



FESTES DE  
PRIMAVERA  
L'HOSPITALET

DEL 20 AL 23 D'ABRIL DE 2017

RUTA GASTRONÒMICA



DES DE 2012

PRIMAVERA  
DE TAPES

L'HOSPITALET

Tapa  
acompanyada  
d'una canya de  
cervesa, un got de  
vi, un refresc  
o aigua, per  
**2,5 euros**



# PRIMAVERA DE TAPES

*Ruta gastronòmica*



≡ L'HOSPITALET, ≡  
DEL 20 AL 23 D'ABRIL DE 2017



**L'**Hospitalet és una ciutat oberta i de caràcter acollidor, on la cultura de la tapa és ben arrelada. Fer un mos, prendre una copa o sortir a sopar forma part de la nostra manera de relacionar-nos i de gaudir del lleure en bona companyia. Un costum molt mediterrani que cada dia és més present en els nostres hàbits.

En els darrers anys, però, hem fet un salt qualitatiu. La consolidació de la Primavera de Tapes, de les rutes de tapes als barris i de l'oferta de platillos a la tardor ha permès als bars i als restaurants de L'Hospitalet anar una mica més enllà en la seva oferta i lluir-se amb propostes atractives i saboroses, aptes per a tots els gustos, dels més tradicionals als més innovadors i creatius.

I és que L'Hospitalet compta amb un sector de la restauració potent i divers, amb un pes important en l'economia local, que contribueix a la dinamització social del municipi.

En aquesta guia trobareu una àmplia selecció dels millors locals de la ciutat on deixar-vos caure per fer unes tapes. No és pas una relació exhaustiva de l'amplíssima oferta que tenim a la ciutat, però sí que n'és un petit tast.

Us convido a fullejar-la per sentir els sabors i les olors de L'Hospitalet, a descobrir tot allò que la ciutat ofereix a qui hi viu i a qui ens visita. Que vagi de gust!

**Núria Marín i Martínez**  
Alcaldesa de la ciutat

**P**rimavera de Tapes és un programa impulsat per l'Àrea de Coordinació, Planificació, Desenvolupament Econòmic i Ocupació 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.

**Vine i degusta la tapa que han preparat els bars i restaurants, acompanyada d'una canya de cervesa, un got de vi, un refresc o aigua, per 2,5 euros.**

Hi participen 41 establiments de la ciutat que opten a quatre guardons: la **Tapa més saborosa**, la **Tapa més creativa**, la **Tapa i servei de qualitat** (distinció atorgada per un jurat) i la **Tapa més popular** (escollida pels consumidors).


### **CONCURS DE TAPES: Tapa més popular**

Participa en el concurs de la **Tapa més popular** i entra en el sorteig de **cinc premis**:

 **Un sopar, per a dues persones, al restaurant Spiral Bar de l'Hotel Porta Fira.**

 **Una nit d'hotel amb esmorzar, per a dues persones, a l'Hotel SB Plaza Europa.**

 **Tres menús de degustació, per a dues persones, al Centre de Formació d'Hostaleria de l'Ajuntament.**

 Els ciutadans i les ciutadanes podran participar en el concurs a través d'una butlleta de votació en la qual ha de constar obligatòriament el segell conforme s'han



degustat un mínim de cinc tapes en cinc establiments diferents, durant els dies de celebració de la Primavera de Tapes.

## NIT DE TAPES AL MERCAT MUNICIPAL DEL CENTRE

**Dissabte, 22 d'abril, de 20 a 24 h**

Carrer de Rossend Arús, 6B, i carrer de Josep Prats.



**Consulteu les bases dels concursos al web:**

[www.dinamitzaciocalh.cat](http://www.dinamitzaciocalh.cat)

**Tapa 01**

## 5 GERMANS

**Carrer de Barcelona, 84**

**HORARI**

Cada dia, d'11 a 23 h

Entrep Janet de carn amb salsa a l'estil andalús



## Tapa 02

# ATENEU

Carrer de Rossend Arús, 47

### HORARI

Dijous, d'11 a 23 h

Divendres i dissabte, d'11 a 24 h

Diumenge, d'11 a 16 h

Minihamburguesa Ateneu, de vedella i porc amb ou, mesclum, formatge i salsa a escollir



