

# SABORS SABORES FLAVORS

Santa Coloma de Gramenet és una ciutat plural. La procedència geogràfica d'una part de la seva població, els moments i els motius de la seva arribada, conformen un magma ric de gents i una manera de viure, entendre el món i relacionar-nos. Aquest és el tarannà que impregna aquesta guia.

No pretensem fer un recull de tota la restauració local però si, un petit tastet de la varietat de locals amb sabor colomenc. Tapas, plats, vins i copes d'aquí i d'allà. El sector de la restauració té un pes molt important en la nostra economia local, contribueix a la dinamització comercial, a la creació d'ocupació i a la creació de riquesa sostenible. Per tant és un sector clau en la generació de benestar i riquesa.

Amb aquesta breu presentació us convido a fullejar aquesta guia; descobrireu una ciutat que no us podeu perdre. Tasta Santa Coloma!!

Santa Coloma de Gramenet es una ciudad plural. La procedencia geográfica de una parte de su población, los momentos y los motivos de su llegada, conforman un magma rico de gente y una manera de vivir, entender el mundo i relacionarnos. Éste es el talante que impregna esta guía.

No pretendemos hacer un recorrido de toda la restauración local pero si, una pequeña muestra de la variedad de locales con sabor colomense. Tapas, platos, vinos y copas de aquí y allá.

El sector de la restauración tiene un peso muy importante en nuestra economía local, contribuye a la dinamización comercial, a la creación de ocupación y a la creación de riqueza sostenible. Por tanto, es un sector clave en la generación de bienestar y riqueza.

Con esta breve introducción os invito a ojear esta guía; descubriréis una ciudad que no os podéis perder. Prueba Santa Coloma!!

*Santa Coloma de Gramenet is a plural city. The geographical origins of part of its population, as well as when and why they came here, are factors that have served to create a rich patchwork of inhabitants and a particular way of living, viewing the world and relating socially. And it is this spirit that permeates this guide.*

*We do not aim to include all the local bars and restaurants, just a small sample of the variety of eating and drinking places that have a distinctive flavour of Santa Coloma. Tapas, dishes, wines, spirits and cocktails from here and elsewhere. The catering sector plays a very important role in our local economy; it helps to energise commerce and to create both employment and sustainable wealth. Thus it is a crucial sector in terms of generating well-being and wealth. With this short introduction I suggest that you take a look through this guide; it will help you to discover a city that is well worth exploring. Try Santa Coloma!!*

Núria Parlon Gil  
Alcaldessa de Santa Coloma de Gramenet



# SABORS SABORES FLAVORS

## INTRODUCCIÓ

Introducción / *Introduction*

6

## LLISTAT

Lista / *List*

8

## MAPA

Mapa / *Map*

10

## BARS DE TAPES

Bares de tapas / *Tapas bars*

12

## RESTAURANTS

Restaurantes / *Restaurants*

26

## VINOTEQUES

Vinotecas / *Wine bars*

50

## BARS DE COPIES

Bares de copas / *Lounge bars*

58

## ALTRES ESTABLIMENTS

Otros establecimientos / *Other establishments*

68

Índex

Índice / *Index*

La gastronomia d'un lloc dibuixa de forma inequívoca a la seva gent; el seu passat, la seva procedència, els seus gustos... si aquest lloc és Santa Coloma, el seu mestissatge la delata i la seva amabilitat la defineix. La guia que teniu a les vostres mans és una mostra d'alguns dels nostres millors establiments a través dels quals, una vegada visitats, segur que ens coneixerreu una mica millor.

D'aquí en endavant trobareu una relació de locals, bars, restaurants, vina-coteques i bars de copes, representativa del bon fer de la restauració en aquesta ciutat. No estan tots perquè aquest document no pretén ser un relat exhaustiu, però segur que et sorprendrà amb el que et trobis.

Santa Coloma de Gramenet és una ciutat mediterrània, terra d'acollida on ningú és estrany. Una ciutat amable amb el d'aquí i amb el d'allà on es fa bona la frase del mestre Sisa: "casa meva és casa vostra". I és per aquí per on es pot començar a definir la seva cuina. Tradicional, de mercat o fusió sense oblidar l'arribada des d'altres continents. Totes tenen cabuda.

Si parlem de les seves tapes, la influència de les diferents regions espanyoles presents a la ciutat és palpable però la seva gran varietat i la seva permanent evolució les apropen a la categoria d'obra d'art. Només has d'acostar-te i tastar.

Disfrutar de les múltiples terrasses, degustar unes tapes, assaborir un bon vi o gaudir amb un bon menú forma part de la manera de relacionar-nos que tenim els/les colomencs/ques. Així que poseu-vos còmodes i prepareu-vos per gaudir d'una barreja de sabors única. Santa Coloma us espera, tasta-la!

La gastronomía de un lugar dibuja de forma inequívoca a sus gentes; su pasado, su procedencia, sus gustos... si ese lugar es Santa Coloma, su mestizaje la delata y su amabilidad la define. La guía que tenéis en vuestras manos es una muestra de algunos de nuestros mejores establecimientos a través de los cuales, una vez visitados, seguro nos conoceréis un poco mejor.

De aquí en adelante encontrareis una relación de locales, bares, restaurantes, vinotecas y bares de copas, representativa del buen hacer de la restauración en esta ciudad. No están todos porque este documento no pretende ser un relato exhaustivo, pero seguro que te sorprende lo que encuentras.

Santa Coloma de Gramenet es una ciudad mediterránea, tierra de acogida donde nadie es extraño. Una ciudad amable con el de aquí y con el de allá donde se hace buena la frase del maestro Sisa: "casa meva es casa vostra". Y es por ahí por donde se puede empezar a definir su cocina. Tradicional, de mercado o fusión sin olvidar la llegada desde otros continentes. Todas tienen cabida.

Si hablamos de sus tapas la influencia de las diferentes regiones españolas presentes en la ciudad es palpable pero su gran variedad y su permanente evolución las acercan a la categoría de obra de arte. Sólo tienes que acercarte y probar.

Disfrutar de las múltiples terrazas, degustar unas tapas, saborear un buen vino o gozar con un buen menú forma parte de la manera de relacionarnos que tenemos los y las colomenses. Así que poneos cómodos, agarraed vuestros cubiertos y preparaos para disfrutar de una mezcla de sabores única. Santa Coloma os espera, ipruébala!

---

*The gastronomy of a particular location represents a definitive portrait of its inhabitants – their past, their origins, their tastes, etc. And if the place in question is Santa Coloma, then it is clearly defined by its cultural mix and its friendliness. This guide contains a sample of some of our finest eating and drinking establishments – places which, once you have visited them, will tell you a little more about those of us who live here.*

*In the pages that follow you will find a list of venues, bars, restaurants, wine bars and lounge bars that represents the best of the city's catering sector. We have not included all of them, because the guide was not intended to be an exhaustive list, but we can assure you that you will be pleasantly surprised by what you find here.*

*Santa Coloma de Gramenet is a Mediterranean city, a place of welcome where nobody is a foreigner. A city that is friendly to locals and newcomers alike, and which is perfectly described by the singer-songwriter Sisa with the line: "My house is your house." This lyric makes the perfect starting point for defining the city's cuisine. Traditional, local market or fusion cuisine, as well as all the cooking styles that have arrived from other continents – there is room for them all here.*

*Santa Coloma's tapes, for example, reveal the influence of Spain's different regions that clearly exists in the city, though their enormous variety and constant evolution often raises these snacks to the level of works of art. All you have to do is come and try them.*

*Enjoying the many outdoor terraces, trying the tapas, savouring a good wine and proclaiming over a good meal all forms part of the way we in Santa Coloma live and relate to each other. And so, why don't you make yourselves comfortable, grab your knives and forks, and get ready to enjoy a unique combination of tastes. Santa Coloma awaits you – just try it!*

## BARS DE TAPES

- 1 Airiños Da Nosa Galicia
- 2 Bar Alegria
- 3 Bar Berenguer
- 4 Bar Casa Félix
- 5 Bar Cervecería Jairo
- 6 Bar Mariscal
- 7 Bar Restaurante Casa Pepe
- 8 Casa Victoria
- 9 El Cruce
- 10 El Platazo (Bar Toni)
- 11 La Cartuja
- 12 La Taula Vella



## RESTAURANTS

- 13 Bar Restaurante Don Martín
- 14 Ca N'Armengol
- 15 Casa Marina Cervecería Restaurante
- 16 El Racó del Frai
- 17 Isalba Restaurant
- 18 L'Obra
- 19 La Cuina de la Loli
- 20 La Fàbrica
- 21 Lluerna
- 22 Milano Restaurant
- 23 Nara
- 24 Pizzicato
- 25 Pulcinella



