

RUTA GASTRONÒMICA



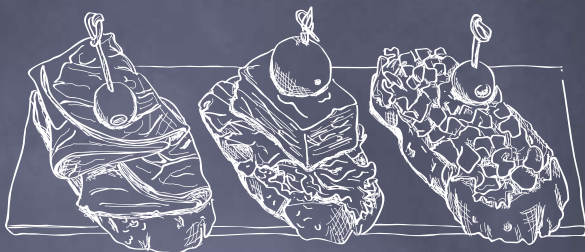
DES DE 2012

PRIMAVERA
DE TAPES

L'HOSPITALET

TAPA+
BEGUDA

3,50
euros



XI EDICIÓ

PRIMAVERA
DE TAPES

Ruta gastronòmica

≡ L'HOSPITALET, ≡

DEL 20 AL 23 D'ABRIL DE 2023





Ja tornen a ser aquí les Festes de Primavera de L'Hospitalet i, amb elles, arriben les suculentos propostes gastronòmiques de la Primavera de Tapes.

Enguany hi participen 33 establiments de la ciutat, que oferiran un ampli ventall de tapes per a tots els gustos: singulars i creatives, tradicionals, multiculturals, vegetarianes i veganes..., sempre apostant per productes de temporada i de km 0. A més, podrem degustar aquestes propostes acompanyades d'una beguda.

La ruta Primavera de Tapes és, des de fa onze anys, una activitat molt esperada per la ciutadania, i, a més, és el preludi de les rutes gastronòmiques als barris i als mercats municipals, impulsades també des de l'Ajuntament per potenciar i dinamitzar la restauració local. Treballem per consolidar L'Hospitalet com un destí turístic gastronòmic, gràcies a la qualitat de l'oferta dels nostres restauradors.

En aquesta guia, hi podeu trobar totes les propostes de la Primavera de Tapes. Us convido a fullejar-la i a dissenyar la ruta que us vingui més de gust.

D'altra banda, vull agrair a l'Eva Hausmann, una xef amb una llarga trajectòria i experta en tendències culinàries, que ens acompanyi apadrinant aquesta edició de la ruta gastronòmica.

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

Núria Marín i Martínez
Alcaldessa de la ciutat

Primavera de tapes és un programa impulsat per l'Àrea de Promoció Econòmica i Turisme 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 es celebra l'11a edició i ve plena de noves i apetitoses propostes. Aquest any la madrina de la ruta és l'Eva Hausmann.

Vine i degusta la tapa que han preparat els bars i restaurants, acompanyada d'una beguda*, per 3,50 €

(*) a consultar en cada establiment

Hi participen 33 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: Tapa més popular

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

 **1 val de 50 euros per consumir al Restaurant Diversus LH.** Gentilesa de Restaurant Diversus LH

 **2 vals de 100 euros per consumir a La Farga.** Gentilesa de Centre Comercial La Farga.

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

 **Una caixa variada de 12 cerveses artesanes de Tibidabo Brewing.** Gentilesa de Tibidabo Brewing.

 **Dos vals de 40 euros per gaudir en establiments de restauració de la ciutat.** Gentilesa del blog L'Hospitalet Gastronòmic.

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

Els ciutadans i les ciutadanes podran participar en el concurs a través d'una butlleta de votació en la qual hi ha de constar 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.



Eva Hausman, fundadora i Ceo de Hausmann Gastronòmic, té una llarga trajectòria com a cuinera, experta en tendències culinàries i assessora, formadora, docent, divulgadora de la dieta mediterrània, *brand ambassador*, I+D i escriptora gastronòmica. Postgrau en Màrqueting i Comunicació gastronòmica i enològica per la Universitat Abat Oliba CEU San Pablo. Treballa per a Horeca, *retail*, indústria alimentària i editorial; ha publicat 8 llibres i és co-fundadora de @foodforgood, obra social.





BUTLLETA DE VOTACIÓ

Marca un únic establiment guanyador.

