

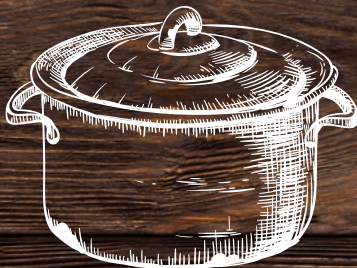
RUTA GASTRONÒMICA



NOVENA EDICIÓ

**A LA TARDOR,
PLATILLOS!**

L'HOSPITALET



**A LA TARDOR,
PLATILLOS!**

Ruta gastronòmica

≡ L'HOSPITALET ≡
DEL 2 AL 26
DE NOVEMBRE DE 2023

RUTA GASTRONÒMICA



NOVENA EDICIÓ

**A LA TARDOR,
PLATILLOS!**

L'HOSPITALET



“A la tardor, platillos!”

Tant si sou de cuina tradicional o d'avantguarda, com si sou dels que preferiu tastar sabors exòtics, aquesta tardor teniu una cita a L'Hospitalet.

Del 2 al 26 de novembre, la ruta gastronòmica A la tardor, platillos! us ofereix 31 propostes culinàries creades per restauradors i restauradores de la ciutat a un preu molt assequible.

Aquesta IX edició tanca el cicle de les vuit rutes de tapes que s'han celebrat enguany a L'Hospitalet. Unes rutes que contribueixen any rere any a convertir la nostra ciutat en una destinació gastronòmica de referència.

A L'Hospitalet tenim una gran varietat d'establiments que fan possible mantenir l'essència dels barris amb propostes de tota la vida, i també que ens obrim a nous sabors amb una cuina innovadora i internacional. Però totes elles amb un denominador comú: és una gastronomia elaborada amb productes de qualitat i feta amb ànima.

En aquesta guia, trobareu tots els platillos d'aquesta edició. Marqueu els vostres preferits i creeu al mapa la vostra pròpia ruta gastronòmica per gaudir amb família i amics dels sabors que us ofereix la ciutat.

Bona ruta!

Núria Marín i Martínez
Alcaldesa de la ciutat



L'Àrea de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme de l'Ajuntament de L'Hospitalet, amb la col·laboració del Gremi d'Hostaleria i Alimentació de la ciutat i el blog L'Hospitalet Gastronòmic, promou i impulsa la novena edició d' "A la tardor, platillos!" una ruta gastronòmica 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 en què 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 4,5 euros.



Apadrina la ruta **Oriol Casals**.

Oriol Casals Mestre es va llicenciar en Història de l'Art per la Universitat de Barcelona el 2010 però, apassionat per la gastronomia, va fer un gir a la seva carrera.

El 2011 comença el grau Gastronomia i Arts Culinàries al Basque Culinary Center i el 2016 es gradua, especialitzant-se en avantguarda culinària.



A finals de 2016 obre, juntament amb el seu soci, Teo Rubio Rioja, Teòric, un restaurant on el component experiencial, el factor pedagògic, la sostenibilitat i la cuina catalana són els quatre punts clau que en defineixen la identitat i la filosofia.

Ja com a xef i copropietari del Teòric, cal recalcar el premi com a millor xef de Barcelona 2017 (Plateselector Awards) i el primer lloc del VII Premi BCC EROSKI Sària a la innovació gastronòmica amb productes locals.

A nivell formatiu i divulgatiu cal destacar la seva tasca com a professor de gastronomia espanyola a l'escola de cuina ITAB Monterrey, Mèxic (2015) i les seves ponències-*showcooking*s a les Jornades Catalanes del Basque Culinary Center (2019), a la fira Alimentària (2022) i al Tast de la Rambla (2021 i 2022).

El Teòric ha estat nominat a la millor obertura a Barcelona 2017 segons la guia Macarfi i considerat número 1 de Barcelona a TripAdvisor durant més d'un any seguit. Està recomanat per Guia Repsol des de l'any 2019 i té la distinció Slowfood des de l'any 2020. Per resumir, Oriol Casals Mestre i el Teòric són una garantia de qualitat i excel·lència gastronòmica a Barcelona.

VOTACIÓ DEL PLATILLO DE L'HOSPITALET

Tothom pot participar votant el **platillo** que més li hagi agradat omplint la butlleta adjunta, on s'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 (cocteleries incloses) 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 lot de cerveses artesanes per gentilesa de Tibidabo Brewing.
- 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 val regal de 50 euros per gaudir als restaurants de L'Hospitalet per gentilesa del Gremio de Hostelería y Alimentación de L'Hospitalet.
- Un val regal de 40 euros per gaudir en la restauració de la ciutat per gentilesa del blog L'Hospitalet Gastronòmic.
- Dos menús degustació per a dues persones al Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet.