## Tapa 03

# BALBIBLAU

Plaça de l'Ajuntament, 4

### HORARI

Cada dia, de 10 a 24 h

Bombó de formatge, pernil, poma i pinya, arrebossat amb fruita seca amb crema de poma verda



#### Tapa 04

## BAR BÀRBARA

Carrer d'Esteve Grau, 39

#### HORARI

Cada dia, de 12 a 23 h

Delícies de formatges manxegos amb melmelada de figa i torrada amb sucre i oli



#### Tapa 05

## BAR EL DESCANSO

Carrer de Rossend Arús, 23, parada 73-75

#### HORARI

Dijous, de 12 a 23 h

Divendres i dissabte, de 12 a 24 h

Diumenge, de 12 a 17 h

Pastís de salmó, tonyina i bastonet de cranc





## Tapa 06

# BAR EL RACÓ DEL MERCAT

Carrer de Rossend Arús, 23, parada 3-4

### HORARI

Dijous, de 12 a 23 h

Divendres i dissabte, de 12 a 24 h

Diumenge, de 12 a 17 h

## Tapa 07

# BAR LA LUNA

Carrer de Josep Maria de Sagarra, 5

### HORARI

Cada dia, de 10 a 22 h

Torrada de bacallà amb samfaina



Barqueta de pernil, ou dur, pebrot i gambetes



## Tapa 08

# BAR PICATAPA

Carrer de Santa Anna, 11

### HORARI

Dijous, de 9 a 23 h

Divendres i dissabte, de 9 a 24 h

Diumenge, de 9 a 23 h

Patates braves amb broquetes morunes i salsa  
Picatapa



## Tapa 09

# BAR PLAZA

Passatge de la Rectoria, 5

### HORARI

Cada dia, de 12 a 21 h

Pebrot del piquillo farcit de brandada de bacallà





### Tapa 10

## EL RACÓ DE LA JAIVEL

Avinguda de Pau Casals, 21

#### HORARI

Dijous i divendres, d'11 a 13 h i de 19 a 23 h

Dissabte, d'11 a 16 h i de 19 a 24 h

Diumenge, d'11 a 17 h

Torrada de xapata gallega amb sobrassada ibèrica, ceba caramel·litzada, ou de guatlla i sèsam negre



### Tapa 11

## BAR RESTAURANTE LA OFICINA

Carrer de Rossend Arús, 23

#### HORARI

Dijous, divendres i dissabte, de 10 a 24 h

Barqueta de botifarra negra amb ceba caramel·litzada, encenalls de pernil, acompanyada de cruixent de formatge i salsa especial de la casa



## Tapa 12

# BAR VERA

Avinguda de Can Serra, 92

HORARI

Cada dia, d'11 a 15 h i de 18 a 21.30 h

Calimero: ou farcit de croqueta de sípia amb la seva tinta, sobre niu de fils de patata i espàrrec arrebossat amb carn picada



## Tapa 13

# BLANC I NEGRE

Plaça de Mossèn Homar, 21

HORARI

Cada dia, de 10 a 13 h i de 17 a 20 h

Fusión Andina: patata amb crema de formatge i pebrot



## Tapa 14

# BOCATTO DI CARDINALE

Carrer de Barcelona, 21

### HORARI

Dijous, divendres i dissabte, de 13 a 24 h  
Diumenge, tancat

Cuixeta de pollastre amb crema de pebrot  
i cruixent de ceba



## Tapa 15

# BODEGA SALÁN

Carrer de la Ciutat Comtal, 8

### HORARI

Dijous i divendres, de 12 a 15 h i de 17 a 22 h  
Dissabte, de 12 a 16 h i de 18 a 23 h  
Diumenge, de 12 a 16 h

Snack de pebrot, quallat amb camagroc,  
*foie gras* i trufa negra



## Tapa 16

# CA LA MANOLI

Passatge de Milans, 22

### HORARI

Dijous, de 10 a 18 h

Divendres i dissabte, de 10 a 23 h

Diumenge, de 10 a 18 h

(servit a la barra i a la terrassa)

