

# g

uia  
astronòmica  
de Santa Coloma de Gramenet





# PONTE AMBAR



**DISGEMINA S.L.**

**VENDA AL MAJOR I AL DETALL  
DISTRIBUÏDOR DE BEGUES I ALIMENTACIÓ**

**Disgemina, S.L.**

C. America, 12 - 16 · 08021 Santa Coloma de Gramenet  
Tel. 671 58 90 98 - 93 112 59 40  
eMail: [disgemina@telefonica.net](mailto:disgemina@telefonica.net)



*Ambar recomienda el consumo responsable. 5,2% Alc. Vol.*

# Introducció

Aquesta guia recull els “plats estrella” d’alguns dels establiments més emblemàtics de Santa Coloma de Gramenet, la majoria dels quals van participar en la primera Mostra Gastronòmica Colomenca celebrada els passats 20, 21 i 22 d’abril de 2007. Estem convençuts que en les properes edicions hi trobareu nous plats i més establiments, fruit de l’esforç constant dels restauradors i les empreses d’alimentació de la nostra ciutat.

Hem editat aquesta guia respectant la llengua original dels seus col·laboradors com a mostra del bilingüisme present a la nostra societat.

Amb el suport de:



# Presentació de l'Alcalde





La gastronomia és una activitat especialment pluridisciplinària. Cultura i aliments s'associen amb factors socials, antropològics i artístics per tal d'estructurar una determinada oferta culinària.

A Santa Coloma, aquesta oferta ha estat, de sempre, rica i diversa. Ara, però, assistim a la consolidació d'un bon nombre d'establiments de restauració a la ciutat que destaquen de manera molt especial pel seu alt nivell de qualitat. Un nivell que, com no pot ser d'una altra manera, és el resultat de la combinació de factors diversos, entre els quals destaquen la professionalitat, la qualitat dels productes, la innovació i la tradició. Es tracta d'un sector emergent que, per mèrits propis, s'ha guanyat un lloc destacat en l'àmbit metropolità.

És indubtable que aquesta realitat és una molt bona notícia per al progrés comercial i econòmic de Santa Coloma; i ho és també per a l'enfortiment de la cohesió de la ciutat i el servei que els ciutadans demanen i mereixen.

La Guia gastronòmica que teniu a les mans és una iniciativa estretament lligada a la Mostra Gastronòmica de Santa Coloma, un esdeveniment que, en el seu curt recorregut, ja ha assolit una molt bona acollida ciutadana i unes excel·lents possibilitats de futur.

Confio que la informació recollida a les pàgines d'aquesta Guia –elaborada en col·laboració amb l'Agrupació del Comerç i la Indústria de Santa Coloma (ACI)– us sigui útil.

Bartomeu Muñoz Calvet  
Alcalde de Santa Coloma de Gramenet

“ La gastronomia  
a Santa Coloma:  
tradició, qualitat i diversitat ”

Index



Introducció .....	pàg. 3
Presentació de l'Alcalde .....	pàg. 4
Santa Coloma gastronòmica .....	pàg. 8
Referències gastronòmiques .....	pàg. 11
Història gastronòmica de la ciutat .....	pàg. 44
Crèdits .....	pàg. 48

# Santa Coloma gastronòmica



“ Santa Coloma ha dejado de ser aquel patito feo de los sesenta...”

d

Desde hace unas décadas, la restauración en todas sus vertientes es un hecho importantísimo por su representación cultural, social y económica de cualquier país.

En Cataluña la gastronomía goza de una salud envidiable: restaurantes aconsejados en las principales guías del mundo, vinos premiados y alabados por los más reconocidos sumillers, productos agrícolas, ganaderos, del mar... Todos ellos excelentes, producidos por unas gentes que cuidan la tierra y aman las tradiciones preparando el futuro.

Quién no ha oído hablar de la Dieta Mediterránea, variedad y riqueza en una cocina aconsejada como una de las más saludables del planeta por los expertos en nutrición. Quién no sabe quién es Ferran Adrià o Santi Santamaria, por citar algunos de los más afamados cocineros del panorama internacional. Cataluña es lugar de visita buscando precisamente eso, que afortunadamente existe aquí. Aprovechémoslo y como dice Serrat cantando a Machado "hagamos camino al andar", por lo que Santa Coloma de Gramenet no puede ser ajena a este marco.

Nuestra ciudad, Santa Coloma de Gramenet, ha sufrido y sufre una gran transformación de ser aquel patito feo de la década de los sesenta a los ochenta, a ser una ciudad moderna que camina con seguridad hacia el futuro sin olvidar su pasado.

Nuestra urbe cuenta con un enclave geográfico excelente a veinte minutos del centro de Barcelona, a un tiro de piedra del Vallés (Parque Tecnológico, etc.) y a muy poco tiempo de la costa así como sus comunicaciones (cinturones y metro) hacen que para la sociedad civil en todos sus espectros sea una ciudad en la que apetece vivir y desarrollar sus actividades. Nuestra cultura mediterránea imprime carácter Colomenc.

Carácter que se imprime a una cada vez mayor oferta en el mundo de nuestra restauración. Hagamos entre todos, que la misma sea conocida tanto entre nuestros conciudadanos como entre los de fuera, pues de esta forma haremos más ciudad si cabe. Porque hacer ciudad es crear marca.

Exportemos ese plato, de mejor olor y mejor sabor llamado Santa Coloma aderezado con un toque de pasado, un poco de presente y un mucho de futuro.

Esto que estáis leyendo es la guía nuestra de una serie de establecimientos de la restauración de nuestra ciudad. Esta guía no pretende "pontificar" pero sí intenta hacer llegar a todos aquéllos que la tengan en sus manos, locales de calidad bien entendida.

“ Quién nos iba a decir que vendrían gentes del otro lado del puente a ver teatro o a escuchar música. Sin embargo, vienen”

Santa Coloma goza de una cada día mejor salud hostelera y eso hace que la misma sea un elemento dinamizador de la economía, así como un vertebrador de la vida social y cultural. Poco a poco hemos ido asistiendo a una evolución mejor y mayor del sector, su calidad hace que la competitividad mejore las ofertas y que el empresario del ramo se estimule buscando una mayor oferta de servicio en toda su faceta, cosa que revierte tanto en la ciudad, como en el ciudadano, aspectos estos completamente positivos para el entramado económico, social y de imagen de la ciudad moderna.

Gracias a la hostelería en Santa Coloma de Gramenet, ciudad abierta donde las haya, en la que se respira mediterráneo y futuro por todos sus poros. La vida social transcurre muchas veces en las terrazas de verano, en las barras de los bares o en los restaurantes, si no en los "pubs".

