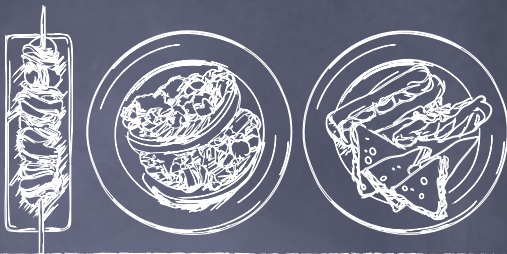


TAPA+
BEGUDA

4
euros



13^a EDICIÓ
**PRIMAVERA
DE TAPES**

*Ruta gastronòmica
del Centenari*

≡ L'HOSPITALET, ≡
DEL 23 AL 27 D'ABRIL DE 2025





ASSABOREIX LA RUTA GASTRONÒMICA DEL CENTENARI

David Quirós Brito
Alcalde de la ciutat



Una tapa diu molt de nosaltres, i a L'Hospitalet, l'àmplia oferta gastronòmica expressa tot allò que som: una ciutat amb història, que ha acollit les diverses cultures que hi han arribat i que mira al futur amb ganes.

Les nostres tapes ens transmeten l'autenticitat de la nostra gent. La seva creativitat, la seva diversitat d'orígens i les seves emocions.



Primavera de tapes és un programa impulsat per l'Àrea de Ciutat Transformadora de l'Ajuntament de L'Hospitalet amb l'objectiu de potenciar i dinamitzar la restauració local i promoure la gastronomia de qualitat, dins de la celebració de les Festes de Primavera. Enguany se celebra la 13a edició i ve plena de noves i apetitoses propostes.

Els establiments de la ruta competeixen en un concurs on s'atorguen 4 guardons: la **Tapa més saborosa**, la **Tapa més creativa**, i la **Tapa de millor qualitat gastronòmica**, atorgats per un jurat expert; i la **Tapa més popular**, escollida per la ciutadania.

Vine i degusta la tapa que han preparat els bars i restaurants acompanyada d'una beguda* per 4 €.

(*) a consultar en cada establiment



PARTICIPA-HI!

VOTACIÓ DE LA TAPA MÉS POPULAR

Tothom pot participar votant la tapa que més li hagi agradat, omplint la butlleta adjunta on s'hi han de recollir els segells de tres establiments diferents.

Entre tot el públic participant en el concurs de la Tapa més popular SE SORTEJARAN 4 PREMIS:

 Un val regal de 50 € per gaudir al restaurants de L'Hospitalet, per gentilesa del Gremio de Hosteleria y Alimentación de L'Hospitalet de Llobregat.

 2 xecs de 100 € per consumir al Centre Comercial La Farga, per gentilesa del Centre Comercial La Farga.

 Un lot de 12 cerveses artesanes + 1 copa de cervesa + 1 bossa per gentilesa de Newaza Beer.

 Una experiència a Pádel Indoor Hospitalet consistent en una classe particular o un partit de pàdel per a dues persones + material + consumició (beguda i tapa), per gentilesa de Pádel Indoor Hospitalet.

 2 menús degustació per a dues persones al Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet.

A més a més, el blog L'Hospitalet Gastronòmic sortejarà, entre totes les persones que comentin el post del sorteig, etiquetin a un o més amics i segueixin a @lhturisme, un val regal de 40 € per gaudir a la restauració de la ciutat.

Omple tantes butlletes de votació com puguis i tindràs més opcions de ser premiat

- Vota un únic establiment mitjançant la butlleta de participació adjunta. Una mateixa persona pot omplir més d'una butlleta amb la mateixa o diferent votació.
- També pots descarregar-te el fullet i la butlleta de votació a www.hospitaletturismelh.cat
- És obligatori obtenir 3 segells de 3 establiments diferents (cocteleries incloses) per butlleta.
- Cal ser major d'edat per participar.

