

CABRILS

MOS

N. 37

TRA

14 A 17 D'AGOST
2026



Diputació
Barcelona

sorli

RAMS 23



VEOLIA



Ajuntament
de Cabrils

SALUTACIÓ

Hi ha moments de l'any que esperem amb una il·lusió especial. Moments que ens conviden a retrobar-nos, a sortir al carrer i a compartir allò que ens fa sentir poble. La Mostra és, sens dubte, un d'aquests moments.

Cada edició és única perquè la fan úniques les persones que hi participen: els restauradors, els artesans, els comerços, els cellers, els artistes i, sobretot, tots vosaltres, que any rere any ompliu aquest espai de vida. Sou vosaltres qui convertiu la Mostra en molt més que un esdeveniment: en una tradició que ens uneix i que dona identitat al nostre poble.

Enguany hem preparat un inici de Mostra diferent, pensat perquè el primer dia sigui també una experiència per compartir. Us convido a acompanyar-nos des del primer moment i a gaudir d'uns dies plens de gastronomia, cultura, música i bon ambient.

Gaudiu de cada tast, de cada conversa, de cada actuació i de cada retrobament. Perquè la Mostra és molt més que una fira gastronòmica: és el reflex d'un poble viu, acollidor i orgullós de la seva gent.

Gràcies als restauradors, artesans, comerços, cellers, artistes i patrocinadors, així com a tot el personal municipal que, amb el seu esforç i dedicació, treballa perquè cada detall estigui a punt i la Mostra torni a ser tot un èxit.

Us desitjo una molt bona Mostra. Que aquests dies ens deixin nous records, moltes emocions i, sobretot, moltes ganes de tornar-nos a trobar l'any vinent.

Visca Cabrils, visca la Festa Major i visca la Mostra!



Montse Ponsa Herrera

Regidora de Promoció
Econòmica i Turisme



**Una càlida
benvinguda
i bon profit
a tothom**

QUÈ HI TROBAREU A LA MOSTRA?

La possibilitat de viure una experiència gastronòmica en tres versions de qualitat i proximitat

- + PLURAL
- + DINAMITZADA
- + SOSTENIBLE

+ OFERTA GASTRONÒMICA

Hi haurà tres zones diferenciades on poder fer un **MOS**



TAPES TRUCKS

Un format gastronòmic que cada cop va més en alça



RESTAURACIÓ REBOSTERIA

Per a tots aquells a qui els agrada gaudir d'un bon plat a taula



ARTESANIA ACTIVITATS

Pels qui mai sopen però els agrada "picar alguna coseta"

+ PROGRAMACIÓ DINAMITZADORA

Activitats complementàries

Música en directe, DJ's per amenitzar la vesprada, espectacles familiars, enotasts i alguna sorpresa més...

+ SOSTENIBLE I COMPROMESA

Plats i coberts biodegradables

Gots reutilitzables

S'adquiriran al bar amb la primera consumició i es podran anar reomplint.
Recorda portar-lo el dia següent!



INFORMACIÓ GENERAL

HORARI

De divendres 14 d'agost a dilluns 17 d'agost de 2026



TAPES i TRUCKS

Obertura: 19:30h

Tancament: 23:30h



RESTAURACIÓ / VINS i CAVES / BAR

Obertura: 19:30h

Tancament: 23:30h



ARTESANS / ARTESANS GASTRONÒMICS / ACTIVITATS

Obertura: 19:30h

Tancament: 23:30h

FUNCIONAMENT

Els tastos es pagaran directament a cada establiment o comerç

Els coberts es donaran als mateixos estands de restauració

ACCESSOS

Accés superior Porta principal

Av. de les Escoles

Accés Inferior Pista Pavelló

C/ Sant Sebastià

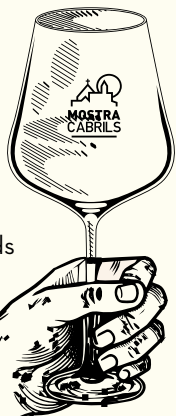
COPES

Com cada any posem a la vostra disposició les copes de la Mostra

Copes genèriques

La trobareu als estands d'enologia

2,50€



Edició especial

37^a Mostra

Estand de l'Ajuntament

5€

PLÀNOL



Accessos



WC



Ajuntament



Espais menjador



Zona Ball



Escenari
Música en directe



Activitats infantils



Escenari
DJ's



Tapes i Trucks



Restauració
Vins i Caves
Bar



Artesania



RESTAURACIÓ

L'AUTÈNTICA CUINA DE XEF

CASAL CABRILS BAR-RESTAURANT

Cuscús amb verdura	6,50 €
Cuscús de pollastre	7,50 €
Tajín de vedella amb prunes i ametlla	8,00 €
Menú infantil (croquetes o fingers + xips)	6,50 €
Cafè amb llet / Tallat / Sol / Cigaló	1,60€/1,40€/1,30€/2,20€
Suplement gel	0,10 €