Establiments participants:

- 1. L'Avi Pep. Carrer de Girona, 11
- 2. Bar Córdoba. La Farga, local G10, Avinguda de Josep Tarradellas i Joan s/n
- 3. Bar los Cuñados. Carrer de Vinaròs, 30
- 4. Bar Marianos. Avinguda de l'Electricitat, 20
- 5. Bar Picatapas. Carrer de Santa Anna, 11
- 6. Bar Plaza. Passatge de la Rectoria, 5
- 7. Bar-Restaurant El Racó de la Jaivel. Avinguda de Pau Casals, 21
- 8. Bocatto di Cardinale. Carrer de Barcelona, 21
- 9. Bodega Pujós. Carrer de Pujós, 24-26
- 10. Cal Cabut. Carrer de Santa Anna, 12
- 11. Can Joan. Carrer del Comerç, 87
- 12. Caracas 2. Carrer de Josep Prats, 12
- 13. Carn d'Olla. Carrer d'Espanya, 1
- 14. Celler 1912. Carrer Major, 51-55
- 15. Debut Bar. Carrer de Lleida, 32
- 16. El Brot. Passatge de la Pau, 3-5
- 17. El Cau del Vermut. Plaça de la Mare de Déu de Montserrat, 3
- 18. El Repartidor Escola-Restaurant. Plaça del Repartidor, 1
- 19. El Sazón de Isabel. La Farga, local G5, Avinguda de Josep Tarradellas i Joan s/n
- 20. El Trifàsic. Rambla de Just Oliveras, 58
- 21. El Viejo Piano. Carrer Major, 79
- 22. La Cantonada de Júlia. Carrer de Girona 6, local 2
- 23. Mizuwari Cocktail Bar. Carrer de la Riera de la Creu, 50
- 24. Narandam Hotel Fira Congress. Carrer de José Agustín Goytisolo, 9-11
- 25. El racó de la Manoli. Passatge de Milans, 30
- 26. Radikal. Carrer del Bruc, 30
- 27. Restaurante Pizza Naranjito. Carrer del Doctor Martí Julià, 174
- 28. Restaurant Diversus L'H. Carrer de les Ciències, 105
- 29. Restaurante Balbiblau. Plaça de l'Ajuntament 4
- 30. Sui Générés. Carrer del Baró de Maldà, 33
- 31. Taberna Galega O'Chispa. Avinguda de Catalunya, 93
- 32. Tast i Vins. Passatge de la Rectoria, 1
- 33. Tatos Bar. Carrer de Barcelona, 84

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!

