

III EDICIÓ
JORNADES GASTRONÒMIQUES

LA MOGUDA GASTRO- NÒMICA

DE SANTA PERPÈTUA DE MOGODA

17 OCT - 2 NOV 2025



PROGRAMA 2025

INTRODUCCIÓ



Santa Perpètua es mou al voltant de la taula del 17 d'octubre al 2 de novembre, la ciutat es converteix en un gran escenari gastronòmic on la cuina local és la protagonista.

Una vintena d'establiments serviran **propostes úniques i temporals**, creades especialment per a l'ocasió i elaborades amb productes de temporada i de proximitat a preus especials.

La Moguda Gastronòmica és molt més que menjar: **tastets, menús especials, esmorzars de forquilla, activitats familiars, música en directe, tallers i concursos** omplen el calendari d'aquestes setmanes, convidant a descobrir sabors i a compartir taula.

Passaport Gastronòmic

Aquest any, els comensals també podran participar en el nou Passaport Gastronòmic: només cal tastar 3 propostes diferents, aconseguir els segells corresponents i entrar al sorteig d'una Cafetera Espresso Ufesa i àpats per 2 persones.

Una manera divertida de recórrer els establiments, gaudir de la seva creativitat i premiar els qui més es mouen!



**LA
MOGUDA
GASTRO-
NÒMICA**
DE SANTA PERPÈTUA DE MOGODA

LA GRAN MOGUDA

DEL COMERÇ I LA RESTAURACIÓ

18 OCT

PARC CENTRAL



La Moguda de...

Taller de Fotografia
Gastronòmica

Concurs de
la Millor Croqueta

Foodtrucks

Escenari

LA GRAN MOGUDA

DEL COMERÇ I LA RESTAURACIÓ

PARC CENTRAL

18 OCT



10h	OBERTURA DE PARADES DE COMERÇ
10h. 11h.	"IOGA & TEA" AMB FISIOFADÓ I QUALITY HOME
10:45h.	INICI DEL CONCURS LA MILLOR CROQUETA DEL VALLES
11h. 12h.	TALLER "ORDENA LA TEVA LLAR" AMB GEMMA CANAS
11h. 13h.	TALLERS INFANTILS
11h. 14h.	KARTS A PEDALS
12h. 13h.	SHOWCOOKING AMB CARLOTA CLAVER
12h. 13h.	TALLER DE "PEDRES PRECILOSES"
13:15h.	ENTREGA DE PREMIS CONCURS LA MILLOR CROQUETA DEL VALLES 2025
13:30h.	ESPECTACLE AMB CASA ANDALUCÍA I BALL DE GITANES
14h.	VERMUT MÚSICAL AMB RUMBA 2000
17h.	ESPECTACLE DE BOLLYWOOD
17h. 18h.	TALLER FOOD ART AMB ELISA CALCAGNO
17h. 20h.	INFLABLES I TALLERS INFANTILS
18h.	MÚSICA EN DIRECTE AMB ARIANA ZAR
19h. 22h.	FOTOMATÓN PER EMPORTAR-TE UN RECORD
20:30h. 22h.	GRAN TANCAMENT AMB EL GRUP DE MÚSICA LOS VULGARES

ESTABLIMENTS



BODEGA FOLGUERA

Som una bodega familiar amb més de 30 anys d'història en la distribució i venda de vins de qualitat. Continuem amb el mateix esperit de servei i qualitat que ens ha caracteritzat des de sempre.



En horari de botiga

De Dl. a Dv. Del 17/10 al 02/11

Proposta 1: Lot d'escumosos Top Guia de Vins de Catalunya

- 2U Recaredo Els Terrers.
- 2U Repatani Perpetus.
- 2U Gramona Imperial.

Preu: 120€

Proposta 2: Lot Blanc Versàtils

- 2U Via Edetana Blanc.
- 2U Repatani.
- 2U Coca i Fitó D'Or.