LA CHATONETA

Croquetes de gambes de Palamós, "txuletó" i calamars i sípia (6 unitats)	6,75 €
Gambes flamejades	8,00 €
Macarrons	5,50 €
Pa	1,00 €

CARPÍ PIZZA & LA SANTA PINSA

Tast de pizzes	7,00 €
Tast de pinses	8,00 €

NOU GRAS / LA TAVERNA DEL TEATRE

Braves amb 3 salses	4,00 €
Croquetes de rostit 2unitats/5 unitats	4,00 €/8,00 €
La bomba de Cabrera	3,00 €
Bikini de melós de vedella amb mozzarella i mostassa dolça	5,00 €
La russa de la taverna amb salmó maridat a l'estil oriental	4,00 €
Arrós cremós de mar i muntanya amb dau de melós	7,00 €



CAN POCURULL XARCUTERIA I CATERING

Croquetes de carn d'olla (6 unitats)	8,00 €
Tapeta de botifarres (d'ou amb confit d'ànec, poma i ceba caramelitzada, de carn de perol amb ceba caramelitzada xerés i vi ranci)	4,00 €
Primer Premi: Millor Botifarra d'Ou Singular de Catalunya 2020	
Primer Premi: Millor Botifarra de Carn del Perol 2017 Girona	
Amanida russa	6,00 €
Mandonguilles amb pèsols	8,00 €
Bacallà a la llauna	8,00 €
Amanides de Pasta al pesto amb tomàquet i straticella	7,00 €
Fideuà de verdures	6,00 €
Patates braves amb sofregit casolà de ceba i tomàquet	6,00 €
Brioix de melós de vedella Angus	8,00 €
Fricandó de vedella Angus	8,00 €
Botifarra de Can Pocurull al forn amb patates guarnició	7,00 €

ROSTISSERIA L'AST 9

Pernil ibèric amb pa de coca	8,00 €
Duo de formatges amb bastonets de pa	8,00 €
Timbal d'alvocats amb favetes confitades	8,00 €
Canelons de verdures i tres formatges amb pesto de pebrot i tomàquet confitat	7,00 €
Carpaccio de preus de porc i boletus amb vinagreta de festucs	8,00 €

TEMPO DE L'HORT (25è ANIVERSARI)

Croquetes d'Ildiazabal i codony amb melmelada de tomàquet	2,50€ unitat
Brioix de tartar de salmó i alvocat	6,00 €
Caneló de verdures amb formatge parmesà i mascarpone	6,00 €
Bao de cua de bou desossada amb salsa de garnatxa negra del Priorat	4,50 €
Suquet de rap i gambes de l'Eduardo	8,00 €



RESTAURACIÓ

L'AUTÈNTICA CUINA DE XEF

SALVANA

Hamburguesa de pulled pork amb salsa barbacoa, maionesa d'encurtits, ceba cruixent i patates	6,50 €
Caneló d'ànec amb beixamel de ceps i reducció de taronja	6,50 €
Steak tartar amb maionesa de wasabi i torradetes	7,50 €
Arrós de muntanya amb costella, boletus, botifarra blanca i negra i romaní	6,50 €
Pollastre Tikkamassala	6,50 €
Xuixo farcit de crema anisada	4,50 €

FOODLONA BY MIQUEL ANTOJA

Bikini de carn d'olla a la carbonara amb papada "Joselito"	6,00 €
Fideuà de marisc amb llagostí i sèpia fresca	6,00 €
Mousse de cheesecake amb xocolata blanca i fruita de la passió	5,00 €

RESTAURANT MONTCABRER

Paella de pop i calamar	8,00 €
Braves casolanes i 2 salses casolanes	4,50 €
Croquetó de melós de pollastre rostit i ceba caramel·litzada	3,00 €

CAN RIN (30è ANIVERSARI)

