

RUTA GASTRONÒMICA



10^a EDICIÓ

**A LA TARDOR,
PLATILLOS!**

L'HOSPITALET



**A LA TARDOR,
PLATILLOS!**

Ruta gastronòmica

≡ L'HOSPITALET ≡
DEL 7 AL 24
DE NOVEMBRE DE 2024



ASSABORIM LA TARDOR!

David Quirós Brito
Alcalde de la ciutat



Estofats, sopes, milfulls farcits... aquesta edició d' A la tardor, *platillos* arriba amb propostes molt elaborades per assaborir la qualitat dels bars i restaurants de la ciutat.

Convido a tothom a gaudir d'aquests *platillos* de tardor que són... per llepar-se els dits.



L'Àrea de Ciutat Transformadora de l'Ajuntament de L'Hospitalet, amb la col·laboració del Gremi d'Hostaleria i Alimentació de la ciutat i el bloc L'Hospitalet Gastronòmic, promou i impulsa la desena edició de la ruta A la tardor, *platillos!*, un recorregut gastronòmic per establiments de restauració de la ciutat amb l'objectiu de dinamitzar i promocionar la gastronomia local de qualitat de manera singular.

Els establiments de la ruta competeixen en un concurs on s'atorguen 4 guardons: **el *Platillo* de L'Hospitalet, triat per votació popular; el *Platillo* més saborós, el *Platillo* més creatiu i el *Platillo* de millor qualitat gastronòmica**, atorgat per un jurat expert.

VINE I DEGUSTA ELS PLATILLOS ACOMPANYATS D'UNA COPA DE VI, CERVESA, AIGUA O REFRESC, AL PREU DE 4,50 €.

APADRINEN LA RUTA AGT I SUSANA ARAGÓN

L'Associació de Gastronomia i Turisme, l'AGT, neix el 2009 per donar valor al producte del Parc Agrari del Baix Llobregat. Som un grup de "gastrotrastornats", nets de pagesos desnonats del Parc Agrari, que després d'anys d'anàlisi ens adonem que el 80% del producte que es conrea als nostres horts se'n va directe a l'exportació.

Amb la voluntat de capgirar aquesta xifra demolidora, comencem a realitzar activitats gastronòmiques que tinguin com a eix vertebrador el producte de proximitat: fires, rutes de tapes sota la marca Quinto Tapa, xerrades, *fam trips*, conferències i un reguitzell de boles de neu que es converteixen en un allau imparable gràcies a la resposta dels veïns de les nostres contrades.

Sòcia, fundadora i exponent a la cuina n'és la Susana Aragón, xef *slow food* de dilatada trajectòria.

Per què el concepte *slow food*? Per ecologia, sostenibilitat, valor als nostres pagesos i al territori i, per descomptat, perquè els productes de temporada són els més idonis per cuinar plats saborosos. No ens hem inventat res, així han consumit i cuinat les nostres àvies i avis.

Ideòloga d'Ona Nit primer, i Cèntric Gastro després, la seva filosofia culinària es basa en la recerca de les arrels del producte, amb bases senzilles i saboroses que potenciïn l'autenticitat de la matèria primera.

El 2014 va aconseguir ser xef *slow food* i va incloure el restaurant Ona Nit a la xarxa de restaurants *slow food* Km 0. El 2016, Cèntric Gastro va rebre també aquesta important distinció. Després de guanyar infinitat de concursos i rebre innombrables distincions, el 2015 va arribar a la final de la Tapa de l'any de Catalunya amb dues elaboracions pròpies: una tapa amb Pota Blava i una altra amb carxofa Prat. És un fet insòlit que una xef arribés amb dues propostes entre les 12 millors elaboracions de Catalunya.

El 2016 va ser pregonera de la Festa Major de la seva ciutat natal, el Prat de Llobregat. El 2017 va aconseguir que el seu confit de Pota Blava fos el plat favorit dels Catalans, projecte organitzat per la revista Cuina i Catalunya Ràdio. Al gener del 2020 va participar en la final de la tapa creativa de Madrid Fusión, on va presentar una elaboració amb Pota Blava.

El seu currículum de guardons és molt ampli però, sens dubte, el major de tots ells és el de ser la cuinera que més Pota Blava i carxofa Prat ha cuinat en les últimes dècades.