Preu: 66€

Proposta 3: Lot Negres amb cos

- 2U Pago Florentino.
- 2U Les Sorts de Vinyes Velles.
- 2U Les Terrasses d'Alvaro Palacios.

Preu: 130€

Maridatge amb vins i escumosos de
pernís i embotits amb Xarcuteria
Subirats.

Preu: 36€. Div. 23/10 a les 20:30h



BRASA AWAY

Som un establiment de cuina a la brasa. Oferim: pollastres a l'ast, entrepans, costelles, hamburgueses, plats preparats i entrants.



En horari de botiga

De Dl. a Dv. Del 17/10 al 02/11



MENÚ:

- Costelles de vedella amb verdures variades a la brasa i amb la seva salsa especial de Brasa Away.
- Patata amanida amb carn picada.

Inclou beguda.



 Carrer de Sta. Maria, 7

 633055504

 @brasaaway

10€

PER PERSONA/IVA INCLÒS.

BUS STOP

Tenim més de 50 anys d'experiència oferint cuina de mercat i, a més treballem sempre amb productes de proximitat, mantenint la filosofia del km0.



Dinars

De Dl. a Dv. Del 17/10 al 02/11

MENÚ OPCIÓ A:

- Flamenquin, salmorejo i patates rosses.

MENÚ OPCIÓ B:

- Bacallà amb samfaina, ou ferrat i patates.

Inclou beguda; aigua o canya de cervesa o copa de vi.



14€

PER PERSONA/IVA INCLÒS.

CA LA RAQUEL

Vaig créixer al mercat ajudant a la meva mare des dels 6 anys. El que més m'agrada és el tracte personal amb els clients. La tradició i l'atenció al detall són la meva marca.



En horari de botiga

De Dl. a Ds. Del 17/10 al 02/11



PROPOSTA LOT: VERMUT GOURMET CA LA RAQUEL

- Olives farçides gourmet.
- Pebrots cherry farçits gorgonzola.
- Banderilles.
- Anxoves Cantàbric.
- Seitons all i julivert.
- Pernil ibèric de camp d.o.
- Formatge ovella d.o.
- Llonganissa de la casa.
- Ampolla Vermut negre Bodega Folguera.



35€

PER PERSONA/IVA INCLÒS.

CAN PERICO

LA
MOGUDA
GASTRO-
NÒMICA
la gastronomia de moltes

Fa més de 30 anys que vam passar de ser només amigues d'adolescència a ser sòcies i vam crear Can Perico. Fem cuina local i de temporada.



Dinars i Sopars

DI a Dg. del 17/02 al 02/11

ENTRANTS:

- Platet d'olives extres.
- Tastet d'hummus amb alvocat i sèsam torrat.
- Amanida de fruits de tardor i vinagreta de gerds.
- Rotllet de formatge maonès, bolets de temporada, nous i pesto.

PRINCIPAL: (a escollir)

- Coca de brie i poma amb oli de pinyons.
- Coca gratinada de botifarra de Camprodon i bocinets de castanyes.

POSTRES: (a escollir)

- Crep de xocolata blanca amb gelat de violeta.
- Sopa de xocolata amb gelat de torró.

Inclou 1 beguda.

Un menú sorpresa amb aliments rebutjats de la cadena de consum.
Preu: 20€. Div. 25/10 a les 14:00h
(entrades a GASTRORECUP.CAT)



35€

PER PERSONA/IVA INCLÒS.

📍 Carrer de Prat de la Riba, 23

☎ 935743242

📱 @canperico

CAN RECTORET

Aquesta masia familiar del segle XVI ha passat per cinc generacions.

Ens centrem en la cuina tradicional catalana i en l'ús de productes de màxima qualitat, evolucionant des dels començaments humils fins a convertir-nos en un referent gastronòmic.



Dinars

De Dl. a Dg. Del 17/10 al 02/11



ENTRANTS:

- Pa Torrat amb allioli.
- 1/2 Torrada pèril de Gla.
- Ensaimada de tomàquet de Girona.
- Croquetes casolanes.

