

LA PERSIANA

Comuníquenos sus novedades a comercio@diarideterrassa.es

C&C COMPANY

Peces sofisticades i marques exclusives d'Itàlia



Un detall de la nova botiga de roba. RICARD DOMÈNECH

El carrer de la Rasa, en ple centre de la ciutat, disposa d'una nova botiga de roba, C&C Company, que ofereix gènere per a dona i home d'una alta qualitat i, el més interessant, a bons preus. El nou establiment, els impulsors del qual arrosseguen una dilatada experiència en el món del tèxtil, comercialitza marques exclusives d'Itàlia i, entre d'altres coses, ofereix alta moda, peces sofisticades, moda prêt-à-porter, tot tipus de col·leccions de teixits com ara gènere de punt, etc...

L'establiment, petit però funcional i decorat amb molt de gust, també treballa amb mostraris i només ofereix articles d'alt nivell a preus assequibles. Per als homes hi ha articles com ara pantalons, camises, samarretes, jaquetes... i per a les dones, vestits de

C&C Company
Carrer de la Rasa, 82
Terrassa (Centre)
Telèfon: 93 7337186
Horari:
de dilluns a dissabte,
de 10 a 14 i de 17 a 20.30

somni i peces molt variades, a més de molts complements, apartat que també inclou sabates.

LA PRIMERA D'UNA CADENA

La intenció del seus impulsors, que tenen una tenda de roba outlet a Begur, és que aquesta de Terrassa sigui la primera d'una cadena de comerços per tot Catalunya sota la marca C&C Company ▶

TAPIÑAS

Un nou restaurant davant del Principal, especialitzat en carns i plats tradicionals

El grup Tapiñas ha obert un nou restaurant a Terrassa. Està al Centre, davant del Teatre Principal, i té una àmplia oferta de carns.

Aquesta setmana ha obert el nou restaurant Tapiñas de la plaça de Maragall, en el mateix lloc on hi havia el Catarsi. Es tracta d'un establiment que de moment només serveix dinars i sopars, però molt aviat funcionarà totes les hores del dia, des de les 8 del matí fins a les 12 de la nit. L'objectiu és que el client tant hi pugui anar a fer un esmorzar de forquilla com un dinar de feina, un cafè a mitja tarda o unes tapes al vespre.

En aquest Tapiñas han volgut fer una aposta decidida per la carn i els plats tradicionals. Hi trobareu botifarra esparracada amb bolets, mandonguilles amb sèpia, peus de porc amb bolets, pollastre rostit amb prunes i pinyons... També hi ha una àmplia carta de carns a la brasa i de plats de cullera tipus escudella i carn d'olla, llenties estofades, sopa de ceba amb ou i formatge...

Tot això sense oblidar les tapes, una de les grans especialitats del grup, que inclouen des del pop brasejat fins a les navalles a la planxa, passant pels bunyols de bacallà o l'assortit d'embotits.

Aquest restaurant és dels mateixos propietaris del Tapiñas de Lluís Muncunill (inaugurat fa vuit anys) i del Tapiñas de



Pedro, Manuel i Iván, part de l'equip de sala del nou restaurant. CRISTÓBAL CASTRO

Tapiñas

Plaça de Maragall, 1
Davant del Teatre Principal.
Terrassa (Centre)
Telèfon: 93 785 97 46
Horari: de moment, només obre a l'hora de dinar i de sopar. Més endavant obrirà tots els dies, de 8 a 24 hores.
www.tapinas.com

Sant Cugat, però si aquells són especialistes en tapes, peixos i marisc, en aquest cas el plat fort són les carns.

A l'hora de dinar el nou restaurant de la plaça de Maragall,

Hi trobareu botifarra esparracada amb bolets, mandonguilles amb sèpia, peus de porc amb bolets, pollastre rostit amb prunes i pinyons...

ofereix la possibilitat de triar entre deu primers plats, deu segons plats i sis postres per 18,90 euros, beguda i cafès inclosos. També estan preparant una oferta semblant (que no és prò-

piament un menú perquè es tracta de plats idèntics als de la carta) per a les nits i els caps de setmana.

UN GRAN MURAL

El nou establiment té capacitat per a 140 comensals; repartits entre el menjador principal, una sala més petita per a fumadors i una altra per a grups. També disposa d'un espai de jocs per als nens, un servei habitual a tots els restaurants Tapiñas.

La decoració del restaurant incorpora un mural enorme fet per Elia Felices, però manté els vitralls al sostre i la cava de vins que ja hi havia en el local.

Cristina Moragas

EMBOTITS I CARNS VENTURA

Carns i embotits envasats i llestos per emportar a casa

La fàbrica d'embotits Ventura SA, al barri de Can Palet i dedicada a la venda a l'engròs, acaba d'obrir una botiga al mateix sector que representa un primer pas per dedicar-s'hi també a la venda al detall. El seu administrador, Carlos Porta, explica que si la nova botiga funciona, la intenció és obrir-ne més. I recorda que fa uns quants anys l'empresa ja tenia alguns establiments de venda al detall a llocs com el Mercat de la Independència o el barri de Sant Llorenç.

La nova botiga, que ocupa una superfície de vint-i-cinc metres quadrats, ofereix tot tipus d'embotits, carns i formatges i la seva peculiaritat és que tots els articles s'ofereixen ja envasats. "La tenda està conce-



El depenent Diego González, a la nova botiga. CRISTÓBAL CASTRO

Embotits i Carns Ventura

C/ Concepció Arenal, 37
Terrassa (Can Palet)
Tel. 93 786 00 46
Horari:
de dilluns a divendres,
de 8.30 a 13.30 i
divendres tardes, de
16.30 a 19.30; dissabtes,
de 8.30 a 13 h

buda de manera que la gent vingui i triï el que li agradi", diu Carlos Porta, qui defineix l'establiment com de "proximitat". Al capdavant de la nova botiga de Ventura, SA, que també treballa per encàrrecs, es troba el depenent Diego González.

Si la nova botiga funciona, la intenció és obrir-ne més

L'empresa terrassenca de fabricació d'embotits Ventura, SA, amb més de tres dècades de vida, va néixer l'any 1978. Com a majoristes, en l'actualitat la companyia té una clientela que es reparteix entre les poblacions de Terrassa, Sabadell, Cerdanyola, Ripollet i Barcelona. A Terrassa, la seva clientela principal es troba al sector de la hostaleria ▶