Cualquier día es bueno después de trabajar ir a tomar una cerveza o un refresco, costumbre afortunadamente

extendida en nuestro mediterráneo, o bien quedar para cenar o hacer el clásico "vermut" (agradable la imagen de alguien leyendo en la mesa, en una terraza mientras toma algo... Cultura amalgamada). Actividades de ocio que la sociedad en general sigue conservando como hábito y las cuales inciden en la riqueza de cualquier urbe y que hacen que la vida esté presente en nuestras plazas y calles.

Este libreto intenta hacer llegar al público parte de esta vida a través de los más diferentes locales que existen en el panorama de la restauración en Santa Coloma de Gramenet.

Nuestra ciudad forma parte del magnífico entramado metropolitano, gozando de distintos eventos culturales, tanto en el teatro Sagarra, como en el excelente Auditorio. Quién nos iba a decir que vendrían gentes del otro lado del puente a ver teatro o a escuchar música. Sin embargo, vienen. Quién nos iba a decir que vendrían a nuestros restaurantes. Y vienen ¿Por qué? Trabajo, trabajo bien hecho.

Por parte de un puñado de profesionales que creen en la ciudad y en aquello que hacen, que aman su profesión poniendo empeño un día tras otro en mejorar sus ofertas en todos los estratos (publicitarios, instalaciones, servicios, etc). Todo el eje social que compone nuestra ciudad, Santa Coloma de Gramenet, hace que la misma sea un sitio agradable de habitar y donde invitar a un amigo sea una señal de orgullo, porque el sabor Colomenc imprime el paladar de modernidad, en una urbe cada vez más cosmopolita.

Pedro Luis Cano



# Referències gastronòmiques

# Bacallà colomenc



## Ingredients

180 g de filet de bacallà  
25 g d'espínacs nets  
10 g de panses i pinyons  
2 cullerades d'allioli  
1 clara d'ou  
Oli d'oliva  
Farina

## El·laboració

S'enfarina el bacallà i es fregeix a la paella lleugerament per les dues bandes. A continuació, s'enretira l'excés d'oli i se salten les panses i els pinyons i, seguidament, els espínacs amb un mica de sal.

En un plat que pugui anar al forn, s'hi posa una capa d'espínacs escorreguts de l'excés d'aigua de cocció. A sobre s'hi posa el bacallà fregit.

A part, en un bol es munta la clara amb una mica de sal. S'hi barregen dues cullerades d'allioli amb dues de clara d'ou. A sobre del bacallà s'hi posa l'allioli i es gratina al forn... ummmm!



## Ca n'Armengol Responsables: Paco Armengol / Xef: Francesc Armengol

Ca n'Armengol és possiblement el restaurant més conegut de Santa Coloma, tant fora com dins de la ciutat. Els motius poden ser diversos, però especialment perquè sempre (té 85 anys d'antiguitat) ha mantingut un alt nivell de qualitat en tots els aspectes del servei. A la sala de "L'Armengol", com el coneix tothom, hi mana el Paco (el pare) i als fogons el Francesc (el fill). Les dues generacions unides, amb la col·laboració de familiars, promouen una oferta gastronòmica basada en la cuina tradicional catalana adaptada als nous temps, i un celler amb més de 200 referències de vins, majoritàriament catalans. A part de la sala principal (hi ha espais per a fumadors i no fumadors), "L'Armengol" disposa de diversos salons decorats amb gust per a celebracions i aparcament propi. No podeu deixar d'anar-hi, és un clàssic en evolució constant!



### Preu mitjà:

Menú: 10€ / Carta: 50€

### Serveis addicionals:

- Aparcament privat
- Banquets en salons privats (10-200 persones)
- Menjar per emportar-se

### Horaris:

Obert migdia i nits de dimarts - diumenge. Festius: Dilluns. Tancat les nits de diumenge i dimarts.

# Entrama a la llosa feta en forn de carbó



## Ingredients

1 entrama (350 g)  
 Sal gruixuda  
 Pebre negre  
 Carxofes  
 Patata al caliu  
 Escalivada  
 Chimichurri  
 Espècies

## El·laboració

En primer lloc s'escalfa la llosa de pissarra i, seguidament, es posa l'entrama al forn de carbó. Un cop la carn està a gust del client, s'enretira la llosa i s'hi col·loca l'entrama a sobre. L'acompanyament es fa amb carxofes, patates al caliu i escalivada.

## Presentació

Abans de servir, s'hi posa una mica de sal gruixuda, romaní, farigola i una mica de salsa *chimichurri*. El secret està, sens dubte, en la qualitat de la carn i el sabor que hi dóna el forn de carbó.



## La Bodega Responsable: Juan Antonio Crespo

La Bodega de Santa Coloma té gairebé 25 anys d'història, que es diu aviat. Va néixer amb la idea de servir solament plats freds com ara patés, formatges, pernil del bo i conserves. Ah, i només es podia demanar vi, cervesa o aigua, res de refrescos.

Però l'any de les olimpíades també va ser especial per a aquest cèntric establiment, que va decidir incorporar-hi una cuina nova amb forn de carbó. Sens dubte una gran victòria, ja que amb la carn i el peix al forn de carbó de La Bodega n'hi ha per llepar-se'n els dits. Per cert, el Toni no ha deixat de servir plats freds dels bons... i ara també serveixen refrescos!

És a l'inici de la rambla de Sant Sebastià, amb aparcament molt a prop. Aneu-hi amb gana!



**Preu mitjà: 25€**

### Horaris:

Dilluns-dissabte, d'11:00 a 00:00h  
 Festius: Diumenge

# Entrecot de Lleida amb ceps amb la seva salsa



## Ingredients

Entrecot de vedella (350 g)  
 80 g ceps  
 5 espàrrecs verds  
 Sal de Maldon  
 Oli d'oliva  
 Crema de llet  
 4 grans de pebre verd  
 Formatge de pasta blau

## Elaboració

Per elaborar la salsa, es fregeix lleugerament una cullerada de ceps amb sal i pebre. S'hi afegeix la crema de llet amb el formatge blau i es redueix a la meitat.

La carn es col·loca a la brasa, juntament amb els espàrrecs verds, fins que estigui al punt. La resta de ceps es col·loquen al plat al costat de la carn, mentre que al damunt s'hi posen els espàrrecs i s'hi afegeix oli d'oliva cru. Finalment, es tira la sal de Maldon... i a menjar!



## El Cantó

Responsables: Francisco Cordero / Xef: Maria Elva Vázquez

Per menjar a El Cantó cal anar fins al barri del Singuerlín, fent una trajecte curt que ajuda a obrir la gana. Un cop a l'entrada us sobtarà el protagonisme que hi tenen els licors, i especialment els vins. I és que en Paco és sommelier i dels coneguts (si parlem amb ell ben segur que us dirà que no, però ho és). La Mari, la seva dona, s'encarrega dels fogons i la brasa, d'on surten carns excel·lents que formen part d'una oferta tradicional sobre la base de productes de temporada de qualitat. El Cantó té dues grans sales i diverses petites bodegues privades on també s'hi pot menjar. Són llocs interessants perquè s'hi respira aquella olor de most tan característica dels cellers antics. No dubteu ni un moment a deixar-vos assessorar pel Paco en l'elecció del vi... sempre us acabarà sorprenent.



