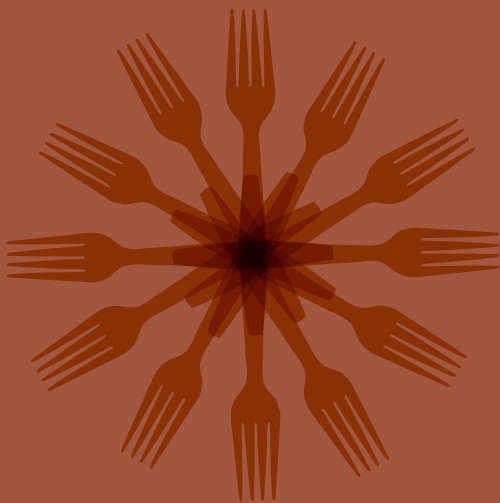




Del 6 al 29 de novembre

A la tardor, platillos!

2a edició. Ruta gastronòmica
de L'Hospitalet



L' Ajuntament de L'Hospitalet, amb la col·laboració del Gremi d'Hostaleria i Alimentació de la ciutat, promou i impulsa "A la tardor, platillos!", una ruta gastronòmica per diversos establiments de restauració

de la ciutat amb l'objectiu de dinamitzar i promocionar la gastronomia local de qualitat. L'Hospitalet és una ciutat aficionada a la bona gastronomia com ho demostra l'èxit de convocatòries similars que s'organitzen a la ciutat coincidint amb les Festes de Primavera o altres esdeveniments.

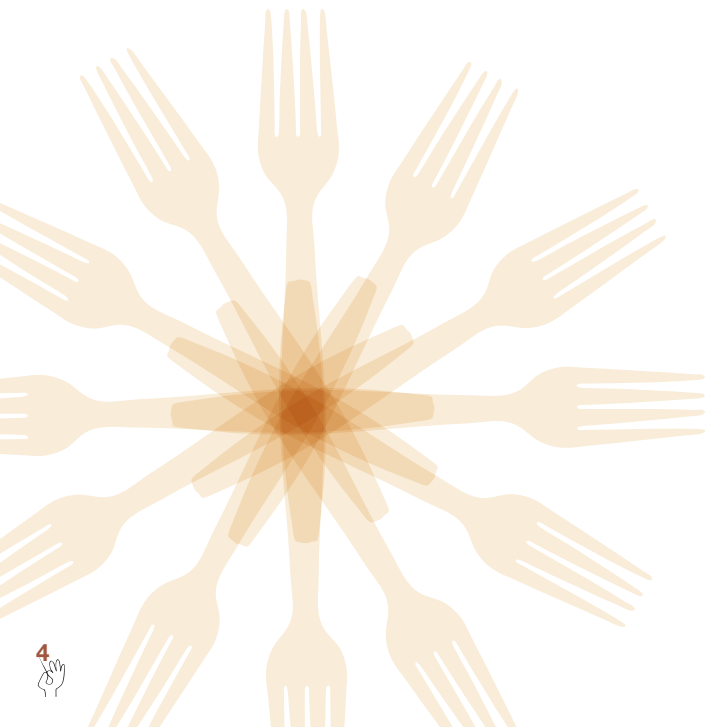
En aquesta segona edició d'"A la tardor, platillos!" se sumen, a més de la vintena de bars i restaurants, molts dels quals ja hi van participar l'any passat, un total de quatre cocteleries de la ciutat que, de ben segur, ajudaran a digerir aquests calents platets de tardor.

La ruta gastronòmica proposa una vintena de platillos diferents; des dels més moderns i originals a d'altres plats més tradicionals, però que sempre vénen de gust. Apropar-nos als locals de restauració de la nostra ciutat és potenciar els nostres serveis i ajudar a l'economia de L'Hospitalet, a la vegada que compartim amb familiars i amics aquest bé tan preuat en la nostra cultura com és el bon menjar.

Us convido a deixar una estona els fogons de casa i anar a tastar els platillos que es cuinen en els fogons dels bars, restaurants i cocteleries que s'han apuntat a aquesta proposta gastronòmica. Que vagi de gust!