26 Restaurant Cinc

27 Restaurant German's

28 Restaurante La Bodega

29 Santa Lola

30 The 1982 Birres & burgers

31 Tremendos

32 Viva la Pepa

33 Wen Zhou

## VINOTEQUES

- 34 Arribes del Duero
- 35 Bodega Termes
- 36 El Cantó del Vi
- 37 Les Tannines
- 38 Vinoteca La Rambleta

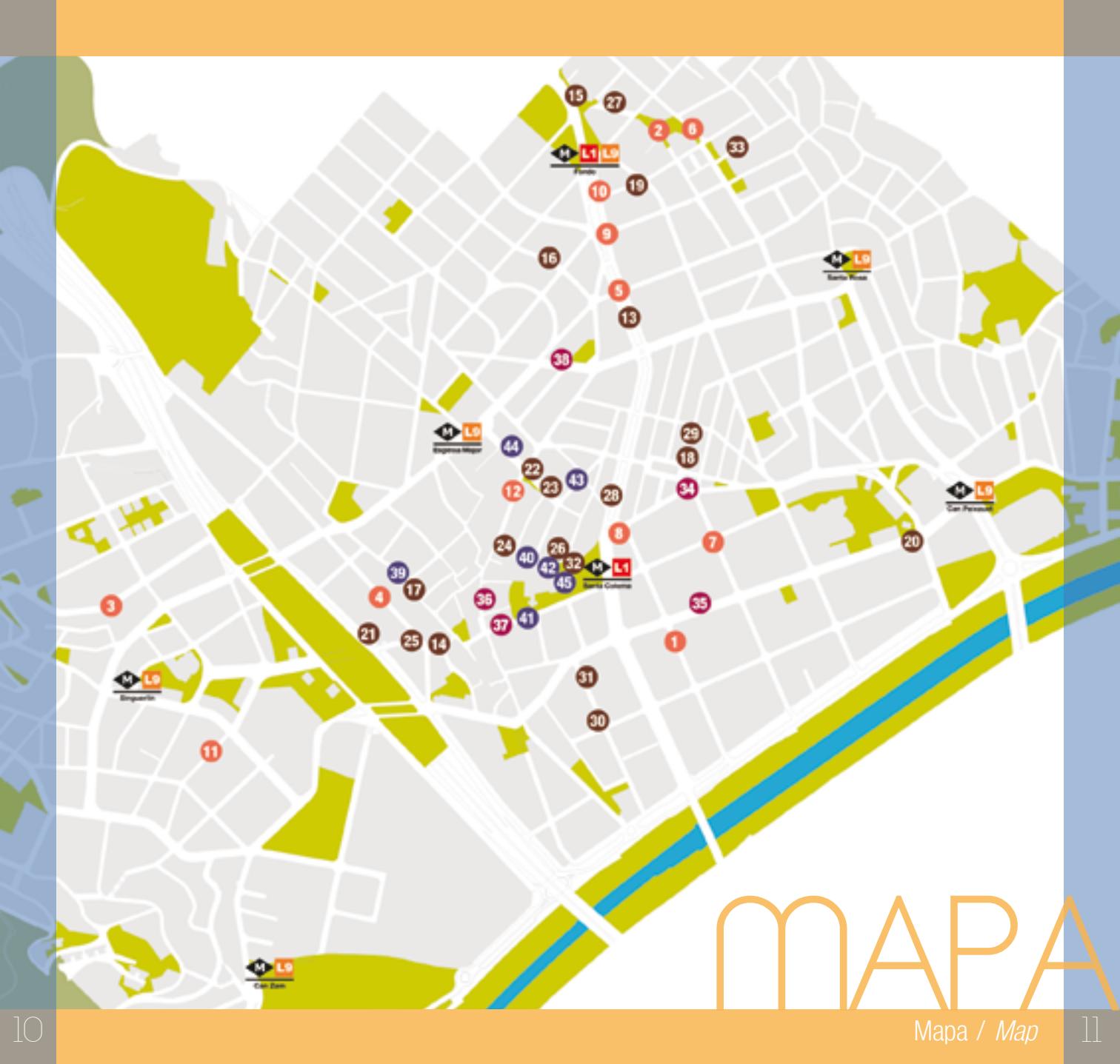


## BARS DE COPIES

- 39 Isalba Café
- 40 El 9 Carrer
- 41 Io Bar
- 42 LaLola
- 43 Melao Café
- 44 Room
- 45 Xòcalà Bar



ULTSTAT





# BARS DE TAPES

Bares de tapas / Tapas bars



## AIRIÑOS DA NOSA GALICIA

Carrer de Pompeu Fabra, 44  
93 386 39 40



Acollidor i familiar establiment amb 35 anys d'història i especialitzats en la cuina de Galícia. No deixis de tastar el pop a la gallega, els pebrots del padró i per descomptat, el "chuleton". Realitzen, a més, menjars de grups. Menú diari econòmic i de qualitat.

### Plat estrella: Bullit galleg

Acogedor y familiar establecimiento con 35 años de historia y especializados en la cocina de Galicia. No dejes de probar el pulpo a la gallega, el pimiento del padrón y por supuesto, el chuleton. Realizan, además, comidas de grupo. Menú diario económico y de calidad.

### Plato estrella: Cocido gallego

*A cosy, family-run establishment that has specialised in Galician cuisine for the past 35 years. Don't miss the Galician-style octopus, the Padrón peppers and, of course, the T-bone steaks. They can also cater for large groups. Reasonably-priced, top-quality set menus.*

### Speciality dish: Galician stew



## BAR ALEGRIA

Carrer de Massenet, 49  
93 392 92 53



Des de 1975 el sabor de Cadis està present a la mateixa Plaça del Reloj. Les seves especialitats gaditanas i les seves tapes tradicionals d'Andalusia com el caçó adobat, els bunyols casolans o les tortes de gambetes, tot amb productes fresc, fan d'aquest local un referent del sortir de tapes colomenc.

### Plat estrella: Les coques de gambetes o els aladrocs en adob

Desde 1975 el sabor de Cádiz está presente en la misma Plaza del Reloj. Sus especialidades gaditanas y sus tapas tradicionales de Andalucía como el cazón adobado, los buñuelos caseros o las tortas de camarones, todo con producto fresco, hacen de este local un referente del tapeo colomense.

### Plato estrella: Las tortas de camarones o los boquerones en adobo

*Ever since 1975, Plaza del Reloj has been suffused with the flavours of Cádiz. The bar's specialities from Cádiz – as well as traditional Andalusian tapas, such as marinated dogfish, home-made buñuelos and shrimp fritters, all made from the freshest ingredients – have made this bar a landmark for tapas in Santa Coloma.*

### Speciality dishes: shrimp fritters and marinated anchovies





## BAR BERENGUER

Avinguda de Ramon Berenguer IV, 87  
93 391 80 16



Inaugurat el 1996, el Bar Berenguer és un càlid local on podràs gaudir d'unes bones tapes i plats combinats. Música en directe tots els divendres i vermuts temàtics els dissabtes. Tots els dimarts organitzen els dimarts romans, amb pizza artesana i consumició. Disposen de biblioteca popular amb intercanvi de llibres.

### Plat estrella: Les croquetes caseres o els "callos"

Fundado en 1996, el Bar Berenguer es un cálido local donde podrás disfrutar de unas buenas tapas y platos combinados. Música en directo todos los viernes y vermuts temáticos los sábados. Todos los martes organizan los martes romanos, con pizza artesana y consumición. Disponen de biblioteca popular con intercambio de libros.

### Plato estrella: Las croquetas caseras o los callos

*Opened in 1996, the Bar Berenguer is a friendly spot where they serve tasty tapas and mixed grill platters. Live music every Friday, and themed aperitif sessions on Saturdays. Every Tuesday here is a Roman Tuesday, when they offer home-made pizzas, served with an accompanying drink. They also have a popular library where you can swap books.*

*Speciality dishes: home-made croquettes and tripe*



## BAR CASA FÈLIX

Carrer de Prat de la Riba, 36-38  
93 392 33 27



Un clàssic de la ciutat. Amb una trajectòria de més de 40 anys, Casa Fèlix t'ofereix una alta varietat de tapes i de qualitat. Un bar de tracte agradable i familiar, amb espai per grans grups.

### Plat estrella: Els pinxos i l' assortit de formatges

Un clásico de la ciudad. Con una trayectoria de más de 40 años, Casa Félix te ofrece una alta variedad de tapas y de calidad. Un bar de trato agradable y familiar, con espacio para grandes grupos.