### Preu mitjà:

Menú: 8€ / Carta: 40€

### Horaris:

Dilluns-dijous , de 07:30-17.00h. Divendres, 07:30 a 01.00h  
 Festius: Cap de setmana (obert per a celebracions)

# “Caldo Gallego” (Brou gallec)



## Ingredients

Os de pernil  
Untet  
Mongeta blanca  
Xoriço  
Cansalada viada  
Patates  
Cigrons  
Col  
Grelos

## Elaboració

Durant una hora i mitja, aproximadament, es posen a coure en una olla els següents ingredients: os de pernil, untet, mongeta blanca, patata tallada a daus, xoriço i cansalada viada. Mentrestant, es talla la col juntament amb els *grelos* i es renta amb aigua abundant (és important escórrer-ho bé).

Quan ja està tot cuit es treu de l'olla i s'hi afegeix la col. Es trossegueu la cansalada viada, el xoriço i el pernil, i es deixen coure durant un temps juntament amb la col. Posteriorment, s'hi afegeixen els cigrons (pocs) i unes patates tallades en forma de dau. Finalment, es deixa coure tot fins que estigui llest per servir.



## Casa Pepe

Responsables: Pepe Moure i Jordi Moure

El cèntric Casa Pepe és un negoci familiar fundat l'any 1960. La seva interessant oferta i tracte agradable amb el client el mantenen des de fa anys en el *top* dels restaurants més aconsellables de la ciutat. Pepe Moure segueix sent l'ànima de l'establiment juntament amb el seu fill Jordi, qui manté l'alt nivell gastronòmic i de servei iniciats pel seu pare. Casa Pepe ofereix una excel·lent cuina casolana juntament amb tota classe de tapes, carns i peixos de primera qualitat. El brou gal·lec és una de les joies de la casa que, com la resta de plats, es pot demanar per endur-se. A Casa Pepe no admeten reserves.



### Preu mitjà:

Menú 10€ / Carta 20 €

### Serveis addicionals:

• Plats per endur-se • Pàrquing al costat

### Horaris:

Dimecres-diumenge: 06:00 -00:00h (la cuina l'obren a les 08:00h).  
Festius: Dilluns i dimarts

*Risotto d'espàrrecs, porros i ceps  
amb reduccio de vi negre*



## Ingredients

300 g arròs arborio  
12 espàrrecs  
2 porros tallats a 2 cm  
150 g de ceps  
400 cl de vi negre  
200 g de sucre  
50 cl de nata  
50 g de mantega  
100 g de formatge parmesà  
400 cl brou calent  
Sal, pebre i oli

## Elaboració

Per fer la reducció de vi, es barreja amb sucre i es redueix fins una mica més de la meitat, a foc suau. S'enretira del foc.

En una paella, es fa un saltat ràpid (dos minuts) amb els espàrrecs i després amb els ceps, que s'afegiran al final de la cocció.

Per fer el *risotto*, es fon la mantega a foc suau i s'introdueixen els porros fins que comencin a agafar color, moment en què s'aboca l'arròs i se li dóna un parell de voltes. A poc a poc, s'aboca el brou sense cobrir l'arròs (3 o 4 vegades al gust).

Al final, es fa la barreja amb tots els espàrrecs, els porros, la nata i una mica de formatge i es col·loca al plat on es fa una petita muntanya de forma allargada. Per últim es fan uns dibuixos amb la reducció i s'hi aboca el formatge.



## El Cinc

Responsables: David Ochoa i Rosa Aquiar

A la mateixa plaça de l'Ajuntament, abans d'encarar el carrer de Josep Anselm Clavé, hi trobareu un carrer estret amb el nom de carreró de la Plaça on hi ha El Cinc.

Obert el gener de 2006, El Cinc és un establiment acollidor i minimalista que sorprèn per la seva oferta senzilla amb un toc de disseny fruit de l'estil propi de David Ochoa, un jove xef amb experiència internacional.



**Preu mitjà:** 30€

**Horaris:**

Dilluns-dissabte, de 13:00-15:30h. Divendres i dissabtes obert a la nit, de 21:00-23:30h  
Festius: Diumenge

# *Lacón al forn*



## Ingredients

Espatlla de porc  
Sal  
Orenga  
Vi blanc  
Pebre  
Patata bullida

## Elaboració

La gràcia d'aquest plat és que l'espatlla de porc es cou al forn. Abans, però, cal preparar un adob per cobrir-la i afegir vi blanc amb una mica d'aigua. S'introdueix tot al forn aproximadament durant 2.30-3 hores. Abans de servir, cal que l'espatlla estigui a temperatura ambient.

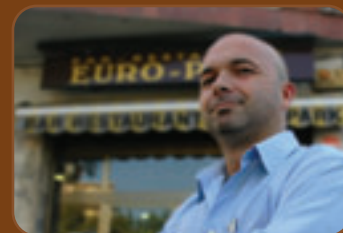
Aleshores, es talla la peça a filets i se serveix amb patata bullida, sal i pebre. És un plat tan senzill com gustós i, sens dubte, elaborat d'una manera molt diferent respecte d'altres plats amb lacón.



## Euro-Park

Responsable: Carles Giménez

L'Euro-Park és un altre des que en Carles el va redissenyar ara fa 13 anys. Actualment, és un establiment ampli, modern i amb una oferta excel·lent sobretot a base d'embotits i vins de primera qualitat. Està situat en un punt immillorable de Santa Coloma, davant del parc Europa, un lloc de pas on habitualment s'hi celebren esdeveniments de tot tipus. L'Euro-Park és sinònim de tracte familiar.



**Preu mitjà:** 8-10€

### Serveis addicionals:

• Menús per a grups • Menús de dissabte • Canvi de l'oferta per temporada

### Horaris:

Dilluns-dissabte, de 08:00 a 23:00h  
Festius: Diumenge



# GRAMEIMPULS

dona suport a la restauració i  
l'hostaleria a Santa Coloma



 GRAME  
impuls<sup>SA</sup>

# Escola de Restauració de Santa Coloma

## L'escola

**L'Escola De Restauració** desenvolupa programes específics per formar a futurs professionals del sector de l'hostaleria



## Cursos professionals

Cursos de formació ocupacional en les especialitats de cuina i cambrer/a

Cursos de formació contínua que permeti als professionals reciclar-se i millorar els seus coneixements.



## Cursos per a aficionats

Nou espai de cuina per aficionats a l'Escola de Restauració. Espai on et proposem relaxarte i gaudir aprenent a cuinar.