Núria Marín i Martínez

Alcaldesa de la ciutat



Es platillos són una tradició de la cuina catalana oberta a la innovació i la fusió. Són entreteniments gastronòmics calents, presentats en cassola i degustats amb cullera o forquilla, d'arrel popular catalana, que permeten l'ús d'una gran varietat de productes i la incorporació d'altres tradicions culinàries.

L'Ajuntament de L'Hospitalet, a través de l'Àrea de Promoció Econòmica i Ocupació i amb la col·laboració del Gremi d'Hostaleria i Alimentació de la ciutat, promou i impulsa “A la tardor, platillos!”, una ruta gastronòmica per vint-i-dos establiments de restauració de la ciutat amb l'objectiu de dinamitzar i promocionar la gastronomia local de qualitat.

Quatre cocteleries de la ciutat se sumen a la ruta gastronòmica amb un còctel especial. El podreu degustar també per **4 euros**, abans o després de començar la ruta.

Veniu i degusteu els platillos, acompanyats d'una copa de vi, una cervesa o un refresc, al preu de **4 euros**. A la fitxa de cada establiment hi trobareu les seves característiques i l'horari de servei. Alguns establiments ofereixen el platillo inclòs en el menú diari, amb un suplement de **2 euros**.

Premis als establiments adherits



S'hi atorguen quatre guardons: el **Platillo de L'Hospitalet**, triat per votació popular; el **Platillo més saborós**; el **Platillo més creatiu** i el **Platillo i servei de qualitat**, atorgats per un jurat format per membres del Centre de Formació d'Hostaleria, del Gremi d'Hostaleria de L'Hospitalet i de blocs gastronòmics de la ciutat.

Concurs: A la tardor, platillos!



Entre tots els participants en el concurs el **Platillo de L'Hospitalet** se sortejaran una nit d'hotel i esmorzar a l'Hotel Fira Congress; una nit d'hotel i esmorzar a l'Hotel SB Plaza Europa; una nit d'hotel i esmorzar a l'Hotel Porta Fira; un menú degustació al restaurant Bouquet de l'Hotel Hesperia Tower, i un menú degustació al Centre de Formació d'Hostaleria de l'Ajuntament de L'Hospitalet, tots per a dues persones.



Els ciutadans podran participar en el guardó el **Platillo de L'Hospitalet** per mitjà d'una butlleta de votació.



La butlleta per participar en el sorteig es podrà obtenir en els diferents establiments o en el web de l'Àrea de Promoció Econòmica i Ocupació de

l'Ajuntament de L'Hospitalet:

www.dinamitzaciocalh.cat



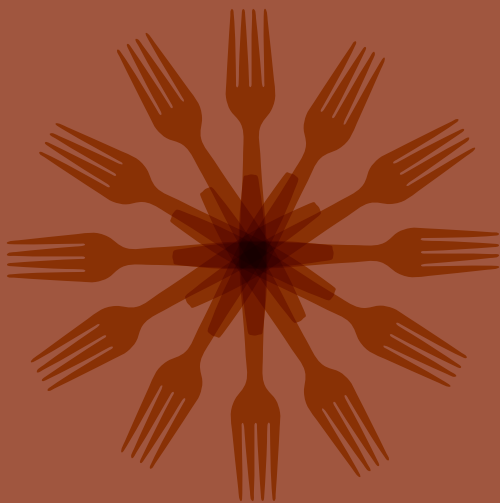
És obligatori obtenir el segell conforme s'ha degustat un mínim de 5 platillos en establiments diferents durant els dies de celebració de la ruta gastronòmica.

Només hi participen els platillos; els còctels resten fora de concurs.



Cal tenir més de 18 anys per participar-hi.

Aquesta activitat forma part del programa Agent d'Ocupació i Desenvolupament Local, sector Hostaleria, que desenvolupa projectes tendents a singularitzar l'atractiu gastronòmic de la ciutat, i del programa Rutes Gastronòmiques de L'Hospitalet de Tapes.



