



guia
gastronòmica
de Santa Coloma de Gramenet 2009

A LA CUINA DES DEL 1856

CERVESA · BIÈRE · CERVESA



1856

MORITZ

Introducció

Aquesta segona edició de la Guia Gastronòmica de Santa Coloma de Gramenet neix com un element més de suport i de promoció d'un dels sectors d'activitat econòmica més dinàmic de la nostra ciutat: la restauració. Trobareu en ella un recull de recomanacions culinàries elaborades per una representació dels restaurants colomencs, la majoria d'ells participants de la Mostra Gastronòmica, que esdevenen un exemple de la cura, la il·lusió, la professionalitat i la qualitat de la que

poden gaudir quotidianament tota la nostra ciutadania.

La breu ressenya que cada restaurant ofereix, us ajudarà a conèixer i valorar la seva experiència i les especialitats que cadascun d'ells us proposa, així com l'esperit que emana tant de la seva cuina com del seu establiment.

Com a la seva primera edició, hem editat aquesta guia respectant la llengua original dels seus col·laboradors com a exponent del bilingüisme present a la nostra societat.

Amb el suport de:



Presentació de l'Alcalde





La tercera edició de la Mostra Gastronòmica de Santa Coloma de Gramenet suposa la consolidació d'una iniciativa que s'ha marcat com a objectiu donar l'oportunitat de conèixer i degustar la millor oferta dels establiments colomencs de restauració més destacats.

Aquest autèntic aparador gastronòmic ha demostrat ser capaç d'apropar, a les demandes d'un consumidor cada vegada més exigent, la clara orientació vers la qualitat que protagonitzen els nostres professionals. Exemples que ho confirmen són la gran afluència de visitants, tant de la ciutat com del conjunt de la regió metropolitana, a les anteriors edicions i el creixent nombre de professionals de la restauració que hi volen ser presents, que aquest any incrementen en un 25% la participació del 2008.

Gastronomia és cultura, coneixement, descoberta i intercanvi. A Santa Coloma tenim grans actius que responen a tots aquests conceptes, capaços d'atreure l'interès i de

projectar-se més enllà del nostre entorn més immediat amb esdeveniments com aquest. En aquest sentit, de manera paral·lela a la Mostra, aquest any destacats especialistes oferiran sessions temàtiques i participatives, cates comentades i demostracions pràctiques que, de segur, ens ajudaran a conèixer millor una de les essències de la nostra cultura i la diversitat de cuines d'arreu.

La Mostra Gastronòmica és, des de l'àmbit municipal, un instrument més de les polítiques de suport al sector i de contribució al desenvolupament econòmic de la nostra ciutat. Amb aquesta guia podeu tenir un primer contacte amb els establiments que aquest any seran presents a la rambla de Sant Sebastià amb les seves propostes més innovadores. Espero que us sigui d'utilitat i que gaudiu de la Mostra Gastronòmica 2009, que, segur, serà tot un èxit a la nostra ciutat.

Bartomeu Muñoz Calvet
Alcalde de Santa Coloma de Gramenet

The image features a white background with several overlapping, semi-transparent blue circles of varying sizes. The circles are arranged in a way that they appear to be part of a larger, interconnected structure. In the upper right quadrant, the word "Index" is written in a clean, blue, sans-serif font.

Index

Introducció	3
Presentació de l'Alcalde	4
Dijous temàtics	8
Santa Coloma gastronòmica	10
Referències gastronòmiques:	
•Ca n'Armengol	14
•Casa Pepe	16
•El 9 Carrer	18
•El Cantó	20
•El Cinc	22
•El Cruce	24
•Escola de Restauració	26
•Europark	28
Mapa Gastronòmic de Santa Coloma	30
•L'Obra	32
•La Bodega	34
•La Rambleta	36
•La Tagliatella	38
•La Tarantella	40
•La Taverna de l'Olimpo	42
•Lluerna	44
•Milano	46
•Movie Blues Catering	48
•Pizzicato	50
•Rehman	52
•Gremi de flequers: Forn Mora - Forn Padró	54
•Delta Café - Comerç Just	56
Crèdits	58



DIJOURS
TEMÀTICS
gastronomia & cultura

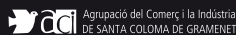
+ que nits!

- 23 abril Sopar literari
- 14 maig Sopar lber
- 4 juny Maduixes i maduixots
- 2 juliol L'art de la tapa
- 3 setembre Sopar a la fresca
- 1 octubre Benvinguts bolets
- 5 novembre La festa del vi
- 3 desembre Ara ve Nadal

Organitza:



Amb el suport de:



Centre Comerç amb la restauració de la ciutat.

**8 restaurants x 8 menús x 1 dijous
al mes x 5 sentits = nits delicioses.**

La dinamització de la restauració i l'oci nocturn beneficia la ciutat, evitant la fugida de clients cap a altres nuclis i donant vida al comerç local. Gràcies en part a iniciatives com la Mostra Gastronòmica, la ciutat està demostrant que la restauració local té una alta qualitat i es troba en un moment d'innovació i creativitat molt beneficiós per a tots. És important valorar-ho i seguir treballant per la dinamització d'aquest sector. D'aquí neixen els Dijous Temàtics, una idea d'un grup de restauradors, recolzada per Centre Comerç, que aposta per fer ciutat a través de la cultura de manera continuada, potenciant a joves talents de diverses disciplines artístiques i fent que sortir a sopar tingui un valor afegit.

+ que nits = + comerç

Els restaurants:



luerna
restaurant

RESTAURANT
CINC

El Cantó

La Tagliatella

La Bodega

La tarantella

Santa Coloma gastronómica

La guía que tenéis en vuestras manos pretende daros a conocer una gama de establecimientos de hostelería que desarrollan su actividad en nuestra ciudad, que están plenamente consolidados y que disfrutan de una excelente salud. Santa Coloma es una ciudad que mira al mañana con optimismo y que tiende la mano, a través de sus instituciones políticas, a todo el entramado civil para que desarrolle proyectos que, como esta Guía, forman parte de las jornadas gastronómicas, y que será una herramienta propicia para abrir caminos a esta marca de futuro que, sin duda, es Santa Coloma de Gramenet.

Catalunya cuenta con el mayor cluster (concentración de empresas de un mismo sector) de España; y, por extensión, nuestra ciudad es partícipe de ellas. La industria alimentaria -de la que forma parte la hostelería, y de la que participa el sector de la restauración colomense en su variado soporte- genera un 21% de empleo, así como un volumen de negocio de un 24%, que engloba tanto a la "panadería de la



esquina” y al bar de tapas, como al catering y el restaurante, sin olvidar el futuro Campus de Alimentación que se ubicará en el recinto de Torribera.

Todo eso hace que, día a día, el prestigio de nuestro sector hostelero y restaurador aumente y se proyecte al exterior.