VOTACIÓ DEL PLATILLO DE L'HOSPITALET

Tothom pot participar votant el **platillo** que més li hagi agradat. Només cal omplir la butlleta adjunta, on s'hi han de recollir els segells de tres establiments diferents.

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.hospitaletturisme.l-h.cat.
- És obligatori obtenir 3 segells de 3 establiments diferents per butlleta.
- Cal ser major d'edat per participar.

Entre tot el públic participant en el concurs del Platillo de L'Hospitalet se sortejaran 5 premis:

- Un val regal de 50 euros per gaudir als restaurants de la ciutat per gentilesa del Gremio de Hostelería y Alimentación de L'Hospitalet.
- Dos xecs de 100 euros per consumir a la zona de restauració del Centre Comercial La Farga per gentilesa del Centre Comercial La Farga.
- Un lot de 12 cerveses artesanes + una copa de cervesa + una bossa per gentilesa de Newaza Beer.
- Una classe particular de pàdel per a dues persones per gentilesa de Padel Indoor Hospitalet.
- Dos menús degustació per a dues persones al Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet.

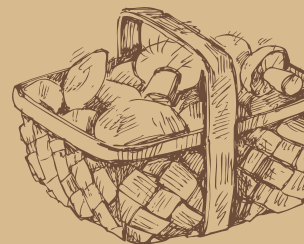
A més, el bloc L'Hospitalet Gastronòmic @hospitalet_gastronomic sortejarà un val regal de 40 euros per gaudir en la restauració de la ciutat entre totes les persones que comentin el post del sorteig, etiquetin algun altre perfil i segueixin a @lhturisme.



BUTLLETA DE VOTACIONS

1. MARCA UN ÚNIC ESTABLIMENT

- | | |
|--|---|
| ☐ 1. 25 Roselles Restaurant | ☐ 19. O' Chispa Taberna Galega |
| ☐ 2. Autèntic | ☐ 20. Pecat Còctel Bar |
| ☐ 3. Bar Córdoba | ☐ 21. Radikal. |
| ☐ 4. Bar Pika Tapa | ☐ 22. Restaurant Muxía |
| ☐ 5. Bodega Salan | ☐ 23. Restaurant Narandam (Hotel Fira Congress) |
| ☐ 6. Burning Rock & Food | ☐ 24. Restaurant Punt i Coma (Hotel SB Plaza Europa) |
| ☐ 7. Cachelo | ☐ 25. Restaurant Airiños |
| ☐ 8. Can Ricard Restaurant | ☐ 26. Sui Générís |
| ☐ 9. Caracas 2 | ☐ 27. Tast i Vins |
| ☐ 10. Celler 1912 | ☐ 28. Tatos Bar |
| ☐ 11. El Brot | ☐ 29. Vermutería Momo |
| ☐ 12. El Cau de Santa Eulàlia | |
| ☐ 13. El Cau del Centre | |
| ☐ 14. El Repartidor Escola-Restaurant | |
| ☐ 15. La Marfilenya | |
| ☐ 16. La Cantonada de la Júlia | |
| ☐ 17. La Flama | |
| ☐ 18. L'Oncle Jack Music & Cocktail Bar (Mizuvari Cocktail Bar) | |



2. SEGELL DE L'ESTABLIMENT ON S'HA DEGUSTAT EL PLATILLO

1

2

3

Pots participar en el guardó *Platillo* de L'Hospitalet per mitjà de la butlleta de votació adjunta al programa.

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

Pot participar 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.



CENTRE DE FORMACIÓ D'HOSTALERIA DE L'HOSPITALET



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 actius i en atur i impulsa, entre d'altres activitats de dinamització de la restauració i la gastronomia, el programa de rutes gastronòmiques de L'Hospitalet, que tenen lloc durant la primavera, la tardor i durant les festes majors dels barris.

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.

CENTRE DE FORMACIÓ D'HOSTALERIA DE L'HOSPITALET
Carretera del Mig, 85-87
08907 L'Hospitalet de Llobregat
Telèfon: 93 402 60 27



1. 25 ROSELLES RESTAURANT



C. de les Roselles, 25

Calamar thai

Calamar a la planxa amb puré de xirivia i salsa de coco amb oli, anet i pani puri.