### Plato estrella: Los pinchos y el surtido de quesos

*A real classic in the city. For more than 40 years, Casa Félix has offered a wide variety of tapas and quality dishes. A friendly bar with a family atmosphere, and with room to accommodate large groups.*

*Speciality dishes: brochettes and the selection of cheeses*





## BAR CERVECERÍA JAIRO

Rambla de Sant Sebastià, 71  
93 386 87 59



€

Fundat el 1971. Un local que t'oferirà un gran assortit de tapes i carn a la graella, entrepans, plats combinats a més de disposar d'una àmplia carta de vins. Productes de primera qualitat per a bons paladars.

**Plat estrella:** Cua de toro

Fundado en 1971. Un local que te ofrecerá un gran surtido de tapas y carnes a la parrilla, bocadillos, platos combinados además de disponer de una amplia carta de vinos. Productos de primera calidad para buenos paladares.

**Plato estrella:** Rabo de toro

*Opened in 1971, this bar has a large selection of tapas, charcoal-grilled meat, sandwiches and mixed grill platters, in addition to an extensive wine list. Top-quality dishes for the discerning palate.*

**Speciality dishes:** Bull's tail

## BAR MARISCAL

Plaça del Rellotge, local 2  
93 468 27 22



€

Comerciants del barri de Fondo des de 1989 caracteritzats en oferir sempre un tracte proper i personalitzat al client. Alta varietat d'oferta gastronòmica amb una excellent selecció de tapes, entrepans, torrades o plats combinats. Menú diari econòmic i de qualitat.

**Plat estrella:** "Callos" o el pop a la gallega

Comerciantes del barrio del Fondo desde 1989 caracterizados por ofrecer siempre un trato cercano y personalizado al cliente. Alta variedad de oferta gastronómica con una excelente selección de tapas, bocadillos, torradas o platos combinados. Menú diario económico y de calidad.

**Plato estrella:** Callos o el pulpo a la Gallega

*This bar, which opened in the Fondo district in 1989, is well-known for its warm, friendly customer service. Wide range of snacks and dishes available, including an excellent selection of tapas, sandwiches, toasted dishes and mixed grill platters. Reasonably-priced, top-quality set menu available every day.*

**Speciality dishes:** tripe and Galician-style octopus





## BAR RESTAURANTE CASA PEPE

Carrer de Sant Carles, 36  
93 386 10 64



€€

Un històric, un clàssic, un autèntic. Una bona fritura, feta amb un oli impol·lut, a la temperatura que toca i un arrebousat lleuger, és un territori en el qual tots gaudim. "Casa Pepe" porta més de 50 anys delectant amb la seva gastronomia de tradició gallega. T'espera una àmplia selecció de tapes o plats combinats per tots els paladar.

Plat estrella: El pop a la gallega, els calamarsets, els "chocos" ...

Un histórico, un clásico, un auténtico. Una buena fritura, hecha con aceite impoluto, a la temperatura que toca y un rebozado ligero, es un territorio en el que todos disfrutamos. "Casa Pepe" lleva más de 50 años deleitando con su gastronomía de tradición gallega. Te espera una amplia selección de tapas o platos combinados para todos los paladares.

Plato estrella: El pulpo a la gallega, los chipirones, los chocos...

*This is a historic, classic, authentic establishment. Tasty fried food – lightly breaded and cooked in fresh oil at just the right temperature – is something that everyone loves. Casa Pepe has been delighting customers with their traditional Galician gastronomy for over 50 years. Choose from a wide selection of tapas or mixed grill platters to suit all tastes.*

Speciality dishes: Galician-style octopus, fried squid and chopped cuttlefish



## CASA VICTORIA

Plaça de la Vila, 18  
93 386 10 71



€

Devant la Plaça de la Vila trobem un local amb sabor, una essència que ve de 1920. Familiar i amable pràctica una cuina casolana tradicional amb un ampli menú econòmic. Ja són pocs els llocs que poden definir-se així, com... Un històric, un clàssic, un autèntic.

Plat estrella: Peus de porc en salsa.

Delante de la Plaza de la Vila encontramos un local con sabor, una esencia que viene de 1920. Familiar y amable practica una cocina casera tradicional con un amplio menú económico. Son pocos ya los locales que pueden definirse así como... históricos, clásicos, auténticos.

Plato estrella: Pies de cerdo en salsa.

*Just before Plaza de la Vila there is a restaurant that has a flavour, an essence that dates back to 1920. Friendly, family-run establishment offering traditional home-cooked cuisine, with an extensive, reasonably-priced menu. This is one of the few remaining restaurants that can rightly be described as historic, classic and authentic.*

Speciality dish: pig's feet in sauce.





## EL CRUCE

Rambla de Sant Sebastià, 102  
93 468 30 17



Un altre dels referents dels locals de tapes local. Els seus diferents salons, decorats com un pati cordovès, ens ofereixen cuina andalusiana i catalana a banda d'un ampli assortiment de tapes clàssiques. Molt recomanables els caragollets amb brot.

**Plat estrella:** "Cazón" en adob

Otro de los referentes en el tapeo local. Sus diferentes salones, decorados como un patio cordobés, nos ofrecen cocina andaluza y catalana además de un amplio surtido de tapas clásicas. Muy recomendables los caracolillos con caldo.

**Plato estrella:** Cazón en adobo

*Another local landmark for tapas. In its different rooms, all decorated in Cordoba patio-style, you can enjoy Andalusian and Catalan cuisine, or choose from their large selection of classic tapas. The snails in broth are highly recommended.*

**Speciality dish:** marinated dogfish



## EL PLATAZO (BAR TONI)

Rambla del Fondo, 30  
93 501 79 48



A la seva gran oferta de tapes, torrades i entrepans apta per a tots els públics, se li té que afegir la seva cuina mediterrànea on no faltén els productes de temporada com els calcots o les carxofes. Per no perdre's les seves carn a la brasa i la seva carta de vins. Qualitat a bon preu.

**Plat estrella:** Qualsevol de les seves excel·lents carn a la brasa

A su gran oferta de tapas, torradas y bocatas apta para todos los públicos, se le debe añadir su cocina mediterránea donde no faltan los productos de temporada como los calçots o las alcachofas. Para no perderse sus carnes a la brasa y su carta de vinos. Calidad a buen precio.

**Plato estrella:** Cualquiera de sus excelentes carnes a la brasa

*In addition to its extensive range of tapas, toasted dishes and mini-sandwiches to suit all tastes, the bar also offers Mediterranean cuisine featuring seasonal produce such as calcots (the typically Catalan charcoal-grilled green onions) and artichokes. Don't miss the charcoal-grilled meat dishes, or the wine list. Quality meals at reasonable prices.*

**Speciality dish:** any of their excellent charcoal-grilled meat dishes





## LA CARTUJA

Carrer d'Amèrica, 58  
93 392 05 33



A 5 minuts del Parc Europa, al Singuerlín, us espera una cuina catalana amb productes de temporada molt ben elaborada. En un menjar familiar o amb el teu grup podràs gaudir de la seva sopa de ceba o del plat marca de la casa: els peus de porc farcits de bolets i foie.

**Plat estrella:** Peus de porc farcits de bolets i foie.

A 5 minutos del Parque Europa, en el Singuerlín, os espera una cocina catalana con productos de temporada bien elaborada. En una comida familiar o con tu grupo podrás disfrutar de su sopa de cebolla o del plato marca de la casa: los pies de cerdo rellenos de setas y foie.

**Plato estrella:** Pies de cerdo rellenos de setas y foie.

*Five minutes from Parque Europa, in the Singuerlín district, you can find Catalan cuisine made using beautifully-cooked seasonal produce. For lunch with your family or friends, try the onion soup or the restaurant's signature dish: pig's feet stuffed with mushrooms and foie gras.*

**Speciality dish:** pig's feet in sauce.



## LA TAUOLA VELLA

Carrer de Rafael Casanova, 28  
93 386 10 71



Establiment mític de la ciutat. Ambient agradable, familiar i reconfortant. Podrás disposar d'una excellent selecció de tapes, bocates i torrades. Raciones abundantes. No perdis l'oportunitat de tastar l'orella de porc, està per llepar-se els dits. Sempre al dia amb les novetats en cerveses, vins i licores.

**Plat estrella:** Pempas de porc amb salsa

Establishment mítico de la ciudad. Ambiente agradable, familiar y reconfortante. Podrás disfrutar de una excelente selección de tapas, bocadillos y torradas. Raciones abundantes. No pierdas la oportunidad de probar la oreja en salsa, está para chuparse los dedos. Siempre están al día con las novedades en cervezas, vinos y licores.

