

«Menja't el Mercat» és una festa gastronòmica on t'oferim els nostres millors productes, cuinats i presentats per nosaltres mateixos, els paradistes del Mercat Central. Un vespre per passar junts, parlant del que més estimem: del Mercat, del menjar, de Reus...

Per degustar les tapes o les begudes, heu d'adquirir els tiquets de degustació, que podeu comprar uns dies abans a les parades participants i el mateix dia 23 de maig als dos punts d'informació situats a l'interior del Mercat.



menja't
el Mercat

Dissabte 23 de maig

A les 18:45 h.

«Botes»

Una instal·lació, una cercavila, un tast, amb El Circ de les Musaranyes.

A les 19:00 h.

«Menja't el Mercat»

Inauguració 5a edició, al carrer de Sardà i Cailà s/n amb El Circ de les Musaranyes.

De les 19:45 a les 20:45 h.

«Pete & Pat»

(at the pianopupp)

Espectacle itinerant amb la companyia Bigolis Teatre: un tàndem, un piano mòbil i un teatret de titelles.



AJUNTAMENT DE REUS



@mercatsdereus
www.mercatsdereus.cat

menja't
el Mercat



Dissabte 23 de maig de les
7 de la tarda a les 12 de la nit

Degusta les
tapes elaborades
pel Mercat

2 € per tapa

1,50 € per beguda

9 € tiquet combinat

(3 tapes + 2 begudes + val de compra d'1 €)



MERCAT
CENTRAL



menja't el Mercat

Degusta les tapes elaborades pel Mercat

Bo i de qualitat,
sempre al Mercat



MERCAT CENTRAL

5^a
EDICIÓ

- 1** **Fruites Baix Camp "Cal Pere"**
Fruita i verdura · 977 323 998
Espardenya Cal Pere
- 2** **M. Bigorra**
Carnisseria · 977 320 414
Xai estofat amb crema de bolets
- 3** **Martí Gisbert**
Fruita i verdura · 977 322 353
Font de xocolata amb pinxo de fruites
- 4** **El taulell ecològic**
Carn ecològica · 877 054 756
Carpaccio de vedella ecològica
- 5** **Casa Borrull**
Xarcuteria · 977 313 172
Mandongo amb poma
- 6** **Casa Borrull**
Aviram · 977 321 095
Caldereta de llonganissa amb salsa de calçots
- 7** **Nati**
Fruita i verdura · 977 320 810
Endívia mar i muntanya / Maduixes amb nata
- 8** **Pesca Salada Vidal**
Pesca salada · 977 320 201
Carpaccio de bacallà amb tomàquet italià

- 9** **Mestre Vilella**
Carnisseria: vedella, cabrit i xai · 977 312 407
Tàrtar de vedella / Mandongo
- 10** **Toni Ortiz Peixaters**
Peix · 977 330 456
Tàrtar de marisc
- 11** **Unipeix**
Peix · 977 311 698
Croquetes de sípia amb la seva tinta
- 12** **Polleria M. Teresa Gavalrà**
Aviram · 649 832 595
Menjablanc
- 13** **Carnisseria Nuri (antiga Casa Guàrdia)**
Carnisseria: xai i cabrit · 977 321 016
Mandonguilles de xai amb salsa d'avellana / Cruixent de xai
- 14** **Peixateria Pepi**
Peix · 977 311 596
Musclos d'estiu

- 15** **Antònia**
Carnisseria · 977 310 346
Cua de vedella a la jardineria
- 16** **Polleria Raül**
Aviram · 628 832 666
Carpaccio de pollastre
- 17** **Hernández**
Pesca salada · 977 312 649
Bacallà amb "pisto"
- 18** **Peixateria Antònia**
Peix · 977 316 727
Musclos a la marinera
- 19** **Matilde Bonet**
Cansaladeria i xarcuteria · 977 317 472
Arròs cremós de botifarra negra
- 20** **Tremosa**
Carnisseria i xarcuteria · 977 311 711
Mandonguilles de la iaia Montse

- 21** **El bosc de les flors**
Floristeria · 669 834 574
Xoricets a la sidra
- 22** **Cafeteria Daniel Salinas**
Cafeteria i fleca · 977 315 918
Pernil "Sensació ibèrica"
- 23** **Cingles Blaus**
Celler · 977 310 382
Vins DO Montsant

- 24** **Exposició de Tapes**
 - 25** **Inauguració 5a edició «Menja't el Mercat», amb El Circ de les Musaranyes**
 - 26** **Espectacle «Pete & Pat» (at the pianopupp)**
- i** Informació i venda de tiquets