Horari:

De dilluns a divendres, de 13 a 15.30 h.

Divendres i dissabte, de 20.30 a 22.30 h.

2. AUTÈNTIC



C. de Girona, 13

Ploma de porc a baixa temperatura amb castanyes

Horari:

Dilluns, dimarts i dimecres, de 13 a 15.30 h.

Dijous, divendres i dissabte, de 13 a 15.30 h.

i de 20 a 22.30 h.



Disponible
per emportar

3. BAR CÓRDOBA



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

Olla de faves amb chocos a l'estil cordovès i terra de pernil ibèric

Horari:

Dilluns, dimarts i dimecres, d'11 a 15 h
i de 19 a 23 h.

Dijous, divendres, dissabte i diumenge,
d'11 a 23 h.

4. BAR PIKA TAPA



Av. de Can Serra, 54 D

Xili amb carn

Carn de vedella amb mongetes acompanyada de natxos de blat de moro i picant al gust.

Horari:

De dimarts a divendres, de 13 a 15 h
i de 18 a 21 h.

Dissabte, de 13 a 21 h.

Diumenge, de 13 a 16 h.

5. BODEGA SALAN



C. de la Ciutat Comtal, 8

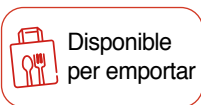
Rosquilla Salan

Rosquilla de galta cuinada a baixa temperatura amb glacejat de beixamel amb conyac i vi negre.

Horari:

De dilluns a divendres, de 13 a 15 h
i de 19 a 21.30 h.

Dissabte i diumenge, de 12 a 15 h.



Disponible
per emportar

6. BURNING ROCK & FOOD



C. del Cobalt, 123

Ou star

Milfulles de patata i tòfona amb cruixent d'ibèric i ou a baixa temperatura.

Horari:

De dimecres a diumenge, de 12 a 16 h
i de 19 a 22 h.

7. CACHELO



C. de Buenos Aires, 36

Boletes de flamenquín farcides d'espàtlla ibèrica amb maionesa de llima

Horari:

De dilluns a diumenge, de 12 a 22 h.

8. CAN RICARD RESTAURANT



C. de l'Aprestadora, 16

Cabirol estofat i bastonets de moniato

Horari:

De dilluns a divendres, de 10 a 13 h.
Divendres, de 18 a 22 h.
Dissabte, d'11 a 15 h i de 18 a 21 h.

9. CARACAS 2



C. de Josep Prats, 16

Delicatessen de mini-hamburgueses Angus

Amb parmentier de moniato amb base de ceba confitada i ceba cruixent banyada en pebrot vermell caramel·litzat, salsa romesco i formatge cheddar.

Horari:

Dijous, de 18 a 20 h.

Divendres, de 18 a 21 h.

Dissabte, d'11 a 14 h.

10. CELLER 1912

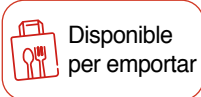


C. Major, 55

Mandonguilles casolanes amb bolets de temporada

Horari:

De dimarts a divendres, de 12 a 15 h
i de 19 a 22 h.



Disponible
per emportar

11. EL BROT



Ptge. de la Pau, 3-5

Fot-li canya

Causa de temporada a l'estil Brot, amb moniato, patata, pollastre, carbassa, ají groc, pastanaga, pèsol i un toc d'escuma de llima.

Horari:

De dimecres a diumenge de 13 a 16 h.

De dijous a dissabte, de 20 a 23.30 h.

12. EL CAU DE SANTA EULÀLIA



C. de Santa Eulàlia, 7-11

Terrina de novembre

Saltat de sípia i rovellons.

Horari:

Dimecres, dijous, divendres i dissabte,
de 19 a 22.30 h.

Dissabte i diumenge, de 12.30 a 15.30 h.

13. EL CAU DEL CENTRE



Pl. de la Mare de Déu de Montserrat, 3

Milfulls de tardor

Milfulls d'albergínia amb carn picada, bolets, carbassa i beixamel trufada.

Horari:

Dimecres, dijous, divendres i dissabte, de 19 a 21.30 h.

Dissabte i diumenge, de 13 a 15.30 h.