PRINCIPAL: (a escollir)

- Galtes de porc, peus de porc, picantó de pagès, aletes de pollastre, costellam de porc, conill, botifarra, botifarra negra, xai, pollastre, guatlles o cansalada.
- Supl. Cuixa de Cabrit 10€, Bacallà o Entrecot 14€.

POSTRES: (a escollir)

- Crema catalana (Especialitat de la casa).
- Aigües, Vi Mas Rodó Incògnit (D.O. Penedès).
- Cafès.

Inclou beguda.



45€

PER PERSONA/IVA INCLÒS.



B-140, km. 4



935741847



@canrectoret

CAFETERIA PROTAGONISTAS

LA
MOGUDA
GASTRO-
NOMICA
la gastronomia de molins

Oferim esmorzars de forquilla complets
i perfectes per aquells que volen
començar bé el dia.



Esmorzars i Dinars

De Dl. a Dv. Del 17/10 al 02/11



MENÚ ESPECIAL

- Entrepà de mandonguilles.

Inclou beguda i cafè.



8€

PER PERSONA/IVA INCLÒS.



Plaça Nova, 2



935606003

CHEF CHICKEN

Som una rostisseria amb un equip molt professional. Fem un dels millors pollastres de Santa Perpètua, i també d'altres plats que us sorprendran!



Dinars

Ds. i Dg. del 17/10 al 02/11.

MENÚ:

- Caneló cassolà de pollastre rostit amb beixamel i salsa de Pedro Ximénez amb un cruixent de parmesà.



per emportar



7,5€

PER PERSONA/IVA INCLÒS.

📍 [Avinguda de Santaig. 3-4](#)

☎ 938552979

📱 [@rostisseriachefchicken](#)

DOLÇ CAFÈ

Aquest projecte és part de la meua família i de mi. L'hem creat amb il·lusió i creativitat, sumant l'esforç de tots per donar-li un segell propi.

Hi posem originalitat, professionalitat i, sobretot, el compromís personal que neix de fer les coses amb cor i amb sentit de família.



Esmorzar

De DI. a Ds. Del 17/10 al 02/11

OPCIÓ 1: AREPA SALADA

- Producte elaborat amb massa de blat de moro blanc i formatge pasteuritzat.

Preu: 4,80€

OPCIÓ 2: CREP

- Crep d'espícancs amb formatge crema i salmó.

Preu: 6,50€

Inclou un cafè, aigua o infusió.



FORN DE PA RIBAS

Des dels nostres inicis, ens hem distingit per l'elaboració artesanal de pa i pastisseria, mantenint receptes tradicionals que han passat de generació en generació. Som un establiment familiar que oferim una gran varietat de productes de primera qualitat.



Esmorzars

De Dl. a Ds. Del 17/10 al 02/11



PROPOSTES (a escollir):

- Croissant Normal.

Preu: 1.65€

- Croissant de xocolata.

Preu: 2.65€

- Croissant de castanya.

Preu: 2.65€

Inclou Aigua, cacaolat o suc.



📍 Carrer del Pare Rodés, 7, B

☎ 679372052

📷 @fornribas

**PREU SEGONS
PROPOSTA**

GENIALS GASTRO BURGER

Hem creat un espai pensat per als amants de les bones hamburgueses, elaborades amb carns de primera qualitat, pans esponjosos i combinacions sorprenents que no deixen indiferent. A Genials Burger volem que gaudeixis d'una experiència gastronòmica única, on el sabor i la creativitat són sempre els protagonistes.



Dinars i Sopars

De Dc. a Dg. Del 17/10 al 02/11



MENÚ:

- Hamburguesa de pa vermell amb formatge fos, maionesa amb reducció de pastanaga, julivert i anet, hamburguesa de 150g de vedella de Girona, tomàquet, ceba morada saltejada, formatge Emmental, cansalada de porc marinada i saltejada amb salsa barbacoa casolana.
- Acompanyada amb patates fregides casolanes amb sal de romani.