**Plato estrella:** Oreja en salsa

*One of the city's legendary establishments. A friendly bar with a cosy, family-style atmosphere. Choose from their excellent selection of tapas, sandwiches and toasted dishes. Generous portions. Try the pig's ear in sauce – it's absolutely delicious. And they stock all the latest and most popular beers, wines and spirits.*

**Speciality dish:** pig's ear in sauce





# RESTAURANTS

Restaurantes / Restaurants

€ (10-15€) / €€ (20-25€) / €€€ (30-35€) / €€€€ (40€ o més)



## BAR RESTAURANTE DON MARTÍN

Rambla de Sant Sebastià, 69  
93 385 55 61



€€

Cuina catalana i de proximitat al mig de la Rambla. Local amb més de 30 anys d'història hostalera que ofereix cervesa fresca (sense additius) acompanyada d'un ampli assortiment de tapes. Un cop a taula, imprescindible el plat de carrillera de vedella farcida de rulo de cabra i les carns madurades a la graella de carbó.

**Plat estrella: Carrillera de vedella farcida de rulo de cabra**

Cocina catalana y de proximidad en medio de la Rambla. Local con más de 30 años de historia hostelera que ofrece cerveza fresca (sin aditivos) acompañada de un amplio surtido de tapas. Ya en la mesa, imprescindible el plato de carrillera de ternera rellena de rulo de cabra y las carnes maduradas a la parrilla de carbón

**Plato estrella: Carrillera de ternera rellena de rulo de cabra**

*Locally-sourced Catalan cuisine, right on the Rambla. For more than 30 years, they have served cold beer (without additives) accompanied by a large selection of tapas. Their unforgettable main dishes include the veal cheeks stuffed with goat cheese roller and the matured meat cuts cooked over a charcoal grill.*

*Speciality dish: veal cheeks stuffed with goat cheese roller*



## CA N'ARMENGOL

Carrer de Prat de la Riba, 1  
93 391 68 55



€€€

Un històric de la ciutat. Des de 1923, porten 3 generacions cuinant per Santa Coloma. De bar de poble a espai de celebració familiar. Artesans de la cuina, buscant sempre productes de proximitat oferint una gran varietat de plats que reflecteixen el pas de les temporades. Ostentan un "Bib Gourmand" a la guia Michelin que distingeix restaurants amb bona relació qualitat/preu.

**Plat estrella: Qualsevol plat que inclogui bacallà, una de les seves especialitats**

Un histórico de la ciudad. Desde 1923, llevan tres generaciones cocinando para Santa Coloma. De bar de pueblo a lugar de celebración familiar. Artesanos de la cocina, buscando siempre productos de proximidad y ofreciendo una gran variedad de platos que reflejan el paso de las temporadas. Ostentan un "Bib Gourmand" en la Guía Michelin que distinguen a restaurantes con buena relación calidad/precio.

**Plato estrella: Cualquier plato que incluya bacalao, una de sus especialidades**

*One of the city's classic restaurants. Open since 1923, three generations have worked here, cooking for Santa Coloma. It has grown from a local bar to become a popular venue for family celebrations. These cuisine craftsmen only use the locally-produced ingredients, offering a wide variety of dishes that reflect the passing of the seasons. The restaurant has a "Bib Gourmand" in the Michelin Guide, an award given to restaurants that offer quality food at reasonable prices.*

*Speciality dish: Any dish that includes cod, one of its specialities*





## CASA MARINA CERVECERIA RESTAURANTE

Rambla del Fondo, 64  
678 222 705



El sabor de Huelva es concentra en aquest acollidor restaurant especialista en cuina de mercat. Tota una proposta gastronòmica, especialment recomanada, per aquells que busquin cuina casolana tradicional i de qualitat.

**Plat estrella:** Secret d'Aracena (Huelva) amb garnició de la Serranía

El sabor de Huelva se concentra en este acogedor restaurante especialista en cocina de mercado. Toda una propuesta gastronómica, especialmente recomendada, para quienes buscan comida casera tradicional y de calidad.

**Plato estrella:** Secreto de Aracena (Huelva) con guarnición de la serranía

*This cosy restaurant specialising in market cuisine offers diners a taste of Huelva. A real gastronomic experience that is particularly recommended for anyone who enjoys quality traditional home-cooking.*

**Speciality dish:** Secreto de Aracena (Huelva) pork steak served with a highland garnish



## EL RACÓ DEL FRAI

Carrer de Nàpols, 2  
93 386 33 28



Un veterà amb 25 anys d'història. Establiment d'ambientació rústica que per la seva calidesa resulta perfecte per a parelles. Amplia carta de cuina mediterrània on no es deuen evitar els ous estrellats amb pernil ibèric. Treballen menús per a grups.

**Plat estrella:** Ous estrellats amb pernil ibèric

Un veterano con 25 años de historia. Establecimiento de ambientación rústica que por su calidez resulta perfecto para parejas. Amplia carta de cocina mediterránea donde no se deben evitar los huevos estrellados con jamón ibérico. Trabaja menús para grupos.

**Plato estrella:** Huevos estrellados con jamón ibérico

*A veteran establishment with over 25 years of history. A restaurant with a rustic, cosy atmosphere that makes it popular among couples. Extensive Mediterranean cuisine menu featuring the ever-popular fried eggs with Iberian ham. Set menus for groups available.*

**Speciality dish:** fried eggs with Iberian ham





## ISALBA RESTAURANT

Carrer de Sant Jeroni, 31  
93 391 39 54



€€

Des de 1992, l'Isalba és un restaurant familiar que s'ha especialitzat en cuina mediterrània i de mercat. Ofereix un menú de 20 € en el que destaquen les amanides, la pasta, els carpaccios i els risottos, especialitat de la casa, a més d'una gran varietat de carns i peixos. Totes les postres són casolans. Ubicat a una casa senyorial reformada, compta amb un acollidor jardí ideal per menjar o sopar a l'aire lliure.

### Plat estrella: L'arròs amb llamàntol

Desde 1992, el Isalba es un restaurante familiar que se ha especializado en cocina mediterránea y de mercado. Ofrece un menú de 20 € en el que destacan las ensaladas, la pasta, los carpaccios y los risottos, especialidad de la casa, además de una gran variedad de carnes y pescados. Todos los postres son caseros. Ubicado en una casa señorial reformada, cuenta con un acogedor jardín ideal para comer o cenar al aire libre.

### Plato estrella: El arroz con bogavante

*Since 1992, the Isalba is a family-run restaurant, specialising in Mediterranean and fresh market cuisine. The €20 set menu includes salads, pasta, carpaccio and risotto (the house speciality), as well as a wide range of meat and fish dishes. All the desserts are home-made. Situated in a town house that has been renovated, it has a lovely garden that is ideal for open-air dining.*

*Speciality dish: lobster with rice*



## L'OBRA

Carrer de Sant Ignasi, 12  
93 385 40 51



€€€

Acollidor i familiar restaurant dividit en 3 salons amb diferents ambients segons les teves necessitats. Són uns especialistes en cuina tradicional amb unes carns i rostits per llepar-se els dits. A més t'ofereix la possibilitat de fer sales privades o semiprivades. El menú de migdia és de molta qualitat.

### Plat estrella: Arròs caldós de rap amb llagostins

Acogedor y familiar restaurante dividido en 3 salones con diferentes ambientes según tus necesidades. Son todo unos especialistas en comida tradicional con unas carnes y asados para chuparse los dedos. Además te ofrece la posibilidad de hacer salas privadas o semi-privadas. El menú de mediodía es de mucha calidad.

### Plato estrella: Arroz caldoso de rape con langostinos

*Cosy, family-run restaurant with three rooms, each with a different ambience, according to your preferences. Specialists in traditional cooking, their meat and roast dishes are out of this world. Reservations available for private or semi-private rooms. The lunchtime set menu is particularly recommendable.*

*Speciality dish: creamy rice with monkfish and king prawns*





## LA CUINA DE LA LOLÍ

Carrer d'en Dalmau, 16  
93 166 66 98



Especialistes en gastronomia de mercat, de base tradicional, catalana i mediterrània amb pinzellades contemporànies de qualitat excellent. Des del 2011 ofereixen un espai càlid i acollidor amb un servei personalitzat i amb un tracte excellent. Una oferta variada i apta per tots els gustos.