Un año más se celebran en Santa Coloma de Gramenet las jornadas gastronómicas, hecho éste que marca una impronta en el devenir social y económico de la ciudad. Un evento de estas características hace que se aúnen esfuerzos y sinergias de todos aquellos segmentos de la sociedad colomense (Ayuntamiento, hosteleros y restauradores) implicados en el sector, sin olvidar al público que visita la muestra, y que es el motor que la hace posible.

La gastronomía es un hecho cultural de primer orden en el que el ser humano ha puesto en liza toda su imaginación con el objetivo de crear sensaciones que despiertan los cinco sentidos. Tengamos en cuenta que el comer y beber es uno de los actos

más placenteros para las personas, y que las transporta a un mundo sugerente... ¡Qué maravilla poder combinar tintos, blancos o rosados con todo tipo de viandas, alcanzando verdaderas alquimias culinarias que nos seducen con armonías inesperadas. La simplicidad de una butifarra a la brasa acompañadas con unas *mongetes*; algo tan simple como un plato de jamón, un xató o unas anchoas de L’Escala exaltan el paladar humano. La cocina *casolana*, imbricada con la cocina de autor, no tiene fronteras. Quién nos iba a decir, años atrás, que se combinarían sabores tan diferentes, y a priori incompatibles, como el dulce y el salado. Y, sin embargo, se realizan verdaderas obras de arte, como los helados de aceite, de vinagre o de queso. O uno de los platos estrella del gran José María Arzak, en el cual mezcla unos simples huevos con grasa de oca y dátiles. Asimismo, el gurú de la gastronomía internacional, Ferran Adrià consigue, con unas gambas, un puré de calabaza, macarrones y tuétano trufado, una verdadera cascada de sabores de difícil explicación. Este boom de la cocina a lo

largo y ancho de la geografía del Estado contribuye a que, cada día más, nos interese por su desarrollo y evolución. Y ello tendría que aprovecharse para la educación de las generaciones venideras, enseñándoles a apreciar la cocina de calidad, empezando por sus más elementales formatos. Desayunar un vaso de leche acompañado de unas tostadas con aceite o una buena mantequilla no es lo mismo que empezar el día con una de las múltiples variedades de bollería industrial repletas de aditivos, con lo que ello representa para la salud. En manos de buena parte de los que conforman la hostelería recae, por qué no, esa gran labor didáctica. “Recordemos que muchos de los clientes de nuestros establecimientos son niños”. Hoy en día se trabaja con nuevos conceptos, y la hostelería local no es ajena a ellos, y los asume como retos propios. Ello contribuye, a lo largo y ancho de Catalunya, a potenciar esta percepción que a la vez dinamiza la gastronomía y la vida cultural y económica de la ciudad. Y Santa Coloma de Gramenet se implica

en este escenario. La ciudad vive una transformación que la conduce al futuro con confianza, convirtiéndola en una urbe atractiva para la ciudadanía y para el sector empresarial, en el que la hostelería -con el auge que disfruta- tiene mucho que aportar gracias al fruto del trabajo tenaz y constante de sus profesionales.

La guía pretende reconocer el trabajo de los que, día a día, generan riqueza y dan a conocer a Santa Coloma de Gramenet como marca referencial.

Pedro Luis Cano

Referències gastronòmiques

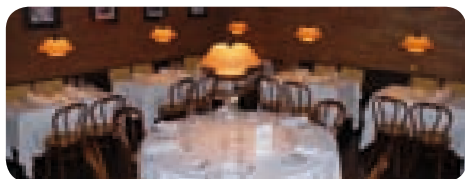


Bacallà, idiazabal i verdures al cafè



Ingredients

200 g de morro de bacallà
 75 g de formatge idiazabal
 75 g de nata
 50 g de llet
 50 g de carbassa
 50 g de coliflor
 2 espàrrecs verds
 Oli de cafè
 Oli d'oliva verge
 Sal i pebre



Elaboració

Per fer la sopa d'idiatzabal fondrem a foc molt suau el formatge amb la llet, la nata, sal i pebre. A continuació ho colarem. Les verdures les escaldarem amb aigua salada deixant-les al punt de cocció desitjat. Per a l'oli de cafè, macerarem en oli d'oliva 10 grans de cafè trencats durant 5 dies i després ho colarem. El bacallà el confitarem submergit en oli d'oliva verge a 80° durant 7 minuts.

Presentació

Disposarem al plat el bacallà escorregut al costat les verdures calentes, amanides amb oli de cafè. Un cop a taula, davant dels convidats, servirem la sopa de formatge ben calenta. D'aquesta manera podrem trobar tots els contrastos que busquem en el plat: salat, fumat, dolç, amarg, cremós, cruixent...

Bon profit!



Ca n'Armengol

Responsables:

Paco Armengol i Alba Gimeno • Xef: Francesc Armengol

Ca n'Armengol és el resultat del treball de tres generacions de colomencs dedicats a l'hoteleria. Partint del "café de poble" de 1923, on es feien esmorzars i dinars en una petita cuina de carbó, i fins a l'actual restaurant a la carta, en constant evolució, es manté l'essència de "l'Armengol". Això es reflecteix en la cuina actualitzada, en els productes frescos, en les sales acollidores i espaioses, en la professionalitat i el tracte personalitzat del servei, en les 250 referències de vins i caves... Per totes aquestes raons Ca n'Armengol és una aposta segura.



Preu mitjà:
 Menú diari: 10€
 Carta: 45€

Serveis addicionals:

- Espais per a fumadors i no fumadors
- Aparcament privat
- Menjar per emportar-se
- Menú diari i de cap de setmana
- Salons privats de 10 fins a 200 persones

Horaris:

De dimarts a diumenge de 13.00 a 16.00 h
 De dimecres a dissabte de 20.30 a 23.00 h Tancat els dilluns i les nits de diumenge i dimarts

Bacallà saltat



Ingredients

Oli d'oliva
 Bacallà dessalat
 Farina
 All
 Mongetes seques
 Pebrots del piquillo i de Padrón
 Daus de pernil
 Pebre vermell dolç o picant



Elaboració

Prèviament trossejat a daus petits i enfarinat, el bacallà es fregeix en oli d'oliva fins que agafi un color daurat al gust.

Es col·loca en un recipient, el qual es presentarà després a taula ja decorat. Un cop col·locat el bacallà, s'hi afegeix una mica de pebre vermell.

En una altra paella se salta l'all, que es col·locarà al damunt del bacallà, i els pebrots del piquillo, que decoraran el plat.

Es fregeixen els pebrots de Padrón i es posen al plat.