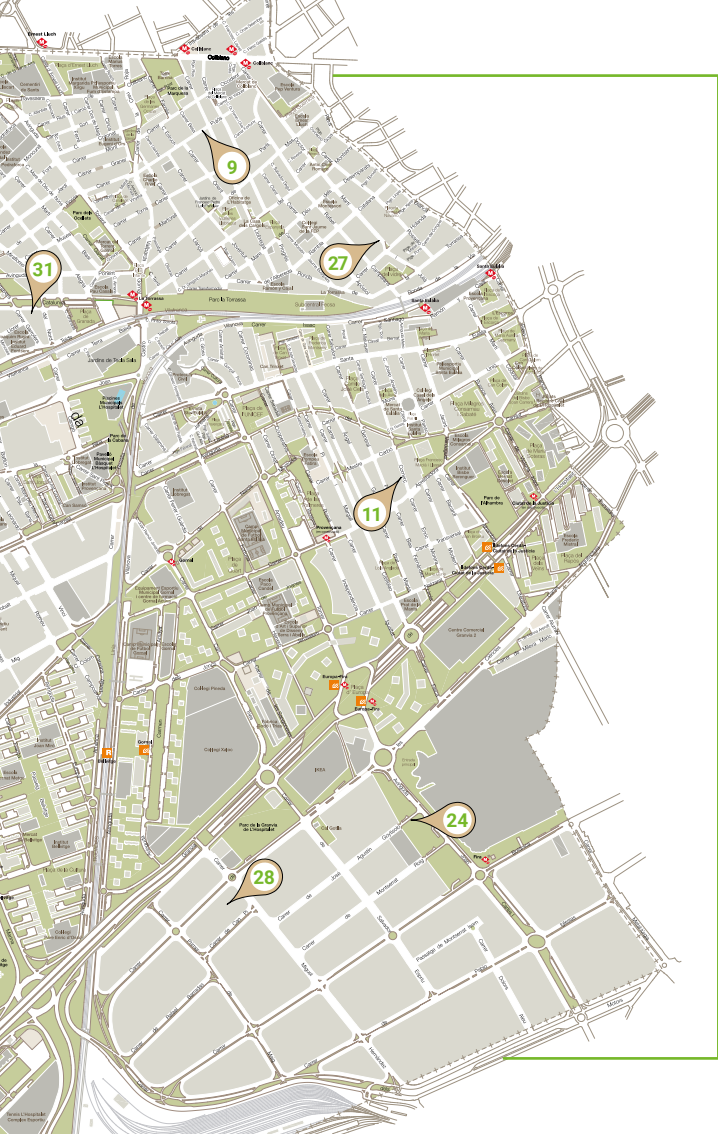


ACCÉS AL MAPA



Consulta
el mapa
online





Tapa 1

L'AVI PEP

Carrer de Girona, 11

Horari:

Dijous, divendres i dissabte, de 12 a 16 h i de 20 a 22 h

Diumenge, de 12 a 16 h

Cresta de cua de bou

(sense gluten)



Tapa 2

BAR CÓRDOBA

La Farga, local G10, avinguda de Josep Tarradellas s/n

Horari:

Tots els dies de 13 a 16 h i de 19 a 23 h

Llom de vaca amb formatge rocafort en pa de coca de vidre



Tapa 3

BAR LOS CUÑADOS

Carrer de Vinaròs, 30

Horari:

Tots els dies de 10 a 22 h

Diumenge tancat

Mandonguilles amb tomàquet



Tapa 4

BAR MARIANOS

Avinguda de l'Electricitat, 20

Horari:

Tots el dies de 12 a 22 h

Musclos amb salsa verda



Tapa 5

BAR PICATAPAS

Carrer de Santa Anna, 11

Horari:

Dijous i diumenge, de 9 a 23 h

Divendres i dissabte, de 9 a 0 h

Patates braves i xoricets al vi amb salsa Picatapas



Tapa 6

BAR PLAZA

Passatge de la Rectoria, 5

Horari:

Tots el dies d'11 a 21 h

Canaló fred de pernil dolç



Tapa 7

BAR RESTAURANT EL RACÓ DE LA JAIVEL

Avinguda de Pau Casals, 21

Horari:

Dijous, de 19 a 22.30 h

Divendres, de 12 a 14 h i de 19 a 23 h

Dissabte, de 12 a 16 h i de 19 a 23 h

Diumenge, de 12 a 16 h

Cruixent de iuca farcit de carn o samfaina i acompanyat de salsa chimichurri

(opció vegetariana, vegana i sense gluten)



Tapa 8

BOCATTO DI CARDINALE

Carrer de Barcelona, 21

Horari:

Dijous, divendres i dissabte, de 12 a 16 h i de 20 a 0 h
Diumenge tancat

Bomba!

Bomba de carn amb salsa brava.



Tapa 9

BODEGA PUJÓS

Carrer de Pujós, 24-26

Horari:

Dijous, divendres i dissabte, de 12 a 23 h

Diumenge, de 12 a 16 h

Hamburguesa amb pera caramel·litzada amb salsa gorgonzola, xampinyons i paté



Tapa 10

CAL CABUT

Carrer de Santa Anna, 12

Horari:

Dijous i divendres, de 13 a 21.30 h

Dissabte, de 12 a 16 h i de 18 a 21.30 h

Diumenge, de 12 a 16 h

Pollastre Satay estil Cabut

Broqueta de pollastre de corral marinat amb salsa Satay (salsa de llima i cacauet).



Tapa 11

CAN JOAN

Carrer del Comerç, 87

Horari:

Dijous, de 10 a 11.30 h

Divendres, de 10 a 11.30 h i de 20 a 22 h

Dissabte, de 10 a 12.30 h i de 20 a 22 h

Diumenge, de 10 a 11.30 h

Capritx de guatlla

Base de pa amb puré de patata i trufa, amb salsa de vi negre i pera.



Tapa 12

CARACAS 2

Carrer de Josep Prats, 12

Horari:

Dijous, de 12 a 14 h i de 18 a 22 h

Divendres, de 12 a 14 h i de 18 a 23 h

Dissabte, d'11 a 16 h i de 20 a 23 h

Diumenge, de 12 a 15 h

Filet ibèric trufat amb bolets

Filet amb base de Parmentier de moniato regat amb crema de bolets i trufa, amb un toc de maionesa de pebrot i ratlladura de parmesà.