APADRINA LA RUTA:



Edu González
@bravasbarcelona

Tot i ser químic i ambientòleg, Edu González encara no ha trobat la fórmula de la brava perfecta, però sí que ha abraçat la diversitat d'aquesta tapa icònica. Amb arrels barcelonines i madrilenyes, i més de 10 anys vivint a Girona, ha viscut les diferents versions de les braves: vermelles, mixtes i rosades.

El 2009 va crear el blog **www.bravasbcn.com** per recopilar els seus descobriments, després d'anys anotant restaurants i acumulant fotos.

Amb el temps, la seva passió ha anat més enllà de les braves, convertint-lo en un altaveu de la gastronomia local i de proximitat, posant en valor la feina dels restaurants i projectes gastronòmics d'aquí. Des de les tapes més humils fins a les propostes més innovadores, explica històries amb autenticitat, sempre amb l'objectiu de donar visibilitat a la diversitat i riquesa de la nostra cuina. Ara, la major base de dades de braves del món es transforma en un mapa interactiu, mentre el blog segueix sent el millor company de viatge per continuar descobrint i compartint la gastronomia que ens envolta.



1. BUTLLETA DE VOTACIÓ

Marca un únic establiment guanyador.

Establiments participants:

- | | |
|--|--|
| ☐ 1. Autèntic
C. de Girona, 13 | ☐ 15. El Grande Picalonga
C.C. La Farga (av. de Josep Tarradellas i Joan s/n) |
| ☐ 2. Balbi Blau
Pl. de l'Ajuntament, 4 | ☐ 16. El Pica Tapas
C. de Santa Anna, 11 |
| ☐ 3. Bar Córdoba La Farga
C.C. La Farga (av. de Josep Tarradellas i Joan, s/n) | ☐ 17. El Racó d'en Toni
Pl. del Repartidor, 4 |
| ☐ 4. Bar La Cantonada
(Mercat del Centre)
C. del Príncep de Bergara, 11B | ☐ 18. El Repartidor Escola-Restaurant
Pl. del Repartidor, 1 |
| ☐ 5. Bar Los Luqueños
Ptge. de Milans, 30 | ☐ 19. El Sazón de Isabel
C.C. La Farga (av. de Josep Tarradellas i Joan s/n) |
| ☐ 6. Bar Plaza
Ptge. de la Rectoria, 5 | ☐ 20. El Trifàsic
Rbla. de Just Oliveras, 58 |
| ☐ 7. Bocatto di Cardinale
C. de Barcelona, 21 | ☐ 21. La Cantonada de la Júlia
C. de Girona, 6 |
| ☐ 8. Burning Rock & Food
C. del Cobalt, 123 | ☐ 22. L'Oncle Jack Music & Cocktail Bar
(By Mizuwari Cocktail Bar)
C. de les Roselles, 32 |
| ☐ 9. Cabut del Centre
C. de Santa Anna, 12 | ☐ 23. O'Chispa Taberna Galega.
Av. de Catalunya, 93 |
| ☐ 10. Caracas 2
C. de Josep Prats, 16 | ☐ 24. Radikal Burger
C. del Bruc, 30 |
| ☐ 11. Celler 1912
C. Major, 51 | ☐ 25. Restaurant Ambas Aguas
Ptge. de Milans, 25 |
| ☐ 12. El Brot de L'Hospitalet
Ptge. de la Pau, 3 | ☐ 26. Sui Génieris
C. del Baró de Maldà, 33 |
| ☐ 13. El Cau del Centre
Pl. de la Mare de Déu de Montserrat, 3 | ☐ 27. Tast & Vins
Ptge. de la Rectoria, 1 |
| ☐ 14. El Filo Bar Restaurant
C. del Cobalt, 83 | |

2. SEGELL DE L'ESTABLIMENT ON S'HA DEGUSTAT LA TAPA

--	--	--

Pots participar en el guardó de la Tapa més popular omplint butlleta de votació adjunta al programa.

Per poder entrar en el sorteig és obligatori haver degustat **un mínim de 3 tapes o còctels en 3 establiments diferents** i haver recollit el segell de cada establiment.

Pot participar-hi qualsevol persona major d'edat.