Platillo 01

25 Roselles

Carrer de les Roselles, 25

Horari del servei del platillo:

Els divendres, de 21 a 23 h;
els dissabtes, de 13 a 15 h
i de 21 a 23 h, i els
diumenges, de 13 a 15 h

Degustat a la barra, 4 euros;
inclòs en el menú, amb un
suplement de 2 euros sobre el
preu total.



Careta ibèrica amb hummus.
Careta ibérica con humus.



Platillo 02

Al Andalus

Carrer de la Primavera, 144

Horari del servei del platillo:

De dimarts a dissabte,
de 12 a 16 h i de 20 a 22 h,
i els diumenges, de 12 a 16 h



Cargols a la catalana.
Caracoles a la catalana.



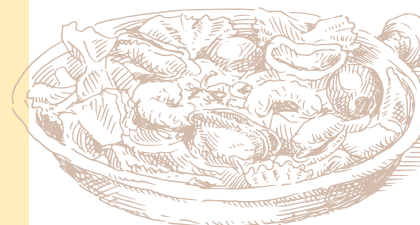
Platillo 03

Axis. Hotel Hesperia Tower

Avinguda de la Granvia de
l'Hospitalet, 144

Horari del servei del platillo:

De dilluns a diumenge,
de 17 a 23 h



Cassoleta de calamars amb cigrons i tempura de
potetes amb la tinta. *Cazuelita de calamares con
garbanzos y tempura de patitas en su tinta.*



Platillo 04

Bodega Salan

Carrer de la Ciutat Comtal, 8

Horari del servei del platillo:

De dilluns a divendres,
de 12 a 15 h i de 17 a 22 h;
els dissabtes i diumenges,
de 12 a 16.30 h



Canelons de pollastre a la catalana amb beixamel de ceba i tòfona negra. *Canelones de pollo a la catalana con bechamel de cebolla y trufa negra.*



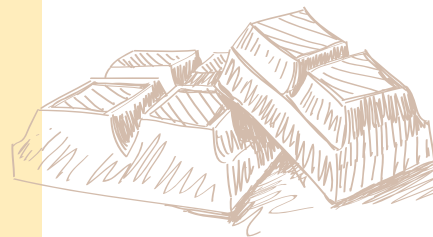
Platillo 05

Caracas 2

Carrer de Josep Prats, 16

Horari del servei del platillo:

De dilluns a divendres,
de 12 a 14 h; els dissabtes
i diumenges, de 12 a 15 h



Tripa de vedella amb cigrons al toc de cacau i perfum de menta. *Callos de ternera con garbanzos al toque de cacao y perfume de menta.*



Platillo 06

Celler 1912

Carrer de Josep Prats, 30

Horari del servei del platillo:

De dimarts a dijous,
de 12 a 15 h i de 18 a 21 h; els
divendres, de 12 a 15 h
i de 18 a 22 h, i els dissabtes
i diumenges, d'11 a 15 h



Fricandó casolà de vedella amb patates xips violeta i salsa de bolets. *Fricandó casero de ternera con patatas chips violeta y salsa de setas.*



Platillo 07

Córdoba

Carrer de Luarda, 10

Horari del servei del platillo:

De dilluns a diumenge,
de 12 a 22 h



Tripa amb cigrons i xoriço. *Callos con garbanzos y chorizo.*



Platillo 08

El Celleret

Carrer de Girona, 6

Horari del servei del platillo:

De dilluns a dijous,
de 13.30 a 15.30 h i de 20.30 a
22.30 h; els divendres
i dissabtes, de 13.30 a 15.30 h,
i de 20.30 a 23.30 h

El 14 de novembre, tancat.

Servei a la barra.



Crema d'espínacs amb ou de guatlla i cruixent
de formatge emmental. *Crema de espinacas con
huevo de codorniz y crujiente de queso emmental.*



Platillo 09

El Cóm

Carrer del Progrés, 9

Horari del servei del platillo:

De dimarts a dissabte,
de 9 a 14 h i de 20 a 22 h



Textures catalanes: mongetes cuites amb botifarra i donja
a la brasa, foie gras fresc a la planxa i un toc de sal fumada.
Texturas catalanas: judías cocidas con butifarra y donja a la
brasa, foie gras fresco a la plancha y un toque de sal ahumada.



