

RUTA
DE Maridatges
GASTRONÒMICS



4, 5 i 6 d'octubre

11 establiments del Centre de L'Hospitalet ens
proposen una tapa maridada amb una beguda.



Amb aquesta ruta, un petit grup de restauradors del barri del Centre de L' Hospitalet, pretenem oferir una proposta una mica diferent a les actuals rutes de tapes.

La idea principal és gaudir d'un petit maridatge gastronòmic. Per això, us volem oferir una tapa de qualitat amb una beguda especial que hem buscat per acompanyar-la.

Esperem que us agradi la ruta!



Antonio Prieto
"Periko"

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



4, 5 i 6 d'octubre

Bar Córdoba
(La Farga)

"Flamenquín cordobés"

MARIDATGE: Protos Roble,
2021 (Tinta fina).



RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



4, 5 i 6 d'octubre

**Carn
d'Olla**

Caneló de carxofa i panxeta.

MARIDATGE: Bienbebido,
2023 (Albarinyo).



TAPA +
BEGUDA
PER 5€

Ernest Sánchez
Gerard Cuartero





RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



4, 5 i 6 d'octubre

Celler 1912

Sandvitx de garrí de Cadis amb
tomàquet, pebrot del Padrón i
formatge manxec

MARIDATGE: La Dansada,
2022 (Garnatxa blanca).



RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



4, 5 i 6 d'octubre

**El Cabut
del Centre**

Caneló de cua de bou amb
beixamel i salsa del seus
propis succs.

MARIDATGE: Castell d'Or
Essence (Cabernet Sauvignon,
Ull de llebre i Trepal).



Juan A. Góngora



RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



4, 5 i 6 d'octubre

**El Cau
del Centre**

Guacamole amb "torrezno" i
llagostins.

MARIDATGE: Clot d'Encís,
2023 (Garnatxa blanca).



RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS

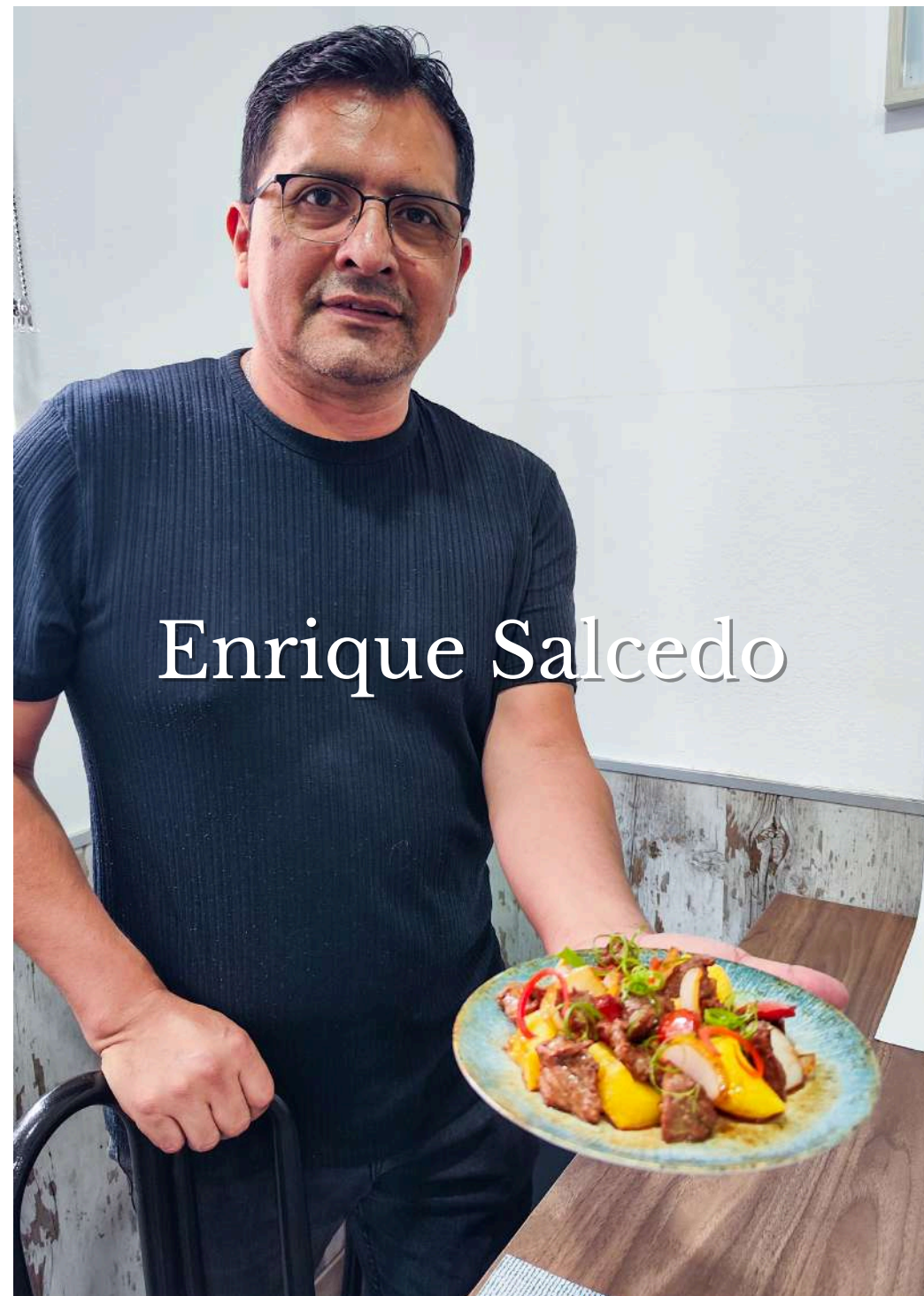


4, 5 i 6 d'octubre

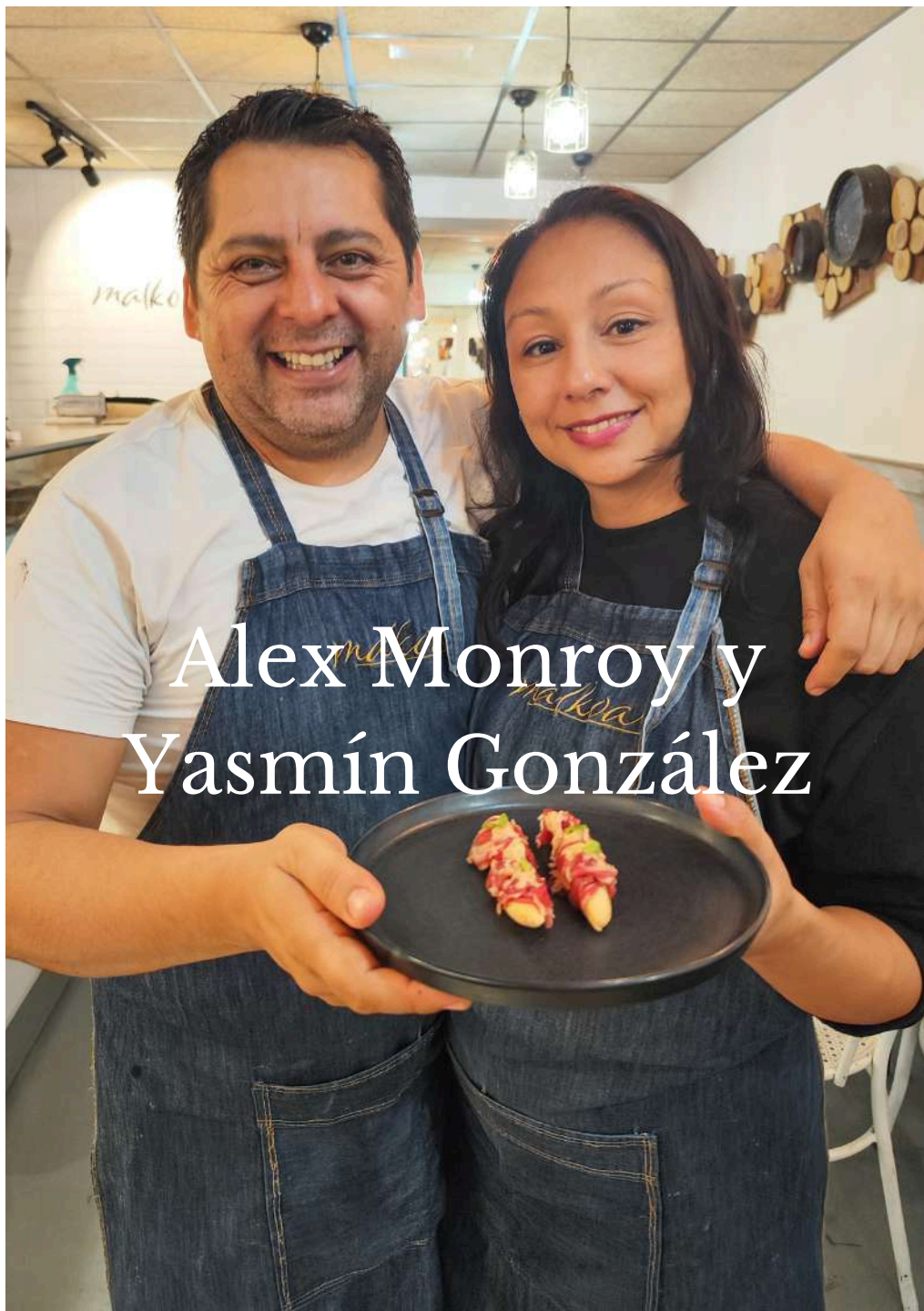
**La Cantonada
de la Júlia**

Llom de vedella saltejat amb
salsa de soja.

MARIDATGE: Bordon, criança
2018 (D.O. Rioja - Ull de
llebre)



Enrique Salcedo



Alex Monroy y
Yasmin González

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



4, 5 i 6 d'octubre

Malkoa

Pintxo amb làmines de vaca frisona, foie micuit i emulsió de celerí i miso.

MARIDATGE: Eternium Penedès (Xarel.lo, Macabeu i Parellada).



RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



4, 5 i 6 d'octubre

MUG
Restaurant

Focaccia amb ragú al Chianti,
pecorino i ceba caramelitzada
al balsàmic de Mòdena.

MARIDATGE: Prima Pietra
(Cabernet Merlot Veneto IGP)

PRIMA
PIETRA
CABERNET MERLOT
VENETO

TAPA +
BEGUDA
PER 5€





Juan Antonio Ruiz

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS

4, 5 i 6 d'octubre

Sui Géneris

Tartar de tonyina amb records orientals (maionesa de sriracha, llima i wasabi)

MARIDATGE: Monteabellón, Rueda, 2023 (Verdejo)

A detailed view of the dish: a tuna tartar served on a white plate with bread, garnished with fresh herbs and flowers. A wine glass with a label for 'MONTEABELLÓN RUEDA 2023' is visible in the background.

TAPA +
BEGUDA
PER 5€

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



4, 5 i 6 d'octubre

Tast & Vins

Torrada de formatge brie amb
prèsec i salmó.

MARIDATGE: Señorío Real,
Rueda (Verdejo i Viura).



Raquel Jimeno



Fernando Bagües

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



4, 5 i 6 d'octubre

Tatos Bar

Croqueta d'ànec a la taronja.

MARIDATGE: Vermut Rivera,
amb botànics, flors i llúpols
gallecs.



BAR CÓRDOBA

"Flamenquín cordobés" maridat amb Protos Roble,
2021 (Tinta fina).

Divendres, dissabte i diumenge d' 11:30 a 22:30

CARN D'OLLA

Caneló de carxofa i panxeta maridat amb
Bienbebido, 2023 (Albarinyo).

Divendres de 20:30 a 23:00. Dissabte de 13:00 a
16:00 i de 21:00 a 23:00. Diumenge de 13:00 a 16:00

CELLER 1912

Sandvitx de garrí de Cadis amb tomàquet, pebrot del Padrón i formatge manxec, maridat amb La Dansada, 2022 (Garnatxa blanca).

Divendres i dissabte de 12:00 a 15:00 i de 19:00 a 22:00. Diumenge de 12:00 a 15:00

EL CABUT DEL CENTRE

Caneló de cua de bou amb beixamel i salsa del seus propis suc, maridat amb Castell d'Or Essence (Cabernet Sauvignon, Ull de llebre i Trepapat).

Divendres i dissabte de 12:00 a 16:00 i de 19:00 a 22:00. Diumenge d' 11:30 a 16:00

EL CAU DEL CENTRE

Guacamole amb "torrezno" i llagostins, maridat amb Clot d'Encís, 2023 (Garnatxa blanca).

Divendres de 19:00 a 21.30. Dissabte de 12.30 a 15.30 i de 19:00 a 21.30. Diumenge de 12.30 a 15.30

LA CANTONADA DE LA JÚLIA

Llom de vedella saltejat amb salsa de soja, maridat amb Bordón, criança 2018 (Ull de llebre).

Divendres i dissabte de 12:00 a 16:00 i de 19:00 a 22:00. Diumenge de 12:00 a 16:00

MALKOA

Pintxo amb làmines de vaca frisona, foie micuit i emulsió de celerí i miso, maridat amb Eternium Penedès (Xarel.lo, Macabeu i Parellada).

Divendres i dissabte d' 11:30 a 14:00 i de 18:30 a 20:30. Diumenge d' 11:30 a 14:00

MUG RESTAURANT

Focaccia amb ragú al Chianti , pecorino i ceba caramelitzada al balsàmicc de Mòdena, maridat amb Prima Pietra (Cabernet Merlot Veneto IGP).

Divendres de 19:30 a 21:00. Dissabte de 12:00 a 14:00 i de 19:30 a 21:00. Diumenge de 12:00 a 14:00

SUI GENERIS

Tartar de tonyina amb records orientals (maionesa de sriracha, llima i wasabi) maridat amb Monteabellón, Rueda, 2023 (Verdejo).

Divendres i dissabte de 10:00 a 13:00 i de 19:00 a 21:00. Diumenge de 10:00 a 13:00

TAST & VINS

Torrada de formatge brie amb prèsec i salmó, maridat amb Señorío Real, Rueda (Verdejo i Viura).

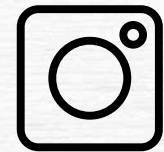
Divendres i dissabte de 20:00 a 22:00. Diumenge de 12:00 a 14:00

TATOS BAR

Croqueta d'ànec a la taronja, maridada amb Vermut Rivera, amb botànics, flors i llúpols gallecs.

Divendres i dissabte de 12:30 a 16:00 i de 18:30 a 23:30. Diumenge de 12:00 a 16:00

+ info: @hospitalet_gastronomic



Us recordem que aquesta ruta proposa una tapa maridada, a un cost de 5€.

Podeu demanar la tapa amb la beguda que s'ha pensat per acompanyar-la. També la podeu demanar, sense cost addicional, amb aigua o amb una canya de cervesa.

Qualsevol altra beguda pot tenir suplement depenent del tipus de beguda i de l'establiment.

Si teniu cap mena d'al·lèrgia o intolerància, consulteu els ingredients de les tapes a cada local.