

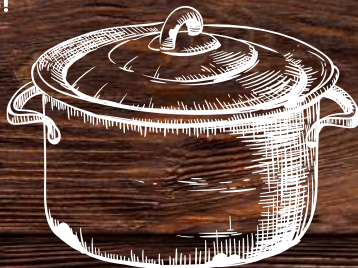
RUTA GASTRONÒMICA



VUITENA EDICIÓ

**A LA TARDOR,  
PLATILLOS!**

L'HOSPITALET



**A LA TARDOR,  
PLATILLOS!**

*Ruta gastronòmica*

≡ L'HOSPITALET ≡  
DE L'1 AL 27  
DE NOVEMBRE DE 2022



## “A la tardor, platillos!”

Arriba la tardor, s'escurcen els dies i el temps es torna més fresc i inestable. Ve de gust asseure's a taula amb bona companyia per tastar platets calents, elaborats amb productes de temporada i cuinats amb carinyo i a foc lent.

Des de fa uns anys, podem gaudir a la ciutat de la ruta gastronòmica “A la tardor, platillos!”, que impulsen l'Àrea de Promoció Econòmica i Turisme, el Gremi d'Hostaleria i Alimentació de L'Hospitalet i el blog L'Hospitalet Gastronòmic.

En aquesta edició, la vuitena ja,

comptem amb la participació de 25 establiments de la ciutat i amb una padrina de luxe, Carmen Alcaraz.

A L'Hospitalet hem fet de la gastronomia i de la restauració una de les nostres principals apostes estratègiques i de futur. Som una ciutat amb una oferta d'allò més rica i diversa, que va de les tapes i els plats tradicionals a la cuina més innovadora, internacional i de fusió.

Teniu a les mans la guia amb tots els platillos que han preparat els bars, restaurants i cocteleries de la ciutat que hi participen per dissenyar la vostra particular ruta de tardor.

Us animo a descobrir les propostes d'“A la tardor, platillos!”, a triar les propostes que més us agradin i a participar en el concurs.

Desitjo que gaudiu de la ruta!

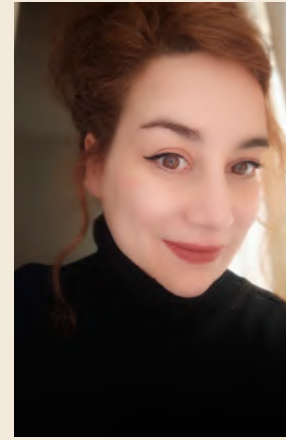
**Núria Marín i Martínez**  
Alcaldeessa de la ciutat



L'Ajuntament de L'Hospitalet, amb la col·laboració del Gremi d'Hostaleria i Alimentació de la ciutat i el blog L'Hospitalet Gastronòmic, promou i impulsa la vuitena edició d'"A la tardor, platillos!", una ruta gastronòmica per establiments de restauració de la ciutat, amb l'objectiu de dinamitzar i promocionar la gastronomia local de qualitat de manera singular.

Els establiments de la ruta competeixen en un concurs en què s'atorguen 4 guardons: **el Platillo de L'Hospitalet, triat per votació popular; el Platillo més saborós; el Platillo més creatiu i el Platillo de millor qualitat gastronòmica, atorgat per un jurat expert.**

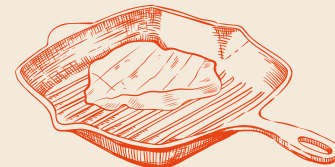
**Vine i degusta els platillos acompanyats d'una copa de vi, cervesa, aigua o refresc, al preu de 4 euros.**



Apadrina la ruta **Carmen Alcaraz.**

Humanista, periodista i directora d'*Hule y mantel*. A l'última dècada ha treballat per a *El País Semanal*, *El Mundo*, Radio Nacional de España, *7Caníbales*, *Lecturas* i *Bon Viveur*, entre d'altres mitjans.

Professora de cultura i periodisme gastronòmic en diferents universitats i co-responsable de projectes com *Gastrónomas*, *Los recetarios* i la primera *editadona* mundial amb Wikipedia dedicada a la dona i la gastronomia.