Platillo 10

El Racó del Cargol

Carrer del Doctor Martí
i Julià, 54

Horari del servei del platillo:

De dimarts a divendres,
de 21 a 23 h

Només inclòs en el menú, amb
un suplement de 2 euros.



Caneló de llamàntol amb crema de ceps i foie.
*Canelón de bogavante con crema de setas de
Burdeos y foie.*



Platillo 11

Foc de Kuina

Carrer de Barcelona, 19

Horari del servei del platillo:

De dimarts a divendres,
de 20.30 a 22.30 h; els
dissabtes, de 13 a 16.30 h i de
20 a 22.30 h

De dilluns a divendres, inclòs en
el servei de menú del migdia,
amb un suplement de 2 euros.

El 21 de novembre, tanca a la nit.



Mar de Kuina: Parmentier d'all negre amb calamarset,
rossinyol i ou escalfat. **Mar de Kuina:** Parmentier de ajo
negro con calamarcito, rebozuelo y huevo escalfado.



Platillo 12

La Flama

Rambla de la Marina, 150-168

Horari del servei del platillo:

De dilluns a dissabte,
de 13 a 17 h i de 20 a 24 h; els
diumenges, de 12 a 17 h



Supremes de bacallà amb crema de porros, gambes i cloïsses. *Supremas de bacalao con crema de puerros, gambas y almejas.*



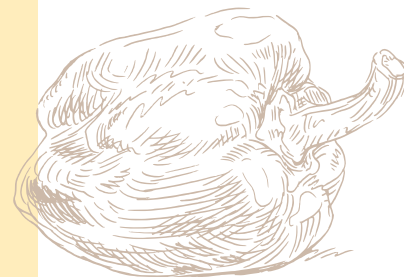
Platillo 13

La Pepa

Plaça d'Europa, 17-19

Horari del servei del platillo:

De dilluns a dissabte,
de 18 a 23 h



Llom de bacallà confitat amb fesols de Santa Pau. *Lomo de bacalao confitado con alubias de Santa Pau.*



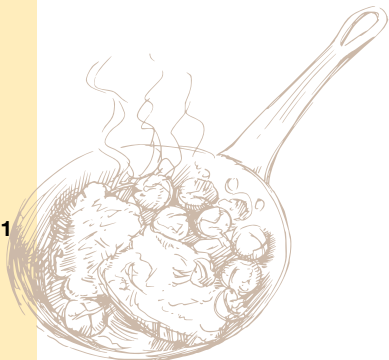
Platillo 14

Narandam Bar. Hotel Fira Congress

Carrer de
Juan Agustín Goytisolo, 9-11

Horari del servei del platillo:

De dilluns a diumenge,
de 12 a 24 h



Barqueta de bunyols de calamar amb la tinta sobre
llit de bolets, cruixent de pernil i allioli de nectarina.
*Montadito de buñuelos de calamar en su tinta sobre
lecho de setas, crujiente de jamón y allioli de nectarina.*



Platillo 15

Punt i Coma. Hotel SB Plaça Europa

Carrer de les Ciències, 11-13

Horari del servei del platillo:

De dilluns a diumenge,
de 12 a 20 h



Pop de la terra al fons del mar: pop a la catalana amb panses, pinyons i prunes; patata pedra, esponja d'erigons i xips de moniato simulant esponja marina i corall. **Pulpo de la tierra en el fondo del mar:** pulpo a la catalana con pasas, piñones y ciruelas; patata piedra, esponja de erizos y chips de boniato simulando esponja marina y coral.



Platillo 16

Restaurant Muxia

Avinguda del Carrilet, 302

Horari del servei del platillo:

De dimarts a diumenge,
de 12 a 24 h



Quarta pota de pop de Camariñas amb all cremat.
Cuarta pata de pulpo de Camariñas al ajo frito.