Els cursos s'inicien periòdicament i es realitzen en sessions setmanals de 17:30 a 20:00 hores.



# Escola de Restauració

## Formació de qualitat a Santa Coloma de Gramenet



**Horaris:** De dilluns a divendres de 9:30 a 17h.





# Relació de restaurants

1. **La Bodega** - Rambla Sant Sebastià, 10
2. **Ca n'armengol** - Prat de la Riba, 1
3. **El Canto** - Enric Granados, 25
4. **Casa Pepe** - Sant Carles, 36
5. **Escola d'Hosteleria** - Av. Primavera, s/n
6. **El Cinc** - Carreró de la plaça, 5
7. **Europark** - Av. Pallaresa, 102
8. **Isalba** - Sant Jeroni, 31
9. **Lluerna** - Rafael Casanova, 31
10. **Milano** - Mossèn Jaume Gordi, 4
11. **Movie Blues** - Lluís Companys, 14 baixos
12. **Tarantella** - Sant Jeroni, 75
13. **Toribio Gran** - Plaça de la Vila, 25
14. **Disgèmina** - Amèrica, 12-16
15. **Forn Padró** - Major, 5



Venda al major i al detall

**DISGEMINA S.L.**

C. Amèrica, 12-16 - 93.112.59.40 - 671.589.098

disgeminainstefonica.net

**GOURMET**

**Sant Ramon**

Sant Ramon, 27  
08922 Sta. Coloma de Gramenet  
93 386 67 21  
www.santramon.net

**Sant Ramon**

com a melletes formatges parrels

Sant Ramon, 6 - Tel.93 386 67 21  
08922 Sta. Coloma G.

PARC FLUVIAL DEL BESÒS

Riu Besòs

PONT DE CAN PEIXAUET

Bacallà confitat amb salsa de  
trompetes de la mort i rossinyols



## Ingredients

150 g de bacallà  
50 g de trompetes de la mort  
50 g de rossinyols  
¼ l de brou  
1 copa de vi blanc  
1 ceba

## Elaboració

Per a la salsa de les trompetes de la mort i la dels rossinyols, primer es prepara un caldo d'au i es rosteix la ceba. Després s'hi afegeixen els bolets i el vi, i es deixa reduir tot. Seguidament, es passa tot pel túrmix fins que queda com una crema.

El bacallà confitat es cou a foc molt lent (que no superi els 80°C), sense oblidar que abans s'hi posa oli i herbes aromàtiques. Se sap quan està a punt perquè de tant en tant es va punxant.

## Presentació

Un cop fet, es munta el plat amb les salses i es guarneix amb la crosta del mateix bacallà. No se us fa la boca aigua?



## Isalba

Responsables: Jordi Navarro / Xef: Remei Vera

L'Isalba és una iniciativa de Jordi Navarro, que va decidir engegar el projecte l'any 1992 aprofitant amb gust una antiga casa senyorial del carrer Sant Jeroni 31. És per això que aquest establiment també té un bonic jardí amb terrassa a l'entrada que convida a passar-hi llargues estones quan fa bon temps. A l'interior hi trobareu tres salons i un privat, fruit de l'herència d'aquella antiga casa senyorial. A la cuina hi ha la Remei, néta i filla de cuiners. La seva especialitat és la cuina de mercat amb el seu toc personal.

Jordi Navarro també és propietari del Celler de l'Isalba, un establiment situat molt a prop de la plaça de la Vila on predominen les elaboracions fetes a la brasa.



### Preu mitjà:

Isalba: 30€  
Celler de l'Isalba: 20€

### Serveis addicionals:

• Terrassa exterior • Jornades gastronòmiques (bolet, marisc i la jornada gallega)

### Horaris:

Dilluns-dissabte, de 13:00-16:00 i 21:00-23:00h  
Festius: Diumenges, i les nits del dilluns, dimarts i dimecres

# Molls amb iogurt i mandarina



## Ingredients

240 ml de iogurt  
8 g de *wasabi*  
4 molls de 300 g cadascun  
100 g de ceba picada  
20 g d'all picat  
70 g de tomàquet ratllat  
0,5 g de safrà  
150 ml de vi blanc  
5 g de julivert  
Germinat de ruca

### Bany esferificació:

1 l aigua  
5 g d'alginat de sodi

### Aire:

250 g de suc de mandarina  
0,7 g de lecitina de soja

## El·laboració

Es barreja el iogurt i el *wasabi*, i amb l'ajuda d'una cullera es posen 15 ml de la mescla al bany d'esferificació. S'espera uns moments, s'enretira i es neteja amb aigua. Es reserva.

Es barreja el suc de mandarina i la lecitina amb un túrmix fent escuma. Es reserva. Es filetegen i es desespinen els molls, i es guarden els caps i les espines.

Es dauren els caps i les espines amb oli d'oliva i s'incorporen la ceba i l'all. Se sofregeix el conjunt i s'hi afegixen el tomàquet i el safrà. Es deixa coure durant deu minuts. Es mulla amb vi blanc i es deixa reduir. Es cobreix d'aigua i es deixa coure durant quinze minuts. S'hi posa el julivert i es deixa reposar una hora abans de colar-ho. És necessari fer els molls en una paella.

## Presentació

Per a la presentació cal col·locar al plat dues esferes de iogurt i escalfar-ho al forn. Es posa una mica de la salsa enmig del plat.

A sobre de la salsa s'hi col·loquen els molls i al voltant l'aire de mandarina. La presentació s'acaba amb una mica de germinat de ruca per damunt de l'aire.



## Lluerna

Responsables: Víctor Quintillà i Mar Gómez

Si hi ha un restaurant a Santa Coloma on menjar signifiqui "viure una experiència", aquest és la Lluerna. La Mar i el Víctor el van inaugurar l'any 2001 amb l'ànim de sorprendre, i ho han aconseguit. El Víctor és un cuiner mediàtic, creatiu i capaç de produir veritable cuina d'avantguarda, això sí, amb arrels catalanes. La Mar dirigeix la sala i aconsella sobre les 200 referències disponibles entre vins i licors. La Lluerna és un espai amb tocs de disseny on, si sou colla, és molt recomanable menjar a la "taula del fons", justament al costat de la cuina i rodejats de bones referències de vi. Aquest feliç matrimoni, que recentment ha tingut el seu primer fill (Júlia), entén la gastronomia com una cultura que cal preservar i difondre.



**Preu mitjà:** 40€

### Serveis addicionals:

- Assessorament gastronòmic
- Presentacions de vi
- Cursos de cuina
- Menjar per emportar-se
- Nits temàtiques
- Menús de degustació i de maridatge

### Horaris:

Dilluns-divendres, de 13:00 a 16:00 i de 21:00 a 23:00h. Nits de divendres i dissabte, de 21:00 a 24:00h. Festius: Dissabte migdia i diumenge tot el dia.

