

## MERCAT SANT SALVADOR

C/ Francesc Macià, 1 - Vilafranca del Penedès  
Horari: De dilluns a dissabte de 9.00 a 21.00 h.

Fruits Secs Torra.	93 890 42 40
Cansaladaria/Xarcuteria Búrdalo	652 07 37 32
Bar Petits Pk'ts	93 890 46 27
Llegums cuits Jané	93 817 30 24
Forn 4 barres	93 890 42 16
Carnisseria/Xarcuteria/	
Cansaladaria Masó	93 817 42 24
Bacallaneria Margarida	93 817 42 49
Casaametller	671 63 00 77
Toni Ortíz Peixaters	93 890 45 99
Herbolari i Dietètica	
Ma Teresa i Encarna	93 142 90 28
Xais d'Olèrdola	93 890 20 99
Mercedona	www.mercedona.es

## MERCAT DE LA CARN

C/ del Vall del Castell, 17 - Vilafranca del Penedès

Horari parades:

De dilluns a divendres de 8.30 a 13.30 h i  
de 17.00 a 20.30 h. Dissabtes de 7.00 a 14.00 h.  
Dilluns tarda tancat.

Horari Restaurant:

De dimarts a diumenge de 13 a 16h  
Divendres de 21 a 23h  
Dissabtes de 9 a 12h. i de 21 a 23h

Carnisseria S. Queraltó	93 890 17 63
Carnisseria J. Ferré	93 890 38 14
Cansaladeries i Xarcuteries Anton	93 817 24 33
Territori vint-i-set	www.territorivintiset.cat
Embotits Mallart	93 890 27 22
Botigues Pacheco	93 129 37 77
Restaurant El Cigró d'Or	93 890 56 09

Vilafranca del Penedès



col.labora: Petits Pk'ts



Mercats Municipals  
Vilafranca del Penedès



AJUNTAMENT  
VILAFRANCA  
DEL PENEDÈS



Diputació  
Barcelona



## SEGONS PLATS

### CALAMARS SALTEJATS AMB BOLETS, BOTIFARRA NEGRA I ESPÈCIES

Ingredients per a 4 persones:

4 calamars, carbassa, 1 porro, bolets variats, 4 rodanxes  
de 50 g de botifarra negra gruixuda, espècies (comí,  
gingebre en pols, pebre rosa) Pebre negre, sal i oli.

Elaboració:

Netegeu i tal·leu els calamars a quarts i els reserveu.  
Tal·leu les verdures i els bolets i saltegeu-ho en una  
paella amb oli, afegiu-hi les rodanxes de botifarra negra i  
les espècies.

Una vegada cuites les verduretes, poseu-les al plat.  
Seguidament poseu els calamars salpebrats en una paella  
amb l'oli ben calent (mireu de no coure'ls gaire, ja que  
sinó, s'assequen) i serviu-los al damunt de les  
verdures.

### VERAT AL FORN AMB CARBASSA A LA TARONJA I MONIATO

Ingredients per a 4 persones:

2 moniats, 1 tall de carbassa,  
el suc de 3 taronges, vinagre  
de xerès, oli d'oliva, sal, pebre,  
cibulet i gingebre (en pols o  
ratllat)



Elaboració:

Poseu el moniato al forn amb una mica d'oli a 180°C  
durant 30 minuts.

Un cop fred, peleu-lo i tal·leu-lo a rectangles.

Tal·leu la carbassa i enrossiu-la amb una mica d'oli,  
afegiu-hi el suc de taronja i un pèl de gingebre. Bulliu-ho  
5 minuts i tritureu-ho.

Tal·leu els filets de verat per la meitat, amaniu-los amb  
sal i pebre, poseu-los en una safata per anar al forn  
amb un xic d'oli i una gota de vinagre.

Coeu-ho al grill a 200°C durant 6 minuts.

Serviu el verat amb el tall de moniato i acompanyeu-lo  
amb la salsa. Amaniu-ho amb una mica de pebre, un rajó  
d'oli i una mica de cibulet picat.

## PICANTÓ AMB ARROP DE TARDOR

Ingredients per als picantons:

1 Picantó, 1 Pastanaga, 1 porro, 1 ceba, 1 cabeca  
d'all, 2 tomàquets, Oli d'oliva, Herbes mediterrànies  
(farigola, romani, llorer...), 1 got de brandi, 1 got de  
vi blanc, sal i pebre.

\*també es pot fer amb guatles o pollastre enlloc  
de picantó

Elaboració dels picantons:

Netegeu els picantons, salpebreu-los, poseu-los en  
una safata per anar al forn i coeu-los durant uns 10  
minuts a 200°C fins que quedin rossos.

Mentre els picantons estan al forn, prepareu la  
bresa (les verdures tallades a trossos petits). Afegiu  
la bresa als picantons, el brandi i el vi i deixeu-ho  
coure al forn durant 20 minuts a 180°C.

Ingredients per a l'arrop:

Fruita del temps: préssecs, peres, codony, meló,  
pomes, síndria... Albergínia, carbassa, prunes, 1 l de  
most i 250 g de sucre.

Elaboració de l'arrop:

La base principal d'aquest plat és el most.  
Coeu el most i deixeu-lo reduir a la meitat. Afegiu-hi  
el sucre i bulliu-ho uns 5 minuts.

Mentrestant, bulliu l'albergínia durant 5 minuts, i als  
3 minuts, poseu-hi la carbassa, el codony, la poma i  
la pera. Coleu-ho i afegiu-ho al most.

A continuació, tireu-hi la síndria, el meló i el préssec  
tallats a trossos petits, i quan arrenqui el bull,  
deixeu-ho 2 minuts.

Poseu-ho en pots prèviament esterilitzats i  
tapeu-ho.

Poseu-los al bany maria per fer el buit.