Llagostins arrebossats amb pasta filo  
acompanyats de salsa romesco



## Tapa 17

# CAFETERIA MOMENT'S

Carrer de l'Església, 12

### HORARI

Dijous i divendres, de 18 a 21 h

Dissabte i diumenge, de 12 a 15 h i de 17 a 21 h

Gratinat de patata i formatges a les fines herbes



## Tapa 18

# CARACAS 2

Carrer de Josep Prats, 16

### HORARI

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

Divendres, de 12 a 14 h i de 18 a 24 h

Dissabte, de 12 a 15 h i de 20 a 24 h

Diumenge, de 12 a 15 h

Panellet de vedella farcit de bolets damunt d'un niu de fideus xinesos amb compota de poma



## Tapa 19

# CELLER 1912

Carrer de Josep Prats, 30

### HORARI

Dijous, de 12 a 15 h i de 18 a 21 h

Divendres, de 12 a 15 h i de 18 a 22 h

Dissabte i diumenge, de 12 a 15 h

Rotllet vegetal amb burrata fumada





Tapa 20

# DELICIOSUS

Carrer de Barcelona, 43

HORARI

Cada dia de 9 a 1 h

(Tapa servida exclusivament a la barra)

Barqueta de camembert arrebossat amb bacó i coulis de gerds



**Comerc**  
de L'Hospitalet



Dissabte, 22 d'abril, de 20 a 24 h

## NIT DE TAPES AL MERCAT MUNICIPAL DEL CENTRE

Carrer de Rossend Arús, 6B,  
i carrer de Josep Prats







## 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 cuiners, cambrers i bàrman per a joves, persones en actiu i persones en atur.**

El Centre de Formació d'Hostaleria 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, la millora de la qualitat en el sector i la promoció gastronòmica de la ciutat.

Amb aquests objectius, imparteix cursos de formació professional 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 de rutes gastronòmiques L'Hospitalet de tapes, que té lloc durant les Festes de Primavera i les festes majors dels barris.



Mercat Municipal del Centre

Dissabte, 22 d'abril, de 20 a 24 h

## Nit de Tapes al Mercat Municipal del Centre

Carrer de Rossend Arús, 6,  
i carrer de Josep Prats



### Tapa 21

## EKIMAE SUSHI

Carrer de Santiago Ramón y Cajal, 37

### HORARI

Dijous, divendres i dissabte, de 12 a 19 h

Diumenge, de 12 a 16 h

*Kai no sakamushi*: cloïsses i musclos al vapor de *sake* (la tapa pot ser sense gluten)



## Tapa 22

# EL BARCO DE LA RAMBLA

Rambla de la Marina, 518

HORARI

Cada dia, d'11 a 16 h i de 18 a 22 h

Carxofa marinada amb seitó cruixent amb toc de romesco



## Tapa 23

# EL OTRO LADO

Avinguda de Can Serra, 53-B

HORARI

Cada dia, de 12 h fins al tancament

"La mar está fresquiviri": coqueta cruixent de blat amb farcit de porro, gamba i beixamel



## Tapa 24

# EL PEIXET

Carrer del Ter, 7

HORARI

Cada dia, de 12 a 14 h i de 20 a 22 h

Musclos amb salsa d'ametlles i gambes



## Tapa 25

# ESPAI BROTES

Carrer del Bruc, 46

HORARI

Dijous i divendres, de 16 a 22 h

Dissabte, d'11 a 22 h

Diumenge, tancat

Sandvitx de truites veganes de patates i espinacs



## Tapa 26

# FOC DE KUINA

Carrer de Barcelona, 19

### HORARI

Dijous, divendres i dissabte,  
de 13.30 a 15 h i de 21 a 22.30 h  
Diumenge, de 13.30 a 15 h

Foc Krab: pastisset de carn de cranc



## Tapa 27

# GRANJA BAR MARÍN

Avinguda de Severo Ochoa, 45

### HORARI

Cada dia, d'11 a 23 h

Cistell de patata amb cua de bou i cruixent de poma





## Tapa 28

# LA FLAMA

Rambla de la Marina, 150

HORARI

Cada dia, de 12 a 24 h

Pebrot de piquillo farcit de brandada de bacallà amb gambes i salsa romesco



## Tapa 29

# LA GAVIOTA

Carrer de Francesc Moragas, 56

HORARI

Dijous, divendres i dissabte, de 12 a 24 h  
Diumenge, de 12 a 17 h

Pebrot del piquillo farcit de marisc, amb salsa marinera i cloïsses





### Tapa 30

## LA TAPERIA

Carrer de Joan Pallarès, 31-33

#### HORARI

Dijous, divendres i dissabte, de 12 a 17 h i de 20 a 23 h

Diumenge, de 12 a 17 h  
(Només a la barra)