3. DADES DE LA PERSONA PARTICIPANT

Nom: _____

Cognoms: _____

Telèfon: _____

Correu electrònic: _____

Ciutat: _____

☐ He complert els 18 anys.

- No és permesa la venda de productes alcohòlics a menors de 18 anys.
- Es recomana fer un consum responsable dels productes alcohòlics.

PRIMAVERA DE TAPES

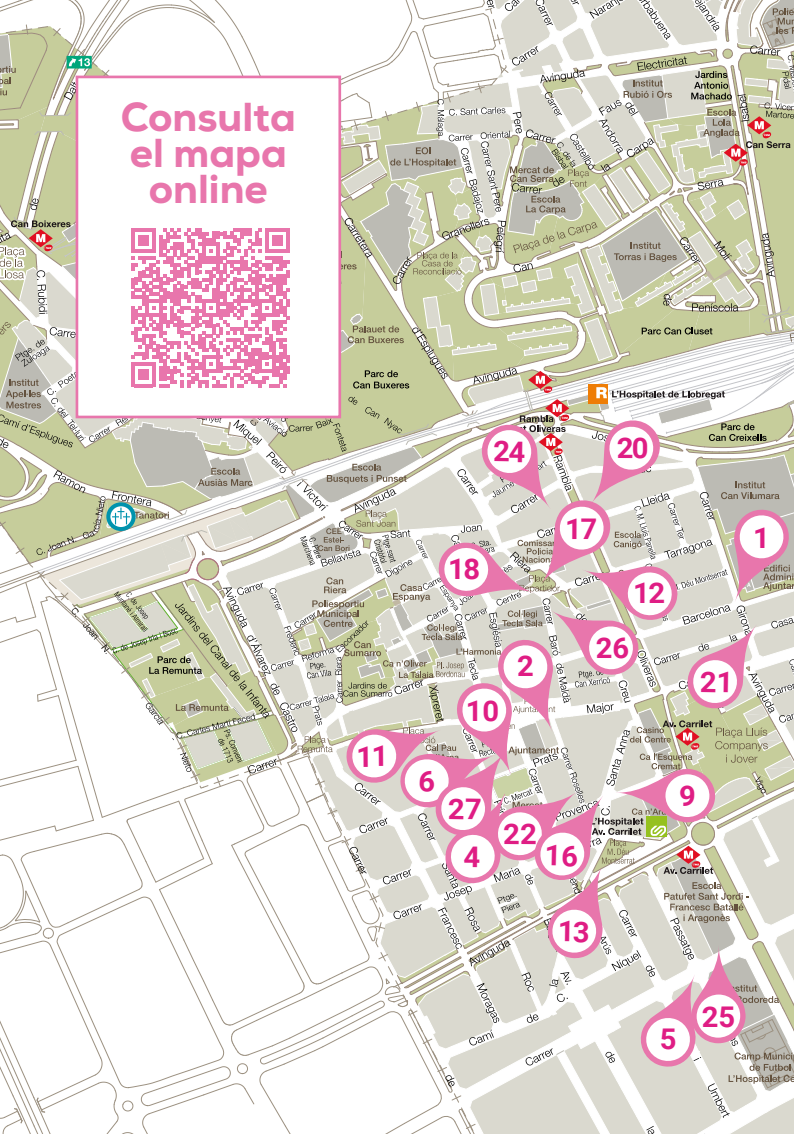
*Ruta gastronòmica
del Centenari*

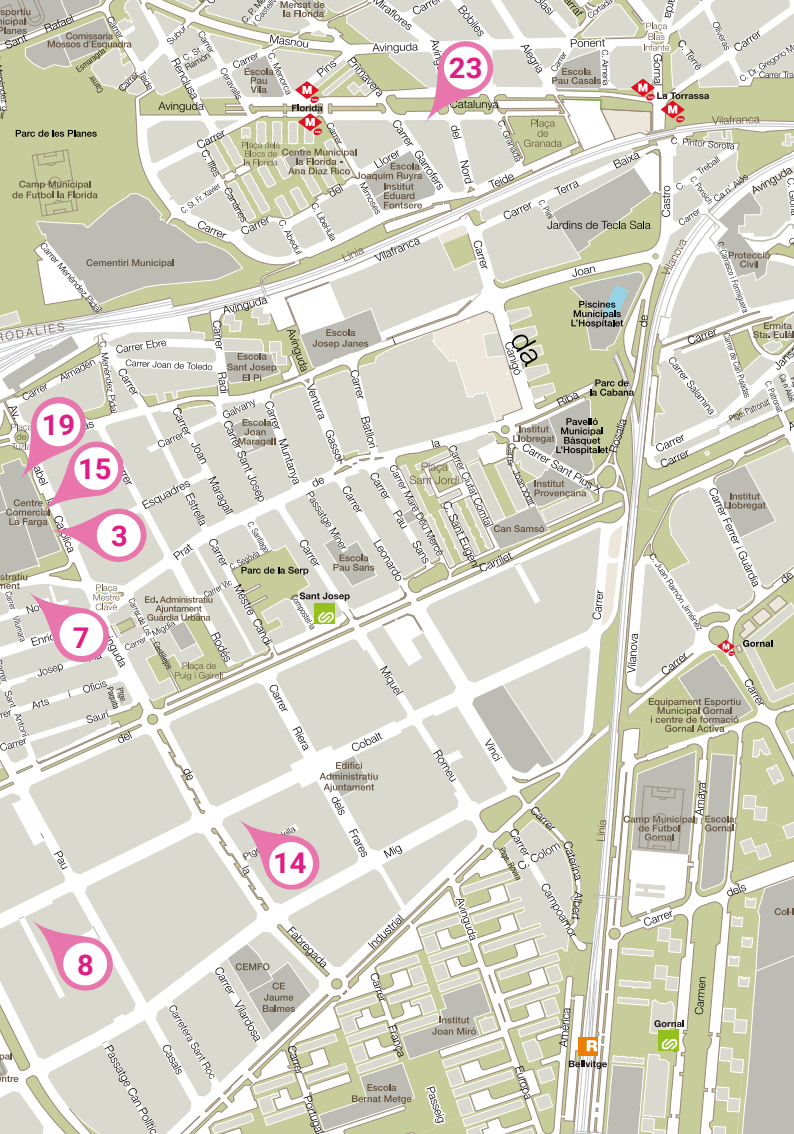
**Consulta el mapa interactiu
i organitza el teu recorregut!**



ACCÉS AL MAPA







23

Florida

Parc de les Planes

Camp Municipal de Futbol la Florida

Cementiri Municipal

RODOLIES

19

15

3

7

14

8

R Bellvitge

Tapa 1

AUTÈNTIC

C. de Girona, 13

Horari:

De dimecres a diumenge, de 10 a 15 h i de 18 a 22 h.

Capritx de calamar

Calamar arrebossat amb salsa de maionesa amb un toc de mostassa i el toc autèntic de la casa.



Tapa 2

BALBI BLAU

Pl. de l'Ajuntament, 4

Horari:

De dimecres a diumenge, de 10 a 23 h.

Brioix de galta amb maionesa de mango.

Opció vegetariana: brioix d'escalivada amb salsa de iogurt a l'orenga.



Tapa 3

BAR CÓRDOBA LA FARGA

Centre Comercial La Farga
(av. de Josep Tarradellas i Joan s/n)

Horari:

Dimecres, de 13 a 22 h.

De dijous a diumenge, d'11 a 22.30 h.

Saquets de marisc amb melmelada de tomàquet i
pernil ibèric amb patates palla.



Tapa 4

BAR LA CANTONADA MERCAT DEL CENTRE

C. del Príncep de Bergara, 11B (interior del mercat)

Horari:

Dimecres, de 12 a 15 h.

Dijous i divendres, de 12 a 20 h.

Dissabte, de 12 a 15 h.

Tapa fusió La Cantonada

Trita de patata banyada en salsa huancaína
acompanyada de carn *mechada*.