Làmines d'albergínia gratinades  
amb formatge de cabra a l'orenga



## Ingredients

Albergínies  
Formatge de cabra  
Orenga  
Oli d'oliva verge extra

## El·laboració

Abans de posar les albergínies a la brasa, es tallen a làmines i s'hi afegeix sal i pebre. Un cop marcades, es col·loquen en una safata on es cobreixen amb formatge de cabra ratllat. Al forn, es deixen que quedin daurades abans de treure-les.

## Presentació

Per servir-les com cal, s'amaneixen amb orenga i oli d'oliva verge. El plat es decora amb escalivada o verdures. Per cert, té un cert regust a pizza... boníssim!

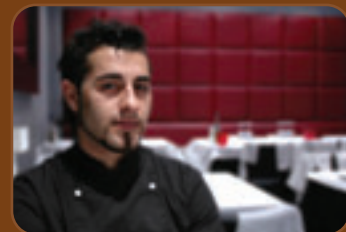


## Milano

Responsables: Víctor Barberà i Juani Ureña / Xef: Agustín Ureña

La història d'aquest restaurant de disseny neix a partir d'una romàntica història d'amor. La Juani i el Víctor van anar de viatge de noces a Salzburg (Àustria), on casualment van fer parada en una pizzeria anomenada Milano. Allà, la Juani li va "demanar" a en Víctor una pizzeria igual, desig que en Víctor va fer realitat l'any 2006 amb el Milano de Santa Coloma.

El Milano d'aquí presenta una oferta sobre la base de productes de mercat frescos elaborats amb un clar toc de disseny. La zona dels fogons és territori de l'Agustí, germà de la Juani, un jove xef amb mans d'artista. Si el voleu conèixer més a fons no deixeu de visitar la web [www.milanorestaurant.es](http://www.milanorestaurant.es).



**Preu mitjà: 22€**

Menú caps de setmana: 16,50€

**Serveis addicionals:**

• Menú per a grups • Menú de cap de setmana

**Horaris:**

Dimarts-diumenge, de 13:00 a 16:00h. Obert les nits de cap de setmana.  
Festius: Dilluns. Tancat totes les nits menys divendres i dissabte.

# Tot en *càtering*



## Ingredients

Resposta ràpida  
 Disseny integral de l'acte  
 Distribució de taules i bufets  
 Tracte amable del servei  
 Elaboració pròpia del menjar  
 Qualitat i disseny global de l'acte  
 Gaudir de la feina  
 Persegüim una "Qualitat Colomenca"

## Elaboració

Entre els serveis més destacats de Movie Blues hi ha un dinar temàtic per a 700 persones de dotze països de la Unió Europea, la realització de l'empanada més gran del món, amb 160 metres de longitud, el rècord Guinness d'escudella o la realització de l'arrossada popular més variada amb paelles per a 300 comensals cada una... Déu ni do, oi?

Estan especialitzats en dinars multitudinaris, banquets de noces a domicili, presentació de productes i menjars preparats. Si feu una festa particular, boda o 50è aniversari, només haureu de gaudir del plaer de la bona taula, de la resta s'encarregarà Movie-Blues Catering.



# Movie Blues Catering

Responsable: Xavier Altozano

Xavi Altozano crea Movie Blues Catering, un servei integral gastronòmic diferent, atès el seu compromís amb entitats culturals i solidaries. Clients com la Sexta de TV, Citroen España, El Terrat, Ute Tuneladora Metro, La Farga de l'Hospitalet, i centenars de particulars i entitats avalen aquest tarannà professional.



**Preu mitjà:**  
 depenent de l'acte

### Serveis addicionals:

- Lloguer de carpes
- Discos mòbils
- Servei de taula integral
- Servei a tot Catalunya
- Regals d'empresa
- Regals d'empresa
- Animació i orquestres

### Horaris:

Tot l'any, de 09:00 a 20:00h

# *Risotto amb llamàntol*



## Ingredients

1 llamàntol petit (300/400 g)  
 350 g d'arròs  
 100 g de ceba  
 2 dents d'all  
 ½ pebrot vermell  
 ½ pebrot verd  
 150 g de calamar  
 Safrà  
 2 tomàquets  
 Brou de rap

## Elaboració

Amb un ganivet se separa el cap del llamàntol de la cua i es talla el cap en quatre parts, les pinces en dues i la cua en medallons.

Se salten els medallons amb força oli d'oliva durant un minut i s'enretiren. Posteriorment, se salten les verdures i el calamar afegint-hi vi blanc i arròs. Es remou.

S'aboca el brou a poc a poc, després el safrà i cinc minuts abans d'acabar la cocció de l'arròs s'afegeix el llamàntol.

*[Si no es té rap, també es pot fer el brou amb un altre peix que no sigui blau: llobarro, lluç, besuc, etc. Si tampoc se'n té, es pot utilitzar mig quilo de musclos cuits durant cinc minuts amb la resta d'ingredients del brou].*



## La Tarantella

Responsable: Juan Carlos Bedoya

D'entrada, referir-se a La Tarantella podria semblar sinònim de restaurant típicament italià. Però el Juan Carlos, el propietari, ja se n'ha ocupat que això no sigui així. Perquè aquest cèntric establiment del carrer Sant Jeroni desenvolupa una cuina que, tot i ser de base italiana, va més enllà. Quan hi aneu i veieu com s'explica l'elaboració dels plats a la carta comprendreu que La Tarantella és un italià molt particular.

La decoració és un altre element clau de La Tarantella. Espaiós i modern, aquest restaurant sorprèn pel bon gust amb què està concebut, fet que contribueix a passar-hi una bona estona. Apte per a tots els públics.



### Preu mitjà:

Menú: 9€ / Carta: 20€

### Serveis addicionals:

• Menjar per endur-se • Servei a la carta (elaboració de qualsevol plat si es disposa dels ingredients)

### Horaris:

Dilluns-diumenge. Migdia: 13:00-16:00h. Vespre: 20:00-23:30h. Caps de setmana, de 20:00 a 00:00h  
 Festius: Dimecres

“Bacalao a la mediterranea”  
(Bacallà a la mediterrània)



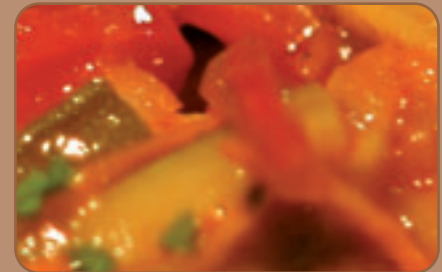
## Ingredients

1 llom de bacallà (200-250g)  
 Tomàquet ratllat  
 ½ carbassó  
 ½ albergínia  
 ½ pebrot vermell  
 ½ pebrot verd  
 2 pastanagues

## Elaboració

Es fregeix el bacallà amb farina blanca. En el mateix oli, un cop netejat, s'hi fregeixen les verdures i s'espera al final per posar-hi un parell de cullerades de tomàquet ratllat. Es fregeix tot fins que estigui al punt i s'acaba amb un "cop" de forn (uns 7 minuts a 180°C).

