

## **Los clientes de la Teca Sàbat disfrutan de auténticas delicias de temporada en las tiendas de Sant Cugat de Ribatallada y Coll Favà**

**Las tiendas de la Teca Sàbat de Sant Cugat del Vallès, Ribatallada y Coll Favà, son un pequeño tesoro culinario de la ciudad que destaca por su capacidad de transformar los sabores de cada estación en auténticas obras de arte gastronómicas**

Se trata de un negocio dedicado a la preparación de comida preparada, ofreciendo platos que se mantienen disponibles durante todo el año, sumando los platos de temporada.

Con una gran pasión por la cocina de proximidad y la calidad de los ingredientes, el equipo de cocina de la Teca Sàbat ofrece una propuesta gastronómica única, ya que no solo destacan por su oferta habitual, sino también por la versatilidad de adaptarse en los productos de temporada. De esta forma, los clientes de la Teca Sàbat pueden disfrutar de creaciones exclusivas que capturan la esencia y los sabores únicos de cada estación del año. Platos de temporada para "Dijous Gras" y Carnaval en las tiendas de la Teca Sàbat

Esta semana, del 5 al 11 de febrero, las dos tiendas de la Teca Sàbat tienen los siguientes platos de temporada diferenciados según el tipo de alimento:

La Tortilla de butifarra de huevo y cebolleta confitada.

La Xatonada de Vilanova con salsa romesco de la casa (bacalao, atún, anchoa y romesco).

El Bacalao Skrei a la plancha con pisto blanco (Este tipo de bacalao es de origen noruego y emigra los meses de enero a abril, es un súper producto de temporada).

Y como platos vegetarianos el cliente tiene como opción:

? El Trinxat de kale, brócoli y patata con jengibre.

? Las Croquetas de calçots (una de las elaboraciones más espectaculares y que más demandan a los clientes).

? Las verduras a la brasa con romesco de la casa.

"Este tipo de elaboraciones son una oportunidad buenísima para degustar creaciones únicas que reflejan el espíritu de un producto de temporada y la pasión por la buena cocina", asegura el equipo de cocina de la Teca Sàbat.

Esta versatilidad no sería posible sin el trabajo de previsión del equipo de cocina de la Teca Sàbat. La selección de los mejores ingredientes, la planificación de los menús y la formación constante para estar al corriente de las últimas tendencias culinarias son algunas de las claves de esta fórmula de éxito.

"Nuestros cocineros siempre elaboran todos los platos pensando en una alimentación variada y llena de sabores para disfrutar de platos espectaculares y bien saludables", explican las trabajadoras de las tiendas de la Teca Sàbat.

En definitiva, las tiendas de la Teca Sàbat no solo ofrecen comida preparada de calidad a lo largo del año, sino que también elaboran las particularidades de cada temporada con una propuesta gastronómica única. Con su dedicación a la excelencia y la innovación, se convierte en un puesto obligatorio para los amantes de la buena cocina local, ofreciendo una experiencia culinaria que va más allá de las expectativas.

**Datos de contacto:**

Oriol Marques  
EDEON MARKETING SL  
931929647

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>