Bunyols de bacallà amb melmelada de tomàquet	6,00 €
Risotto de bolets amb salsa de ceps i parmesà	7,00 €
Caneló de rostit amb salsa de tòfones	6,50 €
"Aguachile" de salmó amb llet de tigre de coco	7,00 €
Mini brioix de pulled pork	5,50 €



HOSTAL DE LA PLAÇA

Tartar de tonyina vermella “Balfegó” amb alvocat	7,50 €
Croqueta de rostit	2,50 €
Caneló de verdures	5,50 €
Llata de vedella guisada amb bolets i arròs blanc	7,50 €

KWANDEE CUINA THAI

Pad Thai amb pollastre	8,00 €
Pad thai vegetarià	8,00 €
Curri groc amb pollastre	8,00 €
Aletes de pollastre a l'estil tailandès	7,50 €
Rotllet de gambes	7,50 €

180º VERMUTERIA I TAPES

Patates braves	5,00 €
Ensaladilla russa 180º	5,00 €
Brioix d'steak tartar amb rovell d'ou	6,00 €
Croqueta de gamba roja (unitat)	3,00 €
Torreznos de Sòria	5,00 €
Aletes de pollastre amb sweet chilli i ají groc (5 unitats)	6,00 €
Cheese cake de lotus	4,00 €





REBOSTERIA

LA TEMPTACIÓ MÉS DOLÇA

PASTISSERIA FALGUERAS

Lioneses, borratxos, "tocinillos", tartaletes de fruita i pasta seca	5,00 €
Sara, Coca de Llavaneres, Mousse, Massini, Bracets de crema	5,00 €
Cheese Cake, Lemon pie, Carrot cake, Brownie	5,00 €

CA LA ROSI, FORN VÍAS

Gelats de fruita natural	3,00 €
Cookies variades/Coulant	3,00 €
Frappé (crema freda de cafè)	4,00 €
Pinya amb crema cremada, Borratxos, Cremats, Sacher, Xuixo, Lemon pie, Cheesecake, Tiramisú, Macarons i tartaletes de fruites, Carrot Cake, bracets de nata i xocolata i coques variades	4,00 €

Tenim opcions veganes i sense gluten



ENOLOGIA

ELS MILLORS VINS I CAVES DE LA
NOSTRA TERRA



CELLER TESTUAN - CABRILS

Xira 2024	3 € / 10 €
Testuan 3 2024	3 € / 12 €
Nanu 2025	3 € / 10 €
Ancestral B. 2024	4 € / 14 €
Ancestral R. 2025	4 € / 14 €
Brizat 2022	4 € / 14 €

LA BODEGUETA CABRILS

Invita (DO Alella) Blanc	3 € / 14 €
Inspirador (Empordà)	3 € / 10 €
Mar de rosa (Empordà) Rosat	3 € / 10 €
Inspirador (Empordà) Negre	3 € / 10 €
Només negre	3 € / 10 €
Cava Insignia Gran Reserva	4 € / 16 €

ARTIGA PANSA BLANCA

Vi blanc Artiga 2025 de Cabrils	4 € / 15 €
Vi escumós ancestral Artiga	
2025 de Cabrils	4,5 € / 20 €
Rosat Celler Can Roda	3 € / 12 €
Negre jove Celler de Can Roda	3 € / 12 €
Cava brut natura Celler	
de Can Roda	4 € / 15 €

LAIA & JÚLIA VINS

Laia (Blanc)	3 € / 14 €
Júlia (Rosat)	3 € / 14 €

VINS DE LA TERRA DE LA PANSA BLANCA

Vall de Betlem

La Murtra, malvasía de

Sitges 2025	3,50 € / 15 €
-------------	---------------

Les Maleses,

garnatxa blanca 2025	3 € / 12 €
----------------------	------------

La Miranda, macabeu i sumoll	3 € / 10 €
------------------------------	------------

Bouquet d'Alella

Bouquet d'Alella blanc	3 € / 12 €
------------------------	------------

Bouquet d'Alella garnatxe negra	3 € / 12 €
---------------------------------	------------

Bouquet d'Alella pansa blanca	3,5 € / 14 €
-------------------------------	--------------