Presentació

Per acabar, se salten els daus de pernil juntament amb les mongetes i es col·loquen al plat juntament amb el bacallà. El plat està llest per a 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, el qual manté l'alt nivell gastronòmic i de servei iniciats pel pare. Casa Pepe ofereix una excel·lent cuina casolana i tota classe de tapes, carns i peixos de primera qualitat. El bacallà saltat 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 • Aparcament al costat

Horaris:

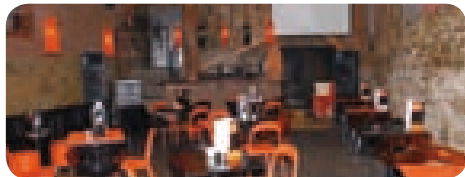
Dimecres-diumenge: 06:00 -00:00h (la cuina l'obren a les 08:00h).
 Tancat: Dilluns i dimarts

Rellom de búfala (amb salsa de gerds i teules de parmesà)



Ingredients

250 g de rellom de búfala
 25 g de formatge parmesà
 100 ml de salsa de gerds
 1 i 1/2 cullerades de fruites del bosc
 2 cullerades d'oli
 Sal o sal Maldon



Elaboració

Prepareu la salsa de gerds, nets i passats per un sedàs.
 Prepareu l'almívar i ajunteu-lo amb els gerds, poseu-ho al foc i afegiu-hi "maicena" fins a aconseguir la consistència desitjada, finalment afegiu-hi una mica de vi i deixeu reposar un instant.
 Cuineu el rellom a foc lent durant el temps que considereu oportú per a obtenir el punt desitjat. Una vegada cuit, prepareu el plat posant a la base la salsa de gerds i al damunt el rellom.

Presentació

Finalment, posem sobre la carn les teules de formatge parmesà i una cullerada de fruites del bosc (la resta ho usem per a decorar el plat).
 Per acabar, posem una mica de sal Maldon per sobre del rellom.



El 9 Carrer

Responsable: Paco Molina

El 9 Carrer pretén oferir als seus clients un servei integral dintre del marc de la restauració amb una àmplia varietat en la seva carta, amb un disseny acollidor que barreja amb gust el rústic i el modern i amb dues premisses clares en la venda dels seus productes: QUALITAT I SERVEI. Aquest any s'afegeix a la carta una secció gourmet que pretén augmentar l'aposta pel producte d'alta qualitat, amb una part dedicada a la carn i una altra al peix de platja, producte que treballa amb èxit en altres vessants de negoci. D'altra banda, cal destacar l'excel·lent ambient per gaudir d'una copa o d'un bon cafè, tant al seu local com a la seva àmplia terrassa situada a la plaça de la Vila.



Preu mitjà:

15€ / 30€

Serveis addicionals:

- Menús de grups

Horaris:

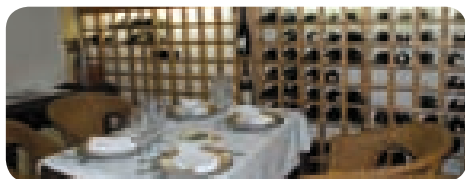
De dimarts a diumenge de 07.30 a 00.30 h
 Dilluns tancat

Ternasco de cabrit rostit al foc



Ingredients

1 espatlla de cabrit
 1 ceba de Figueres
 1 tomàquet madur
 1 got de vi blanc
 1 got d'aigua
 Pebre i sal
 Oli d'oliva
 2 grans d'all
 1 ramet d'herbes (llorer, farigola, romaní)
 Una mica de pebre vermell dolç de la Vera
 2 patates
 10 ametlles torrades
 10 ametlles crues

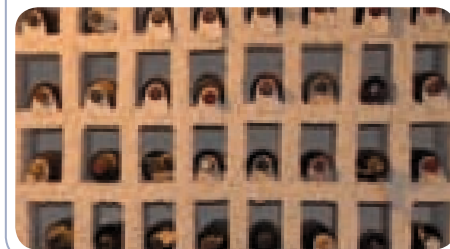


Elaboració

Per començar, salpebrem l'espatlla de cabrit en una safata apta per al forn, tallem la ceba i el tomàquet, que col·locarem al costat de les patates tallades a l'estil fornera i ho posarem tot a la safata amb el ramet d'herbes. Regarem amb el vi i l'aigua, que en evaporar-se, s'evitarà que es ressequi el rostit. És una carn molt tendra i es fa aviat, se li dona una volta i en aproximadament una hora estarà gairebé llesta. Solament ens faltará fregir un all per fer una picada juntament amb les ametlles, l'all cru, l'oli d'oliva i el pebre vermell. Afegirem la picada al rostit i la deixarem al forn fins que es dauri.

Presentació

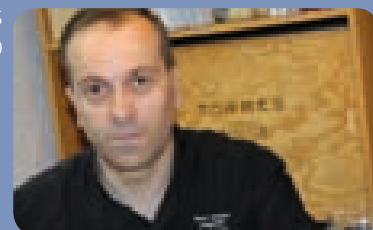
Emplatarem l'espatlla amb les patates forneres, la ceba i la reducció dels sucs del vi que ens queden a la safata i mentre tant anirem buscant al celler un bon vi Ribera del Duero per acompanyar amb cura aquest plat de cuina tradicional.



El Cantó

Responsables: Francisco Cordero • Xef: María Elva Vázquez

Parlar de menjar és refusar la mentida; parlar de beguda és parlar d'aquesta... maridar ambdues és un festí per als sentits i això ho fan molt bé al restaurant El Cantó, situat al barri del Singuerlín. Paco Cordero és un dels dos finalistes del concurs del millor sommelier de Catalunya 2008, guanyador del Rías Baixas 2008, i finalista a Madrid de les dues últimes edicions del Nas d'Or. En Paco i el seu equip s'encarreguen de donar-li ànima a l'establiment. Què seria un restaurant sense ànima? Un més, i això, en aquesta casa amb personalitat, no existeix. A El Cantó tot és autèntic, des d'aquests brous magnífics que en Paco selecciona fins aquestes carns a la brasa que la Mari elabora. En aquests temps que corren plens de presses val la pena de detenir-nos de tant en tant per a compartir una estona d'oci i si és davant d'una bona taula millor, i per a això El Cantó és ideal. Amplis salons, cellers privats íntims. Sens dubte anar fins al Singuerlín per conèixer aquest espai s'ho val, tant per al cos com per a l'esperit, còmplices ambdós d'aquesta cosa tan meravellosa anomenada vida. Descobrir El Cantó és incubar una delícia que està molt a prop.



Pedro Luis Cano *Escritor i poeta colomenc*

Preu mitjà:
 Menú 9€ • Carta: 40€

Horaris:

De dilluns a dijous de 7.30 a 17.00 h Divendres de 7.30 a 1.00 h

Tancat:

Cap de setmana (obert per a celebracions)

C. Enric Granados, 25 | Tel. 93 391 15 67

rest.canto@gmail.com | rest.canto@wanadoo.es | www.restaurantecanto.es

Saltat de llagostins, wakame, nori,
enciam de mar, espinacs, fonoll,
brots de soia i llavors de gira-sol



Ingredients

8 llagostins nets
 5 g de wakame
 5 g de nori
 5 g d'enciam de mar
 20 g d'espínacs frescos
 1/2 fonoll tallat
 Brots de soia
 Salsa de soia
 Llavors de gira-sol



Elaboració

En un wok amb oli calent, fem un saltat ràpid amb el fonoll i el traiem del wok, fem el mateix amb els llagostins, hi afegim el fonoll, wakame, nori, enciam de mar, brots i llavors i barregem.

