



Ajuntament
de Sant Quirze
del Vallès

MOSTRA GASTRONÒMICA I MARKET

TASTA

SQV
2026

Sant Quirze del Vallès

**Del 2 al 7
de juny**





MENÚ DISSABTE 6 DE JUNY DE 2026

(Sopar Tasta SQV)

1. ROMAN PIZZA

Plat 1: ¼ "Cheese Love" (pizza mitjana). (<i>Gluten i làctics</i>)	3 €
Plat 2: ¼ "Mediterrània" (pizza mitjana). (<i>Gluten, peix i làctics</i>)	3 €
Plat 3: ¼ "Barbacoa Crème" (pizza mitjana). (<i>Gluten, làctics, sulfits i soja</i>)	3 €
Plat 4: ¼ "Toscana trufada" (pizza mitjana). (<i>Gluten i làctics</i>)	3 €

2. UMAMÉ BURGER

Plat 1: Patates braves. (<i>Ou</i>)	5 €
Plat 2: Aletes de pollastre (4 unitats). (<i>Gluten i ou</i>)	4,75 €
Plat 3: "Smash Burger". (<i>Gluten, llet, ou i sèsam</i>)	10 €
Plat 4: Hamburguesa "Trufón". (<i>Gluten, llet, ou, soja i sèsam</i>)	12 €

3. EL PERNILET DE SANT QUIRZE

Plat 1: Paperina d'encenalls ibèrics amb pa bufat. (<i>Gluten</i>)	4,50 €
Plat 2: Plat de pernil ibèric de gla acompanyat de "bastonets de pa". (<i>Gluten</i>)	10 €
Plat 3: Plat de formatge manxec acompanyat de "bastonets de pa". (<i>Gluten i llet</i>)	6 €

4. AVUI NO CUINO

Plat 1: Entrepà de pollastre a l'ast amb pollastre esmicolat, pebrot escalivat, ceba caramel·litzada amb cervesa i formatge. (<i>Gluten, llet i sulfits</i>)	7 €
Plat 2: Croqueta casolana (pollastre, carn d'olla, pernil, xoriço o galta de porc). (<i>Gluten, llet i ou</i>)	1 €
Plat 3: Assortiment de 5 croquetes. (<i>Gluten, llet i ou</i>)	4 €
Plat 4: Amanida russa amb patata bullida, pèsols, pastanaga, tonyina, maionesa i ou dur. (<i>Ou i peix</i>)	5 €
Plat 5: Pastís de salmó amb surimi, gambetes, salmó, pa de motlle, ou dur i salsa rosa. (<i>Peix, crustacis, ou, gluten i mol·luscs</i>)	6 €



5. EL CASTELLET

Plat 1: Mini hamburguesa de Black Angus amb tomàquet, ruca i ceba. (<i>Gluten, lactis, mostassa i sèsam</i>)	4,50 €
Plat 2: Entrepà de fricandó. (<i>Gluten, api i sulfits</i>)	8 €
Plat 3: Tàrtar de salmó amb alvocat, mango i llagostí amb vinagreta de cítrics. (<i>Peix, crustacis, soja i sulfits</i>)	10 €
Plat 4: Tacs de melós de vedella al vi negre caramel·litzat amb parmentier de patata, xips de iuca i pebrots del Padró. (<i>Lactis i sulfits</i>)	10 €

6. CELLER MOLONS

Copa de vi.	De 4 € a 8 € segons varietat
Ampolla de vi.	De 14 € a 60 € segons varietat

Vins: *La Vinyeta (D.O. Empordà), Bodega Can Virgili (D.O. Empordà), Castelo de Medina (D.O. Rueda), Bodegues Perica (D.O. Rioja), Bodegas Simfo (D.O. Cigales) i Celler Unió Fill del Temps (D.O. Terra Alta).*

7. KRU CUINA JAPONESA / KLOSCA GASTROBAR

Plat 1: "Wanton" de porc amb salsa agredolça (4 unitats). (<i>Gluten, soja i sèsam</i>)	8 €
Plat 2: Variat de sushi. (10 unitats). (<i>Peix</i>)	10 €
Plat 3: Cúpula de festucs amb xocolata blanca. (<i>Fruits de closca i llet</i>)	7 €
Plat 4: Broquetes de llagostí cruixent amb tinta de calamar i salsa romesco (4 unitats). (<i>Gluten, crustacis, fruits de closca i mol·luscs</i>)	9 €
Plat 5: "Torreznos" de Sòria. (<i>Gluten</i>)	8 €
Plat 6: Musclos "Bouchot" al Verdejo. (<i>Mol·luscs i sulfits</i>)	10 €