És una recepta molt senzilla i molt gustosa que el xef ha heretat de la seva mare. Gràcies mare!



## Toribio Gran Responsable: Ricardo Toribio

El Ricardo és la 3a generació d'una família de restauradors. Abans d'obrir el Toribio Gran (estratègicament situat a la plaça de Vila), el Ricardo exercia amb la família a l'antic bar Toribio, un altre establiment emblemàtic de Santa Coloma amb gairebé 50 anys d'història.

L'any 2000 el Ricardo obre les portes del Toribio Gran amb el propòsit d'ampliar el negoci familiar, apostant per una ubicació molt cèntrica i concorreguda. L'actual Gran Toribio té 4 plantes i espai per 145 comensals. Si voleu veure'n l'oferta completa visiteu la web [www.toribiogran.com](http://www.toribiogran.com). Són experts en cuina de mercat.



### Preu mitjà:

Menú de setmana: 9€

Menú de dissabte: 13€

### Serveis addicionals:

- Menjars per a grups

### Horaris:

Dilluns-dissabte: 08:30-18:00 / 20:00-00:00h

Festius: Diumenge

# Ribeira Sacra



## Fase visual

Color rojo cereza de media capa con ribete atejado, fruto de su evolución en madera. Aspecto limpio y brillante.

**Grado alcohólico:** 12,5%

**Variedad de la uva:**

Monovarietal Mencía

**Procedencia:**

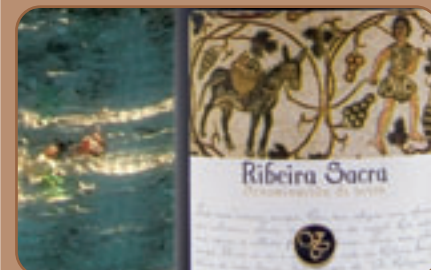
Subzona de Ribeiras de Sil  
(Ribeira Sacra)

## Fase olfativa

Aroma con recuerdos de frutas rojas y megras muy maduras, tipo grosella, arándano, mora, bien ensamblados con los tostados y especiados de la madera.

## Fase gustativa

En boca es un vino de entrada suave, carnoso, con taninos bien integrados, franco, equilibrado y muy persistente.



# Disgemina


Responsable: David Martínez

Disgemina es una empresa dedicada a la distribución de productos para hostelería y tiendas de ultramarinos que cubre todo el Barcelonés Nord, así como las poblaciones limítrofes. Su servicio se basa en la pre-venta realizada por sus comerciales y en la posterior entrega por parte de sus repartidores. Se adaptan a las necesidades de servicio del cliente, por lo tanto el reparto puede ser semanal o de dos veces por semana. En su almacén de venta directa el cliente podrá nutrirse de todas sus necesidades en caso de urgencia, incluyendo los sábados y domingos por la mañana. Su máximo objetivo es servir con la máxima atención posible a sus clientes, es por ello que intentan realizar un servicio integral que cubra prácticamente las necesidades de cualquier establecimiento.



### Productos que suministran:

Cervezas, refrescos, aguas, zumos, lácteos, carbónicas, vinos, cavas, licores, conservas, pasta para sopa y caldos preparados, legumbres, arroces, especias de Murcia, postres, frutos secos, aceite virgen extra y girasol, salsas, ketchups, mostazas, complementos y productos de limpieza para la hostelería.



## Baguet tradicional, rústica i pa del pirineu

## Ingredients

100% de farina  
60% d'aigua  
2% de sal  
2% de llevat  
0,3% de millorant

## Gremi de flequers: Forn Mora

Responsable: Joan Mora

Resulta complex combinar el sistema de producció industrial amb l'artesanal quan es tracta de cobrir les necessitats de 32 botigues de pa. Però a la Panificadora San Carlos, més coneguda com Forn Mora, han trobat la fórmula i l'apliquen de manera magistral. El resultat és una producció diària que inclou infinitat de productes elaborats, 80 tipus de pa diferents i varietats tan autèntiques com la baguet rústica o el pa del Pirineu.

Pel que fa a la pastisseria i la brioxeria, s'elaboren en els mateixos forns dels centres de la cadena, que estan repartits per Santa Coloma i altres punts de la geografia catalana. Si gireu la cantonada trobareu un Forn Mora!



### Preu mitjà:

baguet tradicional: 0,75€  
rústica: 0.80€

### Serveis addicionals:

- Centres amb pastisseria i brioxeria elaborats en forns propis
- Centres amb zona degustació

### Horaris:

Dilluns-dissabte, de 07:00 a 21:00h. Diumenge: obren les pastisseries

# Pa de l'avi

## Ingredients

Farina  
Aigua  
Sal  
Llevat

## El·laboració

El pa de l'avi és un producte artesanal que s'elabora a partir d'una fermentació llarga i una cocció en forn de sola. El resultat és un pa autèntic i cruixent durant 2 o 3 dies.

A més, al Forn Padró també s'hi troben una gran varietat de pans i brioxeria fets a mà i cuits en el seu obrador... i tots boníssims!

## Gremi de flequers: Forn Padró

Responsable: Angel Padró

Per trobar els orígens d'aquest emblemàtic forn de Santa Coloma cal anar a Barcelona i remuntar-se set generacions. L'any 1961, de la mà d'Àngel Padró, es va traslladar a Santa Coloma. Actualment, la Marta i el Xavi Padró porten el negoci seguint els mètodes tradicionals dels seus avantpassats, però utilitzant sistemes de producció moderns. Aquesta fórmula els ha donat gran prestigi i uns resultats excel·lents. El Forn Padró té cinc punts de venda repartits per tota la ciutat.



### Preu mitjà:

pa de l'avi:  
petit 0,80€ / gran 1,20€

### Serveis addicionals:

- Zona degustació en els centres de: Av. Pallaresa, 132, Francesc Macià, 33 i Av. Catalunya, 1

### Horaris:

Dilluns-diumenge, de 07:00 a 21:00h. Diumenges obert zona degustació

# Història gastronòmica de la ciutat

# m

ucho ha llovido en Santa Coloma de Gramenet, desde la época del café del Feliu y del Hostal o de la llegada de la terrible filoxera que acabó con buena parte de las viñas de Cataluña.

Quizás muchos no lo sepan, pero en nuestra ciudad hubo una época en la que se producía vino y al parecer de buena calidad, también aguardiente e incluso se habla de vino dulce.