### Plat estrella: Arròs amb llamàntol

Especialistas en gastronomía de mercado, de base tradicional, catalana y mediterránea con pinceladas contemporáneas de una calidad excelente. Desde 2011 ofrecen un espacio cálido y acogedor con un servicio personalizado y con un trato excelente. Una oferta variada y apta para todos los gustos.

### Plato estrella: Arroz con bogavante

*Specialists in local market gastronomy, essentially traditional, Catalan and Mediterranean in style, but with modern touches – and all top-quality. Ever since 2011, this warm, cosy restaurant has provided an excellent personalised service, offering a wide range of dishes to suit all tastes.*

*Speciality dish: rice with lobster*



## LA FÀBRICA

Avinguda de Santa Coloma, 104  
93 566 25 66



Cooperativa d'elaboració de cervesa artesana i restauració. Projecte jove (2015) que neix amb la creació de la cervesa artesana Capfoguer. Cuina de proximitat, mediterrània i fusió. Ideal acompañar la seva cervesa amb unes espadanyes.

### Plat estrella: Espardenyes

Cooperativa de elaboración de cerveza artesana y restauración. Proyecto joven (2015) que nace con la creación de la cerveza artesana Capfoguer. Cocina de proximidad, mediterránea y fusión. Ideal acompaña su cerveza con unas espardeñas.

### Plato estrella: Espardeñas

*A co-operative offering craft beer and a range of dishes. This new project (opened in 2015) developed following the creation of the craft beer Capfoguer. Locally-sourced cuisine featuring Mediterranean and fusion dishes. Why not try a little sea cucumber to go with your beer?*

*Speciality dish: sea cucumber*





## LLUERNA

Carrer de Rafael Casanova, 31  
93 391 08 20



Tradició i creativitat es donen la mà en aquest restaurant de referència de la ciutat on la cuina d'autor mediterrània i el producte de proximitat són els protagonistes. Guardonat amb 1 Estrella Michelin, 1 Sol Repsol i Millor Cuiner Jove de Catalunya 2012.

**Plat estrella:** Qualsevol dels seus menús degustació

Tradición y creatividad se dan la mano en este restaurante de referencia de la ciudad donde la cocina de autor mediterránea y el producto de proximidad son los protagonistas. Galardonado con 1 Estrella Michelin, 1 Sol Repsol y Mejor Cocinero Joven de Catalunya 2012.

**Plato estrella:** Cualquiera de sus menús degustación

*Tradition meets creativity in this restaurant, now a landmark in the city, in which the key components are the Mediterranean signature cuisine and the locally-sourced produce. The restaurant's awards include one Michelin star, one Sol Repsol and the 2012 prize for Best Young Chef in Catalonia.*

*Speciality dish:* any of their tasting menus

## MILANO RESTAURANT

Passeig de Mossèn Jaume Gordi, 4  
93 386 98 02



Local fundat el 2006 d'ambient familiar al migdia i juvenil a les nits. Una proposta gastronòmica de base tradicional i mediterrània amb pinzellades contemporànies. Deixa't captivar pel menú degustació nocturn. Menú de migdia de dimarts a diumenge.

**Plat estrella:** Menú degustació de divendres i dissabte a la nit

Local fundado en 2006 de ambiente familiar al mediodía y juvenil por las noches. Una propuesta gastronómica de base tradicional y mediterránea con pinceladas contemporáneas. Déjate cautivar por el menú degustación nocturno. Menú de mediodía de martes a domingo.

**Plato estrella:** El menú degustación de viernes y sábado noche

*This restaurant, which opened in 2006, has a family atmosphere at lunchtime but is popular with young people at night. A gastronomic experience that is essentially traditional and Mediterranean, with a few modern touches. Treat yourself to the night-time tasting menu. Daily set menu from Tuesday to Sunday.*

*Speciality dish:* the Friday and Saturday night tasting menu





## NARA

Passeig de Mossèn Jaume Gordi, 4  
93 385 20 10



€€

Nara fusiona des del 2009 el millor del Japó amb la cuina mediterrània creant plats únics. Carta amplia i variada amb més de 50 plats replets de makis, tempura i la millor carn de Wagyu. Complet menú setmanal i de migdia a un preu econòmic.

### Plat estrella: Sushi Fusion

Nara fusiona desde 2009 lo mejor de Japón con la cocina mediterránea creando unos platos únicos. Carta amplia y variada con más de 50 platos repletos de makis, tempura y la mejor carne de Wagyu. Completo menú semanal y de mediodía a un precio económico

### Plato estrella: Sushi Fusion

*Since Nara opened in 2009 it has combined the best of Japanese and Mediterranean cuisine to create a range of unique dishes. Extensive, varied menu featuring over 50 dishes, including maki, tempura and the finest Wagyu beef. The comprehensive weekly and lunchtime set menus are all reasonably-priced.*

### Speciality dish: Fusion Sushi



## PIZZICATO

Carrer de Josep Anselm Clavé, 22  
93 466 58 37



€€

El nom d'aquest restaurant ve de les 2 grans aficions dels seus propietaris: la música i les pizzas. Des del 2005 el Pizzicato ofereix als colomencs un espai diferent, romàntic i tranquil. La seva partitura està composta de cuina mediterrània tant de mar com de muntanya i especialitzats en amanides, pasta i pizzas però amb notes creatives i diferents.

### Plat estrella: "Lingüina" mar i muntanya

El nombre de este restaurante viene de las 2 grandes aficiones de sus propietarios: la música y las pizzas. Desde 2005 el Pizzicato ofrece a los colomenses un espacio diferente, romántico y tranquilo. Su partitura está compuesta de cocina mediterránea tanto de mar como de montaña y especializados en ensaladas, pasta y pizzas pero con notas creativas y diferentes.

### Plato estrella: Lingüina mar y montaña

*This restaurant's name derives from its owners' two great passions: music and pizzas. Since 2005, the Pizzicato has provided the inhabitants of Santa Coloma with a dining space that is unusual, romantic and peaceful. Their dishes will be music to your ears, featuring Mediterranean cuisine (both meat and fish), and specialising in salads, pasta and pizzas, with some creative and surprising touches.*

### Speciality dish: 'Surf and turf' linguine pasta





## PULCINELLA

Carrer del Doctor Ferran, 2  
93 392 11 05



Un clàssic de Santa Coloma de Gramenet. Obert al públic des del 1985, ofereix plats de la cuina napolitana e italiana, amb un estricte respecte de les seves tradicions culinàries. Tots els seus plats estan elaborats amb productes importats des de Itàlia. Tota una experiència.

**Plat estrella:** Qualsevol de les seves fantàstiques pizzas

Un clásico de Santa Coloma de Gramenet. Abierto al público desde 1985, ofrece platos de la cocina napolitana e italiana, con un estricto respeto de sus tradiciones culinarias. Todos sus platos están elaborados con productos importados desde Italia. Toda una experiencia.

**Plato estrella:** Cualquiera de sus fantásticas pizzas

A real Santa Coloma de Gramenet classic. Open since 1985, they serve Neapolitan and Italian dishes carefully made in accordance with culinary traditions. All dishes feature ingredients imported from Italy. A real experience.

**Speciality dish:** any of their fantastic pizzas



## RESTAURANT CINC

Carreró de la Plaça, 5  
93 466 64 73



Restaurant d'ambient urbà minimalista on podreu gaudir de cuina mediterrània creativa i de qualitat, unes excellentes hamburgueses i un amplia oferta de cerveses internacionals.

**Plat estrella:** Qualsevol de les seves hamburgueses

Restaurante de ambiente urbano minimalista donde podréis disfrutar de cocina mediterránea creativa y de calidad, unas excelentes hamburguesas y de una amplia oferta de cervezas internacionales.

**Plato estrella:** Cualquiera de sus hamburguesas

A restaurant with a minimalist, urban ambience that serves creative, quality Mediterranean cuisine, excellent hamburgers and a wide range of international beers.

**Speciality dish:** any of their hamburgers





## RESTAURANT GERMAN'S

Carrer de Mossèn Jacint Verdaguer, 172  
93 392 33 05



Tot un referent del barri del Fondo on degustar un excellent menú diari de cuina de mercat. Tracte personalitzat a vegetarians o vegans, així com a celiacs o qualsevol altra dieta. Per no perdre's les patates German's o els seus sorprenents pinxos d'autor. Extensa carta de vins.

### Plat estrella: Patates German's y pinchos d' autor

Todo un referente del barrio del Fondo donde degustar un excelente menú diario de cocina de mercado. Trato personalizado a vegetarianos o veganos, así como a celíacos o cualquier otra dieta. Para no perderse las patatas German's o sus sorprendentes pinchos de autor. Extensa carta de vinos.