## VOTACIÓ DEL PLATILLO DE L'HOSPITALET

Tothom pot participar votant el *platillo* que més li hagi agradat omplint la butlleta adjunta, on s'hi han de recollir els segells de tres establiments diferents.

**Omple tantes butlletes de votació com puguis i tindràs més opcions de ser premiat!**

- Vota un únic establiment mitjançant la butlleta de participació adjunta. Una mateixa persona pot omplir més d'una butlleta amb la mateixa o diferent votació.
- També pots descarregar-te el fullet i la butlleta de votació a [www.hospitaletturisme.l-h.cat](http://www.hospitaletturisme.l-h.cat)
- És obligatori obtenir 3 segells de 3 establiments diferents (cocteleries incloses) per butlleta.
- Cal ser major d'edat per participar-hi.

**Entre tot el públic participant en el concurs del *Platillo* de L'Hospitalet se sortejaran 7 premis:**

- Una nit d'hotel i esmorzar per a dues persones a l'hotel Madanis.
- Un lot de cerveses artesanes, visita a la fàbrica i samarreta gentilesa de la fàbrica de cerveses Tibidabo Brewing.
- Una classe particular de pàdel per a dues persones gentilesa de Pàdel Indoor L'Hospitalet.
- Un esmorzar per a dues persones al restaurant Palmer de l'hotel Renaissance Barcelona Fira.
- Un val regal de 50 euros per gaudir al restaurant Diversus L'Hospitalet, gentilesa de restaurant Diversus.
- Un val regal de 40 euros per gaudir en la restauració de la ciutat gentilesa del bloc L'Hospitalet Gastronòmic.
- Un menú degustació per a dues persones al Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet.

**PARTICIPA-HI!**

## BUTLLETA DE VOTACIONS



### 1. MARCA UN ÚNIC ESTABLIMENT

- 1. **25 Roselles**, carrer de les Roselles, 25
- 2. **El Racó de la Jaivel**, avinguda de Pau Casals, 21
- 3. **Bodega Salán**, carrer de la Ciutat Comtal, 8
- 4. **Caracas 2**, carrer de Josep Prats, 16
- 5. **Diversus L'Hospitalet**, Carrer de les Ciències, 105
- 6. **El Brot**, passatge de la Pau, 3-5
- 7. **El Cau del Vermut-Centre**, pl. de la Mare de Déu de Montserrat, 3
- 8. **El Cau del Vermut-Santa Eulàlia**, carrer de Santa Eulàlia, 7
- 9. **Escola- rest. El Repartidor Lliandar-Tragaluz**, pl. del Repartidor, s/n
- 10. **Hotel Madanis, La Medusa**, carrer de la Riera Blanca, 10
- 11. **Johan's**, carrer de Barcelona, 43
- 12. **La Cantonada de la Júlia**, carrer de Girona, 6
- 13. **La Flama**, rambla de la Marina, 150
- 14. **Llesqueria Matagana**, carrer del General Prim, 53
- 15. **Mizuwari Cocktail Bar**, carrer de la Riera de la Creu, 50
- 16. **Radikal**, carrer del Bruc, 30
- 17. **Restaurant Muxia-Centre**, avinguda del Carrilet, 302
- 18. **Restaurante Airiños**, avinguda del Carrilet, 226
- 19. **Restaurante Ambas Aguas**, passatge de Milans, 25
- 20. **Sui Generis**, carrer del Baró de Maldà, 33
- 21. **Taberna Galega O'Chispa**, avinguda de Catalunya, 93
- 22. **Tast i Vins**, passatge de la Rectoria, 1
- 23. **Tazas y Tarros**, carrer de les Bòbiles, 50
- 24. **Tibidabo Brewing Tap Room**, carrer del Cobalt, 54
- 25. **Vermuteria Momo**, carrer de França, 46



## 2. SEGELL DE L'ESTABLIMENT ON S'HA DEGUSTAT EL PLATILLO

1

2

3

Pots participar en el guardó *Platillo* de L'Hospitalet per mitjà d'aquesta butlleta de votació adjunta al programa.