Platillo 17

Spiral Bar. Hotel Porta Fira

Plaça d'Europa, 45-47

Horari del servei del platillo:

De dilluns a diumenge, de 12 a
23.15 h, servit a la cafeteria de
l'hotel



Cremós de castanyes amb foie, pa d'espècies
i or trufat. *Cremoso de castañas con foie, pan de
especies y oro trufado.*



Platillo 18

Sucapa

Carrer de la Riera de la Creu, 9

Horari del servei del platillo:

De dimarts a divendres,
de 13 a 16 h

Només inclòs en el menú, amb
un suplement de 2 euros.



Bacallà a la manresana amb espinacs, cigrons, pinyons, alls i panses. *Bacalao a la manresana con espinacas, garbanzos, piñones, ajos y pasas.*



Platillo 19

Taberna Casa Gallega

Carrer de Santa Eulàlia, 2

Horari del servei del platillo:

De dilluns a diumenge,
de 9 a 24 h



Rotlle de mar i muntanya, ensalada russa i cranc. *Rollito de mar y montaña, ensaladilla rusa y cangrejo.*



Platillo 20

Taperia Tente

Carrer de Luarca, 8

Horari del servei del platillo:

De dimarts a diumenge,
de 13 a 23 h



Mandonguilles veganes i ecològiques:
mandonguilles d'albergínia i carbassa amb samfaina.
Albóndigas veganas y ecológicas: albóndigas de
berenjena y calabaza con pisto.



Platillo 21

Tast & Vins

Passatge de la Rectoria, 1

Horari del servei del platillo:

Els dijous, divendres
i dissabtes, de 13.30 a 15.30 h
i de 20.30 a 22 h



Cassoleta de mar i muntanya: calamar farcit de
pilota amb musclos i escamarlans. **Cazuelita de mar y
montaña:** calamar relleno de albóndiga con mejillones
y cigalas.



Platillo 22

This & That Co.

Carrer d'Amadeu Torner, 41

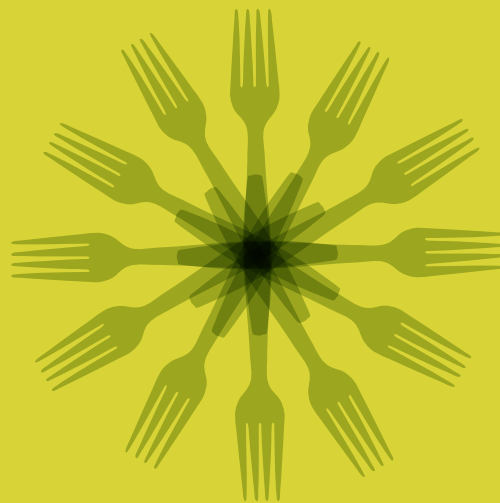
Horari del servei del platillo:

Els dijous, divendres

i dissabtes, de 20.30 a 23 h



Caneló de xai rostit amb reducció del suc, tòfona negra i cuscús. *Canelón de cordero asado con reducción de su jugo, trufa negra y cuscús.*



Còctel 01

El Viejo Piano

Carrer Major, 79

Horari del servei del còctel:

De dimarts a dijous,
de 19 a 02 h; de divendres
a dissabte, de 19 a 03 h



Mini còctel Gòtic: a base de vodka negra.
Mini còctel Gòtico: a base de vodka negra.



Còctel 02

Mary Pickford

Carrer d'Enric Prat de la Riba,
246

Horari del servei del còctel:

De dimarts a dijous,
de 19 a 02 h; de divendres a
dissabte, de 19 a 03 h, i els
diumenges, de 19 a 02 h



Mary Pickford: a base de rom i suc de pinya.

Mary Pickford: a base de ron y zumo de piña.



Còctel 03

Mosquito Sunset Club

Carrer de la Riera de la Creu, 50

Horari del servei del platillo:

De dimarts a dijous,
de 19 a 02 h; els divendres
i dissabtes, de 19 a 03 h,
i els diumenges, de 19 a 02 h



June Bug: còctel Tiki de baixa graduació elaborat amb sucs de fruites i licors.