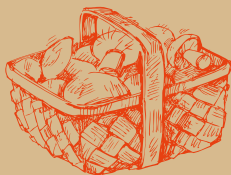
PARTICIPA—HI!

BUTLLETA DE VOTACIONS



1. MARCA UN ÚNIC ESTABLIMENT

- 1. 25 Roselles
- 2. Bar Córdoba
- 3. Bar Pika Tapa
- 4. Bodega Salán
- 5. Can Ricard Restaurant
- 6. Caracas 2
- 7. Celler 1912
- 8. El Brot
- 9. El Cau del Centre
- 10. El Cau del Vermut Santa Eulàlia
- 11. El Repartidor Escola-Restaurant
- 12. El Sazón de Isabel
- 13. El Viejo Piano
- 14. La 17 Café
- 15. La Cantonada de la Júlia
- 16. La Flama
- 17. La Marfilenya
- 18. Maka
- 19. Mizuwari Cocktail Bar
- 20. Pecat
- 21. Restaurant Airiños
- 22. Restaurant La Favorita
- 23. Restaurant Matagana
- 24. Restaurante Muxía
- 25. Sui Generis
- 26. Taberna Gallega O'Chispa
- 27. Tast & Vins
- 28. Tatos Bar
- 29. Tazas y Tarros
- 30. Tibidabo Brewing Tap Room
- 31. Vermuteria Momo



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 d'aquesta 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-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.

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 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 la primavera, la tardor i durant totes 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



Carrer de les Roselles, 23-25

Bacallà amb cornes de porc

Acompanyat de puré de moniato i mussolina d'all negre.

Horari:

De dilluns a divendres, de 13 a 15 h.

Els divendres i dissabtes, de 20.30 a 22 h.

2. BAR CÒRDOBA LA FARGA



Centre Comercial La Farga

Mandonguilles a la jardinera

Horari:

De dilluns a diumenge, de 12 a 16 h

i de 19 a 22.30 h.

3. BAR PIKA TAPA



Avinguda de Can Serra, 54

Enchilada Tijuana

Pollastre, ceba, tomàquet i formatge amb dues coquetes de blat de moro i picant al gust.

Horari:

De dimarts a divendres, de 12 a 15 h i de 18 a 21 h.

Els dissabtes i diumenges, de 12 a 20 h.

4. BODEGA SALÁN



Carrer de la Ciutat Comtal, 8

Xupa Xups de vermut Salán

Cuinat a baixa temperatura sobre paté de castanyes i cruixent de pollastre.

Horari:

De dilluns a divendres, de 13 a 15 h i de 18.30 a 22 h.

Els dissabtes i diumenges, de 12 a 15 h.

5. CAN RICARD



Carrer de l'Aprestadora, 16

Ravioli de wonton

Farcit d'ànec cuinat a baixa temperatura i bolets de temporada amb salsa de foie al toc de taronja i gíngebre.

Horari:

De dilluns a divendres, de 10 a 13 h.

Els dissabtes, de 10 a 15 h.

6. CARACAS 2



Carrer de Josep Prats, 16

Deliciós panet vienès amb truita elaborada amb ous de corral

Amb alls tendres i mussolina d'allioli.

Horari:

De dilluns a dimecres, de 9 a 12 h.

Els dijous i divendres, de 9 a 12 h

i de 17 a 20 h.

Els dissabtes, de 9 a 13 h.

7. CELLER 1912



Carrer Major, 51

Favetes a l'estil Celler

Horari:

Els dimarts, dimecres, dijous i
divendres, de 12 a 15 h i de 19 a 22 h.

Els dissabtes, de 19 a 22 h.

8. EL BROT



Passatge de la Pau, 3

**Tripa amb cap i pota del
Brot**

Horari:

Els dijous, de 20 a 22.30 h.

Els divendres i dissabtes, de 13.30 a 15 h
i de 20 a 22.30 h.

Els diumenges, de 13.30 a 15 h.

9. EL CAU DEL CENTRE



Plaça de la Mare de Déu de Montserrat, 3

Terrina de tardor

Porc senglar estofat amb puré de moniato torrat i *chutney* de bolets.

Horari:

De dimecres a dissabte, de 13 a 15.30 h i de 19 a 21.30 h.

Els diumenges, de 13 a 15.30 h.

10. EL CAU DEL VERMUT



Carrer de Santa Eulàlia, 7

Cruixent de pop amb maionesa de cigrons

Horari:

De dimecres a dissabte, de 13 a 15.30 h i de 19 a 22.30 h.

Els diumenges, de 13 a 15.30 h.

11. EL REPARTIDOR ESCOLA-RESTAURANT



Plaça del Repartidor, s/n

Sotabosc de castanyer

Mousse de castanya, pa de pessic, xocolata i licor dolç.

Horari:

De dilluns a divendres, de 13.30 a 15.30 h.