Presentació

Acabem el saltat amb la salsa de soia, un polsim de sal i els espínacs, que posarem a l'últim moment perquè quedin crus i que donin volum al plat.



El Cinc Responsables: David Ochoa i Rosa Aguiar

Obert el gener del 2006 amb cuina oberta al client.

Propietaris: David Ochoa i Rosa Aguiar.

Dos tipus de cuina: els migdies menú, sense greixos ni fregits, i el cap de setmana carta elaborada amb productes de temporada.



Preu mitjà:
 25€

Serveis addicionals:

- Celebracions privades de 25 a 40 persones

Horaris:

Migdies de 13.30 a 16.00 h

Dissabte de 13.30 a 16.00 h

*Divendres i dissabte de 21 a 23.30 h *Primer dijous de cada mes, fem els dijous temàtics

Especialitat en peixos i mariscs



Ingredients

CUA DE TORO

Cua de toro
Tomàquet
Ceba
All
Safrà
Pebre
Sal
Xerès
Llorer



Elaboració

Tallem la cua de toro a la mida idònia. Fregim la ceba i els alls fins que quedi tot ben daurat. Hi afegim els tomàquets partits en cru, safrà, pebre, sal i les cues de toro. Ofeguem durant 15 minuts.

Quan el guisat estigui daurat hi afegim xerès i colorant. Ho deixem bullir a foc lent fins que es consumeixi.

Anem comprovant que les cues estiguin tendres.

Presentació

Convé preparar el plat d'un dia per l'altre.



El Cruce Responsable: Manuel Rubio

Fa més de 25 anys la família Rubio es va fer càrrec del restaurant El Cruce, que partint d'uns modestos començaments han evolucionat fins a poder oferir als seus clients una gran varietat de plats amb sabor andalús, sense oblidar els seus peixos i mariscs i el seu ampli ventall de tapes, que es poden degustar en els seus grans salons.



Preu mitjà:
8-12€

Serveis addicionals:

- Terrassa d'estiu

Horaris:

de dimecres a diumenge de 13:00 a 16:00 h i de 19:00 a 0:00 h
Dilluns i dimarts tancat
En temporada d'estiu només dilluns tancat

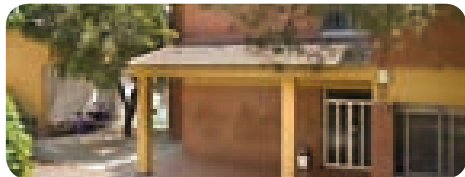
GRAMEIMPULS

Escola de restauració



L'escola

On es formen
els futurs professionals
de l'hostaleria
a Santa Coloma de Gramenet



Cursos professionals

Formació professional ocupacional
en les especialitats de cuina i
cambrer/a.

Formació contínua
per a professionals que volen
reciclar-se i millorar els seus
coneixements



Espai "Passió per la cuina"

Cursos per relaxar-se i gaudir
aprenent a cuinar.

Sessions setmanals de
17.30 a 20 hores



Escola de Restauració

Formació de qualitat
a Santa Coloma de Gramenet



Horaris: de dilluns a divendres de 9.30 a 17 hores



SC+



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

Peus de porc arrebossats amb salsa espanyola i bolets



Ingredients

4 peus de porc
Ou
Pa ratllat
Salsa espanyola
Gírgoles
Xampinyons



Elaboració

4 peus tallats en 4 trossos, es bullen, s'arrebossen amb ou i pa ratllat.
Es prepara la salsa espanyola (que com ja és sabut és una salsa de carns).
Es barregen els bolets amb la salsa i es deixa que es facin.
Una vegada fets, es barreja tot i se serveix. Bon profit.

Presentació

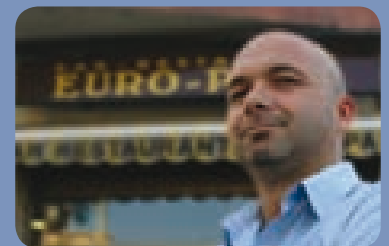
Es pot servir amb guarnició, la que més agradi (arròs, patates, puré, etc.).



Europark

Responsable: Carles Giménez

L'Europark és un altre des que en Carles el va redissenyar ara fa 15 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 d'Europa, un lloc de pas on habitualment se celebren esdeveniments de tot tipus. Europark és sinònim de tracte familiar.



Preu mitjà:
10-12€

Serveis addicionals:

• Menús per a grups

• Menús dissabte

• Canvi de l'oferta per temporada

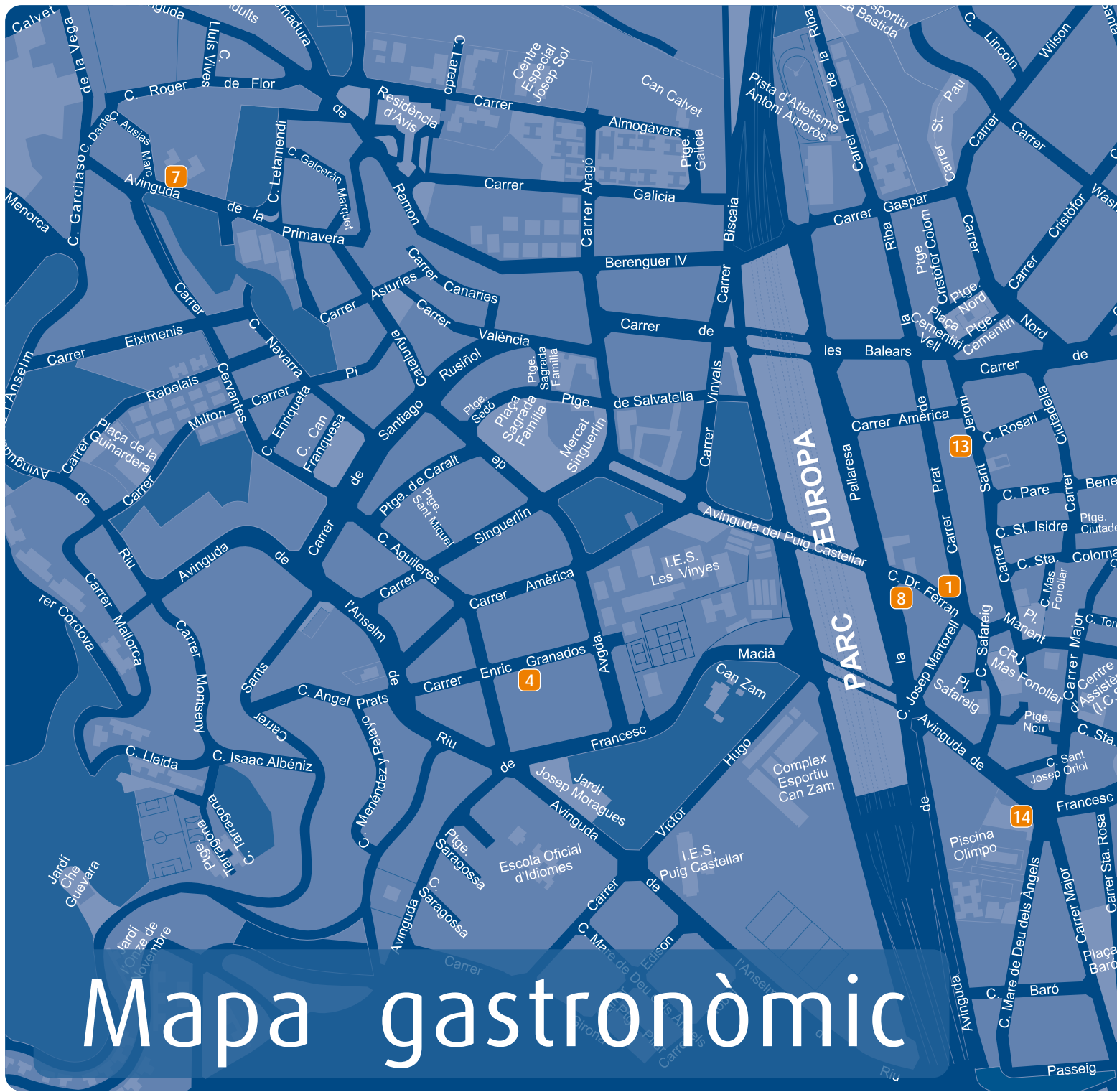
Horaris:

De dilluns a dimecres de 8:00 a 23:00 h

Tancat:

Dilluns, tarda

Dimarts, tot el dia



Mapa gastronòmic

Relació d'establiments

1. **Ca n'Armengol** - Prat de la Riba, 1
2. **Casa Pepe** - Sant Carles, 36
3. **El 9 Carrer** - Josep Anselm Clavé, 1
4. **El Cantó** - Enric Granados, 25
5. **El Cinc** - Carreró de la plaça, 5
6. **El Cruce** - Rambla Sant Sebastià, 102
7. **Escola d'Hosteleria** - Av. Primavera, s/n
8. **Europark** - Av. Pallaresa, 102
9. **L'Obra** - Sant Ignasi, 12
10. **La Bodega** - Rambla Sant Sebastià, 10
11. **La Rambleta** - Rambla Sant Sebastià, 69
12. **La Tagliatella** - Vistalegre, 4
13. **La Tarantella** - Sant Jeroni, 75
14. **La Taverna de l'Olimpo** - Francesc Macià, 37b (plaça)
15. **Lluerna** - Rafael Casanova, 31
16. **Milano** - Mossèn Jaume Gordi, 4
17. **Movie Blues Catering** - Pres. Lluís Companys, 14 baixos
18. **Pizzicato** - Josep Anselm Clavé, 22
19. **Rehman** - Mas Marí, 103
20. **Forn Padró** - Major, 5



DIJOURS
TEMÀTICS
gastronomia & cultura

8 restaurants x 8 menús x 1 dijous
al mes x 5 sentits = nits delicioses.
+ que nits!



centre
COMERC DE SANTA COLOMA

Rap amb salsa d'ametlles, bacó i botifarra blanca



Ingredients

2 medallons de rap de 80 g cadascun
 2 talls fins de bacó
 3 daus de botifarra blanca
 20 g d'ametlla torrada laminada
 1/2 got de brou concentrat de peix
 1 gra d'all
 1 cullerada de farina, sal, oli, pebre
 negre i pebre vermell dolç
 1/4 got de xerès sec
 1/2 ceba



Elaboració

Salpebreu el rap, emboliqueu-lo amb el bacó i introduïu-lo al forn a 200° C durant 6 o 7 minuts. En una paella ben calenta marqueu els daus de botifarra. Per a la salsa: sofregiu la ceba i l'all, afegiu-hi les ametlles laminades i la farina i finalment el pebre vermell dolç, la sal, el pebre negre i el brou i deixeu reduir fins que s'espesseixi.

Presentació

Preparació del plat: useu la vostra imaginació. I a gaudir!



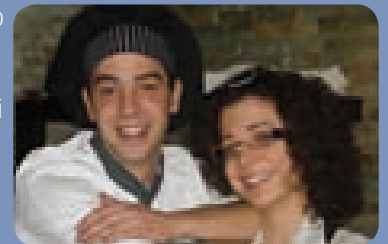
L'Obra

Responsables: Luis i Marta Collantes

El restaurant L'OBRA, regit pels germans Luis i Marta Collantes, ve a ocupar un buit en la restauració de Santa Coloma. Vol recuperar la cuina tradicional espanyola, com pot ser la completa carta de carns a la brasa amb el sabor únic que dona l'acurada selecció de matèria primera i carbó.

El restaurant L'OBRA està al centre de la ciutat, la qual cosa evita inconvenients per desplaçament i falta d'aparcament, ja que està a un màxim de deu minuts de qualsevol lloc de la ciutat.

L'OBRA disposa de menjadors per a fumadors i per a no fumadors, a més d'una sala privada per a menjar i sopars. Té ascensor en les tres plantes existents i el local està adaptat per als discapacitats.



Preu mitjà:

Menú: 15€

Carta: 25-30€

Horaris:

Obert de dilluns a diumenge al migdia de 13.00 a 16.00 h
 i a la nit de 21.00 a 23.30 h

Secret ibèric i presa ibèrica



Ingredients

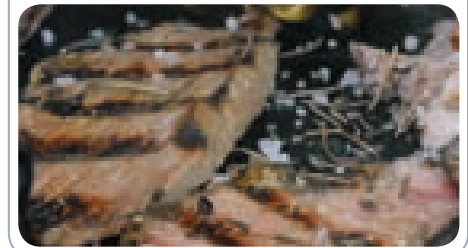
Sal grossa
Pebre
Patata al caliu
Carxofa a la brasa
Escalivada

Elaboració

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 grossa, romaní, farigola i una mica de salsa chimichurri. El secret està, sens dubte, en la qualitat de la carn i el sabor que hi dona el forn de carbó.

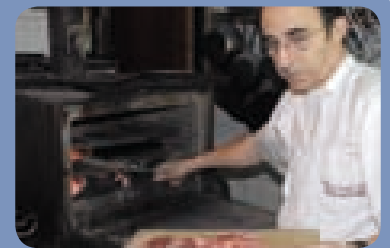


La Bodega Responsable: Juan Antonio Crespo

La Bodega de Santa Coloma té gairebé 27 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 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:

De dilluns a dissabte d'11.00 a 0.00 h

Tancat:

Diumenge

Tronc de lluç amb salsa de gambes

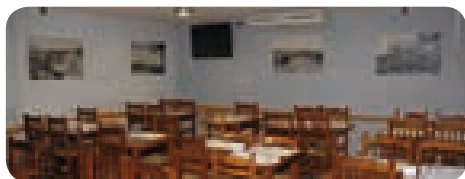


Ingredients

1 tronc de lluç
100 g de gambes pelades
100 g d'escopinyes fresques

Per a la salsa:

100 g de gambes
1 pastanaga
1 porro
1 branca d'api
1 tomàquet fregit
1 ceba
Fumet de peix
Sal i oli



Elaboració

Peleu les gambes i reserveu-ne el cos.
Brasegeu el tronc de lluç i les gambes.
Feu coure les escopinyes al vapor.