8. KUIT CUINA DE MERCAT

Plat 1: Mandonguilles amb sípia i hummus de cigrons. (<i>Gluten, peix i mol·luscs</i>)	9 €
Plat 2: Croissant de cua de bou amb ruca i "chutney" de pebrot vermell. (<i>Gluten i sulfits</i>)	6 €



9. PASTISSERIA MIX

Plat 1: Gelat Mix "Flurry". (<i>Lactosa, fruits secs i gluten</i>)	4 €
Plat 2: "Crumble Cookies" Mix. ("Nutella", "Kinder", Festucs, Lotus, Canyella) (<i>Lactosa, gluten i fruits secs</i>)	4 €
Plat 3: Maduixots amb xocolata belga 70%. (<i>No conté al·lèrgens</i>)	5 €
Plat 4: Pastissos de temporada. (<i>Gluten i Lactosa</i>)	5 €
Plat 5: Fruita Viral Mix. (<i>Fruites diverses</i>)	6 €

10. EL RACÓ DE LA CINTA

Plat 1: Truita de patates amb ceba caramel·litzada. (<i>Ous</i>)	5 €
Plat 2: Brioix de galta de vedella amb ceba i enciam. (<i>Gluten, ou, llet, api i sulfits</i>)	8 €
Plat 3: Tires de pollastre cruixents amb salsa de mel i mostassa. (<i>Gluten, ou, mostassa, api i sulfits</i>)	7 €
Plat 4: Samfaina casolana amb hummus suau i cruixent de cigrons (<i>Llegums, sèsam i api</i>)	8 €

11. DEBA TABERNA JAPONESA

Plat 1: "Bao" de pollastre cruixent: farcit de pollastre cruixent i ceba caramel·litzada. (1 unitat) (<i>Gluten, soja, sèsam i ou</i>)	7 €
Plat 2: "Bao" de cranc cruixent farcit de cranc cruixent, ceba caramel·litzada i emulsió de "kimchi". (<i>Crustacis, gluten, soja, sèsam i ou</i>)	9 €
Plat 3: "Gyozas" de llagostins amb salsa "Deba Spicy" (3 unitats). (<i>Marisc, gluten, sèsam i soja</i>)	8 €

12. TUTTO PIZZA

Plat 1: ¼ pizza "Prosciutto": Tomàquet, mozzarella i pernil dolç. (<i>Gluten i lactosa</i>)	3 €
Plat 2: ¼ pizza "Americani": Salsa barbacoa, mozzarella, bacó, carn picada i pollastre. (<i>Gluten, soja, sulfits i lactosa</i>)	3 €
Plat 3: ¼ pizza 4 formatges: Mozzarella, emmental, gorgonzola, rocafort. (<i>Gluten i lactosa</i>)	3 €
Plat 4: ¼ pizza Vegetal: Tomàquet, mozzarella, albergínia, carbassó, pebrot verd i vermell i ruca. (<i>Gluten i lactosa</i>)	3 €



13. EL PATIO

Plat 1: Safata de peixet fregit (Seitó, caçó i calamar a l'andalusa). <i>(Gluten i peix)</i>	12 €
Plat 2: Amanida russa amb tonyina i maionesa de llima. <i>(Ou, peix i mostassa)</i>	8 €
Plat 3: Mollet de "serranito" (Llom, pebrot i pernil). <i>(Gluten)</i>	8 €

14. EL NESPRER

Plat 1: Amanida russa amb piparra i llagostí. <i>(Ou, mostassa, marisc i lactosa)</i>	7,50 €
Plat 2: Amanida de pollastre cruixent amb ceba fregida i salsa Cèsar. <i>(Gluten, all, ou i lactosa)</i>	8 €
Plat 3: Fideuà d'ànec i foie. <i>(Gluten i all)</i>	10,50 €
Plat 4: Pinxo de tonyina fresca a la brasa. <i>(Peix)</i>	9,50 €
Plat 5: Pa "bao" de mitjana de vedella de txogitxu amb salsa teriyaki. <i>(Gluten, all, soja i ou)</i>	9,50 €
Plat 6: Xuixo de crema a la brasa. <i>(Gluten, ou, llet, fruits de closca i soja)</i>	9 €