Tapa 13

CARN D'OLLA

Carrer d'Espanya, 1

Horari:

Dijous, de 20.30 a 21.30 h

Divendres, de 13 a 14 h i de 20.30 a 21.30 h

Dissabte, de 13 a 14 h

Diumenge, de 13 a 16 h

Croqueta de gamba amb el seu allioli



Tapa 14

CELLER 1912

Carrer Major, 51-55

Horari:

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

Diumenge de 12 a 15 h

Rotllet de primavera a l'estil Celler



Tapa 15

DEBUT BAR

Carrer de Lleida, 32

Horari:

De dijous a diumenge, de 12 a 14 h

De dijous a dissabte, de 19.30 a 21.30 h

(Només a la barra)

Brioix d' *steak tartar*



Tapa 16

EL BROT

Passatge de la Pau, 3-5

Horari:

Dijous, de 20 a 22 h, divendres, de 19 a 22 h

Dissabte, de 12 a 14 h i de 19 a 22 h

Diumenge, de 12 a 14 h

El Cucurutxu

De formatge fresc, tomàquet sec, sèsam i maduixa.
(tapa vegetariana)



Tapa 17

EL CAU DEL VERMUT

Plaça de la Mare de Déu de Montserrat, 3

Horari:

Dijous, divendres i dissabte, de 13 a 16 h i de 19 a 22 h

Diumenge, de 13 a 16 h

Farcellet de primavera

Espàrrecs envoltats de cecina amb cobertura de salsa de formatge fumat i *topping* d'ametlles torrades.



Tapa 18

EL REPARTIDOR ESCOLA RESTAURANT

Plaça del Repartidor, 1

Horari:

Dijous i diumenge, de 12 a 15.30 h

Divendres i dissabte, de 12 a 22.30 h

**Brioix fet a casa amb galta de porc estofada,
carbassa a la canyella, gruyère i cogombrets**



Tapa 19

EL SAZÓN DE ISABEL

La Farga, local G5, avinguda de Josep Tarradellas
s/n

Horari:

Tots els dies, de 13 a 23 h

Un bocadito de México

Pa artesanal mexicà farcit de cochinita pibil, guacamole, enciam, ceba morada i un toc de jalapeño.



Tapa 20

EL TRIFÀSIC

Rambla de Just Oliveras, 58

Horari:

Tots els dies, de 12 a 23.30 h

(només en una zona habilitada a la barra)

"Guisadet" de mongetes del Ganxet amb costella i papada de porc Duroc



Tapa 21

EL VIEJO PIANO

Carrer Major, 79

Horari:

Dijous i diumenge, de 18 a 1 h

Divendres i dissabte, de 18 a 3 h

Saüc Julep

Còctel aperitiu amb notes de saüc sobre la base del clàssic Julep per a tots els moments.



Tapa 22

LA CANTONADA DE JULIA

Carrer de Girona 6, local 2

Horari:

Dijous i divendres, de 19 a 23 h

Dissabte, de 13 a 17 h i de 19 a 23 h

Diumenge, de 13 a 17 h

Duo d'hummus amb cruixent de pop



Tapa 23

MIZUWARI COCKTAIL BAR

Carrer de la Riera de la Creu, 50

Horari:

De dijous a dissabte, de 18 a 1 h

Vermouth

Vermut infusionat amb romaní i pela de taronja amb rom anyenc i bíter de cacau reposat en barrica de roure.



Tapa 24

NARANDAM HOTEL FIRA CONGRESS

Carrer de José Agustín Goytisolo, 9-11

Horari:

Tots els dies, de 13 a 16 h i de 20 a 23 h

***Tataki de garri amb brioix torrat, salsa ponzu
i katsubushi***



Tapa 25

EL RACÓ DE LA MANOLI

Passatge de Milans, 30

Horari:

Divendres, de 10.30 a 13 h

Dissabte, de 10.30 a 17 h

La Bamba

Farcit de rostit de costella ibèrica en el seu propi suc.