Salsa:

Sofregiu els caps de les gambes amb la bresa (ceba, pastanaga, api, porro).
Afegiu la sal al gust, després de sofregir aboqueu-hi el tomàquet fregit i el fumet de peix.
Deixeu bullir uns 20 minuts. Passeu tota la salsa per la batedora i coleu pel xinès.

Presentació

Prepareu el plat amb el lluç, les gambes i les escopinyes i salseu.



La Rambleta

Responsables: David i Javier Jiménez Cuiner: Juan Jiménez

Aquest bar es va fundar com a Bar Eivissa l'any 1962 i a partir del 25 de maig de l'any 1996 passà a anomenar-se Bar Restaurant La Rambleta i es va ampliar amb un menjador interior per a més de 50 comensals. És un establiment ampli i modern i la seva base és la qualitat dels seus productes, tant en tapes, carta com en el menú diari.

Està situat al centre de Santa Coloma de Gramenet.

Té una àmplia terrassa. Tracte familiar i ambient agradable.



Preu mitjà:

8-12€

Serveis addicionals:

• Menú diari

• Menú especial CAP DE SETMANA

Horaris:

De dilluns a divendres de 7.00 h a 1.30 h

Dissabtes i diumenges de 9.00 h a 1.30 h

Dimarts tancats

Ristoranti•Pizzerie



Presentació

Gastronomia italiana d'excel·lent qualitat

Receptes exclusives elaborades en obrador propi

Decoració exquisida

El plaer de menjar, el plaer de compartir

Fes la teva comanda per telèfon i passa a recollir-la pel restaurant

Més de 400 combinacions de pastes i salses

Àmplies racions perfectes per a degustar en grup

Obert tot l'any



La Tagliatella

Responsable de La Tagliatella de Santa Coloma: Susanna Poca Rafàs

Més de 20 anys elaborant artesanalment els autèntics sabors d'Itàlia, seguint les receptes tradicionals de La Liguria, El Piemonte i La Reggio Emilia.

Benvinguts a l'experiència Tagliatella.
Benvinguts a l'autèntica cuina italiana.

La Tagliatella®

Preu mitjà:
19€

Horaris:

Al Migdia: 13.00 h. a 16.00 h.
Nit: de Diumenge a Dijous de 20.00 h. a 23.30 h.
Divendres i Dissabte de 20.00 h. a 0.00H

Rellom cabrum



Ingredients

Rellom de vedella (220 g)
Una rodanxa de formatge de cabra
4 talls de bacó
Reducció de vinagre balsàmic

Elaboració

Demaneu al carnisser que talli medallons de rellom de 220 g, marqueu el rellom a la planxa fins que estigui al punt de cocció desitjat. Feu tires de bacó a la planxa i envolteu el rellom.
Poseu el formatge a la planxa tombar i tombar, i col·loqueu-lo damunt del rellom.

Presentació

Emplateu i afegiu la reducció de vinagre al gust.



La Tarantella

Responsable: Juan Carlos Bedoya Pereiro

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 de 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 el públics.



Preu mitjà:

Menú: 9,50€

Carta: 20€

Serveis addicionals:

- Menjar per endur-se
- Carta de suggeriments setmanals

- Servei a la carta
- Menjar per a grups
- Tasts i sopars maridatge per a grups concertats

Horaris:

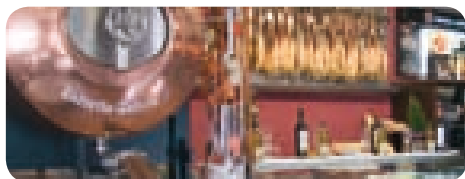
De dilluns a diumenge. Migdia: de 13.00 a 16.00 h. Vespre: de 20.00 a 23.00 h
Caps de setmana de 20.00 a 0.00 h Tancat: dimecres

Arròs amb llamàntol i bolets



Ingredients

120 g d' arròs *arborio*
 1 cep fresc (*boletus edulis*)
 1 grapat de trompetes fresques
 (*cantharellus cornucupioides*)
 250-300 ml de fumet vermell de
 cap de llamàntol
 1/2 ceba picada molt fina
 Sal i pebre
 1 llamàntol d'uns 500-600 g, aprox.



Elaboració

Primer coem la ceba a foc molt lent, fins que quedi daurada, i després hi afegim el cep tallat en daus i saltat prèviament. En segon lloc, aboquem l'arròs i les trompetes a la marca, mullem amb el fumet i ho deixem coure durant 15-18 minuts. Mentrestant escaldem el llamàntol amb aigua de mar i en separem la carn de la closca amb molta cura. Daurem la carn del llamàntol en una paella amb una mica d'oli d'oliva.

Presentació

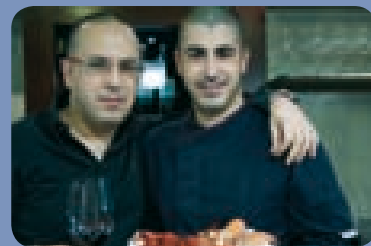
Colem l'arròs amb l'ajut d'un colador i reservem el suc de la cocció. Col-loquem l'arròs en un motlle rectangular, hi posem amb cura el llamàntol damunt i napem amb el suc reservat.



La Taverna de l'Olimpo

Responsables: Toni i Manel Simões

Just al costat on estaven les conegudes piscines de l'Olimpo, ens trobem amb aquesta taverna de recent inauguració. Seguint en la línia dels seus altres dos locals a Barcelona, el Xalana i La Taverna del Clínic, Josep Simões i els seus fills Manel i Toni, aposten per una cuina de mercat diari, amb el millor dels ingredients de temporada. Restaurant pensat per a famílies i grups amb una excel·lent cuina casolana. De dia ofereix un complet menú amb excel·lent relació qualitat preu. Les nits dels divendres i dissabtes, podem escollir entre unes torrades amb el millor dels ben escollits embotits ibèrics fins a plats elaborats que inclouen els arrossos, la cassoleta de gambes amb allada i oli, els calamarsets a la planxa, carns a la brasa, petxines variades, pop a la gallega i les patates braves del Toni. A més a més d'una extensa carta de vins, la Taverna de l'Olimpo compta amb la millor cervesa de celler.