Tapa 5

BAR LOS LUQUEÑOS

Ptge. de Milans, 30

Horari:

De dimecres a dissabte, d'11 a 21 h.

Diumenge, d'11 a 17 h.

Salmorejo cordovès acompanyat de pinxo de truita.



Tapa 6

BAR PLAZA

Ptge. de la Rectoria, 5

Horari:

Dimecres i dijous, d'11 a 15 h i de 18.30 a 22.30 h.

Divendres i dissabte, d'11 a 20 h.

Diumenge, d'11 a 17 h.

Gambes amb bacó i allioli.



Tapa 7

BOCATTO DI CARDINALE

C. de Barcelona, 21

Horari:

De dimecres a dissabte, de 12 a 16 h i de 20 a 0 h.

Bunyols de bacallà amb allioli d'all negre.



Tapa 8

BURNING ROCK & FOOD

C. del Cobalt, 123

Horari:

De dimecres a diumenge, d'11 a 21 h.

Manchego Roll

Xuixo farcit d'una escuma de manxec amb toppings de pebrot rostit caramel·litzat.



DISPONIBLE
PER
EMPORAR



Tapa 9

CABUT DEL CENTRE

C. de Santa Anna, 12

Horari:

Dimecres i dijous, de 13 a 15 h i de 19 a 21 h.

Divendres, de 13 a 15 h i de 18.30 a 20.30 h.

Dissabte, de 12.30 a 15.30 h i de 18.30 a 20.30 h.

Diumenge, de 12.30 a 16 h.

Cannoli farcit de botifarra esparracada i bolets amb papada ibèrica i alloli.



Tapa 10

CARACAS 2

C. de Josep Prats, 16

Horari:

Dimecres i dijous, de 18 a 21 h.

Divendres, de 18 a 23 h.

Dissabte, de 12 a 16 h i de 20 a 23 h.

Diumenge, de 12 a 15 h.

Caneló de fantasia

Caneló variat de cinc bolets amb salsa de bolets amb un toc de tòfona, xerès i parmentier de patata morada i toc de fruits vermells.



DISPONIBLE
PER
EMPORTAR



Tapa 11

CELLER 1912

C. Major, 51

Horari:

Dimecres, de 19 a 22 h.

Dijous, divendres i dissabte, de 12 a 15 h i de 19 a 22 h.

Diumenge, de 12 a 15 h.

Mollete de Panarra amb 3 carns desfilades (vedella, porc i xai) en el seu propi suc.



Tapa 12

EL BROT DE L'HOSPITALET

Ptge. de la Pau, 3-5

Horari:

Dimecres, de 12 a 16 h.

De dijous a dissabte, de 12 a 16 h i de 19 a 23.30 h.

Diumenge, de 12 a 16 h.

"Tigrebrot". Trampantojo by the face!

Tapa salada de pa de motlle artesà amb mousse de pollastre groc català, pebrot caramellitzat i sofregit de tinta de calamar.



Tapa 13

EL CAU DEL CENTRE

Pl. de la Mare de Déu de Montserrat, 3

Horari:

Dimecres, dijous, divendres i dissabte de 19.30 a 22 h

Dissabte i diumenge de 13 a 15.30 h

"Tacogalta"

Taco amb galta de porc, pico de gallo, alvocat i blat de moro.



Tapa 14

EL FILO BAR RESTAURANT

C. del Cobalt, 83

Horari:

Dimecres, dijous i divendres, de 18 a 23 h.

Dissabte, de 12 a 17 h.

Diumenge, de 19 a 22 h.

Tataki filós

Tataki de buit de vedella amb crema chimichurri i glacejat de moscatell.



Tapa 15

EL GRANDE PICALONGA

Centre Comercial La Farga
(av. de Josep Tarradellas i Joan, s/n)

Horari:

Tots els dies, de 13 a 19 h.

Locrio

Arròs amb pollastre, costella fumada, blat de moro, salsa de soia i plàtan madur.



Tapa 16

EL PICA TAPAS

C. de Santa Anna, 11

Horari:

Dimecres i dijous, de 9.30 a 23 h.