Inclou una beguda "soft"



GRANJA SOLDEVILA

LA
MOGUDA
GASTRO-
NOMICA

És un projecte que neix amb l'objectiu d'aconseguir la inserció laboral de joves en risc social. A través d'aquesta iniciativa, oferim una varietat de plats cuinats amb productes de proximitat i de temporada.



Sopars

Dv. 17/10, 24/10 i
31/10.



PRIMER PLATS:

- Amanida de foie-gras amb figues i pinyons.
- Crema de bolets amb ou mollet.
- Farcellets de marisc a la crema de llagostin.

PRINCIPAL: (a escollir)

- Corball amb celeri, castanyes i oli de sàvia.
- Caneló cruixent de pollastre, papada i tòfona.
- Roast-beef amb cremós de moniato i salsa de mostassa i mel.

POSTRES:

- Pinya al rom amb gelat de coco.
- Pastís de formatge i festuc.
- Mousse de cítrics.

Inclou copa de vi, cervesa o refresc, aigua i pa.



35€

PER PERSONA/IVA INCLÒS.

IZAKAYA FUSIÓN

Hem volgut crear un concepte on l'experiència no només sigui culinària sinó també única. Amb una carta basada en la cuina oriental, passant per sabors típics de la Xina, el Japó, Corea, Taiwan i Tailàndia, però sempre amb tocs mediterranis.



Dinars i Sopars

De Dt. a Dis. Del 17/10 al 02/11



MENÚ DEGUSTACIÓ (mínim 2 persones)

ENTRANTS:

- Edamame
- Sticks de moniato fregit
- Gyozas tradicionals de porc i verdures

PRINCIPAL:

- Variat especial de Izakaya

Inclou postre per compartir i beguda.



25€

PER PERSONA/IVA INCLÒS.

LA JIJONENCA

LA
MOGUDA
GASTRO-
NOMICA
la nova manera de menjar

Som un establiment
especialitzat en l'elaboració
i venda de gelats artesans,
orxata, granissats i
esmorzars, pensat per
gaudir de petits plaers cada
dia.



Esmorzars i Berenars

De Dl. a Dg. Del 17/10 al 02/11

PROPOSTA:

- Empanada de carn amb patates, pèsols i pastanaga amb salsa a escollir.

Inclou cafè o Coca Cola.



 Carrer Garcia Nieto  @lajijo_spm

4,95€

PER PERSONA/IVA INCLÒS.

LOS 3 POLLITOS ARGENTINOS

Som una carnisseria familiar que combina talls argentins i espanyols, amb elaboracions pròpies i fresques.



En horari de botiga

De DI. a Ds. Del 17/10 al 02/11

PROPOSTA:

- Pit de pollastre farcit amb pernil dolç, formatge, ou dur, pebrot vermell i verd, pastanaga i pèsols.



15€

PER PERSONA/IVA INCLÒS.



MONTSENYA

LA
MOGUDA
GASTRO-
NOMICA
la gran aventura de la cuina

Estem en una atmosfera
única, rústica i moderna, on
oferim una acurada
proposta mediterrània i de
mercat pensada per a tots
els paladars.



Sopars

Dv. i Ds. De l'17/10 al 02/11



ENTRANTS:

- Pernil ibèric amb pa de coca.
- Assortiment de croquetes.
- Llagostins amb tempura.
- Cloïsses a la marinera.
- Mini brioix farcit de galta de porc amb reducció d'porto.

PRINCIPAL: (a escollir)

- Suprema d'orada al forn sobre llit de patata i ceba.
- Bacallà amb crema de poma i messelina d'allis tendres.
- Magret d'ànec amb reducció de P.X.
- Entrecot a la brasa amb guarnició.

POSTRES:

- Pastís de formatge
- Tiramisú
- Fred calent
- Sorbets

Inclou cafè i aigua.



Carrer del Montseny, 2



935601603



@montsenyarestaurant



39€

PER PERSONA/IVA INCLÒS.