Preu mitjà:

Menú: 10€

Carta: 30€

Serveis addicionals:

• Aparcament privat

• Saló privat

• Servei d'àpats

Horaris:

De dilluns a dijous de 7.30 a 20.00 h. Divendres i dissabtes de 7.30 a 24.00 h
 Diumenges de 10.00 a 18.00 h

Garrí rostit cruixent



Ingredients

(per a 4 persones):

Mig garrí
 2 l d'oli de gira-sol
 Oli d'oliva verge
 Mantega
 3 grans d'all
 Farigola i Romaní
 6 taronges xineses
 Suc de dues taronges
 Sucre
 Carbassa
 Porto
 Suc de rostit
 Germinats o flors
 Cristall de sal



Elaboració

Carbassa: Peleu i tallem la carbassa en rectangles de 4 cm de llarg, 1cm d'ample i 1cm de gruix. Confiteu en oli d'oli d'oliva verge a foc molt suau i reserveu.

Taronges xineses: Poseu les taronges xineses en un cassó cobertes d'aigua i feu arrancar el bull, repetiu aquesta operació tres cops. Tallem les taronges per la meitat i traieu-ne la polpa, només en deixem la pell. Poseu les taronges amb el suc de taronja i dues cullerades de sucre i deixeu coure durant un minut; reserveu.

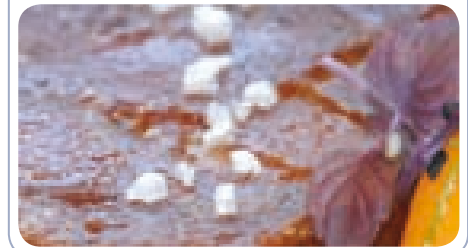
Salsa: Reduïu una copa de porto i afegiu-hi el suc del rostit i una nou de mantega; reserveu.

Garrí: Tallem el garrí, salpebreu-lo, poseu-lo en una olla amb els grans d'all i les herbes, cobriu-lo amb oli de gira-sol i deixeu que cogui a foc molt lent durant unes 4 hores. Desoseu el garrí i col·loqueu-lo en una safata al forn amb la pell cap per avall. Deixeu refredar i tallem en rectangles.

Presentació

Daureu el garrí en un aparell antiadherent i reserveu-lo.

Escalfeu la carbassa i les taronges xineses i munteu les taronges sobre la carbassa, i damunt els germinats o flors comestibles. Col·loqueu la carbassa al costat de la salsa i el garrí amb la pell cap per amunt. Acabeu amb una mica de cristall de sal damunt del garrí.



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 entén la gastronomia com una cultura que cal preservar i difondre.



Preu mitjà:

40€

Serveis addicionals:

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

Horaris:

De dilluns a dissabte de 13.00 a 16.00 i de 21.00 a 23.00 h

Amanida de saquets de formatge de cabra amb vinagreta de fruites vermelles



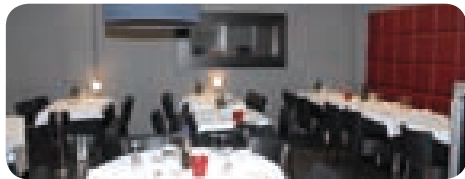
Ingredients

Pasta fil
 Formatge de cabra

Per a l'amanida:
 Mesclum d'amanides
 Tomàquet
 Ceba
 Pebrot vermell

Per a la vinagreta:
 Fruites vermelles
 Oli
 Vinagre
 Sal

Per a l'olivada:
 Olives negres sense pinyol
 Oli



Elaboració

Renteu els productes de l'horta i col·loqueu-los en un plat amb amaniment al gust.

Per als saquets de formatge:
 esteneu dos fulls de pasta fil, feu-la a quadres (10x10), col·loqueu un dau de formatge de cabra, tanqueu en forma de sac i fornegeu dos minuts a 160 graus. Un cop daurats els sacs, traieu-los.

Per a l'olivada:
 col·loqueu en un bol olives negres sense pinyol i oli i bateu-les.

Per a la vinagreta:
 Col·loqueu en un bol fruites vermelles variades i una mida de vinagre per dues d'oli i una mica de sal i bateu-ho tot. Afegiu-hi una culleradeta de melmelada de maduixa.

Presentació

Una vegada l'amanida està al plat i amanida, col·loqueu-hi al damunt els sacs i napeu amb la vinagreta de fruites vermelles. El plat es decora amb un anell d' olivada sobre els sacs i l'amanida.



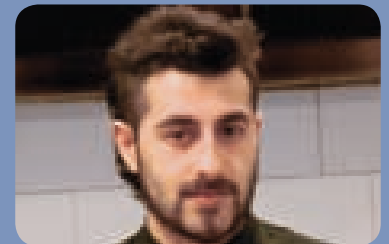
Milano

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'Agustín, germà de la Juani, un jove xef amb mans d'artista.

Si en voleu saber més, no deixeu de visitar la web www.milanorestaurant.es



Preu mitjà: 24€

Menú diari: 11,20€

Menú dissabte migdia: 15,50€

Menú diumenge migdia: 17,50€

Serveis addicionals:

• Menús per a grups i celebracions concertades

Horaris:

De dilluns a diumenge de 13.30 a 16.00 h

Obert les nits de divendres i dissabte de 21.00 a 23.30 h

Serveis de càtering



Que fem

Banquets de noces
 Actes d'empresa
 Entitats socioculturals
 Dinars multitudinaris
 Domicilis particulars
 Menjars per emportar
 Menjadors d'empresa
 Menjars ètnics
 Menjars temàtics



El nostre objectiu

Servir qualitat
 Adaptar-nos a les demandes dels
 nostres clients



La nostra passió

L'Innovació
 La creació
 El servei
 El tracte



Movie Blues Catering

Responsable: Xavier Altozano

12 anys d'experiència entre els sectors de l'hosteleria, l'alimentació i serveis.

Quatre segells que ens caracteritzen:

- Respectuosos amb el medi ambient
- La solidaritat, una actitud permanent
- Funcionament empresarial transversal
- Responsables socialment



Preu mitjà:
 depenent de l'acte

Serveis addicionals:

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

- Lloguer d'espais
- Fotografia/Video
- Rutes gastronòmiques

E
 26.06154/CAT
 C.E.E.

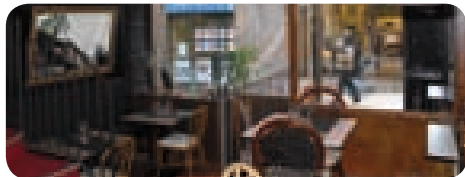
C. President Lluís Companys, 14 baixos | Tel. 93.468.05.05 | Fax 93.468.00.55
 movie-blues@movie-blues.com | www.movie-blues.com

Cistellet de tirabuixons a l'hort



Ingredients

50 g de pasta seca tirabuixons (fusili)
 ½ pebrot verd
 ½ pebrot vermell
 ¼ albergínia
 ¼ carbassó
 ¼ ceba
 2 espàrrecs verds
 4 cirerols
 1 copeta de vi blanc
 100 ml de brou de verdures
 alfàbrega fresca
 20 g de ruca fresca
 pomesà ratllat
 cistellet
 100 g de formatge pomesà ratllat



Elaboració

Per fer el cistellet escalfem una planxa d'uns 25 cm. Després, n'escampem el formatge per tota la superfície fent que quedi una capa homogènia. Quan estigui daurat li donem la volta. Per acabar, li donarem la forma fent servir un got.

