

RUTA GASTRONÒMICA



DES DE 2012

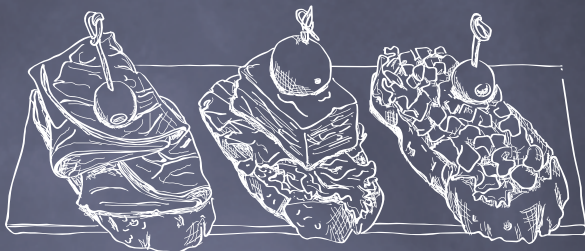
**PRIMAVERA
DE TAPES**

L'HOSPITALET

**TAPA+
BEGUDA**

4

euros



XII EDICIÓ
PRIMAVERA
DE TAPES

Ruta gastronòmica

≡ L'HOSPITALET, ≡
DEL 18 AL 21 D'ABRIL DE 2024





El menjar és tradició, són sabors, olors i textures que ens traslladen a la nostra infància, però també a llocs llunyans, i moltes vegades és compartir temps de qualitat amb amics i familiars. Prepareu els cinc sentits perquè arriba la dotzena edició de la Primavera de Tapes a L'Hospitalet del 18 al 21 d'abril.

Aquest esdeveniment dona el tret de sortida al cicle de rutes gastronòmiques que celebrem a la nostra ciutat, un dels esdeveniments més esperats, que és sempre un èxit de participació en establiments i comensals. L'any passat, la Primavera de Tapes va

batre el rècord de plats servits, el resultat d'una aposta de qualitat consolidada a la ciutat.

Les rutes ens acosten les propostes culinàries dels restauradors de L'Hospitalet, i ens conviden a provar nous sabors i a visitar bars i restaurants del nostre barri, però també d'altres llocs de la ciutat.

L'esdeveniment dona a conèixer l'àmplia oferta gastronòmica de qualitat del nostre municipi i és un impuls al sector de l'hostaleria i la restauració, un dels motors econòmics de la ciutat. Volem consolidar L'Hospitalet com a destí turístic gastronòmic.

En aquest fullet trobareu les propostes d'aquesta edició, perquè aneu escollint les vostres tapes preferides. Totes i cada una d'elles són fruit d'un procés creatiu, i duen l'essència de la nostra ciutat, una ciutat multicultural, amb esperit de barri i alhora oberta al món.

Us animo a gaudir de les tapes, de les Festes de Primavera i de L'Hospitalet en bona companyia. Bon profit!

Núria Marín i Martínez

Alcaldeessa de la ciutat

Primavera de tapes és un programa impulsat per Àrea de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme de l'Ajuntament de L'Hospitalet amb l'objectiu de potenciar i dinamitzar la restauració local i promoure la gastronomia de qualitat en el marc de la celebració de les Festes de Primavera. Aquesta 12a edició arriba carregada de noves i saboroses propostes, apadrinada per l'Escola Superior de Gastronomia Barcelona Culinary Hub.

Per 4 €, vine i degusta la tapa que han preparat els bars i restaurants de la ciutat, acompanyada d'una beguda*

(*) a consultar en cada establiment.

En aquesta edició hi participen 29 establiments que opten a 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.



CONCURS DE TAPES: **Tapa més popular**

Participa en el concurs de la **Tapa més popular** i entra en el sorteig d'aquests **sis premis**:

 **2 vals de 100 euros per consumir a La Farga** per gentilesa de La Farga.

 **Una classe particular de pàdel per a dues persones** per gentilesa de Pàdel Indoor.

 **Una caixa variada de 12 cerveses artesanes de Tibidabo Brewing** per gentilesa de Tibidabo Brewing.

 **Dos vals de 40 € per gaudir en la restauració de la ciutat** per gentilesa del blog L'Hospitalet Gastronòmic.

 **Un menú degustació per a dues persones al Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet.**

 **Un val de regal de 50 € per gaudir als restaurants de la ciutat** per gentilesa del Gremio de Hostelería y Alimentación de L'Hospitalet.

Els ciutadans i les ciutadanes podran participar en el concurs a través d'una butlleta de votació en la qual ha de constar-hi, obligatòriament, el segell conforme s'han degustat un mínim de **3 tapes en 3 establiments diferents** durant els dies de celebració de la Primavera de Tapes. Les persones participants en el concurs han de ser majors d'edat.