Sólo hace falta hacer volar la mente o bien si lo prefieren pasear por el entorno forestal que circunda la ciudad.

Imaginen un pueblo situado en un marco agrícola, guardado por las montañas de Can Franquesa y el parque de San Mateo, con una vega magnífica llena de huertas bañadas por un río Besós de agua limpia, flanqueada por San Jerónimo de la Murtra que abre su paisaje hacia el mar y por donde penetra la brisa marina que los "pagesos" aprovechaban para aventar el grano y que conocen como marinada. Un pueblo al que muchos de los habitantes de los pueblos colindantes y de la gran ciudad, conocen por sus magníficas "maduixes", sus excelentes productos agrícolas y por supuesto, por su vino. Éste se vendía por aquel entonces en Sant Martí Provençal, Sant Andreu, Sant Adrià, o Barcelona, estando bien valorados por los mayoristas de la época.

Alrededor del pueblo estaban plantadas las viñas que se expandían incluso hacia las montañas de Can Franquesa, San Jerónimo o la vertiente este del poblado

ibérico. También se pueden apreciar unas construcciones en forma de meseta en escalera, éstas no son otra cosa que las tablas donde se criaba la viña, posiblemente una viña de variedad "Pica Poll" y "Garnacha peluda" que tendría una calidad excelente dado el terreno pizarroso, las horas de sol y la influencia de la marinada a las que estaban sometidas.

¡En fin! La filoxera acabó con todo o casi todo. Quizás, y eso es sólo un aporte, sería bueno para nuestra historia intentar recuperar de forma testimonial alguna viña.

Ustedes se preguntarán el porqué de estos apuntes sobre la Santa Coloma agrícola. Muy fácil, para construir el futuro y llegar a este punto es necesario apoyarse en el pasado. La gastronomía en su amplio abanico es una enorme fuente de riqueza en todos sus ámbitos.

Sigan imaginando viñas, huertas, montañas, caza... Es imposible o casi imposible que en Santa Coloma no hubiera una memoria gastronómica en la que fundamentarse. Evidentemente existe y ha perdurado de una forma u otra.

Los desayunos de cuchillo y tenedor, las butifarras con mongetes, el bacalao con sanfaina, los callos con cap i pota, las arengues pasadas por la sartén, las torradas, el porrón de vino, las olivas (por cierto, en nuestra ciudad hay un barrio que se llama las Oliveras y parte de otro es conocido como las Viñas). Todo eso en casas de desayuno y comidas caseras regenta-



das las más de las veces de forma familiar. Situadas estas casas-fondas en lugares estratégicos al lado de las paradas de posta, ayuntamientos, mataderos o vapor y por supuesto mercados que estaban surtidos, cómo no, de productos locales.

Quién no ha oído hablar en cualquier pueblo del día de mercado, día donde se daban cita todas las fuerzas gremiales, carniceros, pagesos, tratantes, pescaderos, etc. Y que sin duda, vertebraban el desarrollo comercial y social de los pueblos, pero eso por sí solo necesitaría un libro entero.

Lo ven, poco a poco se teje un entramado de restauración.

Donde se reúnen las gentes. En el casino, en el café, en la bodega o en el baile, en el que por cierto siempre hay una barra de bar para servir gaseosa, limonada, aguardiente o anís. ¿No serán estos bailes de Can Feliu, allí por el 1860, nuestras discotecas de ahora?

Nada nuevo bajo el sol... El ser humano siempre ha tenido la necesidad empírica de comunicarse y si ha sido alrededor de una mesa mejor que mejor. Como escribió Joan Perucho en su libro Historias del Café "licor amado por el poeta, que faltó a Virgilio que Voltaire adoró".

En Santa Coloma como en otro sitio siempre ha sido así, aunque en función de cada época, el estilo y la forma de la restauración ha sido lógicamente distinta. En principio, por los datos que disponemos, aquella Santa Coloma del siglo XIX sólo tenía lo que se llamaba el Hostal, que no era otra cosa que una abacería en la que se vendía vino, pan, sal, aceite, etc. y en la que curiosamente tenían permiso los dueños para que la gente jugara a juegos de naipes, con dinero de entonces, "libras catalanas". Dicha tienda estaba

situada en la confluencia de la calle Mayor esquina con Ciudadela ¿no es esto un sucedáneo de un casino actual?

También había en el pueblo el café y la sala de baile del Feliu, alias Xarrich. Hablamos de mitad del siglo XIX, años de revueltas, bandolerismo y movimientos sociales importantes, pero vemos ahora que en Santa Coloma ya eran importantes esos centros de reunión por lo que significaba social y económicamente.

Podría seguir hablando de la historia, de los distintos establecimientos que existieron a lo largo del siglo mentado y del siglo XX. Algunos de no muy buena reputación, pero necesitaría un libro entero y seguramente me dejaría algunos en el tintero y no sería justo. "Can Xaconet", "Can Parra" "Can Roque" son algunos de los nombres que a bote pronto me vienen a la memoria y que me valen para homenajear al resto de bodegas que existieron en el pueblo a principios y mediados del siglo XX, las cuales empezaron a aglutinar a los primeros emigrantes, aragoneses en su mayoría, que llegaron para laborar en tareas agrícolas. Quién no tiene la imagen de una bodega en la que se juega con una partida de cartas o de dominó una ronda, y qué decir de las tertulias políticas de los cafés.

Perdón... pero no sé porqué me ha venido a la memoria una pista de patines que había en la avenida Baró, esquina con el pasaje Montserrat, que se utilizaba como baile de verano, en la que tocaban orquestas en directo y en la que una magnífica terraza rodeaba la pista desde la cual las madres observaban a sus hijas mientras bebían refrescos. Se llamaba la Rosaleda y era otra forma de hacer hostelería, aunque fusionaran a través de la misma el espectáculo. Pero acaso no es espectáculo el "pà amb tomàquet" con anchoas de la Escala. Busquen en nues-



tra ciudad, existen las de mejor calidad. Como existen establecimientos donde tienen un jamón y unos productos de la tierra inmejorables. Como inmejorables son algunas charcuterías de la ciudad, donde se elaboran con rango artesano recetas únicas de deliciosos embutidos con mayúsculas, que surten a algunos locales, además de unas comidas caseras que no envidian a las mejores, por no citar a restaurantes que aparecen de vez en cuando en los medios de comunicación como santo y seña de la restauración, o los nunca suficientemente alabados bares de tapas o las pizzerías que nos ofrecen unas succulentas exquisiteces italianas, o el catering que les lleva la comida a domicilio o les organiza la fiesta de aniversario, o las tan maravillosas bodegas que venden vinos o alcoholes de una calidad incuestionable, o en "pubs" donde se puede beber una copa de calidad escuchando buena música y sosteniendo una conversación agradable después de cenar.