Per tal de preparar la pasta, posem els tirabuixons a coure, amb molta aigua i sal, durant uns 9-10 minuts.

La salsa la farem en una paella preparant un saltat amb les verdures, prèviament tallades a daus. Quan estiguin cuites, s'afegiran els espàrrecs amb el vi blanc. Per últim, el brou i els cirerols.

Per finalitzar, saltem la pasta i la salsa i hi afegim un raig d'oli d'oliva amb alfàbrega triturada.

Presentació

Omplim el cistellet i el decoram amb pomesà ratllat, ruca i orenga.



Pizzicato

Responsable: Enric Vilalta

Pizzicato. Tècnica musical que consisteix a tocar un instrument de corda pinçant les cordes amb els dits. El nom del restaurant ve donat per les dues grans aficions dels propietaris: la música i les pizzes. Amb les ganes de crear un espai diferent per a la gent de Santa Coloma neix el 2005 el Pizzicato, que ofereix un ambient vistós, romàntic, tranquil i amb una acurada selecció de la música ambiental. La partitura està composta d'amanides, pasta i pizzes amb notes creatives i diferents. Podem demanar una pizza de "pinchos" amb allioli o de botifarra negra amb espàrrecs verds. I per acabar, les postres de la casa: un deliciós coulant de xocolata. Per la nostra part garantim un servei alegre i proper. Us hi esperem!



Preu mitjà:
15-20€

Serveis addicionals:

• Pizzes per endur-se

Horaris:

De dimecres a diumenges, migdies i nits.

Chicken shashlik

Pollastre Shashlik

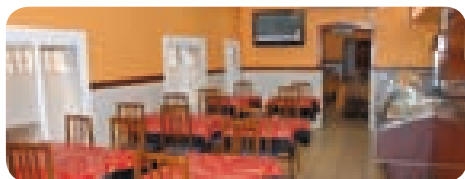


Ingredients

(per a 4 persones):

- 1 pebrot verd
- 1 pebrot vermell
- 1 pebrot groc
- 1 ceba

5 cullerades soperes de tomàquet fregit
Espècies (all-gingebre-sal-curri-picant)
Oli

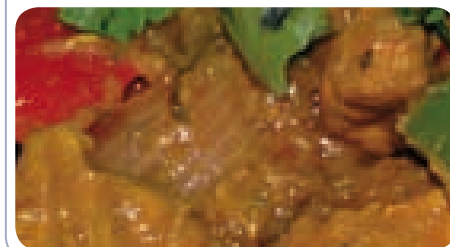


Elaboració

Escalfeu l'oli i afegiu-hi la ceba, el pebrot, l'all i el gingebre i fregiu fins que estigui daurat. Afegiu-hi el tomàquet fregit, el pollastre cuit, les espècies i una mica d'aigua. Guiseu fins que no quedi aigua.

Presentació

Poseu al plat i serviu.



Rehman

Responsable: Mohammed Atiq Rehman Khaliq

El restaurant Rehman és un restaurant nou amb un ambient càlid i acollidor, que ofereix una cuina indopaquistanesa. És una cuina típica de Lahore (per ser més específics), ciutat molt valorada al Paquistán per la seva gastronomia. Ofereix més de 100 plats a la carta que satisfà tots els gustos. Adapta els seus sabors especiats i curris al gust i exigències dels clients.

El que més s'assembla de la nostra cuina a la cuina mediterrània, a més de les amanides, potser siguin els nostres plats fets al forn Tandoor; és una cuina lleugera, amb un toc especial del xef.

Ofereix varietat de carns, verdures, arrossos, llegums, pans, tes, salses, postres i dolços típics del Paquistán, i tot un ventall de sucx exòtics.

Veniu i fareu un viatge amb els sentits al Paquistán i l'Índia. Segur que repetiu.



Preu mitjà:

10 – 20€

Serveis addicionals:

- Aparcament privat (prèvia reserva)
- Menjar per emportar-se

Horaris:

De diumenge a dijous de 9.30 a 23.00 h
Divendres i dissabte de 9.30 a 0.00 h

MOUSSE DE YOGUR



Ingredients

LLET SENCERA 250 g
NATA "SEMIMUNTADA" 1000 g
BASE IOGURT 250 g

Elaboració

1. Es fa una planxa de pa de pessic sobre gerd deshidratat, es posa al forn a uns 250 graus i 4 minuts de temps, i posteriorment es talla a mida, segons el motlle.
2. Bateu la nata sense deixar-la massa "dura". No li poseu sucre, dissolcu la base de iogurt i la llet, barregeu bé amb un batedor. Incorporeu amb espàtula de goma la nata i barregeu bé.
3. Una vegada preparada la base i el farcit, decorarem amb fruites silvestres, amb macarró sobre xocolata blanca i espirals de xocolata amb una figura de caramel (barreja de melmelada de gerd amb gelatina calenta).

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

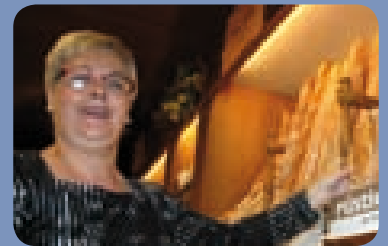
Elaboració

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 brioixeria 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 1,25€

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

Delta Café Comerç Just





Delta Café - Comerç Just

Pol. Ind. Pla d'En Coll | Carrer Gaià, 41 - Nau 4 | Montcada i Reixac | 08110 Barcelona
Tel. 93 565 15 64 | Fax. 93 565 15 65 | admin.catalunya@delta-cafes.pt

Crèdits

Edita: Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet - Grameimpuls SA

Direcció, coordinació i publicitat: Xosé Canosa Blanco

Administració: Jesús Gracia Pérez

Suport administratiu: Pilar Camacho Molina

Correcció lingüística: CNL L'Heura

Disseny original: SC Estudio Digital

Disseny i compaginació 2009: RT-Design, scp

Portada: Reyes Disseny

Fotografia: Sito

Impressió: GARCYPAR, S.L.

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

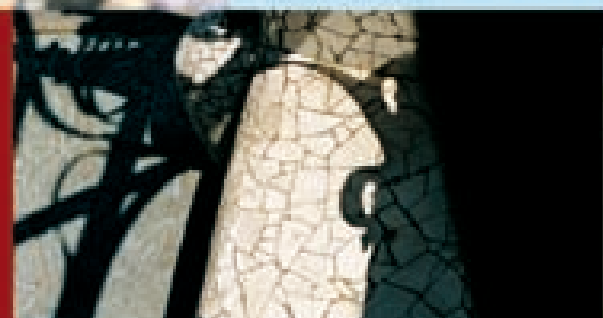
Amb el suport de:





BARCELONA

de Barcelona,



BARCELONA



Minority responsible consumption of alcohol



mercats municipals
de Santa Coloma de Gramenet

Et coneixem bé,
t'oferim el millor