Bacallà gratinat a la mussolina d'all amb patates i verdures confitades



### Tapa 31

## MUG

Carrer de les Roselles, 14

#### HORARI

Dijous i divendres, de 20.30 a 24 h

Dissabte, de 13 a 15 h i de 20.30 a 24 h

Diumenge, de 13 a 15 h

Duetto de Pizzette



**Tapa 32**

# MUXÍA

Avinguda del Carrilet, 302

HORARI

Cada dia, de 12 a 23 h

Navalla als tres citrics amb caviar de vermut



**Tapa 33**

# PITIMINÍ

Rambla de la Marina, 542

HORARI

Cada dia, de 12 h fins al tancament

Cresta colombiana amb guacamole i vinagreta de tomàquet amb coriandre



### Tapa 34

## PUNT I COMA, HOTEL SB

Carrer de les Ciències, 11-13

HORARI

Cada dia, de 13 a 22 h

Calçots en tempura de romesco damunt d'una salsa de vinagreta de sípia amb la seva tinta



44



### Tapa 35

## RESTAURANT BOUQUET, HOTEL HESPERIA TOWER

Avinguda de la Granvia de L'Hospitalet, 144

HORARI

Cada dia, de 19 a 23 h

Faràndula de marisc amb coulis de tomàquet i moniato, salsa de coco i gingebre



45



**Tapa 36**

## **RESTAURANTE 5 PUERTAS**

Passatge de Milans, 25

**HORARI**

Cada dia, d'11 a 24 h

Barqueta de secret 5 Puertas: torrada de secret a la planxa, pernil, meló caramellitzat, formatge rocafort i xips de pastanaga



46



**Tapa 37**

## **SEGOVIA 1960**

Avinguda de Ponent, 31

**HORARI**

Cada dia, de 10 a 22 h

*Tiradito de seitó 1960*



47



### Tapa 38

## SPIRAL BAR, HOTEL PORTA FIRA

Plaça d'Europa, 45-47

HORARI

Cada dia, de 12 a 23 h

Tomàquet de salmorejo amb moll escabetxat i terra d'oliva



48



### Tapa 39

## TAST & VINS

Passatge de la Rectoria, 1

HORARI

Dijous, divendres i dissabte,  
de 13 a 15.30 h i de 19.30 a 21 h  
Diumenge, de 13 a 15.30 h