Bouquet d'Alella ancestral

Mataró	3,5 € / 14 €
--------	--------------

Bouquet d'Alella ancestral

pansa blanca	3,5 € / 14 €
--------------	--------------

Bouquet d'Alella Syrah	4 € / 15 €
------------------------	------------

Origens

Origens Blanc 2025	3 € / 12 €
--------------------	------------

Origens Rosat 2025	3 € / 12 €
--------------------	------------





TAPES I TRUCKS

GASTRONOMIA SOBRE RODES

ÀCID BAR FOODTRUCK

Hamburgueses de carn de vedella de Girona, pa de Triticum i complements - Single	9,00 €
Hamburgueses de carn de vedella de Girona, pa de Triticum i complements - Doble	14,00 €
Hamburgueses de carn de vedella de Girona, pa de Triticum i complements - Trufada	10,00 €
Combo single amb patates fregides	10,00 €
Combo doble amb patates fregides	15,00 €
Combo trufada amb patates fregides	15,00 €
Croquetes (2 Unitats)	5,00 €
Entrepà especial La Mostra	12,00 €
Cheesecake lotus i festuc	6,50 €

FOODONESTICK

La food	9,50 €
La 4 formatges	11,00 €
L'Asian	10,20 €
La Pícara	9,80 €
Patates fregides i saltxipapes	3,00 € / 5,00 €
Corndogs i minicorndogs	3,00 € / 4,00 €

ADRI AL FUEGO

Kebab pollastre: pa de pita, pollastre marinat, patates fregides i salsa	10,00 €
Shawarma de pollastre: pa de pita, pollastre marinat, patates fregides i salsa	11,00 €
Dràcula roll - rotllets de carn especiada a la planxa (mici humans)	
enciam, tomàquet, patates fregides i mostassa	12,00 €
Patates fregides especiades	4,00 €



THAI FOOD CARAVAN

Pad Thai (Llagostins, pollastre i vegà)	12,00 € / 10,00 € / 10,00 €
Broquetes Satay 4 peces	12,00 €
Cruixent de pollastre	14,00 €
Arrós fregit amb llagostins i pinya natural	18,00 €
Yakisoba (Llagostera, pollastre i vegetarià)	12,00 € / 12,00 € / 10,00 €
Thai & Classic hotdog	6,00 €
Sticky rice amb mango	10,00 €

LA CREPERIE DE LA MARIONE

Crepes dolces (nutella, llet condensada, dolç de llet, xocolata blanca o negra, melmelada, mel i sucre i llimona)	de 5,00 € a 5,50€
Toppings	1,00 €
Gofres-Waffle	de 4,00 € a 5,00 €
Crepes salades (Pernil dolç i gouda, brie i melmelada, brie i pernil salat, formatge cabra, mel i nous, f. cabra i olivada , i sobrassada i gouda)	de 6,50€ a 7,00 €
Crepes gourmet	8,00 €
Paletes artesanals 100% fruita	4,00 €

UNAPIZZA

Margherita 1/2	5,00 €
Prosciutto 1/2	6,00 €
Salame (lleugerament picant) 1/2	6,00 €
4 Formaggi 1/2	6,50 €
Vespacar 1/2	6,50 €
Carbonara 1/2	7,00 €
Tartufina 1/2	7,00 €
Capra 1/2	7,00 €



TAPES I TRUCKS

GASTRONOMIA SOBRE RODES

EL CHETO

Empanades argentines variades	3,00 € unitat
Entrepans Boludo/Milonga/Patynesa	8,00 € / 9,00 € / 10,00 €
Patates braves/Cerveseres	5,00 € / 6,00 €
Menú infantil: Patates i nuggets amb salsa	7,00 €

TXIMELETA STREETFOOD

Rost beef de vedella de Girona, enciam, cogombre agredolç i maionesa de mostassa i curri	12,00 €
Pollastre cruixent amb enciam, tomàquets xerry confitats i "ajonesa"	11,00 €
Botifarra de pagès rostida amb ceba, pebrot i allioli	10,00 €
Frankfurt Duroc amb cheddar, ceba cruixent i bacó	8,50 €
Fingers de pollastre amb maionesa de mostassa i curri	8,00 €
Fregides de moniato amb maionesa trufada	7,00 €
Patates fregides amb cheddar i bacó	6,50 €

LA PETIT ROULOTTE

Crepes dolces (Clàssica, dolça simple, banana love, maduixa sweet i gourmet)	de 5,00 € a 8,00 €
Crepes salades (Clàssica, del Camp, Gourmet, Italiana)	de 5,00 € a 8,00 €
Hotdogs Gourmet	de 4,50 € a 6,50 €
Smoothies	de 5,50 € a 6,50 €