**Escuela Superior
de Gastronomía**

 **Planeta Formación y Universidades**

Barcelona Culinary Hub és l'Escola Superior de Gastronomia de Planeta Formació i Universitats, ubicada des de 2022 en un campus de més de 4000 m2 al districte econòmic de L'Hospitalet. A l'escola s'hi imparteixen cursos de cicles formatius, grau i màsters relacionats amb el món de la gastronomia, tant en modalitat online com presencial. És un centre adscrit a la Universitat de Barcelona que compta actualment amb més de 650 alumnes. Hi podreu trobar programes d'especialització en Alta Cuina, Pastisseria, Màrqueting Gastronòmic, Direcció de Restaurants, Food & Beverage, Nutrició, Negoci del Vi i Forneria, entre d'altres.



BUTLLETA DE VOTACIÓ

Marca un únic establiment guanyador.

Establiments participants:

- | | |
|--|--|
| ☐ 1. Autèntic
C. de Girona, 13 | ☐ 16. El Repartidor Escola-Restaurant
Pl. del Repartidor, 1 |
| ☐ 2. Bar Córdoba
Centre Comercial La Farga
(av. de Josep Tarradellas i Joan, s/n) | ☐ 17. El Trifàsic
Rambla de Just Oliveras, 58 |
| ☐ 3. Bar El Pica Tapas
C. de Santa Anna, 11 | ☐ 18. La Marfileña
Centre Comercial La Farga
(av. de Josep Tarradellas i Joan, s/n) |
| ☐ 4. Bar Plaza
Passatge de la Rectoria, 5 | ☐ 19. La Cantonada de la Júlia
Carrer de Girona, 6 |
| ☐ 5. Bar Tropical
C. de Joan Pallarès, 25 | ☐ 20. La Olla de Barro
C. de Menéndez Pidal, 4 |
| ☐ 6. Bocatto di Cardinale
C. de Barcelona, 21 | ☐ 21. Mizuwari Cocktail Bar
C. de la Riera de la Creu, 50 |
| ☐ 7. Cabut del Centre
C. de Santa Anna, 12 | ☐ 22. Pecat Còctel Bar
C. de Jacint Verdaguer, 24 |
| ☐ 8. Caracas 2
C. de Josep Prats, 16 | ☐ 23. Restaurant Balbiblau
Plaça de l'Ajuntament, 4 |
| ☐ 9. El Cau Centre
Pl. de la Mare de Déu de Montserrat, 3 | ☐ 24. Restaurant La Favorita
Av. del Carrilet, 302 |
| ☐ 10. El Cau + Radikal
C. del Bruc, 30 | ☐ 25. Restaurante Ambas Aguas
Passatge de Milans, 25 |
| ☐ 11. Celler 1912
C. Major, 51 | ☐ 26. Sui Générés
C. del Baró de Maldà, 33 |
| ☐ 12. Charcuteria Malkoa
C. Major, 42 | ☐ 27. Taberna Galega O'Chispa
Av. de Catalunya, 93 |
| ☐ 13. El Brot de L'Hospitalet
Passatge de la Pau, 3 | ☐ 28. Tast & Vins
Passatge de la Rectoria, 1 |
| ☐ 14. El Grande Picalonga
Centre Comercial La Farga
(av. de Josep Tarradellas i Joan s/n) | ☐ 29. Tatos Bar
C. de Barcelona, 84 |
| ☐ 15. El Racó de la Manoli
Passatge de Milans, 30 | |

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

--	--	--

- Per poder entrar en el sorteig, és obligatori haver degustat un mínim de 3 tapes en 3 establiments diferents i haver recollit el segell de cada establiment.
- Pot participar-hi qualsevol persona major de 18 anys.