Torradeta de rosbif amb puré de poma, mostassa i llit d'enciam



49





## Tapa 40

# TAVER

Carrer de Marcel·lí Esquius, 41

HORARI

Cada dia, de 12 a 20 h

Bacallà a la teula trencada, recepta 1.002 a la portuguesa



## Tapa 41

# TRIFÀSIC

Rambla de Just Oliveras, 58, baixos

HORARI

Cada dia, de 10 a 12.30 h i de 16.30 a 24 h

Cassoleta de cigronets de l'Alta Anoia amb bacallà i cruixent de cansalada

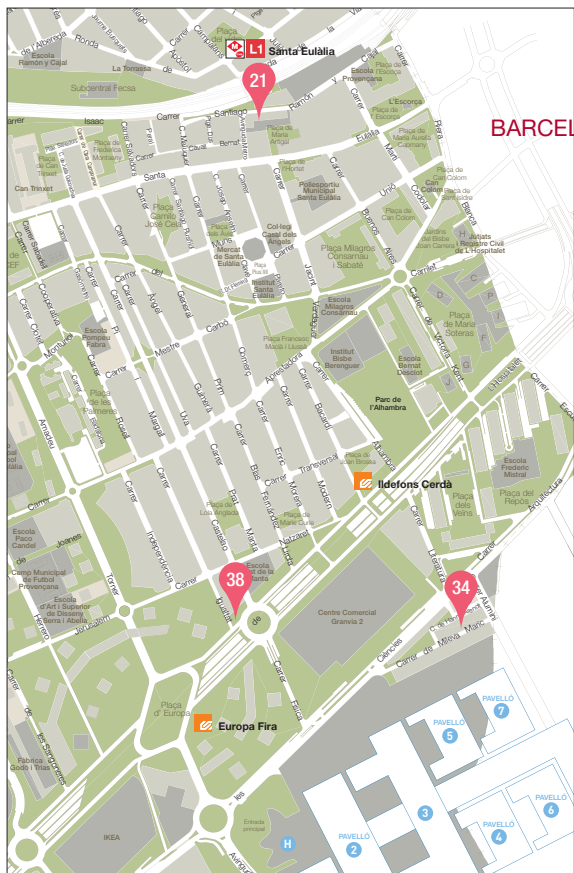




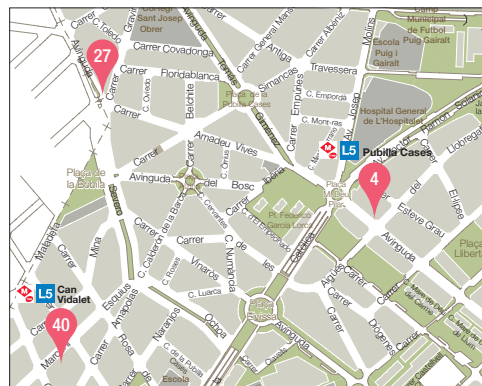


## ZONA 1

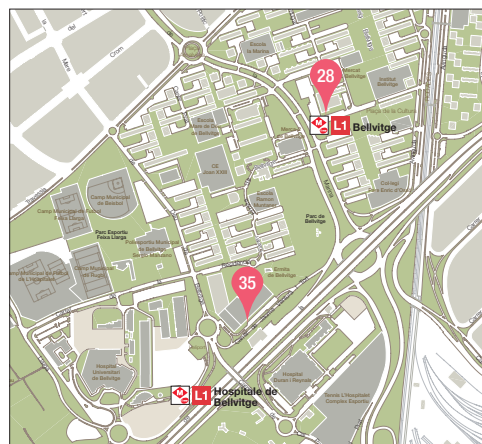
1. **5 Germans**, c. de Barcelona, 84
2. **Ateneu**, c. de Rossend Arús, 47
3. **Balbiblau**, pl. de l'Ajuntament, 4
5. **Bar El Descanso**, c. de Rossend Arús, 23, parada 73-75
6. **Bar El Racó del Mercat**, c. de Rossend Arús, 23, parada 3-4
7. **Bar La Luna**, c. de Josep Maria de Sagarra, 5
8. **Bar Picatapa**, c. de Santa Anna, 11
9. **Bar Plaza**, ptge. de la Rectoria, 5
10. **Bar Restaurant El Racó de la Jaivel**, av. de Pau Casals, 21
11. **Bar Restaurante La Oficina**, c. de Rossend Arús, 23
12. **Bar Vera**, av. de Can Serra, 92
13. **Blanc i Negre**, pl. de Mossèn Homar, 21
14. **Bocatto di Cardinale**, c. de Barcelona, 21
15. **Bodega Salán**, c. de la Ciutat Comtal, 8
16. **Ca la Manoli**, ptge. de Milans, 22
17. **Cafeteria Moment's**, c. de l'Església, 12
18. **Caracas 2**, c. de Josep Prats, 16
19. **Celler 1912**, c. de Josep Prats, 30
20. **Deliciosus**, c. de Barcelona, 43
22. **El Barco de la Rambla**, rbla. de la Marina, 518
23. **El Otro Lado**, av. de Can Serra, 53-B
24. **El Peixet**, c. del Ter, 7
25. **Espai Brotes**, c. del Bruc, 46
26. **Foc de Kuina**, c. de Barcelona, 19
27. **Granja-Bar Marín**, av. de Severo Ochoa, 45
29. **La Gaviota**, c. de Francesc Moragas, 56
30. **La Taperia**, c. de Joan Pallarès, 31-33
31. **Mug**, c. de les Roselles, 14
32. **Muxia**, av. del Carrilet, 302
33. **Pitimini**, rbla. de la Marina, 542
36. **Restaurante 5 Puertas**, ptge. de Milans, 25
37. **Segovia 1960**, av. de Ponent, 31
39. **Tast & Vins**, ptge. de la Rectoria, 1
41. **Trifàsic**, rbla. de Just Oliveras, 58, baixos