14. EL REPARTIDOR ESCOLA-RESTAURANT



Pl. del Repartidor, 1

Pollastre a la catalana amb bolets

Horari:

De dilluns a divendres, de 13 a 15 h.

15. LA MARFILENYA



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

Arròs amb pollastre i salsa de cacauet o Cuscús vegetarià

Horari:

De dilluns a diumenge, de 13.30 a 15.30 h i de 20 a 22 h.

16. LA CANTONADA DE LA JÚLIA



C. de Girona, 6

Ravioli cruixent de secret ibèric, pernil i ceba amb puré de carbassa

Horari:

De dimarts a dissabte, de 12 a 16 h i de 19 a 22 h.

Diumenge, de 12 a 16 h.

17. LA FLAMA



Rbla. de la Marina, 150

Filet ibèric amb salsa de xampinyons

Horari:

De dilluns a dissabte, de 12 a 22 h.

18. L'ONCLE JACK MUSIC & COCKTAIL BAR (MIZUWARI COCKTAIL BAR)



C. de les Roselles, 32

Sopa de Jack

Brou de vedella amb salsa Worcestershire, salsa Maggie, Tabasco de chipotle i Jack Daniel's.

Horari:

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

19. O'CHISPA TABERNA GALEGA



Av. de Catalunya, 93

Carpaccio de pop

Horari:

Dijous, divendres i dissabte, de 18 a 23 h.

20. PECAT CÒCTEL BAR



C. de Jacint Verdaguer, 24

Muffin anglès de fricandó

Panet de bolets farcit de fricandó amb la seva salsa, picada i duxelle de bolets.

Ànima de tardor

Vi negre infusionat amb fruites i espècies de tardor, brandy, sidra de poma, ginebra i suc d'aranja.

Horari:

De dilluns a dijous, d'11.30 a 18 h.

Divendres i dissabte, d'11.30 a 16 h i de 19.30 a 22 h.

21. RADIKAL



C. del Bruc, 30

Tastet cruixent de tardor

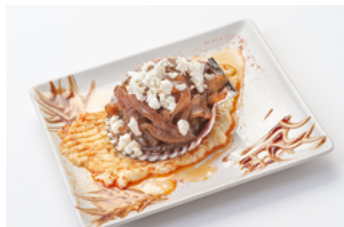
Mini-hamburguesa de trompetes de la mort, salsa de figues, formatge de cabra i xips de moniato.

Horari:

De dimecres a dissabte, de 19 a 22.30 h.

Dissabte i diumenge, de 12.30 a 15.30 h.

22. RESTAURANT MUXÍA

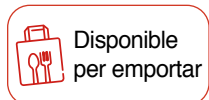


C. de l'Aprestadora, 113

Zamburiña gallega amb reducció de ceba caramel·litzada i formatge de cabra amb aroma de tòfona blanca

Horari:

De dilluns a diumenge, de 12 a 22 h.



Disponible
per emportar

23. RESTAURANT NARANDAM (HOTEL FIRA CONGRESS)



C. de José Agustín Goytisolo, 9-11

Milfulls de mousse de foie i compota de poma àcida amb sardina fumada

Horari:

De dilluns a diumenge, de 12 a 22 h.

24. RESTAURANT PUNT I COMA (HOTEL SB PLAZA EUROPA)



C. de les Ciències, 11-13

Timbal d'edamame amb escalunyes confitades a la farigola, galta de vedella a l'antiga i cruixent de pappadum

Horari:

De dilluns a diumenge, de 13 a 22.30 h.

25. RESTAURANT AIRIÑOS



Av. del Carrilet, 226

Sopa de ceba

Brou, ceba, pa, ou i formatge.

Horari:

De dilluns a dijous, de 10 a 12 h.

Divendres i dissabte, de 12 a 13.30 h.

i de 20 a 21.30 h.

Diumenge, de 12 a 13.30 h.

26. SUI GÉNERIS



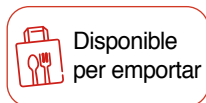
C. del Baró de Maldà, 33

Fesolets de Santa Pau amb calamarsets

Horari:

De dimarts a dissabte, de 17 a 20.30 h.

De dijous a diumenge, de 10 a 13 h.



Disponible
per emportar

27. TAST I VINS



Ptge. de la Rectoria, 1

CloscaTASTda

Closcada marisquera del
Tast i Vins.

