

FESTA MAJOR D'HIVERN DE SANTA EULÀLIA

9-10 DE FEBRER DE 2019



COMISSIÓ
DE FESTES
SANTA EULÀLIA



Ajuntament de L'Hospitalet



ACTIVITATS

DISSABTE, 9 DE FEBRER

Plaça de Pius XII

- **D'11 a 14 h**

Matinal de jocs i tallers infantils,
a càrrec de Ela-Ela Teatre, Rvbicon
i Colla Jove de L'Hospitalet

Plaça Francesc Macià

- **A les 18.15 h**

Xocolatada, berenar popular
Hi col·laboren: Associació de Venedors del
Mercat Municipal de Santa Eulàlia (interior)
i supermercats Bonpreu

- **A les 19 h**

Ball de Festa Major, a càrrec de
The Dalton Bang

- **A les 21 h**

Correfoc
Recorregut: plaça de Francesc Macià,
carrer de Josep Anselm Clavé, carrer de
Santa Eulàlia, carrer de Pareto, plaça de
Francesc Macià

Plaça de l'Escoçça

- **A les 17 h**

Plantada de gegants i bestiar del barri

- **A les 17.30 h**

Cercavila de gegants i bestiar
Recorregut: plaça de l'Escoçça, carrer
de Santa Eulàlia, carrer de Pareto, plaça
de Francesc Macià

DIUMENGE, 10 DE FEBRER

Plaça de Maria Artigal

(Centre Cultural Santa Eulàlia)

La Festa de les Olles

- **D'11 a 16 h**

Plats de cullera i tast de vins
(venda de tiquets el mateix dia)

- **D'11.30 a 13.30 h**

Tallers infantils, a càrrec de Plàudite
Teatre Espai d'Arts Escèniques

- **A les 12 h**

Titelles: Una de dracs i princeses, a càrrec de Cia.
Tian Cusidó
Ho organitza: Centre Cultural Santa Eulàlia

- **A les 13 h**

Espectacle d'animació i música
Mou el cul i no siguis gandul@, a càrrec de la
companyia Tres per res
Ho organitza: Biblioteca de Santa Eulàlia

- **A les 14 h**

Concert Diorama Jazz Band
Jazz de tots els temps
Ho organitza: Centre Cultural Santa Eulàlia





CAFÉ JOVENTUT

SOPA DE LLEGUMS A LA "PERSA"

Ingredients: mongetes vermelles, espinacs, cigrons, llentils, formatge curat líquid, fideus, ceba fregida, menta seca, sal i pebre.

Al·lèrgens: lactosa, gluten.

Una cafeteria que, a més de cafès de qualitat, ofereix entrepans personalitzats, plats combinats, tapes i una gran varietat de begudes.

Un local amb un racó de lectura i espai infantil amb joguines.

Adreça: c. de Pareto, 31 **Telèfon:** 93 331 10 79

 fb.me/cafejoventut

 cafe_joventut

 t.me/cafejoventut



CAL NANO

SOPA CASTELLANA

Ingredients: pa, all, xoriço, pernil, sal, pebre vermell i cansalada.

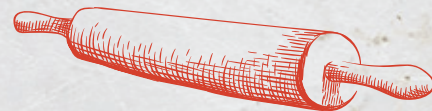
Al·lèrgens: ou, gluten i sulfits.

Bar cafeteria. Esmorzars, dinars, vins, vermouths, tapes i copes.

Adreça: c. de l'Aprestadora, 15

Telèfon: 620 864 542

 Cal Nano





RESTAURANT CAN JOAN

ESCUDELLA BARREJADA

Ingredients: col, patata, fideus, botifarra blanca i negra, cigrons i brou.

Al·lèrgens: gluten i lactosa.

Adreça: c. del Comerç, 87

Telèfon: 93 331 50 73



CARPE DIEM

ESTOFAT DE COSTELLA DE PORC

Ingredients: costella de porc, patates, tomàquet, pastanaga, lloer, ceba i all.

Gran assortiment de tapes, entrepans, pizzes casolanes, rosques i macro-entrepans especials.

Adreça: c. de Castelao, 94

Telèfon: 679 526 529

 Cerveceria cafetería Carpe Diem

 @cerveceriacarpediem





LA PARADETA

MANDONGUILLES AMB SAMFAINA

Ingredients: carn de vedella i de porc, ous, all, julivert, farina de galeta, farina de blat, pebrot vermell, albergínia, carbassó, ceba i tomàquet. Vi negre per a la salsa.

Al·lèrgens: ou i gluten.

Bar restaurant de cuina de mercat, menús de dilluns a divendres i tapes, "platlillos" i petita carta els dissabtes.

Adreça: c. de Carrasco i Formiguera, 2-4

Telèfon: 93 332 09 66

 la paradeta bar restaurant

 @rte_laparadeta



LLESQUERIA MATAGANA

CIGRONS GUISATS "MATAGANA"

Ingredients: tomàquet, all, julivert, pa fregit, ou i cigrons.

Al·lèrgens: ou i gluten.

Gran assortiment de tapes, entrepans, pizzes casolanes, rosques i macro-entrepans especials.

Adreça: c. del General Prim, 53

Telèfon: 93 421 88 24

 llesqueriamatagana





TIME'S CAFÉ & CO

TRIPA AMB CAP I POTA

Ingredients: tripa, cap i pota, ceba, pebrot verd, tomàquet, all, julivert, bitxo, xoriço, botifarró, vi blanc, llorer, oli i sal.

Al·lèrgens: conté sulfits.

El teu nou bar de tapes situat al barri de Santa Eulàlia. Tapes mediterrànies amb un toc de fusió i elaborades amb productes de proximitat.

Acreditats per l'associació de celíacs de Catalunya.

Adreça: c. d'Amadeu Torner, 91-95 Local 1

Telèfon: 690 203 497

f timescafeandco
 @ timescafeandco
 @timescafeandco



MOSAIC

ESTOFAT DE CIGRONS I ESPINACS

Ingredients: cigrons, espinacs, tomàquet, ceba, all i llorer.

Al·lèrgens: gluten.

Menjar mediterrani saludable, cuina vegana i especialitats a la brasa.

Adreça: pl. de Milagros Consarnau i Sabaté, 30

Telèfon: 631 829 854





MOSAIC

SOPA DE TOMÀQUET AMB MACARRONS I VEDELLA

Ingredients: tomàquet triturat, ceba, carn picada de vedella, macarrons, comí i coriandre.

Menjar mediterrani saludable, cuina vegana i especialitats a la brasa.

Adreça: pl. de Milagros Consarnau i Sabaté, 30

Telèfon: 631 829 854



ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

- Café Joventut
- Restaurant Can Joan
- Mosaic
- Time's Café & Co
- La Paradeta
- Llesqueria Matagana
- Carpe Diem
- Cal Nano

CELLERS

Podrem tastar vins del país de diferents denominacions d'origen i de diversos cellers.







Carrer de Josep Anselm Clavé, 24
Telèfon: 93 332 02 12

 **@comissiodefestessantaeulalia**

 **@StaComi**

 **@comissiodefestes.santaeulalia**

Comissiodefestessantaeulalia.wordpress.com

 **@centreculturalsantaeulalia**

www.ccsantaeulalia.l-h.cat