Per poder entrar en el sorteig és obligatori haver degustat un mínim de **3 platillos o còctels en 3 establiments diferents i haver recollit el segell de cada establiment.**

Pot participar-hi qualsevol persona major d'edat.

### 3. Dades del participant

Nom

Cognoms

Telèfon

Correu electrònic

Ciutat

He complert els 18 anys

- No és permesa la venda de productes alcohòlics a menors de 18 anys.
- Es recomana fer un consum responsable dels productes alcohòlics.



## CENTRE DE FORMACIÓ D'HOSTALERIA DE L'HOSPITALET



El Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet 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/es, la millora en el sector i la promoció gastronòmica de la ciutat.

Amb aquests tres objectius, imparteix cursos de formació 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 Ruta gastronòmica de L'Hospitalet, que té lloc durant les Festes de Primavera i les festes majors dels barris.

**Formació professional en el sector de l'hostaleria.**

**Cursos de cuina; servei d'allotjament; servei de restaurant i bàrman per a joves, treballadors en actiu i persones en atur.**

**Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet**

Carretera del Mig, 85-87

08907 L'Hospitalet de Llobregat

Telèfon: 93 402 60 27



## 1. 25 ROSELLES



Carrer de les Roselles, 25  
**Panellet d'ibèric amb  
mil fulles de pomes de  
la tardor**

### Horari:

De dilluns a divendres, de 13 a 15 h  
Divendres i dissabte, de 20.30  
a 22.30 h

## 2. BAR RESTAURANT RACÓ DE LA JAIVEL



Avinguda de Pau Casals 21  
**Callos de la Jaivel**

### Horari:

De dilluns a dissabte, de 19 a 22 h.

## 3. BODEGA SALÁN



Carrer de la Ciutat Comtal, 8  
**Brou gallec estil Salán  
amb cruixent de xoriço**  
\*opció sense gluten disponible

### Horari:

De dilluns a divendres, de 13.15 a  
15 h i de 18.30 a 22 h.  
Dissabte i diumenge, de 12 a 15 h.

## 4. CARACAS 2



Carrer de Josep Prats, 16  
**Caneló d'humus**  
Amb fines làmines  
d'albergínia embolicades  
cobertes amb crema  
de gorgonzola i quatre  
formatges i gratinades al forn.

### Horari:

De dilluns a divendres, de 12 a 14 h.  
Dijous, de 18 a 21 h.  
Divendres, de 20 a 23 h.  
Dissabte, de 12 a 16 h.

## 5. DIVERSUS



Carrer de les Ciències, 105

### **Mini caneló de melós de vedella amb llagostins, ceps i ají groc**

*Platillo que combina el potent sabor de la vedella i ceps de temporada amb un toc suau de llagostí i un punt lleugerament picant del ají.*

#### **Horari:**

Dijous, divendres i dissabte de 20 a 21 h.

Diumenge, tancat.

## 6. EL BROT



Passatge de la Pau, 3

### **Pinxo moruno de xai amb salseta de iogurt**

#### **Horari:**

De dimecres a diumenge, de 12.30 a 14 h.

Dijous, divendres i dissabte, de 19.30 a 21 h.

## 7. EL CAU DEL VERMUT (CENTRE)



Plaça de la Mare de Déu de Montserrat, 3

### **Ous trencats de tardor**

Niu de moniatos i bolets de temporada amb ou poché i encenalls de cecina amb aroma de trufa.

\*Sense gluten

#### **Horari:**

De dimecres a diumenge, de 13 a 16 h.

De dimecres a dissabte, de 19 a 22 h.

## 8. EL CAU DEL VERMUT (SANTA EULÀLIA)



Carretera de Santa Eulàlia, 7

### **Broqueta d'ànec i poma amb salsa de taronja**

\*Sense gluten

#### **Horari:**

De dimecres a diumenge, de 13 a 16 h.

De dimecres a dissabte, de 19 a 22.30 h.