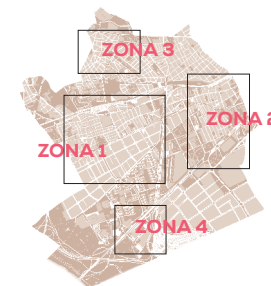
ZONA 2



ZONA 3



ZONA 4



4. **Bar Bárbara**, c. d'Esteve Grau, 39
21. **Ekimae Sushi**, c. de Santiago Ramón y Cajal, 37
27. **Granja-Bar Marín**, av. de Severo Ochoa, 45
28. **La Flama**, rbla. de la Marina, 150
34. **Punt i Coma (Hotel SB)**, c. de les Ciències, 11-13
35. **Restaurant Bouquet (Hotel Hespèria Tower)**, av. de la Granvia de L'Hospitalet, 144
38. **Spiral Bar (Hotel Porta Fira)**, pl. d'Europa, 45-47
40. **Taver**, c. de Marcel·lí Esquius, 41



# CONCURS DE LA TAPA MÉS POPULAR

## INSTRUCCIONS I REQUERIMENTS PER PARTICIPAR EN EL SORTEIG

- Vota per la tapa que més t'agradi (només una tapa) i entraràs en el sorteig d'un sopar per a dues persones al restaurant Spiral de l'Hotel Porta Fira de L'Hospitalet; una nit d'hotel amb esmorzar, per a dues persones, a l'Hotel SB Plaza Europa, o tres menús de degustació per a dues persones al Centre de Formació d'Hostaleria de l'Ajuntament de L'Hospitalet.
- Per poder entrar en el sorteig, és obligatori haver degustat un mínim de cinc tapes en cinc establiments diferents, i haver recollit el segell de cada establiment.
- Hi pot participar qualsevol persona més gran de 18 anys.

**MARCA-HI UN ÚNIC ESTABLIMENT GUANYADOR.**



## ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

- 1. **5 Germans**, carrer de Barcelona, 84
- 2. **Ateneu**, carrer de Rossend Arús, 47
- 3. **Balbiblau**, plaça de l'Ajuntament, 4
- 4. **Bar Bárbara**, carrer d'Esteve Grau, 39
- 5. **Bar El Descanso**, c. de Rossend Arús, 23, parada 73-75
- 6. **Bar El Racó del Mercat**, c. de Rossend Arús, 23, parada 3-4
- 7. **Bar La Luna**, carrer de Josep Maria de Sagarra, 5
- 8. **Bar Picatapa**, carrer de Santa Anna, 11
- 9. **Bar Plaza**, passatge de la Rectoria, 5
- 10. **Bar Restaurant El Racó de la Jaivel**, avinguda de Pau Casals, 21
- 11. **Bar Restaurante La Oficina**, carrer de Rossend Arús, 23
- 12. **Bar Vera**, avinguda de Can Serra, 92
- 13. **Blanc i Negre**, plaça de Mossèn Homar, 21
- 14. **Bocatto di Cardinale**, carrer de Barcelona, 21
- 15. **Bodega Salán**, carrer de la Ciutat Comtal, 8
- 16. **Ca la Manoli**, passatge de Milans, 22
- 17. **Cafeteria Moment's**, carrer de l'Església, 12
- 18. **Caracas 2**, carrer de Josep Prats, 16
- 19. **Celler 1912**, carrer de Josep Prats, 30
- 20. **Deliciosus**, carrer de Barcelona, 43
- 21. **Ekimae Sushi**, carrer de Santiago Ramón y Cajal, 37
- 22. **El Barco de la Rambla**, rambla de la Marina, 518
- 23. **El Otro Lado**, avinguda de Can Serra, 53-B
- 24. **El Peixet**, carrer del Ter, 7
- 25. **Espai Brotes**, carrer del Bruc, 46
- 26. **Foc de Kuina**, carrer de Barcelona, 19
- 27. **Granja-Bar Marín**, avinguda de Severo Ochoa, 45
- 28. **La Flama**, rambla de la Marina, 150
- 29. **La Gaviota**, carrer de Francesc Moragas, 56
- 30. **La Taperia**, carrer de Joan Pallarès, 31-33
- 31. **Mug**, carrer de les Roselles, 14
- 32. **Muxía**, avinguda del Carrilet, 302
- 33. **Pitimini**, rambla de la Marina, 542
- 34. **Punt i Coma. Hotel SB**, carrer de les Ciències, 11-13
- 35. **Restaurant Bouquet, Hotel Hesperia Tower**, Granvia de L'Hospitalet, 144
- 36. **Restaurante 5 Puertas**, passatge de Milans, 25
- 37. **Segovia 1960**, avinguda de Ponent, 31
- 38. **Spiral Bar. Hotel Porta Fira**, plaça d'Europa, 45-47
- 39. **Tast & Vins**, passatge de la Rectoria, 1
- 40. **Taver**, carrer de Marcel·li Esquius, 41
- 41. **Trifàsic**, rambla de Just Oliveras, 58, baixos

