

festes de
primavera
l'hospitalet

4 premis als
establiments participants.
Concurs de la Tapa més Popular
i concurs de fotografia per La teva
Primavera de Tapes. Se sortejaran
menús degustació al Centre de
Formació d'Hostaleria, una nit
i esmorzar a l'Hotel SB Plaza
Europa i un sopar al restaurant
de l'Hotel Porta Fira.



L'Hospitalet, del 23 al 26 d'abril de 2015



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 els 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

Alcaldeessa de la ciutat



Primavera de Tapes és una activitat gastronòmica que impulsa l'Àrea de Promoció Econòmica i Ocupació de l'Ajuntament de L'Hospitalet, amb la col·laboració del Gremi d'Hostaleria i Alimentació de L'Hospitalet, l'objectiu de la qual és potenciar i dinamitzar la restauració i promoure la gastronomia de qualitat, dins dels actes de 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 o un refresc, per 2,5 euros.

Hi participen 43 establiments de la ciutat que opten a 4 guardons:

La **Tapa més popular**, que la trien els consumidors; la **Tapa més saborosa**; la **Tapa més creativa**, i la **Tapa i Servei de qualitat**.

Aquests guardons els atorga un jurat format per professionals del Centre de Formació d'Hostaleria de l'Ajuntament i pel Gremi d'Hostaleria i Alimentació de L'Hospitalet.



CONCURS DE TAPES: Tapa més popular

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

Un sopar per a dues persones al restaurant Spiral Blanc de l'Hotel Porta Fira. Una nit d'hotel amb esmorzar per a dues persones a l'Hotel SB Plaza Europa. Un menú 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 hi ha de constar obligatòriament el segell conforme s'han degustat un mínim de cinc tapes en cinc esta-

bliments diferents, durant els dies de celebració de la Primavera de Tapes.

Aquesta butlleta es podrà obtenir en els establiments participants o en el web de l'Àrea de Promoció Econòmica i Ocupació de l'Ajuntament de L'Hospitalet www.dinamitzaciocallh.cat



CONCURS DE FOTOGRAFIA

La teva Primavera de Tapes

Durant els dies que tingui lloc aquesta activitat, les persones participants hauran d'**enviar les fotografies amb la seva visió de la Primavera de Tapes a:** facebook.com/LHospitaletdetapes

Entre les persones participants se sortejaran **2 menús degustació per a dues persones** al Centre de Formació d'Hostaleria de l'Ajuntament de L'Hospitalet.

Les vostres fotografies ens ajudaran a fer més participativa la [#primaveradetapesLH](https://twitter.com/primaveradetapesLH).

Per poder posar-nos en contacte amb les persones que han participat en aquest concurs, cal que siguin seguidors de la pàgina de Facebook.

Consulteu les bases dels concursos al web:

www.dinamitzaciocallh.cat

Tapa 01

Avi Pep Restaurant

Carrer de Girona, 11

Horari del servei de la tapa:

El dijous, de 12 a 14 h i de 20 a 21.30 h

El divendres i dissabte, de 12 a 14 h i de 20 a 21 h

El diumenge, de 12 a 14 h



Barqueta de serranito



Tapa 02

Bar La Luna

Carrer de Josep Maria de Sagarra, 5

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 10 a 22 h



Chacarero: entrepà de llom de porc, monges tendres, salses i *merquén* (condiment xilè a base de pebre vermell)



Tapa 03

Bar Pica-Tapa

Carrer de Santa Anna, 11

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 8 a 24 h



Patates braves amb salsa Pica-Tapa i broquetes morunes



Tapa 04

Bar Restaurante La Oficina

Carrer de Rossend Arús, 23

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 9 a 24 h



Botifarró de ceba caramel·litzada i pebrot
escalivat amb làmines de pernil serrà



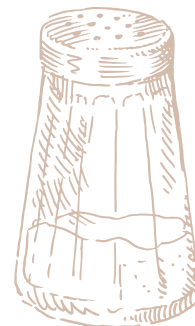
Tapa 05

Bar Restaurante Danubio

Passatge de Milans, 30

Horari del servei de la tapa:

Els dies 23, 24 i 25, de 17 a 22
h, el diumenge, tancat



Barqueta de pa de coca amb escalivada i for-
matge de cabra



Tapa 06

Bar Restaurante El Barco de las Ramblas

Rambla de la Marina, 518

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 12 a 24 h



Barqueta de marisc amb un cop de pesto



Tapa 07

Bar Restaurante El Mesón

Passatge de Milans, 22

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 10 a 24 h



Caprici gallec: pop, *lacón*, pebrots de Padrón, *cachelos* i pa fregit



Tapa 08

Blanc i Negre

Plaça de Mossèn Homar, 21

Horari del servei de la tapa:

El dijous, de 13 a 23 h; el divendres i dissabte, de 10 a 14 h i de 16 a 20 h, i el diumenge, de 10 a 13 h i de 17 a 23 h



Nachos amb guacamole i bec de gall



Tapa 09

Bocatto di Cardinale

Carrer de Barcelona, 21

Horari del servei de la tapa:

Els dies 23, 24 i 25, de 8 a 24 h; el diumenge, tancat



Orella de porc cuita amb pebrots



Tapa 10

Ca les Noies

Carrer de Rossend Arús, 2

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, d'11 a 23 h



Llit de salsa de miso sobre alga *wakame* i lla-gostí en tempura



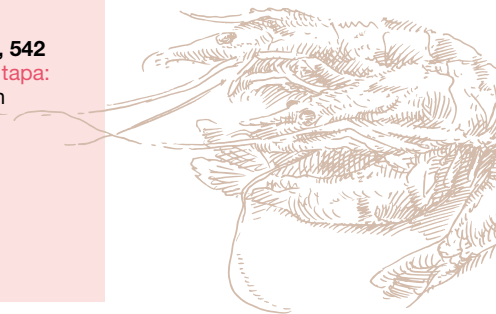
Tapa 11

Cafè Bar Pitimini

Rambla de la Marina, 542

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 12 a 23 h



Coca de pa amb tomàquet, mató, anxova i olivada



Tapa 12

Cafeteria Restaurant Balbi Blau

Plaça de l'Ajuntament, 4

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 10 a 24 h



Barqueta de *lacón* acompanyada de pebrot de Padrón, amanida amb salsa Balbi Blau



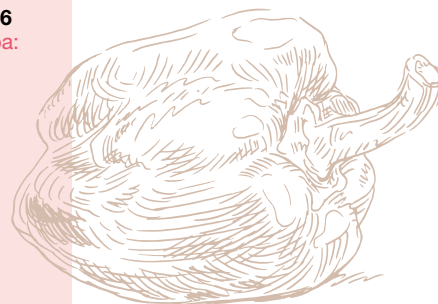
Tapa 13

Can Manel

Carrer de Santa Rosa, 56

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 10 a 23 h



Cresta de blat de moro farcida de carn i patata amb guacamole casolà



Tapa 14

Caracas 2

Carrer de Josep Prats, 16

Horari del servei de la tapa:

El dijous i divendres, de 12 a 14 h i de 18 a 22 h; el dissabte, de 12 a 15 h i de 20 a 24 h, i el diumenge, de 12 a 15 h



Tapa 15

Celler 1912

Carrer de Josep Prats, 30

Horari del servei de la tapa:

El dijous, de 12 a 15 h i de 18 a 21 h; el divendres de 12 a 15 h i de 18 a 22 h; el dissabte, de 12 a 15 h i de 19 a 22 h, i el diumenge, de 12 a 15 h



Escalopa de pollastre amb bany de gerds, pols de parmesà i caramel·lització de vinagre de Mòdena



Textures de carxofa, porc i alls tendres



Tapa 16

Deliciosus

Carrer de Barcelona, 43

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 12 a 24 h

Servei a la barra, únicament



Minihamburguesa amb niu de ceba caramelitzada i formatge camembert fos



Tapa 17

El Casino

Carrer d'Enric Prat de la Riba, 337

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 12.30 a 13.30 h, i
de 18.30 a 20.30 h