June Bug: cóctel Tiki de baja graduación elaborado a base de zumos de frutas y licores.



Còctel 04

SisQ2

Carrer d'Enric Prat de la Riba,
232

Horari del servei del còctel:

De dimarts a dijous,
de 19 a 03 h; els divendres,
dissabtes i diumenges, de 12
a 16 h i de 19 a 03 h



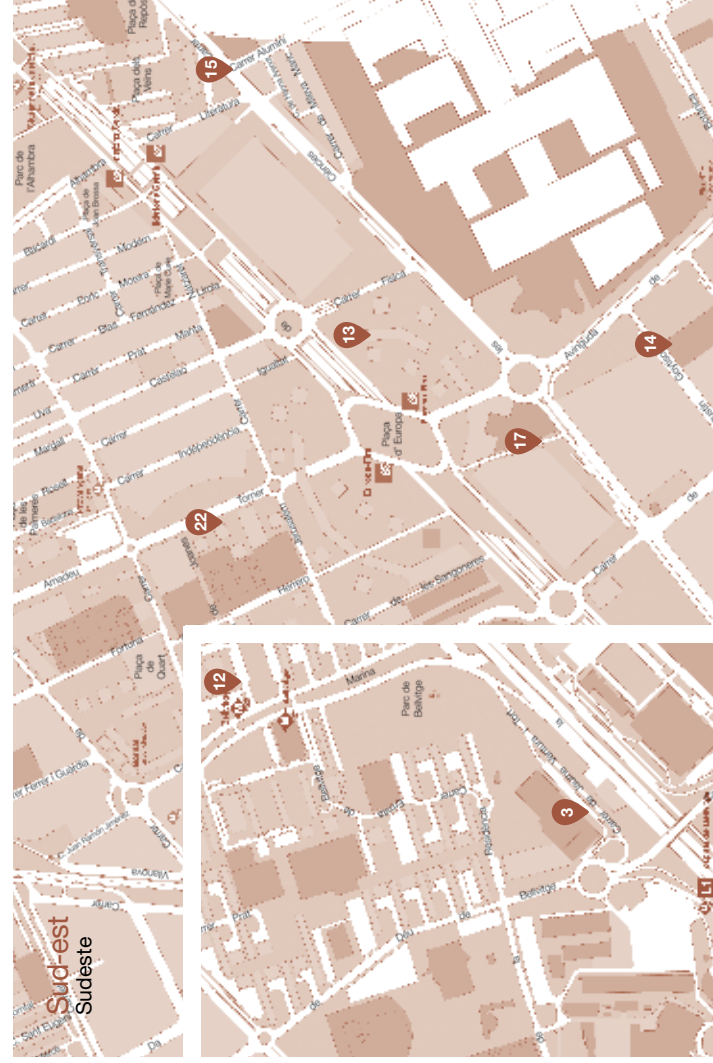
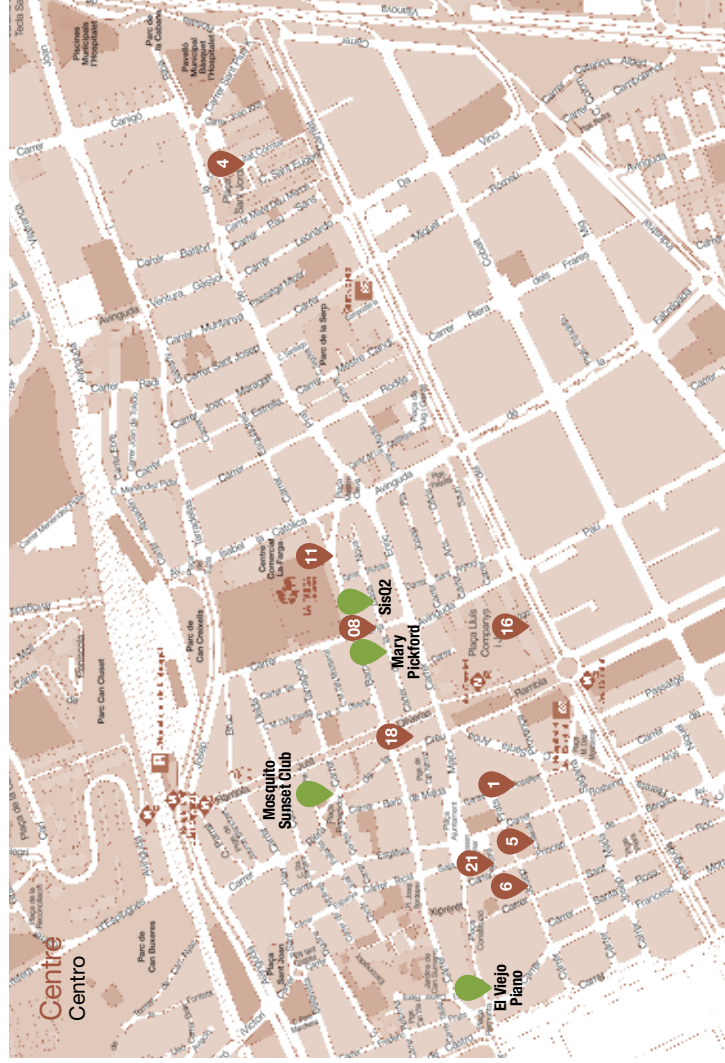
Sherry Mary: a base de xerès, suc de tomàquet i raïm.