### Plato estrella: Patatas German's y pinchos de autor

An old favourite in the Fondo district that offers an excellent set menu featuring fresh market cuisine. Special dishes for vegetarians and vegans, as well as for celiacs or any other diet. Don't miss the German's potatoes, or the amazing signature brochettes. Extensive wine list.

Speciality dishes: German's potatoes and signature brochettes



## RESTAURANTE LA BODEGA

Rambla de Sant Sebastià, 10  
93 386 57 65



Des del 1983 ofereix una cuina d'alta qualitat a un espai tradicional i rústic en el qual el tracte amigable es converteix en un ingredient indispensable. Especialistes en cuina de mercat. Una oferta variada i apta per tots els gustos.

### Plat estrella: La seva carn al carbó

Desde 1983 ofrece una cocina de alta calidad en un espacio tradicional y rústico, en el que el trato amigable se convierte en un ingrediente indispensable. Especialistas en cocina de mercado. Una oferta variada y apta para todos los gustos.

### Plato estrella: Su carne al carbón

Ever since 1983 they have been serving quality cuisine in a traditional, rustic setting, where the friendly service has become an indispensable ingredient. Specialists in fresh market cuisine. A varied range of dishes to suit all tastes.

Speciality dish: the charcoal-grilled meat dishes





## SANTA LOLA

Carrer de Sant Ignasi, 14  
669 902 620



Local recentement renovat que genera un ambient ideal per a sopars romàntics o dinars amb amics. Especialistes en brasa procuren una cuina saludable. La seva hamburguesa es molt recomenable. Menú diari.

### Plat estrella: Hamburguesa a la brasa

Local recientemente renovado que genera un ambiente ideal para cenas románticas o comidas con amigos. Especialistas en brasa procuran una cocina saludable. Su hamburguesa es muy recomendable. Menú diario.

### Plato estrella: Hamburguesa a la brasa

*This recently-renovated restaurant makes the perfect setting for romantic dinners or lunches with friends. Specialists in charcoal grilling, the emphasis here is on healthy eating. Their hamburgers are highly recommended. Daily set menu.*

### Speciality dish: charcoal-grilled hamburger



## THE 1982 BIRRES & BURGERS

Carrer de Lluís Companys, 26  
93 162 22 29



D'ambient familiar i generós. Establiment amb decoració americana, rústica de fusta i d'ambient distès per tota classe de públic. Es serveixen delicioses hamburgueses d'autor amb cerveses artesanes i nacionals. Guanyador del "BarTalentLab 2017" de Coca Cola al millor cambrer del país

### Plat estrella: Costellam amb salsa Jack Daniel's a baixa temperatura i a la brasa

De ambiente familiar y generoso. Establecimiento con decoración americana, rústico en madera y de ambiente distendido para toda clase de públicos. Se sirven deliciosas hamburguesas de autor con cervezas artesanales y nacionales. Ganador del "BarTalentLab 2016" de Coca Cola al mejor camarero del país.

### Plato estrella: Costillar con salsa Jack Daniel's a baja temperatura y a la brasa

*Family-style, friendly ambience. American-style decor featuring rustic wood paneling and a relaxed, welcoming atmosphere. Their delicious signature hamburgers are served with craft beers and national brands.*

### Speciality dish: rack of lamb in a Jack Daniels sauce barbecued at low temperature





## TREMENDOS

Carrer de Lluís Companys, 3  
93 782 18 53



€€

Local ben cuidat i d'aconseguida decoració amb una bona cuina elaborada des de 0 per ells mateixos. Plats clàssics i moderns es donen la mà amb una cuina arriscada i canalla. Una bona oportunitat de tastar nous sabors a un preu competitiu. Menú de migdia econòmic i de qualitat.

**Plat estrella:** "Toma rabo" (cua de vaca) o "l'arròs dinàmic"

Local bien cuidado y de lograda decoración con una buena cocina elaborada desde 0 por ellos mismos. Platos clásicos y modernos se dan la mano en una cocina arriesgada y canalla. Una buena oportunidad de probar nuevos sabores a un precio competitivo. Menú de mediodía económico y de calidad.

**Plato estrella:** "Toma rabo" (rabo de vaca) o el "arroz dinámico"

*A carefully-designed, beautifully-decorated venue serving good food, all made from scratch in the kitchen. Classic meets modern cuisine, in a style that is innovative and rather cheeky. A great opportunity to try new tastes at a competitive price. The lunchtime set menu is reasonably priced and really excellent.*

*Speciality dishes: Toma rabo (cow's tail) and the "dynamic rice"*

## VIVA LA PEPA

Plaça de la Vila, 2



€€

Establiment de recent creació a Santa Coloma de Gramenet però que ja destaca per la seva singularitat. Un local acollidor, de decoració cridànера i amb bon gust. Especialitzats en gastronomia de mercat, més concretament en productes per vegetarianos i vegans. Una experiència diferent i singular.

Local de reciente creación en Santa Coloma de Gramenet pero que ya destaca por su singularidad. Un local acogedor, de decoración llamativa y de buen gusto. Especializados en gastronomía de mercado, más concretamente en productos para vegetarianos y veganos. Una experiencia diferente y llamativa.

*This establishment is a relative newcomer to Santa Coloma de Gramenet, but its highly original style soon made it popular. A cosy interior, with eye-catching, tasteful decor. Specialises in fresh market gastronomy, and specifically vegetarian and vegan dishes. The end result is a strikingly different eating experience.*





## WEN ZHOU

Carrer de Terrassa, 7



€

El Wen Zhou no és un restaurant xinés qualsevol. Ubicat al barri del Fondo i especialitzats en cuina xinesa de la regió de Wen Zhou. Compta amb un cuiner de llarga trajectòria a Xina el qual viatja cada any al país per continuar innovant amb noves receptes pel seu restaurant. Una experiència gastronòmica amb plats típics de la regió asiàtica que segur et sorprendrà.

**Plat estrella: Llobarro agre dolç**

El Wen Zhou no es un restaurante chino cualquiera. Ubicado en el barrio del Fondo y especializados en cocina china de la región de Wen Zhou. Cuenta con un cocinero de larga trayectoria en China el cual viaja cada año a dicho país para seguir innovando con nuevas recetas para su restaurante. Una experiencia gastronómica con platos típicos de la región asiática que seguro te sorprenderá.

**Plato estrella: Lubina agrí dulce**

*Wen Zhou is not just any Chinese restaurant. Situated in the Fondo district, it specialises in Chinese cuisine from the Wen Zhou region. The chef has extensive experience in China, where he returns every year to search for new recipes for his restaurant. A gastronomic experience featuring typical dishes from this part of Asia that cannot fail to surprise.*

*Speciality dish: sweet and sour sea bass*





# VINOTEQUES

Vinotecas / Wine bars

€ (10-15€) / €€ (20-25€) / €€€ (30-35€) / €€€€ (40€ o més)



## ARRIBES DEL DUERO

Avinguda de la Generalitat, 11  
93 385 91 20



Una aconseguida decoració que presta el marc a una recomanable experiència gastronòmica on podràs gaudir de la millor cuina casolana i una excellent selecció d'embotits ibèrics. A més de comptar amb més de 700 referències de vins, es converteix en un lloc de referència per l'amant vinícola.

### Plat estrella: Pernil i tabla de formatges

Una lograda decoración que presta el marco a una recomendable experiencia gastronómica donde podrás disfrutar la mejor comida casera y una excelente selección de embutidos ibéricos. Además de contar con más de 700 referencias de vinos se convierte en un lugar de referencia para el amante vinícola.

### Plato estrella: Jamón y tabla de quesos

*The stylish decor makes this the perfect setting for a superlative gastronomic experience that combines the finest home-cooked dishes with an excellent selection of Iberian cured meats. And with a wine list featuring over 700 different labels, it has become a landmark for wine lovers.*

### Speciality dishes: the cured hams and the cheese board



## BODEGA TERMES

Avinguda de Santa Coloma, 15  
93 386 30 62



Un històric de la ciutat. Estem parlant de la bodega més antiga de Santa Coloma, fundada el 1969 contant actualment amb la seva tercera generació de taverners. Amplia selecció de vermuts, vins i caves a copes. Especialistes en anxoves, aladros i llauñas de conserves.

### Plato estrella: Combinat vegetal de carxofa, ceba caramel-litzada i pebrots amb formatge de búfala i tàperes

Un histórico de la ciudad. Estamos hablando de la bodega más antigua de Santa Coloma, fundada en 1969 contando actualmente con su tercera generación de taberneros. Amplia selección de vermutería, vinos y cavas a copas. Especialistas en anchoas, boquerones y latas de conservas.