DADES DEL PARTICIPANT

Nom i cognoms: _____

Telèfon: _____

Correu electrònic: _____

Ciutat: _____

☐ Tinc més de 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

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

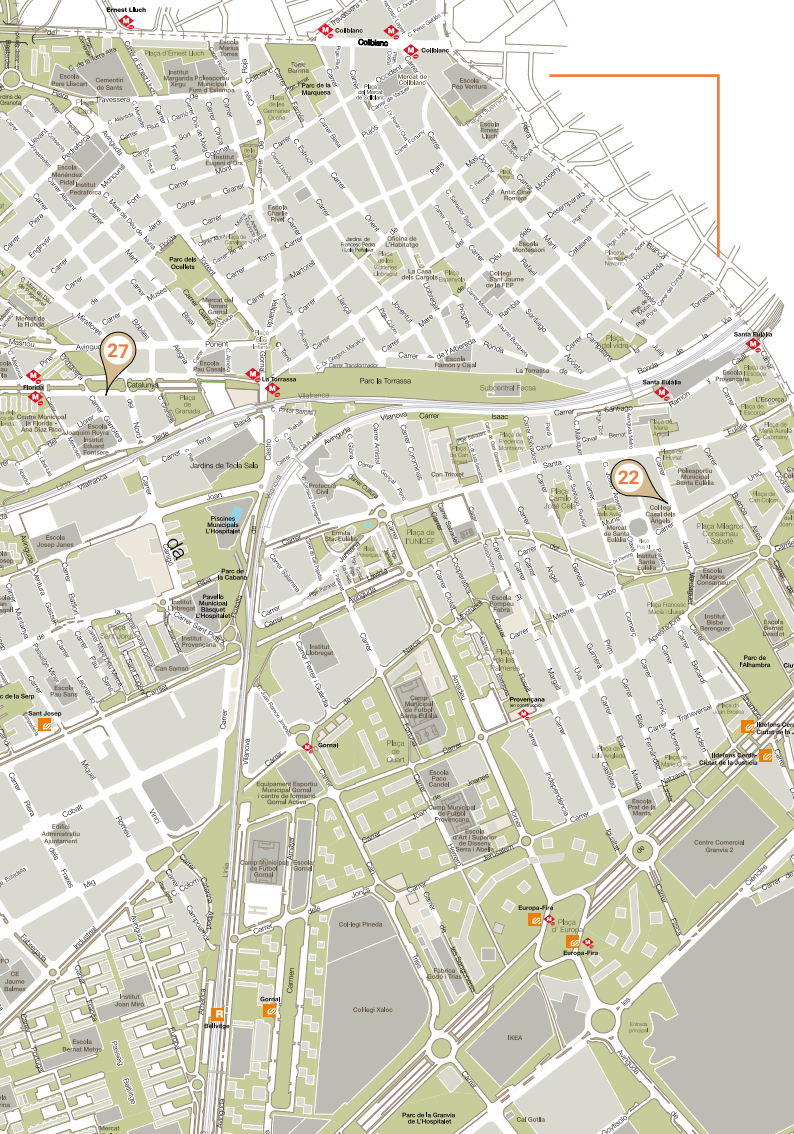


ACCÉS AL MAPA



Consulta
el mapa
online





Tapa 1

AUTÈNTIC

C. de Girona, 13

Horari:

Divendres i dissabte, de 12 a 16 i de 20 a 23 h.

Diumenge, de 12 a 16 h.

Pulled beef

Carn de vedella amb salsa barbacoa i ceba envinagrada.

*Hi ha opció vegetariana i sense gluten.



Tapa 2

BAR CÓRDOBA

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

Horari:

Tots els dies d'11 a 16.30 h i de 18.30 a 22.30 h

Sardina cordovesa



Tapa 3

BAR EL PICA TAPAS

C. de Santa Anna, 11

Horari:

Dijous, de 9 a 23 h.

Divendres, dissabte i diumenge, de 9 a 0 h.

Pintxos *morunos* i patates braves



Tapa 4

BAR PLAZA

Passatge de la Rectoria, 5

Horari:

Tots els dies, d'11 a 15 h.

Tapa de xampinyons i gamba



Tapa 5

BAR TROPICAL

C. de Joan Pallarès, 25

Horari:

Tots els dies, d'11 a 16 h i de 18 a 22 h.

Fals timbal de xai amb salsa de carn i reducció de Pedro Ximénez



Tapa 6

BOCATTO DI CARDINALE

C. de Barcelona, 21

Horari:

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

Aleta de pollastre adobada



Tapa 7

CABUT DEL CENTRE

C. de Santa Anna, 12

Horari:

Dijous, de 12 a 16 h i de 19 a 20.30 h.

Divendres i dissabte, de 12 a 15 h i de 19 a 21 h.

Diumenge, 12 a 16 h.

Galta de porc

Cuinada a baixa temperatura amb setinat de Pedro Ximénez i Parmentier trufat.



Tapa 8

CARACAS 2

C. de Josep Prats, 16

Horari:

Dijous i divendres, de 12 a 13 h i de 19 a 22 h.

Dissabte, de 12 a 15 h i de 20 a 23 h.

Diumenge, de 12 a 14 h.

Tapa del món

Base d'hummus, filet ibèric banyat amb guacamole, nachos texans i pamesà amb toc de wasabi.



Tapa 9

EL CAU DEL CENTRE

Plaça de la Mare de Déu de Montserrat, 3

Horari:

Dijous i divendres, de 19 a 22 h.