Sherry Mary: a base de jerez, zumo de tomate y uva.



Plànols de localització
dels establiments
participants





Relació d'establiments

1. **25 Roselles**, carrer de les Roselles, 25
2. **Al Andalus**, carrer de la Primavera, 144
3. **Axis Bar. Hotel Hesperia Tower**,
avinguda de la Granvia de l'Hospitalet, 144
4. **Bodega Salan**, carrer de la Ciutat Comtal, 8
5. **Caracas 2**, carrer de Josep Prats, 16
6. **Celler 1912**, carrer de Josep Prats, 30
7. **Córdoba**, carrer de Luarca, 10
8. **El Celleret**, carrer de Girona, 6
9. **El Cóm**, carrer del Progrés, 9
10. **El Racó del Cargol**, carrer del Doctor Martí i Julià, 54
11. **Foc de Kuina**, carrer de Barcelona, 19
12. **La Flama**, rambla de la Marina, 150-168
13. **La Pepa**, plaça d'Europa, 17-19
14. **Narandam Bar. Hotel Fira Congress**,
carrer de Juan Agustín Goytisolo, 9-11
15. **Punt i Coma. Hotel SB Plaça Europa**,
carrer de les Ciències, 11-13

Relació d'establiments

16. **Restaurant Muxia**, avinguda del Carrilet, 302
17. **Spiral Bar. Hotel Porta Fira**, plaça d'Europa, 45-47
18. **Sucapa**, carrer de la Riera de la Creu, 9
19. **Taberna Casa Gallega**, carrer de Santa Eulàlia, 2
20. **Taperia Tente**, carrer de Luarca, 8
21. **Tast & Vins**, passatge de la Rectoria, 1
22. **This & That Co.**, carrer d'Amadeu Torner, 41

Relació de cocteleries

-  **El Viejo Piano**, carrer Major, 79
-  **Mary Pickford**, carrer d'Enric Prat de la Riba, 246
-  **Mosquito Sunset Club**, carrer de la Riera de la Creu, 50
-  **SisQ2**, carrer d'Enric Prat de la Riba, 232

Gràcies
per la seva
visita





CLUB DEL BARMAN
A.B.E. CATALUNYA

BacoyBoca

Vinos y manjares para humildes sibaritas
Blog gastronómico



Hesperia Tower



SOC

Servei d'Ocupació
de Catalunya



Unió Europea
Fons Social Europeu
L'FSE inverteix en el teu futur

CONNECTA-T'HI

- www.dinamitzaciocalh.cat
- www.lhdigital.cat

PARTICIPA-HI

#autenticLH

LHospitaletdetapes



www.l-h.cat/apps

