguera - c/ Barcelona, 43



clica!





Un Tastet de Cris

Pastisseria Creativa • Degustació • Esdeveniments

Per la compra d'un
NAS SOLIDARI
et regalem
una galeta.

L'import de 3€
integres per
PALLAPUPAS



644 65 64 00 @untastetdecris

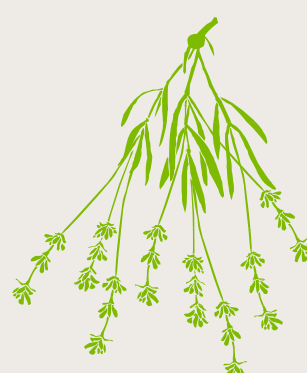
Carrer de Sant Miquel, 3 Esparreguera

clica!



L'ESPÍGOL

ECOBOTIGA



Torrans ecològics i tot el que necessites per a la taula de Nadal.
Productes de bellesa naturals, i moltes més idees per a regalar.



937 776 298 @ecobotigalespigol

Esparreguera - c/ Sant Joan, 12

clica!





Cal Bè

Carnisseria i Productes Gourmet



Carns de primeríssima qualitat, botifarres, hamburgueses, carns adobades, bou madurat, ibèrics, embotits, precuinats, formatges, vins, delicadeses...

644 551 042 @cal_bo_carnisseria

Av. Francesc Macià, 78, local 2 Esparreguera



clica!





AROMATIKS BOX, S.L.

Esparreguera, i el montserratí, sempre s'ha caracteritzat per un cultiu dedicat a l'oliva. A Aromatiks han sabut com combinar aquesta tradició ancestral amb la modernitat i oferir la diferència: olis de primeríssima qualitat macerats amb diferents sabors. Els trobaràs a Cal Sastre, Cal Bo, Cal Sant, Cal Masinu, El Racó Gustós i al Rebost del Montserratí. Un regal excel·lent!



686 949 116 @aromatiksbox
Esparreguera - www.aromatiksbox.com





T. 93 770 98 45 **Esparreguera** • Carrer Sant Joan, 3
Martorell • Carrer del Mur, 32 • Mercat (parada 30) Rambla de les Bòbiles ☎ **692 403 723**



ESPECIALITATS I NOVETATS PER A AQUESTES FESTES

Canelons deliciosos artesans d'ànec i foie, de ceps, de rostit...

Pollastre i carns farcides. Xai imperial. Cabrit. Garrinet. Pollastre pagès. Ànec. Pularda. Croquetes diferents sabors. Salmó fumat. Foies selectes: Foie mi cuit amb figues o tòfona. Patés: poma, mango, ceps, encenalls de pernil ibèric, canard al mouscat. Confit d'ànec artesanal amb ceps, poma o castanyes. Pernil de gla. Formatges "de gala": Pecorino tartufo, Tête de moine, Brie trufat. Roulé de pinya i de gers, ibèrics i artesanals. Amanides gourmet: llamàntol, marisc, poma i gall d'indi, bacallà. Tradicionals embotits de Nadal. Cava i vins d'Olivella Galimany.

SORTEIG LA GROSSA DE CAP D'ANY

31 DESEMBRE

Torna La Grossa. Torna l'alegria.

Que ens feia molta falta.

1r PREMI PER BITLLET DE 10€

200.000€



 **Loteries de Catalunya**
Tria-les. Tots hi guanyem