Divendres i dissabte, de 9.30 a 0 h.

Diumenge, de 9.30 a 23 h.

Pinxos morunos amb patates braves i salsa brava artesanal.



Tapa 17

EL RACÓ D'EN TONI

Pl. del Repartidor, 4

Horari:

Dimecres, dijous, divendres i dissabte, d'11 a 15.30 h
i de 18 a 22 h.

Diumenge, d'11 a 16 h.

Lingot de gamba ibèric

Lingot de brioix Hospitalet del Panarra amb duxelle de ceps, gamba vermella de Palamós, vel de cansalada ibèrica embotida, pols d'oli de gamba i pols de mantega noisette.



Tapa 18

EL REPARTIDOR ESCOLA-RESTAURANT

Pl. del Repartidor, 1

Horari:

Dimecres i dijous, de 12.30 a 15 h.

Divendres i dissabte, de 12.30 a 21 h.

Terrina de xai amb parmentier de patata i all escalivat



DISPONIBLE
PER
EMPORAR



Tapa 19

EL SAZÓN DE ISABEL

Centre Comercial La Farga
(av. de Josep Tarradellas i Joan, s/n)

Horari:

Tots els dies, de 13 a 22 h.

Volcán de pastor. Una mossegada que et transporta a Mèxic.

Tortilla torrada amb base de formatge, carn pastor, pinya, escalunya, coriandre i salsa verda de guacamole i salsa picant.

*Opció vegetariana: *tortilla* sense la carn pastor.



Tapa 20

EL TRIFÀSIC

Rbla. de Just Oliveras, 58

Horari:

Dimecres, dijous, divendres i dissabte, de 12 a 23 h.

Diumenge, de 12 a 20 h.

Biquini de galta de porc Duroc guisat, formatge raclette i maionesa d'alfàbrega.



Tapa 21

LA CANTONADA DE LA JÚLIA

C. de Girona, 6

Horari:

Dimecres, dijous, divendres i dissabte, de 13 a 16 h
i de 20 a 22 h.

Diumenge, de 13 a 16 h.

Caneló artesanal de vedella, pollastre i cansalada.



Tapa 22

L'ONCLE JACK MUSIC & COCKTAIL BAR [BY MIZUWARI COCKTAIL BAR]

C. de les Roselles, 32

Horari:

Dimecres, dijous, divendres i dissabte, de 18 a 20 h.

Diumenge, de 17 a 19 h.

"Calçotònic"

Gin infusionat en calçots fumats amb romani i torrada de salsa romesco i teules de calçot flamejades.



Tapa 23

O'CHISPA TABERNA GALEGA

Av. de Catalunya, 93

Horari:

Divendres i dissabte, de 18 a 23 h

Croqueta de pollastre a la brasa.



Tapa 24

RADIKAL BURGHER

C. del Bruc, 30

Horari:

Dimecres, dijous i divendres, de 19.30 a 22.30 h.

Dissabte, de 13 a 15.30 h i de 19.30 a 22.30 h.

Diumenge, de 13 a 15.30 h.

"Burgerporc"

Mini hamburguesa de galta de porc desossada amb ruca, formatge cheddar i maionesa de tòfona.



Tapa 25

RESTAURANT AMBASAGUAS

Ptge. de Milans, 25

Horari:

Dimecres, dijous i divendres, d'11 a 20 h.

Dissabte, d'11 a 16 h.

Xili amb carn

Ardent i contundent plat tex-mex servit amb natxos i un toc suau de coriandre.



Tapa 26

SUI GÉNERIS

C. del Baró de Maldà, 33

Horari:

Dimecres, de 10 a 15 h.

Dijous, divendres, i dissabte, de 10 a 13.30 h i de 17 a 20.30 h.

Diumenge, de 10 a 13.30 h.