### Plato estrella: Combinado vegetal de alcachofa, cebolla caramelizada y pimientos con queso de búfala y alcacarras

*A classic in the city. Founded in 1969, it is the oldest winery in Santa Coloma, and is currently run by a third generation of bartenders. They offer a wide selection of aperitifs, wines, cavas, spirits and cocktails. Specialists in anchovies and canned foods.*

### Speciality dish: mixed vegetable dish featuring artichoke, caramelised onion and peppers with mozzarella cheese and capers





## EL CANTÓ DEL VI

Carrer Major, 25  
93 386 52 66



Vinoteca amb espai de restauració dedicat a la enogastronomia. Un lloc dedicat als amants del vi i de les "delicatessen" amb una amplia selecció d'elles d'alta qualitat. El local està ubicat al nucli antic de Santa Coloma a una de les antigues cases històriques de finals del S. XVIII coneguda com "Cal Boter". Al Cantó del vi podràs gaudir d'un sinfí de referències vinícoles i d'importació.

### Plat estrella: Taula de formatges d'autor

Vinoteca con espacio de restauración dedicado a la enogastronomía. Un lugar dedicado a los amantes del vino y de las "delicatessen" con una amplia selección de ellas de alta gama. El local está ubicado en el casco antiguo de Santa Coloma en una de las antiguas casas históricas de finales del S. XVIII conocida como "Cal Boter". En el cantó del vi podrás disfrutar de un sinfín de referencias vinícolas nacionales y de importación.

### Plato estrella: Surtidos de quesos de autor

*Wine bar with dining area devoted to enogastronomy. An ideal spot for lovers of wine and delicatessen, it has a wide selection of premium-range items. The restaurant stands in the old city centre of Santa Coloma, in a house dating from the late 18th century that is known as "Cal Boter". At the cantó del vi you can try a wide range of wines from home and abroad.*

### Speciality dish: signature cheese selection



## LES TANNINES

Carrer de Sant Carles, 5  
93 004 18 09



Oberts des del 2012, Les tannines t'ofereix una àmplia selecció de vins. Un dels seus punts forts: un tracte agradable, familiar i personalitzat. Gran assortit d'ibèrics, formatges, conserves de qualitat i vermut. Bonic pati amb font que et farà encara més agradable la estancia. A més disposa d'un espai per cates i sopars privats. No deixeu de tastar el Tinto Montsant.

### Plat estrella: "Papas arrugás"

Abiertos desde 2012, Les tannines te ofrece una amplia selección de vinos. Uno de sus puntos fuertes: un trato agradable, familiar y personalizado. Gran surtido de ibéricos, quesos, conservas de calidad y vermut. Bonito patio con fuente que te hará aun más agradable la estancia. Además dispone de espacio para catas y cenas privadas. Si vais no dejéis de probar el Tinto Montsant.

### Plato estrella: "Papas arrugás"

*Open since 2012, Les tannines has a wide range of wines. One of its most attractive features is the friendly, family-style atmosphere and the personalised service. Large selection of Iberian cured meats, cheeses, quality canned products and aperitifs. The lovely courtyard, with its attractive fountain, will make your visit even more enjoyable. There is a special area set aside for wine tastings and private dinners. Remember to try the Montsant red wines.*

### Speciality dish: Papas arrugás (wrinkled potatoes)





Sí nos encuentras el producto en que quieras,  
lo pedirás y te lo traeremos en 24h.

## VINOTECA LA RAMBLETA

Carrer d'Irlanda, 51  
93 461 99 57



Un lloc amb encant, confortable i càlid on disposaràs d'una excellent selecció de vins, cerveses i cavas accompanyats per unes tapes exclusives de qualitat gourmet. Un establiment renovador.

### Plat estrella: Caneló d'ànec amb foie

Un sitio con encanto, confortable y cálido donde dispondrás de una excelente selección de vinos, cervezas y cavas acompañados por unas tapas exclusivas de calidad gourmet. Un establecimiento renovador.

### Plato estrella: Canelón de pato con foie

*A charming, comfortable and warm place where you'll have an excellent selection of wines, beers and cavas accompanied by exclusive tapas of gourmet quality. A renovating establishment.*

### Speciality dish: Duck cannelloni with foie





# BARS DE COPIES

Bares de copas / Lounge bars

€ (10-15€) / €€ (20-25€) / €€€ (30-35€) / €€€€ (40€ o més)



## ISALBA CAFÉ

Carrer de Sant Jeroni, 33  
93 391 31 33



Existeix una casa bonica, al centre de Santa Coloma, de dues plantes, amb un elegant jardí d'estil anglès on des del 1995 preparen còctels clàssics i extraordinaris, on serveixen més de 45 cerveses del món i on hi ha una gran col·lecció de destil·lats d'alta qualitat. Amb bona música, a vegades en directe. Un lloc perfecte per escapar de la rutina diària i gaudir d'exposicions temporals d'art. De dimecres a diumenge, a partir de les 18h.

Existe una bonita casa, en el centro de Santa Coloma, de dos plantas, con elegante jardín estilo inglés donde desde 1995 preparan cocktails clásicos y extraordinarios, donde sirven más de 45 cervezas del mundo y donde hay una gran colección de destilados de alta calidad. Con buena música, a veces en directo. Un lugar perfecto para escapar de la rutina diaria y disfrutar de exposiciones temporales de arte. De miércoles a domingo, a partir de las 18h.

*Since 1995, this lovely, two-storey house in the centre of Santa Coloma, with its elegant, English-style garden, has been serving classic and unusual cocktails, in addition to 45 brands of beer from around the world and an extensive range of quality spirits. Good music, with occasional live performances. The perfect spot to get away from your everyday routine and to enjoy the temporary art exhibitions. Opens at 18:00h, Wednesday to Sunday.*

## EL 9 CARRER

Carrer de Josep Anselm Clavé, 1



Únic i singular local de copes de caràcter musical amb una decoració i construcció que imita la d'un carrer de caràcter urbà. Tot uns especialistes en gin-tonics. Disposen d'una amplia gamma de diferents tòniques i ginebres. Lloc perfecte per prendre copes i menjar tapes. Un clàssic de la ciutat.

Único y singular local de copas de carácter musical cuya decoración y construcción imita la de una calle de carácter urbano. Todo unos especialistas en gin-tonics. Disponen de una amplia gama de diferentes tónicas y ginebras. Lugar perfecto para tomar unas copas y comer tapas. Un clásico de la ciudad.

*A highly original lounge bar where the accent is on music, and the decor and layout evoke the idea of a city street. They are gin and tonic specialists here, with a wide selection of different brands and labels. The perfect spot to have a few drinks and try their tapas. A real classic in the city.*





## IO BAR

Carrer de Sant Carles, 12  
93 385 80 61



Io Bar porta servint copes acompañades de bona música des de 1992. Un lloc ideal per prendre una copa o un cóctel tranquil·lament. A més pots arrodonir la nit jugant a una de les seves taules de billar o futbolins. Organitzen festes privades, aniversaris, comiat de solteria i qualsevol activitat que els puguis proposar.

Io Bar lleva sirviendo copas acompañadas de buena música desde 1992. Un sitio ideal para tomar una copa o un coctel tranquilamente. Además puedes redondear la noche jugando a una de sus mesas de billar o futbolines. Organizan fiestas privadas, cumpleaños, despedidas de soltero y cualquier actividad que les puedas proponer.

*Io Bar has been serving drinks with good music since 1992. The perfect place for a quiet drink or a cocktail. Or you can round off the night with a few games of pool or table football. They are happy to organise private parties, birthday parties, stag and hen parties, and any other activity you can think of.*



## LALOLA

Plaça de la Vila, 2  
93 385 88 98



LaLola és un dels bars/cocteleries de referència a Santa Coloma. Un local amb un servei agradable i d'atenció personalitzada. Ofereixen tot tipus de còcteles encara que també no dubtis en demanar-te un gin-tonic, demostren ser tot uns especialistes.

LaLola es uno de los bares/coctelerías de referencia en Santa Coloma. Un local con un servicio agradable y de atención personalizada. Ofrecen todo tipo de cocteles aunque también no dudes en pedirte un gin-tonic, demuestran ser todo unos especialistas.