Razones más que suficientes para exportar la marca Colomense o visitar nuestra urbe, pues en muy pocos lugares del cinturón metropolitano se funden de manera tan perfecta la restauración con la historia. Así se explica que la misma sea tan variada y que esté tan alejada de la uniformidad y la monotonía.

Cataluña tiene una importante variedad de productos tradicionales que sin duda constituyen un recurso fundamental para dar respuesta a las necesidades que demanda la sociedad del bienestar. Por eso, las denominaciones de origen, los consejos reguladores, las indicaciones geográficas protegidas o los institutos de calidad, cuya principal finalidad es dar respuesta a las exigencias cada día mayores del ciudadano que pide calidad en el producto que se consume. La restauración en una ciudad como la nuestra

tiene un gran porvenir en todas sus facetas, pues Santa Coloma tiene un enclave estratégico excelente. La gran ciudad tiende a descentralizarse, las distancias no existen, las personas buscamos novedades, ser bien tratados. Aprovechemos esos factores.

Santa Coloma tiene una muy buena reputación hostelera, pues el salto cualitativo de unas décadas aquí ha sido inmenso, nuestros bares de tapas se han ganado un reconocimiento importante dentro de esa urbe llamada Barcelona. Han sabido amalgamar la tradición con lo foráneo. La gran emigración de los sesenta y setenta trajo su recetario y la fusión y ha sido de matrícula de honor. La restauración es un "cocktail" que si se sabe combinar bien en la coctelera será excelente y se venderá bien, sólo hay que coger los productos adecuados, ya que los mismos son muchos y variados, se avicinan nuevas formas de trabajo en el sector. Al mismo se están incorporando muchos inmigrantes, que llenos de ilusión se intentan abrir un hueco, que sin duda lograrán.

La competencia leal está ahí, aprovechémosla, pues la multiculturalidad es algo que no nos es extraño a todos aquellos que poblamos este país. Pues es un aporte cultural. ¿Y qué no es la hostelería, sino un arte de alquimista? Así que, bienvenido todo aquello que nos enriquezca.

Nuestra ciudad está en expansión permanente y la hostelería la ayuda con su carácter emprendedor e imaginativo, pues aunque no lo parezca es una bella arte, por ese motivo hay que cultivarla como los "pagesos" de Santa Coloma cultivaban las viñas, pues de esa forma amasamos ese pan, lleno de riqueza cultural y futuro en el horno de nuestra ciudad. Sólo por eso, merece la pena brindar.

**Pedro Luis Cano**

# Crèdits

**Edita:** Grameimpuls SA. – Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet

**Direcció:** Jesús Gracia Pérez

**Coordinació:** Asociación de Expertos de Empresas Turísticas

**Publicitat:** José Canosa Blanco

**Disseny i maquetació:** SC Estudio Digital

**Impressió:** AGPOGRAF, S.A.

**Amb el suport de:** Grup de restauradors impulsors de la "1ª Mostra Gastronòmica de Santa Coloma de Gramenet"

Amb el suport de:





# DISGEMINA S.L.

VENDA AL MAJOR I AL DETALL  
DISTRIBUÏDOR DE BEGUDES I ALIMENTACIÓ

## MARQUÉS DE LA CONCORDIA

D.O.: Rioja

VISTA: De color granate picota muy intenso, con menisco tendiente a teja.

NARIZ: De aroma complejo de frutas en licor y un fondo de madera equilibrado.

BOCA: En boca especiado con un punto justo de fruta y posgusto largo con taninos sedosos.

## HACIENDA ZORITA

Vino de la Tierra de Castilla

VISTA: Intenso color rojo granate con tonos picota.

NARIZ: En nariz es intenso, conjugando perfectamente los aromas frutales con los tonos de roble francés.

## VIÑA HERMINIA

D.O.: Rioja

VISTA: Cereza de capa media.

NARIZ: Aromas de buena intensidad, predominando las notas de crianza sobre la fruta madura.

BOCA: Cuerpo medio, taninos aún sin pulir con poca expresión frutal. Final no muy largo con expresión de ahumados y especias.



## Disgemina, S.L.

C. America, 12 - 16 · 08021 Santa Coloma de Gramenet

Tel. 671 58 90 98 - 93 112 59 40

eMail: [disgemina@telefonica.net](mailto:disgemina@telefonica.net)

# AGUA DE BENASSAL

agua mineral natural manantial Fuente en Segures

Minero-Medicinal desde 1928



**DISGEMINA S.L.**

**VENDA AL MAJOR I AL DETALL  
DISTRIBUÏDOR DE BEGUDES I ALIMENTACIÓ**

- ✓ Nace una nueva generación.
- ✓ Mejor servicio, más calidad.
- ✓ Nos gusta hacer felices a nuestros clientes.

**Disgemina, S.L.**

C. America, 12 - 16

08021 Santa Coloma de Gramenet

Tel. 671 58 90 98 - 93 112 59 40

eMail: [disgemina@telefonica.net](mailto:disgemina@telefonica.net)



Hace más de un siglo se arrancó de la misma Naturaleza este placer líquido. Todavía hoy podemos permitirnos el lujo de contar con Agua de Benassal en nuestra mesa, dándole ese aire de distinción y elegancia inigualable. No sólo su sabor es exquisito, sino que además posee propiedades beneficiosas para la salud propias del agua mineral natural de manantial.  
... ¿qué más se puede pedir?



# DISGEMINA S.L.

**VENDA AL MAJOR I AL DETALL**  
**DISTRIBUÏDOR DE BEGUDES I ALIMENTACIÓ**

## GENUS

D.O.: Jumilla

VISTA: Vino de capa alta, intensos rojos rubi y violaceos.

NARIZ: Muy frutoso, frutos rojos maduros, confitados y un precioso toque de madera nueva, vainillas, ligeros tostados.

BOCA: Resulta muy aterciopelado, redondo, con cuerpo, taninos dulces muy elegantes. Retrogusto con sensaciones muy agradables.

## TORRE ALBA

D.O.: Ribera del Duero

VISTA: Vino de color rojo picota con ribete azulado.

NARIZ: Aromas frutales potente a frutas maduras revelando su estancia en barrica.

BOCA: Con entrada a frutos rojos, estructurado y con un final suave y una equilibrada acidez que le confiere viveza.

## BLANC PESCADOR

D.O.: Penedés

VISTA: Color amarillo pálido, muy brillante.

NARIZ: Aromas intensos a fruta.

BOCA: En boca resulta ligero y agradable.



**GENUS**

MONASTRELL

SYRAH

## Disgemina, S.L.

C. America, 12 - 16 - 08021 Santa Coloma de Gramenet

Tel. 671 58 90 98 - 93 112 59 40

eMail: [disgemina@telefonica.net](mailto:disgemina@telefonica.net)



mercats municipals  
de Santa Coloma de Gramenet

Et coneixem bé,  
t'oferim el millor