15. EL LLOC FRANKFURT

Plat 1: Frankfurt clàssic. <i>(Gluten)</i>	4 €
Plat 2: "Pikanswurst". <i>(Gluten)</i>	5 €
Plat 3: "Bratwurst". <i>(Gluten)</i>	5 €
Plat 4: Patates fregides naturals <i>(Poden contenir gluten)</i>	5 €

16. CASA MARIETA

Plat 1: Tapa pernils selectes. <i>(Pot contenir gluten)</i>	4,50 €
Plat pernils selectes. <i>(Pot contenir gluten)</i>	12 €
Plat 2: Tapa de formatges selectes. <i>(Lactosa)</i>	4,50 €
Plat de formatges selectes. <i>(Lactosa)</i>	12 €
Plat 3: Tapa d'embotits selectes. <i>(Pot contenir gluten, llet i sulfits)</i>	4,50 €
Plat d'embotits selectes. <i>(Pot contenir gluten, llet i sulfits)</i>	12 €



17. RESTIBERIC

Copa de vi o Cava	3 €
Ampolla de vi o Cava	12,50 €

18. CAN FERRAN

Plat 1: Mongetes amb botifarra negra i botifarra de perol esparracada. <i>(Gluten)</i>	6 €
Plat 2: Mandonguilles amb ceps. <i>(Gluten, ou, llet i bolets)</i>	6 €
Plat 3: Coca de crema i pinyons. <i>(Gluten, ou, llet i fruits de closca)</i>	4 €



MENÚS DIUMENGE 7 DE JUNY DE 2026

(Vermuts Tasta SQV)

1. UMAMÉ BURGER

Plat 1: Patates braves. <i>(Ou)</i>	5 €
Plat 2: La nostra amanida russa. <i>(Ou i peix)</i>	6,50 €
Plat 3: "Gildes". <i>(Peix i sulfits)</i>	3,50 €
Plat 4: "Torrezno de Sòria"	7 €
Plat 5: Croquetes de pernil "Umamé" (2 unitats). <i>(Gluten, llet, ou)</i>	4 €

2. EL PERNILET DE SANT QUIRZE

Plat 1: Paperina d'encenalls ibèrics amb pa bufat. <i>(Gluten)</i>	4,50 €
Plat 2: Bol d'aperitiu (xips, formatge i llonganissa). <i>(Sulfits)</i>	8 €
Plat 3: Bol d'aperitiu (xips, olives "piparres" i seitons). <i>(Sulfits)</i>	10 €

3. LA LILA

Plat 1: Gilda d'anxova i seitons. <i>(Peix i sulfits)</i>	2,50 €
Plat 2: Gilda Pop. <i>(Peix, sulfits i mol·luscs)</i>	3,50 €
Plat 3: Gilda de formatge. <i>(Ou, peix, llet i sulfits)</i>	3 €
Plat 4: Musclos en conserva. <i>(Mol·luscs, crustacis i peix)</i>	4,50 €
Plat 5: Xips de bossa variades.	3 €
Plat 6: Olives. <i>(Sulfits)</i>	3 €
Plat 7: "Combo vermut" (xips, olives, musclos i salsa Espinaler). <i>(Mol·luscs, crustacis, peix, sulfits)</i>	6 €
Cervesa La Julita Clàssica. <i>(Gluten)</i>	3,50 €
Vermut Miró. <i>(Sulfits)</i>	4 €



4. CELLER MOLONS

Vermut Atxa (blanc, vermell, taronja i mango). <i>(Sulfits)</i>	4 €
Vermut Donzell (blanc i vermell). <i>(Sulfits)</i>	4 €
Vins de Bodega La Vinyeta (blanc i negre). <i>(Sulfits)</i>	4 €

5. KRU CUINA JAPONESA

Plat 1: “Edamame” al vapor amb oli de tòfona. <i>(Soja)</i>	6 €
Plat 2: “Wanton” de porc amb salsa “tonkatsu” (4 unitats). <i>(Gluten, sèsam i fruits de closca)</i>	8 €

6. KLOSCA GASTROBAR

Plat 1: Broquetes de llagostí cruixent amb tinta de calamar i salsa romesco (4 unitats). <i>(Gluten, crustacis, fruits de closca i mol·luscs)</i>	9 €
Plat 2: “Espinaler Bowl” (patates xips, escopinyes, musclos, olives i “piparres”). <i>(Mol·luscs i sulfits)</i>	10 €
Plat 3: Bossa de patates xips.	3 €
Plat 4: Olives amb anxova. <i>(Peix)</i>	3 €