## 9. EL REPARTIDOR. ESCOLA RESTAURANT



Plaça del Repartidor, 1  
**Estofat de peus de porc  
i bolets de temporada**

\*Sense gluten

**Horari:**  
De dilluns a dijous, de 12 a 15.30 h.  
Divendres, de 12 a 22 h.

## 10. HOTEL MADANIS. RESTAURANT LA MEDUSA



Carrer de la Riera Blanca, 10  
**Cruixent de peus de porc  
amb bolets de  
temporada**

**Horari:**  
De dilluns a diumenge,  
de 19.30 a 22 h.

## 11. JOHAN'S



Carrer de Barcelona, 43  
**Fideuà negra amb sípia  
i all i oli**

**Horari:**  
De dimecres a diumenge,  
de 13 a 23 h.

## 12. LA CANTONADA DE LA JÚLIA



Carrer de Girona, 6  
**Estofat de vedella amb  
foie**

**Horari:**  
De dimarts a diumenge, de 12 a  
17 h i de 19 a 23 h.



## 13. LA FLAMA



Rambla de la Marina, 152  
**Escalopins de bacallà  
amb salsa de moniato i  
pebrots escalivats**

**Horari:**  
De dilluns a diumenge de 12 a 0 h.

## 14. LLESQUERIA MATAGANA



Carrer del General Prim, 53  
**Vedella a la cervesa**

**Horari:**  
De dimarts a diumenge,  
de 13 a 16 h.  
Dijous, divendres i dissabte,  
de 20 a 23 h.

## 15. MIZUWARI COCKTAIL BAR



Carrer Riera de la Creu, 50  
**Set as Cocktail**

Gin infusionat amb bolets  
camagrocs, *umeshu*  
(prunes), xarop de peres, suc  
de llima, escuma de pinya i  
bolets deshidratats.

**Horari:**  
De dimecres a dissabte,  
de 18 a 22 h.

## 16. RADIKAL



Carrer del Bruc, 30  
**Taco XL**

El nostre *taco* de *pulled  
pork* artesà elaborat a baixa  
temperatura i amb espècies  
dolces, *coleslaw* del parc  
agrari sobre *tortilla* mexicana  
clàssica, però en versió XL.

**Horari:**  
De dimecres a diumenge,  
de 19 a 23.30 h.  
Dissabte i diumenge,  
de 12.45 a 16 h.

## 17. RESTAURANT MUXÍA



Avinguda del Carrilet, 302

### **Carn entatxonada**

Amb ceba confitada del parc agrari damunt d'un brioix artesà i maionesa de salsa *kimchi*.

#### Horari:

De dilluns a diumenge,  
de 12 a 23 h.

## 18. RESTAURANTE AIRIÑOS



Avinguda del Carrilet, 226

### **Brou gallec**

\*Sense gluten

#### Horari:

De dilluns a divendres, de 9 a 14 h.  
Divendres i dissabte, de 20 a 21 h.

## 19. RESTAURANTE AMBAS AGUAS



Passatge de Milans, 25

**Tatakí de tonyina vermella amb chutney de cítrics i carbassa**

#### Horari:

Dijous i divendres, de 12 a 21 h.  
Dissabte, de 10 a 16 h.

## 20. SUI GENERIS



Carrer del Baró de Maldà, 33

**Bolets saltats, parmentier i granazul**

\*Vegetarià i sense gluten

#### Horari:

De dimarts a dissabte,  
de 17 a 21 h.  
De dimecres a diumenge,  
de 10 a 13 h.

## 21. TABERNA GALEGA O'CHISPA



Avinguda de Catalunya, 93  
**Moniato My Way**

**Horari:**  
Dijous, divendres i dissabte,  
de 12 a 13.30 h i de 18 a 23 h.

## 22. TAST I VINS



Passatge de la Rectoria, 1  
**Picadillo de la matança  
amb cigrons**

**Horari:**  
Dijous, divendres i dissabte,  
de 13.30 a 15.30 h i de 20 a 21.30 h.

## 23. TAZAS Y TARROS



Carrer de les Bòbiles, 50  
**Mandonguilles amb  
bolets**

**Horari:**  
De dimarts a diumenge,  
de 12 a 16 h i de 19 a 22 h.

## 24. TIBIDABO BREWING TAP ROOM



Carrer del Cobalt, 54  
**Crema de formatge  
blau, ceba  
caramel·litzada i  
anxova del Cantàbric  
amb base de pa negre**

**Horari:**  
De dimecres a dissabte,  
de 17.30 a 22 h.

## 25. VERMUTERÍA MOMO



Carrer de França, 46

### **Camita de pulpo**

Pop a la gallega amb base de puré de patates.