Tapa 26

RADIKAL

Carrer del Bruc, 30

Horari:

Dijous, de 19 a 23.30 h

Divendres, de 19 a 0 h

Dissabte, de 12 a 16 h i de 19 a 0 h

Diumenge, de 12 a 16 h i de 19 a 23.30 h

Panet artesà de massa mare amb carn de vedella eco cuinada a baixa temperatura a l'estil de l'Argentina amb salsa de formatge blau artesà



Tapa 27

RESTAURANT PIZZERIA NARANJITO

Carrer del Doctor Martí Julià, 174

Horari:

Dijous, divendres i dissabte, de 10.30 a 13 h i de 18.30 a 20.30 h
Diumenge, de 10.30 a 13 h

Tonyina marinada



Tapa 28

RESTAURANT DIVERSUS L'H

Carrer de les Ciències, 105

Horari:

Tots els dies, de 20 a 23 h

Vieira amb escuma de patata violeta, salsa de maracujà, coco i ginebre a la llima i ous de salmó



Tapa 29

RESTAURANTE BALBI BLAU

Plaça de l'Ajuntament 4

Horari:

Tots els dies de 7 a 0 h

**Delícia de flamenquín amb serrano i maionesa al
toc de llima**



Tapa 30

SUI GÉNERIS

Carrer del Baró de Maldà, 33

Horari:

Tots els dies, d'11 a 13 h i de 18 a 21 h

Sundae del Sui Géneris

Trampantojo d' stracciatella de burratta i topping de sardina fumada i pernil.



Tapa 31

TABERNA GALLEGA O'CHISPA

Avinguda de Catalunya, 93

Horari:

Dijous, divendres i dissabte, de 12 a 13 h i de 18 a 22 h

Diumenge, de 12 a 13 h

**Bomba farcida de braó gallec amb allioli confitat i
la nostra salsa brava**



Tapa 32

TAST & VINS

Passatge de la Rectoria, 1

Horari:

Dijous, divendres i dissabte, de 13 a 15 h

Diumenge, de 12.30 a 14 h

Chupatast

Bola de calçots amb salsa Romesco.



Tapa 33

TATOS BAR

Carrer de Barcelona, 84

Horari:

Dijous, de 16 a 20 h

Divendres i dissabte, de 12 a 15 h i de 17 a 20 h

Diumenge, de 12 a 15 h

Mini bomba de galta de vedella cuinada amb injectable del seu suc







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 Rutes gastronòmiques de L'Hospitalet, que té lloc durant les Festes de Primavera i les festes majors dels barris.

Concurs de Cocteleria per a joves professionals

XXXVIII TROFEU
CIUTAT DE L'HOSPITALET



Un any més, i ja en van trenta-vuit, 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, 23 d'abril de 2023 a les 11 h**, als salons de l'Hotel Renaissance Barcelona Fira.

Es tracta d'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, on 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, 23 d'abril de 2023

Hora: d'11 a 14 h

Tipus d'entrada: Lliure (aforament limitat)

Ho organitzen: Ajuntament de L'Hospitalet a través de l'Àrea de Promoció Econòmica i Turisme, Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet i Club del Bàrman de Catalunya

Lloc: Renaissance Barcelona Fira Hotel
(Plaça d'Europa, 50-52)

RUTES GASTRONÒMIQUES L'HOSPITALET 2023

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, organitzen una programació anual de rutes gastronòmiques.

Sant Josep de Tapes, de l'11 al 14 de maig

Santa Eulàlia de Tapes, de l'1 al 4 de juny

Can Serra de Tapes, del 8 a l'11 de juny

Collblanc-la Torrassa de Tapes, del 8 a l'11 de juny

Pubilla de Tapes, del 15 al 18 de juny

La Florida de Tapes, del 29 de juny al 2 de juliol

Del 2 al 26 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).

RUTA GASTRONÒMICA



DES DE 2012

PRIMAVERA
DE TAPES

L'HOSPITALET

PARTICIPA-HI:

#PrimaveraLH #PrimaveradeTapesLH

LHospitaletdetapes

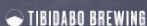
LHDinamitzaciocal
LHturisme

@LHDinamitzaciocal
@LHturisme

@LHdinamitzacio
@LHturisme

CONNECTA'T:

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



Ajuntament de L'Hospitalet