Dissabte, de 13 a 15.30 h i de 19 a 22 h.

Diumenge, de 13 a 15.30 h.

**Filet de porc amb pesto d'espàrrecs i foie sobre
niu de pasta de full**



Tapa 10

EL CAU + RADIKAL

C. del Bruc, 30

Horari:

Dijous i divendres, de 19 a 22 h.

Dissabte, de 13 a 15.30 h i de 19 a 22 h.

Diumenge, de 13 a 15.30 h.

**Broqueta de carpaccio de vedella i formatge
amb salsa agredolça de prunes vermelles**



Tapa 11

CELLER 1912

C. Major, 51

Horari:

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

Diumenge, de 12 a 15 h.

L'italià "Panarra"

Mini-entrepà de pa artesà del Panarra amb botifarra, maionesa casolana d'all, quètxup casolà i alvocat.



Tapa 12

CHARCUTERÍA MALKOA

C. Major, 42

Horari:

De dijous a dissabte, de 12.30 a 16 h i de 18 a 20 h.

Diumenge, de 12.30 a 16 h.

Fabes a la catalana

Amb botifarra de papada de pernil ibèric, vel de pop i cap i pota, cruixent de porro i oli d'estragó i romaní.



EL BROT DE L'HOSPITALET

Horari:

Dijous, divendres i dissabte, de 13 a 15.30 h i de 19 a 23 h.
Diumenge, de 12.30 a 15.30 h.

Tonyina, ruca, maionesa, iogurt, pebrots del piquillo, tomàquet sec, alfàbrega, ou dur i olives.



Tapa 14

EL GRANDE PICALONGA

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

Horari:

Tots els dies de 13 a 20 h.

Chimi

Carn de porc al forn esmicolada amb col, toc de formatge, salsa xinesa, maionesa i quètxup dins un panet.



Tapa 15

EL RACÓ DE LA MANOLI

Passatge de Milans, 30

Horari:

Dijous i divendres, d'11 a 13 h.

Dissabte, d'11 a 20 h

Canelons de rostit amb ceps



Tapa 16

EL REPARTIDOR ESCOLA - RESTAURANT

Plaça del Repartidor, 1

Horari:

Dijous, de 12 a 15.30 h.

Divendres, de 12 a 22 h.

Dissabte i diumenge, de 12 a 15.30 h.

Aracini de bolets amb crema de pèsols

(Opció vegetariana disponible)



Tapa 17

EL TRIFÀSIC

Rambla de Just Oliveras, 58

Horari:

Tots els dies de 12 a 22 h.

Mini-burrito de vedella metxada

Vedella metxada, maionesa de mostassa, enciam *julienne* i ceba.



Tapa 18

LA MARFILEÑA

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

Horari:

Dijous a diumenge de 13 a 16 h. i de 20 a 22 h.

Mafe

Arròs amb salsa de cacauet i pollastre



Tapa 19

LA CANTONADA DE LA JÚLIA

Carrer de Girona, 6

Horari:

Dijous i divendres de 19 a 23 h.

Dissabte, de 13 a 16 h i de 19 a 22.30 h.

Diumenge, de 13 a 16 h.

**Canelons de cruixent farcits de cabell d'àngel,
gambes i calamars**



Tapa 20

LA OLLA DE BARRO

C. de Menéndez Pidal, 4

Horari:

Dijous, de 16 a 20 h.

Divendres i dissabte, de 16 a 22 h.

Diumenge, de 12 a 17 h.

Delícies costenñas

Ceviche de llardons sobre cistella de plàtan.



Tapa 21

MIZUWARI COCKTAIL BAR

C. de la Riera de la Creu, 50

Tots els dies, de 18.30 a 22.30 h.

Catifa floral

Gin infusionat amb alfàbrega, olives arbequines, xarop d'alfàbrega, suc de llimona, aigua de roses i bítter d'oliva. Decorat amb menta, alfàbrega i roses deshidratades.



Tapa 22

PECAT CÒCTEL BAR

C. de Jacint Verdaguer, 24

Horari:

Dijous, d'11.30 a 15 h i de 17 a 18 h.

Divendres i dissabte, d'11.30 a 15 h i de 17 a 21.30 h.

Spring Soul. Ginebra, xarop de roses, triple sec, suc de llimona i aigua de roses.

Papada rostida. Amb milfulles de patata i cacauet i salsa gochujang. *Tapa sense gluten.



Tapa 23

RESTAURANT BALBIBLAU

Plaça de l'Ajuntament, 4

Horari:

Tots els dies, de 8 a 0 h.