Horari:

Dijous, de 20 a 21.30 h.

Divendres i dissabte, de 13.30 a 15.30 h.

i de 20 a 21.30 h.

28. TAJOS BAR



C. de Barcelona, 84

Melós de vedella amb bolets de temporada

Galta de vedella, ceba,
bolets segons mercat, all,
julivert, farigola, romaní,
llorer, vi ranci, patata,
pastanaga, porro, tomàquet,
oli d'oliva verge extra, sal,
pebre, Maizena i aigua.

Horari:

Dissabte i diumenge, de 12.30
a 15.30 h.

29. VERMUTERÍA MOMO



C. de França, 46

**Timbal de patata amb
escabetx**

Horari:

Dimecres i dijous, de 10 a 14.30 h
i de 19 a 21 h.

Divendres i dissabte, de 10 a 22 h.

Diumenge, de 12 a 15 h.



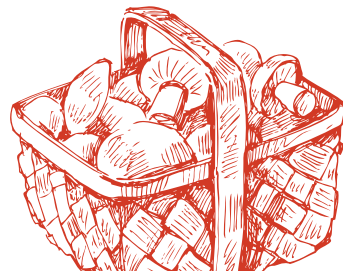
**ASSABOREIX LA TARDOR A
L'HOSPITALET**



**DESCOBREIX ELS MILLORS
PLATILLOS DE LA CIUTAT**

UBICACIÓ DELS ESTABLIMENTS

1. **25 Roselles Restaurant.** C.de les Roselles, 25
2. **Autèntic.** C. de Girona, 13
3. **Bar Córdoba.** Av. de Josep Tarradellas i Joan, s/n (C.C La Farga)
4. **Bar Pika Tapa.** Av. de Can Serra. 54 D
5. **Bodega Salan.** C. de la Ciutat Comtal. 8
6. **Burning Rock & Food.** C. del Cobalt, 123
7. **Cachelo.** C. de Buenos Aires, 36
8. **Can Ricard Restaurant** . C. de l'Aprestadora, 16
9. **Caracas 2.** C. de Josep Prats, 16
10. **Celler 1912.** C. Major, 55
11. **El Brot.** Ptge. de la Pau, 3-5
12. **El Cau de Santa Eulàlia** C. de Santa Eulàlia, 7-11
13. **El Cau del Centre.** Pl. de la Mare de Déu de Montserrat, 3
14. **El Repartidor Escola-Restaurant.** Pl. del Repartidor, 1
15. **La Marfilenya.** Av. de Josep Tarradellas i Joan, s/n (C.C La Farga)
16. **La Cantonada de la Júlia.** C. de Girona, 6
17. **La Flama.** Rbla. de la Marina, 150
18. **L'Oncle Jack Music & Cocktail Bar (Mizuwari Cocktail Bar).** C. de les Roselles, 32
19. **O' Chispa Taberna Galega.** Av. de Catalunya, 93
20. **Pecat Còctel Bar.** C. de Jacint Verdaguer, 24
21. **Radikal.** C.del Bruc, 30
22. **Restaurant Muxía.** C. de l' Aprestadora, 113
23. **Restaurant Narandam (Hotel Fira Congress).** C. de José Agustín Goytisolo, 9-11
24. **Restaurant Punt i Coma (Hotel SB Plaza Europa).** C. de les Ciències, 11-13
25. **Restaurant Airiños.** Av. del Carrilet, 226
26. **Sui Génieris.** C. del Baró de Maldà, 33
27. **Tast i Vins.** Ptge. de la Rectoria, 1
28. **Tatos Bar.** C. de Barcelona, 84
29. **Vermutería Momo.** C. de França, 46



A LA TARDOR, PLATILLOS!

Ruta gastronómica

Consulta
el mapa
online





Els organitzadors i els patrocinadors es reserven el dret d'informar a les persones guanyadores del sorteig de les condicions del premi, de la disponibilitat per gaudir-ne i de les modificacions que s'hi puguin produir.

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 a l'activitat A la tardor, *platillos!* 2024. 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

#alatardorplattillos #lhturisme

MÉS INFORMACIÓ:

www.hospitaletturisme.l-h.cat



Associació de
Gastronomia
i Turisme