SEMPRE AL
COSTAT DE
LA MOSTRA


sorli



ARTESANIA

DEGUSTACIÓ

RUBIO'S CAKES

Cheesecakes de diferents sabors	6,00 €
Cookies artesanes	4,50 €

CERVESERIA GLOPS VILASSAR DE MAR

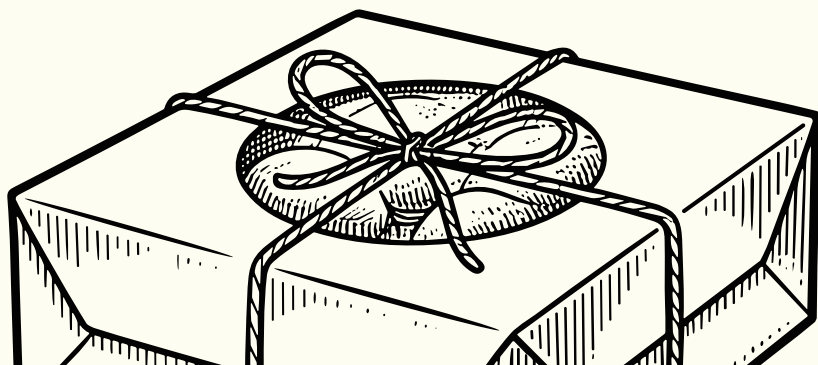
Cerveses artesanes locals	6,00 €
Cerveses artesanes d'importació	6,00 €
Llaunes especials	7,00 €

CERVESES CANETENCA

Cervesa maresmenca elaborada artesanalment	
(8 tipus diferents)	des de 3,00 € fins a 12,00 €
Mides de 33cl i 50cl	

ARTESANS DE L'ABEL

Tastet de 10 fuets de sabors	3,00 €
Timbal de formatges artesans	10,00 €
Entrepà de casa nostra	5,00 €



ARTESANIA

COMPLEMENTS



ELVIRA BARCELÓ

Complements

LAIART CREATIU

Creativitat, bijuteria i tallers

MAKANA

Roba

BALI MANDALA

Joies artesanes

SABONIUM

Sabons i cosmètica artesana

CONXA BADELL CERÀMICA

Ceràmica

FORBAGS ATELIER

Cuir

TROCOLI JEWELS

Joies i complements

DE'S BARCELONA

Bijuteria, roba i complements

TALLER ESTOVALLES

Estovalles i sandàlies

BARCELONA METROPOLIS CULTURAL

Vinils

MÓN D'OLORS

Fitocosmètica

MARYXENISS

Nines artesanes

LA MEVA PARADETA

Roba i complements de dona

THERMOMIX CABRILS

Venda Thermomix

PROGRAMACIÓ MOSTRA

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES

DIVENDRES

14

D'AGOST



19:30 h.

ESPECTACLE INAUGURAL

Teatre i música



21:30 h.

CECE GIANOTTI

Actuació musical



22 h.

DJ FER

DISSABTE

15

D'AGOST



19:30 h.

CASSOLES, OLLES I CANÇONS

Amb Carles Cuberes i companyia, espectacle infantil



20 h.

ENOTAST

Amb el Consorci Enoturístic de la DO Alella (acompanyat amb plats del Nou Gras).

*Es necessita reserva prèvia



20 h.

L&M ACOUSTIC

Actuació musical



21:30 h.

NIKA MILLS TRIO

Actuació musical



22 h.

DJ LA SANTA FIESTA



Zona
Ball



Zona
Trucks



Escenari
música



Escenari
DJs



Escenari
Infants

DIUMENGE

16

D'AGOST



19:30 h.

EL PEIX D'OR

Espectacle de titelles



20 h.

ENOTAST

Amb el Consorci Enoturístic de la DO Alella
(acompanyat amb plats del Nou Gras).

*Es necessita reserva prèvia



20 h.

HELENA RODRIGUEZ

Actuació musical



21:30 h.

MAMBO SHOW

Actuació musical



22h.

DJ LA SANTA FIESTA

DILLUNS

17

D'AGOST



19:30 h.

LA MÀGIA D'EN MÀGIC PRÍncep

Espectacle infantil de màgia i música



20 h.

JAN NIETO

Actuació musical



21:30 h.

SCARAMANGA

Actuació musical



22 h.

DJ LA SANTA FIESTA

C A B R I L S



Ajuntament
de **Cabrils**