12. EL SAZÓN DE ISABEL



Centre Comercial La Farga

Probadito de Méjico

Estofat de vedella amb arròs i 2 coquetes acompanyat de d'aigua de flor d'hibisc.

Horari:

De dilluns a diumenge, de 13 a 22 h.
Els dimecres no s'oferirà platillo.

13. EL VIEJO PIANO



Carrer Major, 79

Gòtic, còctel de tardor

Nabius negres, maduixa, vodka caramel i suc de pinya.

Horari:

Els dijous i diumenges, de 19 a 1 h.

Els divendres i dissabtes, de 19 a 3 h.

14. LA 17 CAFÉ



Carrer de Pareto, 28 (Mercat de Santa Eulàlia)

Timbal de peus de porc

Amb bolets, puré i salsa de reducció de cervesa i tahini.

Horari:

Els dijous, divendres i dissabtes,
de 9 a 14 h.

15. LA CANTONADA DE LA JÚLIA



Carrer de Girona, 6

**Llardó de porc amb
amanida criolla**

Horari:

De dimarts a dissabte, de 19 a 22 h.

Els dissabtes i diumenges, de 12 a 16 h.

16. LA FLAMA



Rambla de la Marina, 150

**Cassola de mandonguilles
de vedella**

**Farcides de formatge de
cabra i pèsols i salsa de
xampinyons.**

Horari:

De dilluns a dissabte, de 12 a 22 h.

17. LA MARFILENYA



Centre Comercial La Farga

Platet de pollastre

Amb salsa, verdures i quinoa, acompanyat de Bisap (hibisc).

Horari:

De dilluns a diumenge, de 13 a 15.30 h i de 20 a 22 h.

18. MAKA PERUVIAN FOOD



Centre Comercial La Farga

Patata prensada amb toc de llimona i espècies de la casa

Farcida de llagostins, tonyina i pop a l'oli (a escollir entre un dels tres farciments).

Horari:

De dilluns a divendres, de 13 a 22 h.
Els dissabtes i diumenges, de 17a 21 h.

19. MIZUWARI COCKTAIL BAR



Horari:

Els dimecres, dijous i divendres,
de 18.30 a 22 h.

Carrer de la Riera de la Creu, 50

Homer sour

Jack Daniels Bonded
infusionat amb cansalada,
xarop de rosquilles
casolanes, suc de llima
i clares d'ou, decorat
amb una rosquilla amb
cansalada.

20. PECAT



Horari:

De dilluns a dijous, de 13 a 17 h.
Els divendres i dissabtes,
d'11.30 a 16 h i de 19.30 a 23 h.

Carrer de Jacint Verdaguer, 24

Brownie salat de moniato acompanyat del còctel Diospyros caqui

Brownie farcit de melós de
vedella amb holandesa de
castanyes, bolets i demi-
glacé.

Còctel elaborat amb licor
de caqui a la brasa, cava
brut i escuma de caqui.

21. RESTAURANTE AIRIÑOS



Avinguda del Carrilet, 226

Escudella a l'estil Airiños

Horari:

Tots els dies, de 12.30 a 13.45 h
i de 20.30 a 21.45 h.

22. RESTAURANT LA FAVORITA



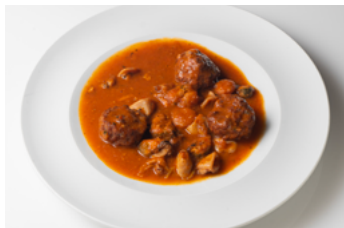
Avinguda del Carrilet, 302

Callos amb cap i pota

Horari:

Tots els dies, de 12 a 23 h.

23. RESTAURANTE MATAGANA



Carrer del General Prim, 53

Mandonguilles a la marinera

Horari:

De dimarts a diumenge, de 13 a 16 h.

Els dijous, divendres i dissabtes, de 20 a 23 h.

24. RESTAURANTE MUXIA



Carrer de l'Aprestadora, 113

Raviolis farcits de carn
Amanits amb trufa negra.

Horari:

Tots els dies, de 12 a 23 h.

25. SUI GENERIS



Carrer del Baró de Maldà, 33

Cigrons Luís "Sui"

Saltejat de cigrons, pernil, xoriço de León, salsa de tomàquet casolana, ceba caramel·litzada i formatge Grana Padano.

Opció vegana: saltejat de cigrons amb Zahatar i kale.

Horari:

De dimarts a dissabte, de 17 a 21 h.

De dijous a diumenge, de 10 a 14 h.

26. TABERNA GALEGA O'CHISPA



Avinguda de Catalunya, 93

Un piquito de xai confitat

Amb patates, mermelada de pebrots a la brasa i taronja.

Horari:

Els dijous, divendres i dissabtes,
de 12 a 13 h i de 18 a 23 h.