# PARTICIPANT

Nom i cognoms
Dades de contacte (telèfon/e-mail)
Ciutat

Tinc més de 18 anys

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

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

• Bases del concurs a [www.dinamitzaciocallh.cat](http://www.dinamitzaciocallh.cat)




1. **5 Germans**, carrer de Barcelona, 84
2. **Ateneu**, carrer de Rossend Arús, 47
3. **Balbiblau**, plaça de l'Ajuntament, 4
4. **Bar Bárbara**, carrer d'Esteve Grau, 39
5. **Bar El Descanso**, carrer de Rossend Arús, 23, parada 73-75
6. **Bar El Racó del Mercat**, carrer de Rossend Arús, 23, parada 3-4
7. **Bar La Luna**, carrer de Josep Maria de Sagarra, 5
8. **Bar Picatapa**, carrer de Santa Anna, 11
9. **Bar Plaza**, passatge de la Rectoria, 5
10. **Bar Restaurant El Racó de la Jaivel**, avinguda de Pau Casals, 21
11. **Bar Restaurante La Oficina**, carrer de Rossend Arús, 23
12. **Bar Vera**, avinguda de Can Serra, 92
13. **Bianc i Negre**, plaça de Mossèn Homar, 21
14. **Bocatto di Cardinale**, carrer de Barcelona, 21
15. **Bodega Salán**, carrer de Ciutat Comtal, 8
16. **Ca la Manoli**, passatge de Milans, 22
17. **Cafeteria Moment's**, carrer de l'Església, 12
18. **Caracas 2**, carrer de Josep Prats, 16
19. **Celler 1912**, carrer de Josep Prats, 30
20. **Deliciosus**, carrer de Barcelona, 43
21. **Ekimae Sushi**, carrer de Santiago Ramón y Cajal, 37
22. **El Barco de la Rambla**, rambla de la Marina, 518
23. **El Otro Lado**, avinguda de Can Serra, 53-B
24. **El Peixet**, carrer del Ter, 7
25. **Espai Brotes**, carrer del Bruc, 46
26. **Foc de Kuina**, carrer de Barcelona, 19
27. **Granja-Bar Marín**, avinguda de Severo Ochoa, 45
28. **La Flama**, rambla de la Marina, 150
29. **La Gaviota**, carrer de Francesc Moragas, 56
30. **La Taperia**, carrer de Joan Pallarès, 31-33
31. **Mug**, carrer de les Roselles, 14
32. **Muxia**, avinguda del Carrilet, 302
33. **Pitimíni**, rambla de la Marina, 542
34. **Punt i Coma, Hotel SB**, carrer de les Ciències, 11-13
35. **Restaurant Bouquet, Hotel Hesperia Tower**, avinguda de la Granvia de L'Hospitalet, 144
36. **Restaurante 5 Puertas**, passatge de Milans, 25
37. **Segovia 1960**, avinguda de Ponent, 31
38. **Spiral Bar, Hotel Porta Fira**, plaça d'Europa, 45-47
39. **Tast & Vins**, passatge de la Rectoria, 1
40. **Taver**, carrer de Marcel·lí Esquius, 41
41. **Trifàsic**, rambla de Just Oliveras, 58, baixos

# L'HOSPITALET EXPERIENCE

GASTRONOMY & CULTURE

#LHexperience  
[www.hospitaletexperience.com](http://www.hospitaletexperience.com)

## PARTICIPA-HI:

  #primaveraLH #primaveradetapesLH  
 LHospitaletdetapes

**MÉS INFORMACIÓ:** [www.dinamitzaciocalh.cat](http://www.dinamitzaciocalh.cat)

## CONNECTA-T'HI:

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