Durum de xai amb compota de poma i mango

Tires de xai rostit a baixa temperatura amb verdures de temporada del Baix Llobregat amb crema de iogurt, compota de poma i salsa de mango.



Tapa 24

RESTAURANT LA FAVORITA

Av. del Carrilet, 302

Horari:

Tots els dies, de 12 a 23 h.

Croqueta de calçots amb romesco

Tapa vegetariana.

*Conté fruits secs.



Tapa 25

RESTAURANTE AMBAS AGUAS

Passatge de Milans, 25

Horari:

De dijous a dissabte, de 10 a 17 h.

Jamón con chorrera

Versió de l'emblemàtica tapa saragossana amb un toc de romesco que ens apropa a la terra.



Tapa 26

SUI GÉNERIS

C. del Baró de Maldà, 33

Horari:

Dijous, divendres i dissabte, d'11 a 13 h i de 17 a 20.30 h
Diumenge, d'11 a 14 h.

**Capritx de formatge fos sobre brioix amb brie,
raclette i Stilton**



Tapa 27

TABERNA GALEGA O'CHISPA

Av. de Catalunya, 93

Horari:

Dijous, divendres i dissabte, de 12 a 13 h i de 18 a 23 h.

O'Chispazo

Torrijas amb crema de musclos en escabetx i anxova.



Tapa 28

TAST & VINS

Passatge de la Rectoria, 1

Horari:

Dijous, divendres i dissabte, de 13 a 15 h i de 20 a 21.30 h.
Diumenge, de 12 a 14 h.

Cassoleta de xixina amb ou i pebrot del Padrón



Tapa 29

TATOS BAR

C. de Barcelona, 84

Horari:

Dijous, de 12.30 a 15.30 h i de 18.30 a 22.30 h.

Divendres i dissabte, de 12.30 a 15.30 h.

Diumenge, de 12 a 14.30 h

Entrepà de calamars amb cítrics i all negre







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 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.

Concurs de Cocteleria per a joves professionals

XXXIX TROFEU
CIUTAT DE L'HOSPITALET



Anem sumant anys i edicions, i amb aquesta trenta-novena edició, podreu gaudir del Concurs de Cocteleria per a Joves Professionals Trofeu Ciutat de L'Hospitalet, que se celebrarà en el marc de les Festes de Primavera de L'Hospitalet el **diumenge, 21 d'abril, a les 10.30 h** als salons de Hotel Renaissance Barcelona Fira.

És una activitat impulsada des del Centre de Formació d'Hostaleria i la Unitat de Turisme, amb la col·laboració del Club del Bàrman de Catalunya en què hi participen alumnes d'escoles d'hostaleria i joves professionals. Té com a objectiu posar en relleu l'oferta formativa que té el sector a tot Catalunya i la mestria de joves professionals i estudiants d'aquesta disciplina.





Data: Diumenge, 21 d'abril de 2024

Hora: de 10.30 a 14 h

Tipus d'entrada: lliure (aforament limitat)

Organitzadors: Ajuntament de L'Hospitalet, Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet i Club del Bàrman de Catalunya

Lloc: Hotel Renaissance Barcelona Fira

RUTES GASTRONÒMIQUES L'HOSPITALET 2024

En el marc de les festes majors de barri i amb la voluntat de dinamitzar el comerç i promocionar la gastronomia de qualitat, l'Ajuntament de L'Hospitalet, amb la col·laboració del Gremi d'Hostaleria i Alimentació de L'Hospitalet, organitza una programació anual de rutes gastronòmiques.

Sant Josep de Tapes, del 16 al 19 de maig

Santa Eulàlia de Tapes, del 30 de maig al 2 de juny

Can Serra de Tapes, del 13 al 16 de juny

Collblanc-la Torrassa de Tapes, del 13 al 16 de juny

Pubilla de Tapes, del 27 al 30 de juny

La Florida de Tapes, del 4 al 7 de juliol

Durant el mes de novembre, *A la tardor, platillos!*



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:

  #PrimaveraLH #PrimaveradeTapesLH

 LHospitaletdetapes

 LHDinamitzacio
LHturisme

  @LHDinamitzacio
@LHturisme

CONNECTA'T:

- www.dinamitzaciocallh.cat
- www.l-h.cat/festesdeprimavera
- www.hospitaletturisme.l-h.cat
- Oficina d'Atenció Ciutadana (OAC): **93 402 94 94**



Ajuntament de L'Hospitalet