Guacamole de la casa amb xips de blat de moro



Tapa 18

El Celleret

Carrer de Girona, 6

Horari del servei de la tapa:

Els dies 23, 24 i 25, de 13.30 a 15.30 h i de 20.30 a 23.30 h; el diumenge, tancat



Ous amb rovellons i alls tendres, salsa de so-brassada i mel, i cruixent de patata



Tapa 19

El Descanso

Mercat Municipal del Centre

Parades 73, 74 i 75

Horari del servei de la tapa:

El dijous i divendres, d'11 a 21 h; el dissabte, d'11 a 24 h, i el diumenge, de 12 a 17 h



Timbal de bacallà amb patates i pebrots escalfats



Tapa 20

El Racó Blau

Carrer del Bruc, 1

Horari del servei de la tapa:

El dijous i divendres, de 10 a 22 h, i el dissabte i diumenge, de 12 a 22 h



Hot dog sobre pa de colors, formatge camembert, salsa de curri, mango i molles de patates xips



La Festa del Comerç

De maig a setembre, als barris següents:

Sant Josep, 16 de maig

Santa Eulàlia, 6 de juny

Can Serra, 13 de juny

Collblanc-la Torrassa, 13 de juny

Pubilla Cases, 20 de juny

Centre, 27 de juny

La Florida, 4 de juliol

Bellvitge, 12 de setembre





Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet

Formació professional en el sector de l'hostaleria
Cursos de cuiners, cambrers i bàrman per a joves,
persones en actiu i persones en atur.

Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet
Carretera del Mig, 85-87, L'Hospitalet
Telèfon: 93 402 60 27

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.





Dissabte, 25 d'abril, de 20 a 24 h És Nit de Tapes al Mercat Municipal del Centre

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



Tapa 21

El Racó de la Jaivel

Avinguda de Pau Casals, 21

Horari del servei de la tapa:

El dijous, d'11 a 13.30 h i de
18 a 21 h; el divendres, d'11 a
13.30 h i de 18 a 22 h;
el dissabte, d'11 a 13.30 h i de
18 a 23 h, i el diumenge, d'11 a
13.30 h i de 18 a 21 h



Pa de vidre amb *foie*, formatge manxec, pan-
ses, pipes i cruixent de pernil



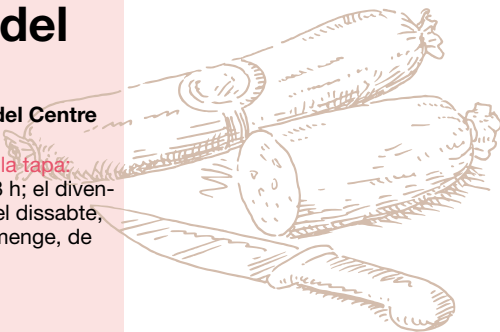
Tapa 22

El Racó del Mercat

**Mercat Municipal del Centre
Parades 3, 4, 5 i 6**

Horari del servei de la tapa:

El dijous, de 12 a 23 h; el divendres, de 12 a 24 h; el dissabte, de 8 a 24 h, i el diumenge, de 12 a 17 h



Llom adobat a l'estil Racó del Mercat



Tapa 23

El Trifàsic

Rambla de Just Oliveras, 58

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 12 a 24 h



Mandonguilla de vedella amb llenegues, ceps i cruixent de cansalada viada



Tapa 24

Espai Brotes

Carrer del Bruc, 46

Horari del servei de la tapa:

Els dies 23, 24 i 25, de 13 a 15 h
i de 19 a 22.30 h; el diumenge,
tancat



Torradeta de cereals amb formatge blau de búfala, coberta de poma, mel i pinyons



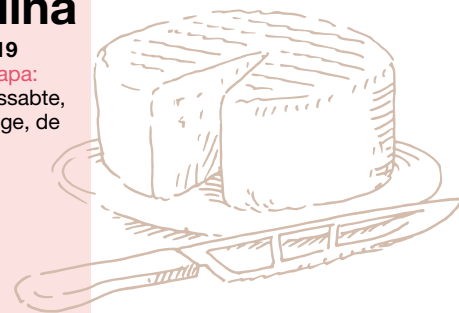
Tapa 25

Foc de Kuina

Carrer de Barcelona, 19

Horari del servei de la tapa:

El dijous, divendres i dissabte,
de 13 a 23 h; el diumenge, de
13 a 17 h



Pinxo del Foc: Vieira cruixent amb bacó i coco



Tapa 26

Frankfurt Plaza

Passatge de la Rectoria, 5

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 12 a 21 h



Sabor gallec: *cachelos*, orella, *lacón*, xoriço i pebrots de Padrón



Tapa 27

La Bodegueta de L'Hospitalet

Carrer de Lleida, 32

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 13 a 16 i de 21 a 24 h



Secrets d'alcova, hamburguesa de secret ibèric amb *parmentiere*



Tapa 28

La Tasca d'en Nito

Carrer de Barcelona, 84

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 10 a 24 h



Torrada de truita de mongetes amb ceba
confitada, all i julivert



Tapa 29

La Taverna de la Rambla

Rambla de Just Oliveras, 33

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 18 a 21 h



Assortiment de truites



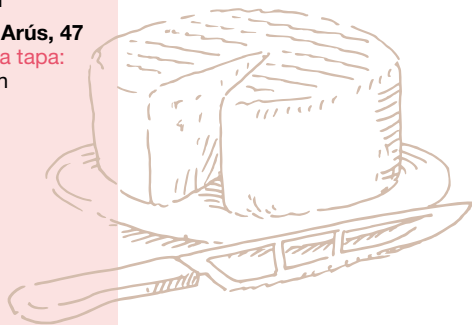
Tapa 30

L'Ateneu

Carrer de Rossend Arús, 47

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 9 a 24 h



Minihamburguesa amb ou, formatge i enciam



Tapa 31

Mary Pickford

Carrer d'Enric Prat de la Riba, 256

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 18 a 23 h



Torrija Mary amb confitura de taronja amarga, formatge de cabra i mus de formatge blau, acompanyada del còctel Kir Royal



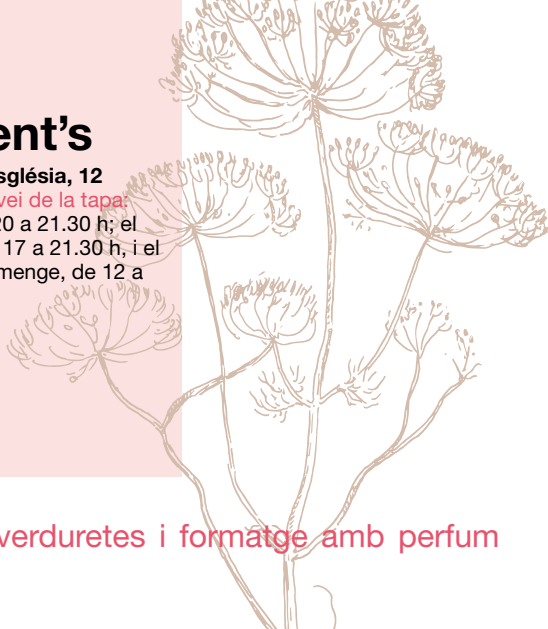
Tapa 32

Moment's

Carrer de l'Església, 12

Horari del servei de la tapa:

El dijous, de 20 a 21.30 h; el
divendres, de 17 a 21.30 h, i el
dissabte i diumenge, de 12 a
21.30 h



Coca de verduretes i formatge amb perfum
de romaní



Tapa 33

Mug

Carrer de les Roselles, 14

Horari del servei de la tapa:

Dijous i divendres, de 20 a 24 h
Dissabte, d'11 a 17 i de 20 a 24 h
El diumenge, tancat



Mini McMug de tofu, verdures i formatge
Roquefort amb patates fregides i *mojo picon*