Pa de croissant amb brie de Meaux, sobrassada de Mallorca i mel artesana



Tapa 27

TAST & VINS

Ptge. de la Rectoria, 1

Horari:

Dijous, divendres i dissabte, de 13 a 15 h
i de 19.30 h a 22 h

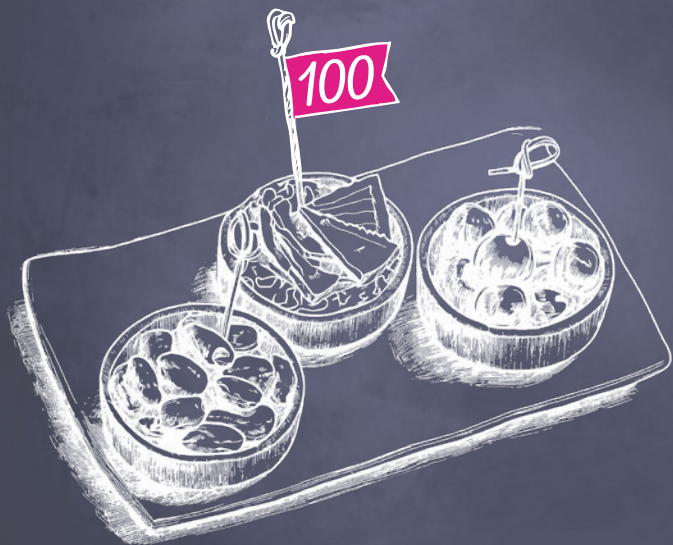
"Taticalamar"

Mini entrepà de calamars amb allioli d'all negre.

Opcional: mini entrepà de calamars amb maionesa.



Ruta gastronòmica del Centenari





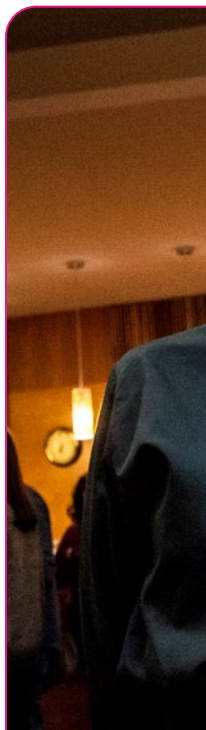
CENTRE DE FORMACIÓ D'HOSTALERIA DE L'HOSPITALET

Carretera del Mig, 85-87. L'Hospitalet
Telèfon: 93 402 60 27

Formació professional en el sector de l'hostaleria

**Cursos de cuina, servei d'allotjament,
servei de restaurant i bàrman per
a joves, treballadors en actiu i
persones en atur.**

És un projecte municipal de formació i dinamització de l'ocupació en el sector de l'hostaleria que promou la formació i la qualificació dels treballadors/es, la millora en el sector i la promoció gastronòmica de la ciutat.





Amb aquests tres objectius, imparteix cursos de formació per a joves i per a treballadors aturats i en actiu, i impulsa, entre d'altres activitats de dinamització de la restauració i la gastronomia, el programa Ruta Gastronòmica de L'Hospitalet, que té lloc durant les Festes de Primavera i les festes majors dels barris.



Informació sobre protecció de dades.

Responsable del tractament: Ajuntament de L'Hospitalet. Adreça postal: carrer de Josep Prats, 2, 08901, L'Hospitalet. Base jurídica del tractament: Reglament General de Protecció de Dades 2016/679. Article 6.1a) L'interessat dona el seu consentiment pel tractament de les seves dades personals. Finalitat del tractament: Participació en l'activitat "Primavera de tapes". Conservació de les dades: Les dades personals seran conservades el temps necessari per complir la finalitat establerta. Exercici de drets: En qualsevol moment, vostè pot exercir els seus drets d'accés, rectificació, supressió, limitació, portabilitat i oposició al tractament de la informació sobre les seves dades personals, davant l'Oficina d'Atenció Ciutadana, carrer de Girona, 10, planta baixa. Telèfons gratuïts 010 i 900 100 277 (si truqueu des de fora de L'Hospitalet).

PARTICIPA-HI:



#lhturisme

@lhturisme

MÉS INFORMACIÓ:

www.hospitaletturisme.l-h.cat



Associació de
Gastronomia
i Turisme



Ajuntament de L'Hospitalet