### Horari:

De dimarts a dissabte,

de 9.30 a 14.30 h i de 17.30 a 22 h.

Diumenge, de 9.30 a 15.30 h.

Diumenge a la tarda i dilluns, tancat.



## UBICACIÓ DELS ESTABLIMENTS



1. **25 Roselles**, carrer de les Roselles, 25
2. **El Racó de la Jaivel**, avinguda de Pau Casals, 21
3. **Bodega Salán**, carrer de la Ciutat Comtal, 8
4. **Caracas 2**, carrer de Josep Prats, 16
5. **Diversus L'Hospitalet**, Carrer de les Ciències, 105
6. **El Brot**, passatge de la Pau, 3-5
7. **El Cau del Vermut-Centre**, plaça de la Mare de Déu de Montserrat, 3
8. **El Cau del Vermut-Santa Eulàlia**, carrer de Santa Eulàlia, 7
9. **Escola-restaurant El Repatidor Llindar-Tragaluz**, plaça del Repartidor, s/n
10. **Hotel Madanis, La Medusa**, carrer de la Riera Blanca, 10
11. **Johan's**, carrer de Barcelona, 43
12. **La Cantonada de la Júlia**, carrer de Girona, 6
13. **La Flama**, rambla de la Marina, 150
14. **Llesqueria Matagana**, carrer del General Prim, 53
15. **Mizuwari Cocktail Bar**, carrer de la Riera de la Creu, 50
16. **Radikal**, carrer del Bruc, 30
17. **Restaurant Muxia-Centre**, avinguda del Carrilet, 302
18. **Restaurante Airiños**, avinguda del Carrilet, 226
19. **Restaurante Ambas Aguas**, passatge de Milans, 25
20. **Sui Generis**, carrer del Baró de Maldà, 33
21. **Taberna Galega O'Chispa**, avinguda de Catalunya, 93
22. **Tast i Vins**, passatge de la Rectoria, 1
23. **Tazas y Tarros**, carrer de les Bòbiles, 50
24. **Tibidabo Brewing Tap Room**, carrer del Cobalt, 54
25. **Vermutería Momo**, carrer de França, 46

# A LA TARDOR, PLATILLOS!

*Ruta gastronómica*








Els organitzadors i els patrocinadors es reserven el dret d'informar a les persones guanyadores del sorteig de les condicions del premi, de la disponibilitat per gaudir-ne i de les modificacions que s'hi puguin produir.


#### **Informació sobre protecció de dades.**

Responsable del tractament: Ajuntament de L'Hospitalet. Adreça postal: carrer de Josep Prats, 2, 08901, L'Hospitalet. Base jurídica del tractament: Reglament General de Protecció de Dades 2016/679. Article 6.1a) L'interessat dona el seu consentiment pel tractament de les seves dades personals. Finalitat del tractament: Participació en l'activitat "A la tardor, platillos!". Conservació de les dades: Les dades personals seran conservades el temps necessari per complir la finalitat establerta. Exercici de drets: En qualsevol moment, vostè pot exercir els seus drets d'accés, rectificació, supressió, limitació, portabilitat i oposició al tractament de la informació sobre les seves dades personals, davant l'Oficina d'Atenció Ciutadana, carrer de Girona, 10, planta baixa. Telèfons gratuïts 010 i 900100 277 (si truqueu des de fora de L'Hospitalet).



## PARTICIPA-HI:

 @lhturisme

 @lhturisme

 @lhturisme

#alatardorplattillos #lhturisme

## MÉS INFORMACIÓ:

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

[www.hospitaletturisme.l-h.cat](http://www.hospitaletturisme.l-h.cat)



Generalitat  
de Catalunya

Unió Europea  
Fons social europeu  
L'FSE inverteix en el teu futur