Tapa 34

Muxía Bar Restaurant

Avinguda del Carrilet, 302

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 8 a 24 h



Espet de Camariñas a la brasa, amb *papas arrugás* i allioli d'all gratinat



Tapa 35

Pato Uno Frankfurt

Carrer de Francesc Moragas, 27

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 13 a 23 h



Tripa amb pernil de gla



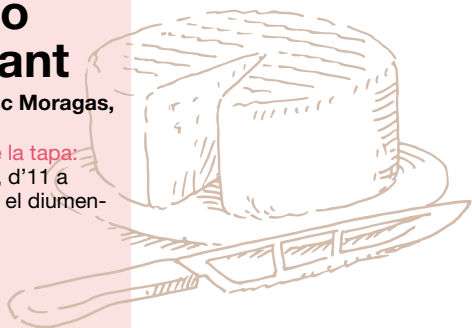
Tapa 36

Pato Uno Restaurant

Carrer de Francesc Moragas,
50

Horari del servei de la tapa:

Els dies 23, 24 i 25, d'11 a
13 h i de 19 a 22 h; el diumen-
ge, tancat



Magret d'ànec amb cruixent de formatge de
cabra i salsa de fruits dels bosc



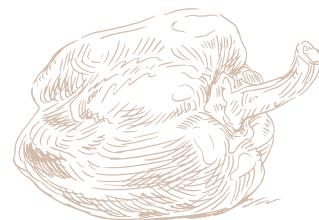
Tapa 37

Punt i Coma. Hotel SB Plaça Europa

Carrer de les Ciències, 11-13

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 13 a 21 h



Calamarsets de platja farcits, a l'estil de la
Cerdanya, amb cruixent de ruca



Tapa 38

Restaurant 25 Roselles

Carrer de les Roselles, 25

Horari del servei de la tapa:

El divendres i dissabte, de 21
a 22.30 h; el dijous i diumenge,
tancat



Baguet rústica de ventresca de bonítol confi-
tat, encenalls de parmesà i tomàquet sec



Tapa 39

Restaurante 5 Puertas

Passatge de Milans, 25

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 10 a 24 h



Pavies de bacallà amb patates panadera i
samfaina



Tapa 40

Spiral Bar. Hotel Porta Fira

Plaça d'Europa, 45

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 12 a 16 h i de 19
a 23 h



Caputxino de burrata, pa amb pesto i escu-
ma de tomàquet



Tapa 41

Sucapa

Carrer de la Riera, 9

Horari del servei de la tapa:

El dijous, de 20 a 23 h; el diven-
dres, de 20 a 23.30 h,
el dissabte, de 13 a 16 h i de 20
a 23.30 h, i el diumenge de 13
a 16 h



Rotllet de mar i muntanya



Tapa 42

Tast & Vins

Passatge de la Rectoria, 1

Horari del servei de la tapa:

Cada dia, de 13.30 a 21.30 h



Brandada de bacallà amb patata violeta i mussolina d'all



Tapa 43

Xanela

Carrer del Mercat, 13

Horari del servei de la tapa:

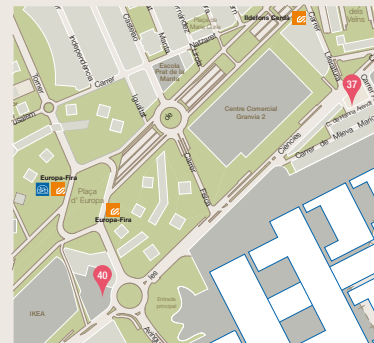
Cada dia, de 10 a 12 h



Sopa de peix amb mandonguilles de tofu i cranc



- 





Facebook: LHospitaletdetapes



#primaveradetapesLH, #primaveraLH , #autenticLH

Més informació: www.dinamitzaciocalalh.cat

CONNECTA-T'HI

- www.dinamitzaciocalalh.cat
- www.l-h.cat/festesdeprimavera
- www.lhdigital.cat
- Oficina d'Atenció al Ciutadà (OAC):
93 402 94 94

PARTICIPA-HI



#primaveradetapesLH

**Gràcies
per la seva
visita**