27. TAST I VINS



Passatge de la Rectoria, 1
Callos amb cigrons i cap i pota

Horari:

Els dijous, de 20 a 22 h.

Els divendres i dissabtes, de 13 a 15 h
i de 19.30 a 21.30 h

28. TATOS BAR



Carrer de Barcelona, 84
Callos de mar cap i pota
Amb budells de bacallà i
encenalls de nori.

Horari:

Els dimecres i els dijous, de 18 a
22 h.

Els dissabtes, de 12 a 16 h.

29. TAZAS Y TARROS



Carrer de les Bòbiles, 50

Bacallà confitat

Amb puré de moniato i reducció d'Oporto.

Horari:

De dimarts a diumenge, de 19 a 22 h.

30. TIBIDABO BREWING TAP ROOM



Carrer del Cobalt, 54

Entrepanet cruixent de braó

Cuit a la cervesa amb ceba confitada i reducció de cervesa negra.

Horari:

De dimecres a dissabte, de 18 a 22 h.

31. VERMUTERIA MOMO



Carrer de França, 46

Broqueta de porc a l'estil Momo

Amb alloli casolà.

Horari:

Els dimarts, dimecres i dijous, de 9.30 a 15 h
i de 18 a 21.30 h.

Els divendres i dissabtes, de 9.30 a 22 h.

Els diumenges, de 10 a 16 h.



UBICACIÓ DELS ESTABLIMENTS

1. **25 Roselles**, carrer de les Roselles, 25
2. **Bar Córdoba**, Avinguda de Josep Tarradellas i Joan (Centre Comercial La Farga)
3. **Bar Pika Tapa**, Avinguda de Can Serra, 54
4. **Bodega Salán**, Carrer de la Ciutat Comtal, 8
5. **Can Ricard Restaurant**, Carrer de l'Aprestadora, 16
6. **Caracas 2**, Carrer de Josep Prats, 16
7. **Celler 1912**, Carrer Major, 51
8. **El Brot**, Passatge de la Pau, 3
9. **El Cau del Centre**, Plaça de la Mare de Déu de Montserrat, 3
10. **El Cau del Vermut Santa Eulàlia**, Carrer de Santa Eulàlia, 7
11. **El Repartidor Escola-Restaurant**, Plaça del Repartidor, s/n
12. **El Sazón de Isabel**, Avinguda de Josep Tarradellas i Joan (Centre Comercial La Farga)
13. **El Viejo Piano**, Carrer Major, 79
14. **La 17 Café**, Carrer de Pareto (Mercat Municipal de Santa Eulàlia)
15. **La Cantonada de la Júlia**, Carrer de Girona, 6
16. **La Flama**, Rambla de la Marina, 150
17. **La Marfilenya**, Avinguda de Josep Tarradellas i Joan (Centre Comercial La Farga)
18. **Maka**, Avinguda de Josep Tarradellas i Joan (Centre Comercial La Farga)
19. **Mizuwari Cocktail Bar**, Carrer de la Riera de la Creu, 50
20. **Pecat**, Carrer de Jacint Verdaguer, 24
21. **Restaurant Airiños**, Avinguda del Carrilet, 226
22. **Restaurant La Favorita**, Avinguda del Carrilet, 302



23. **Restaurant Matagana**, Carrer del General Prim, 53
24. **Restaurante Muxía**, Carrer de l'Aprestadora, 113
25. **Sui Generis**, Carrer del Baró de Maldà, 33
26. **Taberna Gallega O'Chispa**, Avinguda de Catalunya, 93
27. **Tast & Vins**, Passatge de la Rectoria, 1
28. **Tatos Bar**, Carrer de Barcelona, 84
29. **Tazas y Tarros**, Carrer de les Bòbiles, 50
30. **Tibidabo Brewing Tap Room**, Carrer del Cobalt, 54
31. **Vermuteria Momo**, Carrer de França, 46



A LA TARDOR, PLATILLOS!

Ruta gastronòmica



Consulta el mapa interactiu

ACCÉS AL MAPA





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 en l'activitat "A la tardor, platillos! 2023". 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).

RUTA GASTRONÒMICA




NOVENA EDICIÓ

**A LA TARDOR,
PLATILLOS!**

L'HOSPITALET

PARTICIPA-HI:

 @lhturisme

 @lhturisme

 @lhturisme

#alatardorplattillos #lhturisme

MÉS INFORMACIÓ:

www.dinamitzaciocallh.cat

www.hospitaletturisme.l-h.cat



LA FARGA
SHOPPING & OCI



TIBIDABO
BREWING

AMB : Metròpolis
Barcelona



Generalitat
de Catalunya

SOC

Servei d'Ocupació
de Catalunya



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL

SERVEI PÚBLIC
DE EMPLEO
SEPE



L'HTURISME
L'HOSPITALET



Ajuntament de L'Hospitalet