OASIS WAKE

Des del primer moment en què vam somiar aquest restaurant, teníem molt clar que volíem retre homenatge als nostres sabors locals. El nostre objectiu sempre ha estat crear un espai on cada persona que ens visiti se senti com a casa.



Dinars i Sopars

De Dc. a Dg. Del 17/10 al 02/11

PER DELECTAR EL PALADAR:

- Croqueta de l'Oasis.
- Tàrtar de fuet amb pa brioche i salsa rosa.
- Taco de galta de vedella esmicolada, ceba confitada i salsa picant.
- Gyoza de cua de bou amb salsa Hoisin.
- Black bomb de la Barceloneta.
- Cruixent de llagostí amb salsa tàrtara.
- Mini burger Oasis de carn madurada.

POSTRES:

- Bunyols de xocolata.
- "Tequeño" de festuc.

Inclou 1 beguda.



31,9€

PER PERSONA/IVA INCLÓS.



Parc Central, Avinguda de l' Onze de Setembre, s/n.



667967274



@oasiswakerestaurant

PREMSA DE CAN VINYALET

Ens trobem en una masia que es va adquirir durant el segle XIX amb finalitats agrícoles. La tradició familiar va continuar fins a poder convertir-la en un restaurant. Fem cuina mediterrània, de mercat i de proximitat.



Dinars

De Dl. a Ds. Del 17/10 al 02/11

ENTRANTS:

- Pa de coca amb tomàquet.
- Croquetes casolanes de carn.
- Daus de peus de porc embolicats en bacó i salsa de carn.
- Amanida de tomàquet, ceba confitada, tonyina, olives negres i crostonets.

PRINCIPAL: (a escollir)

- Bacallà a la planxa amb ceba confitada i puré de poma.
- Melós de vedella a baixa temperatura amb bolet i cebetes perla confitades en moscatell.

POSTRES:

- Assortit de postres de la casa

Inclou una beguda i aigua.



📍 Camí de Can Vinyals, 13

☎ 935744497

📱 @canvinyalets

35,20€

PER PERSONA/IVA INCLÒS.

QUALITY HOME

LA
MOGUDA
GASTRO-
NOMICA
la gastronomia de molins

Som una botiga especialitzada en la venda de productes a granel, amb un ferm compromís amb la sostenibilitat. Oferim una àmplia gamma d'articles sense envasos, que permet als clients adquirir només la quantitat que necessiten, reduint el malbaratament i l'ús de plàstics.



En horari de botiga

De Dt. a Dv. Del 17/10 al 02/11



QUALITYLOT 1: PACK VERMUTET

- 2 cerveses d'espelta
- Bossa de patates Sant Tomás

Preu Gastrolot: 7,95€

QUALITYLOT 2: PROMOCIÓ VALENCIA

- 3X2 orxates normal o sense sucre

Preu Gastrolot: 8,95€

QUALITYLOT 3: EL TASTET DE GALLECS

- Fruites i verdures de temporada ecològiques de gallecs - pack de 2kg

Preu Gastrolot: 8,95€

QUALITYLOT 4: PROMO ESTIU

- 2 gelats de xocolata + 1 fruita de regal (8€)
- 3 kombuchas (6,50€)



PREU SEGONS
PROPOSTA

XARCUTERIA SUBIRATS

Som el sinònim de qualitat i tradició. Estem especialitzats en embotits i productes càrnics de proximitat, tenim una selecció acurada de productes frescos i elaborats de manera artesanal.



En horari de botiga

De Dl. a Ds. Del 17/10 al 02/11



PROPOSTA LOT:

- 1 Llonganissa
- 1 Sobre d'espatlla ibèrica
- 1 Botifarra de ou
- 1 Fuet



LA MOGUDA GASTRO- NÒMICA

DE SANTA PERPÈTUA DE MOGODA

www.lamogudagastronomica.cat

 @lamogudagastronomica



AJUNTAMENT DE
SANTA PERPÈTUA
DE MOGODA