*LaLola is one of the best-known lounge/cocktail bars in Santa Coloma, where you are assured friendly, personalised service. All kinds of cocktails available, though we recommend you try their gin and tonics, as they are real specialists.*





## MELAO CAFÉ

Carrer de la Vistalegre, 25  
93 179 38 85



Una cocteleria única i acollidora que des del 2010 t'ofereixen sopars i deliciosos còctels al mateix temps que escoltes una excellent selecció d'èxits musicals. Res millor que menjar les seves torrades de pa de coca, burritos mexicans o mini hamburgueses de vedella "angus" per després degustar un dels seus còcteles.

**Plat estrella: Ous estrellats amb brutes de permil ibèric**

Una coctelería única y acogedora que desde 2010 te ofrece cenas y deliciosos cócteles a la vez que escuchas una excelente selección de éxitos musicales. Nada mejor que comer sus torradas en pan de coca, burritos mexicanos o mini hamburguesas de ternera "angus" para después degustar uno de sus cocteles.

**Plato estrella: Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico**

*A singular, cosy cocktail bar that has – since 2010 – been serving evening meals and delicious cocktails to a soundtrack of musical hits. There is nothing better than their toasted coca bread, Mexican burritos or mini-hamburgers (made from Aberdeen Angus beef), washed down with one of their wonderful cocktails.*

*Speciality dish: fried eggs with Iberian ham shavings*



## ROOM

Passeig de Mossèn Jaume Gordi, 6



Un dels llocs clau de la nit colomense. Al Room trobaràs un ambient agradable i molt animat. Escoltaràs els èxits musicals actuals i els hits del passat que mai poden faltar. Amplia gamma de licors, tòniques i ginebres.

Uno de los lugares clave de la noche colomense. En Room encontrarás un ambiente agradable y muy animado. Escucharás los éxitos musicales actuales y los hits del pasado que nunca fallan. Amplia gama de licores, tónicas y ginebras.

*One of the most popular venues in Santa Coloma's nightlife. Room has a friendly, very lively atmosphere where you can hear all the hits of the past and present. Wide range of spirits, tonics and gins available.*





## XÒCALÀ BAR

Plaça de la Vila, 4  
93 466 63 41



Un històric, un clàssic, un autèntic. El Xòcalà Bar és un dels locals més antics de la ciutat on no solament podràs prendre unes copes o la cerveseta del dia si no que també gaudiràs d'una bona selecció de tapes i entrepans. Qui no ha anat o ha quedat amb els seus amics alguna vegada a la terrassa del Xòcalà? Sempre obert.

Plat estrella: Pinxos o morros de porc

Un histórico, un clásico, un auténtico. El Xòcalà Bar es uno de los locales más antiguos de la ciudad donde no solamente podrás tomar unas copas o la cervecita del día sino que también disfrutarás de una buena selección de tapas y bocadillos. ¿Quién no ha ido o ha quedado con sus amigos alguna vez en la terraza del Xòcalà? Siempre abierto.

Plato estrella: Los pinchos o los morros

*Historic, classic and authentic, the Xòcalà Bar is one of the city's oldest watering holes, where they serve not only cocktails, spirits and the beer of the day, there's also an excellent selection of tapas and sandwiches. Everyone in Santa Coloma has, at some time, paid a visit to Xòcalà's outdoor terrace bar or arranged to meet friends there. Always open.*

Speciality dish: Skewers or Fried pig snouts





30 cl

# ALTRES ESTABLIMENTS

Otros establecimientos / Other establishments



# BARS DE TAPES

## BAR BONI

Passeig de la Salzereda, 70  
93 386 32 21



## BAR CERVECERÍA TITO

Passeig de la Salzereda, 55



## BAR GABI

Carrer del Pare Benet, 20



## BAR HERMANOS ROMERO

Avinguda dels Banús, 65  
93 385 88 78



## BAR JOTA

Carrer Major, 6  
93 392 23 05



## BAR LA CAÑA

Avinguda de Santa Coloma, 110  
93 488 79 16



## BAR PISCIS

Carrer del Doctor Ferran, 10  
93 468 00 22



## CAFÉ ILLUSIONE

Carrer de Sant Jeroni, 59  
93 222 19 96



## CALDUCH

Carrer de Sant Carles, 12  
93 385 80 88



## CAN PITU

Avinguda de Catalunya, 97  
93 391 55 54



## CASA YEXU

Rambla de Sant Sebastià, 65  
93 760 88 71



## EL BALCONET

Plaça de Ferran de Sagarra, 14  
657 023 355



## EL RACÓ DE LA PILI

Carrer de les Balears, 67  
93 468 53 40



## ENRIQUETA

Passeig de la Salzereda, 86  
93 385 23 14



## LA CANTONADA

Plaça de les Cultures  
93 385 91 10



## LA LATA DE SARDINAS

Carrer de Rafael Casanova, 105  
93 386 87 59



## LA RAMBLETA

Avinguda de Santa Coloma, 1



## MONTFERRY

Avinguda de l'Anselm de Riu, 24  
93 392 32 04



## OLIMAJA

Carrer de Sant Ramon, 33  
93 385 76 24



## PUJADES

Avinguda de Francesc Macià, 8  
93 386 26 53



## RINCÓN GALLEG

Carrer d'en Baró, 29  
93 385 26 49



**SPORTING**

Avinguda de Francesc Macià, 55  
93 386 38 16

**TAPAS & MAS**

Avinguda de la Pallaresa, 124-126  
93 681 65 16

**THE RIVER SANTAKO**

Carrer de Prat de la Riba, 95



# RESTAURANTS

**A CANTINA DO MAGIN**

Plaça de la Vila, 31

**BRASA RÍO RESTAURANTE**

Avinguda dels Banús, 56  
93 530 35 03

**CALFRED**

Carrer de la Vistalegre, 23  
93 386 21 19

**CENTRO ARAGONÉS**

Carrer de Sant Josep, 30  
93 385 95 46

**EL CANTÓ DE SANTA COLOMA**

Carrer d'Enric Granados, 25  
93 391 15 67

**EL LLAGUT**

Carrer de Santa Anna, 2  
93 386 69 37

**LA TASCA DE LA GEMMA**

Carrer de Sant Jeroni, 35  
93 166 62 24

**LA VACA**

Carrer d'Irlanda, 55  
93 466 04 61

**MEDITERRÁNEO**

Carrer d'Irlanda, 66  
93 466 10 15

**RESTAURANT LA FONT**

Carretera de la Font de l'Alzina, s/n  
93 468 01 99

**RESTAURANTE LOLI Y VALENTÍN**

Rambla del Fondo, 74  
93 391 15 17

**Y SE LLAMA PERÚ**

Carrer de Beethoven, 27  
93 173 53 46



# VINO TEQUES

**YOSMA VERMUTERIA**

Carrer de les Balears, 19



# BARS DE COPES

**BLUE MONK**

Carrer de la Marina, 3  
640 741 957

**YESTERDAY**

Carrer Major, 22  
93 386 58 64



La guia que tens a les mans ha estat elaborada per l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet amb la col·laboració de L'Agrupació del Comerç i l'Indústria i diferents reconeguts professionals del món de l'hostaleria i la enologia. Aquesta petita mostra de l'ampli sector de la restauració colomense ha estat elaborada amb criteris gastronòmics, d'implicació i d'altres. Tots els establiments que vulguin ser-hi presents a la guia (edició digital) poden posar-se en contacte a través del correu [grameneturisme@gramenet.cat](mailto:grameneturisme@gramenet.cat) i facilitar-nos les seves dades (nom, adreça...) així com les seves especialitats i preu.

La guía que tienes en las manos ha estado elaborada por el Ayuntamiento de Santa Coloma de Gramenet con la colaboración de "L'Agrupació de Comerç i l'Indústria" y diferentes reconocidos profesionales del mundo de la hostelería y la enología. Esta pequeña muestra del amplio sector de la restauración colomense ha estado elaborada según criterios gastronómicos, de implicación y otros.

Todos los establecimientos que quieran estar presentes en la guía (edición digital) pueden ponerte en contacto a través del correo [grameneturisme@gramenet.cat](mailto:grameneturisme@gramenet.cat) i facilitarnos sus datos (nombre, dirección...) así como sus especialidades y precio.

*This guide has been produced by Santa Coloma de Gramenet City Council in collaboration with L'Agrupació de Comerç i l'Indústria and several leading professionals from the world of catering and enology. This small selection of Santa Coloma's extensive catering sector has been made in accordance with the criteria of gastronomy, commitment and other factors.*

*Any establishments wishing to be included in the guide (digital edition) should write to [grameneturisme@gramenet.cat](mailto:grameneturisme@gramenet.cat) with your details (name, address, etc.) and your speciality dishes and prices.*

---

SABORS  
SABORES  
FLAVOURS

---