

GUÍA DE

SABORS

DE SANTA COLOMA

GUÍA DE

S
A
B
O
R
E
S

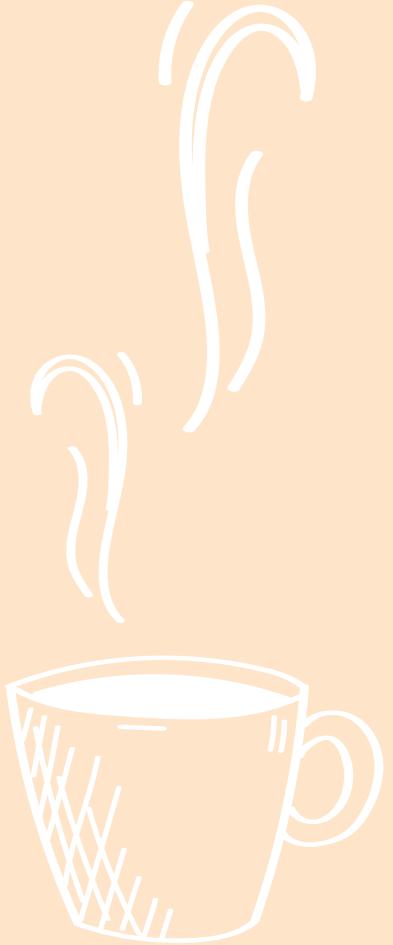
de SANTA
COLOMA



SANTA COLOMA
flavors guide



Santa Coloma
Gastronòmica



Si tastes la Santa Coloma gastronòmica, hi tornes!

Benvinguts i benvingudes a la Santa Coloma gastronòmica. Som una ciutat acollidora, plural i diversa. Com plurals i diverses són també les propostes als fogons dels establiments que es dediquen a la restauració -bars de tapes, restaurants, vinoteques, bars de copes i altres negocis- que són un eix principal de l'economia local i alhora un dels atractius que ofereix la nostra ciutat.

Les diferents procedències geogràfiques de la població també impregnen aquesta guia i alhora hi confereixen una riquesa molt especial que també emana l'oferta gastronòmica, àmplia i atractiva, que convida a recórrer els barris per a no perdre's un ventall de sabors, olors i plaers per als i les amants de la bona gastronomia.

La guia Sabors no és un recull de tota la restauració local, però sí que és un petit tastet de la varietat de locals amb sabor colomenc que exemplifica per què Santa Coloma s'ha convertit en un destí gastronòmic en l'àmbit metropolità. Volem contribuir a generar més boca-orella i que aquests 'Sabors' continuïn sent un atractiu per a la dinamització d'un sector que té tot el nostre suport!

Si tastes la Santa Coloma gastronòmica, hi tornes, segur!

Núria Parlon Gil

Alcaldessa de Santa Coloma de Gramenet

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 encontrarás 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, agarrad vuestros cubiertos y preparaos para disfrutar de una mezcla de sabores única.

SANTA COLOMA OS ESPERA, ¡PRUEBALA!

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 tapas, 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 exclaiming 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!

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

D'aquí en endavant trobaràs una relació de locals, bars, restaurants, vinacoteques i bars de copes, representativa del bon fer de la restauració en aquesta ciutat. No hi són tots perquè aquest document no pretén ser una guia exhaustiva, però segur que et sorprendrà amb el que hi trobaràs.

Santa Coloma de Gramenet és una ciutat mediterrània, terra d'acollida on ningú es sent 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 i sense oblidar l'arribada des d'altres continents. Totes hi 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-t'hi i tastar-les.

Gaudir 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 colomencs i colomenques. Així que posa't cómode i prepara't per gaudir d'una barreja única de sabors.

SANTA COLOMA T'ESPERA, TASTA-LA!

RESTAURANTS

Restaurants
restaurants



BARS DE TAPES

Bares de tapes
tapas bars



Pag.

- 10. BAR VERAT
- 11. EL DIEZ.
RESTAURANTE ARGENTINO
- 12. EL RACÓ DE TORRIBERA
- 13. EL RACÓ DEL FRAI
- 14. ISALBA RESTAURANT
- 15. LA CARTUJA
- 16. LA CUINA DE LA LOLI
- 17. LA FÀBRICA
- 18. LA SENDA RESTAURANT
- 19. L'OBRA RESTAURANT
- 20. LA VIRGEN SANTA
- 21. LLUERNA RESTAURANT
- 22. MILANO RESTAURANT
- 23. NARA RESTAURANT
- 24. PIZZICATO
- 25. RESTAURANTE DELAPARRA
- 26. DON MARTÍN BAR RESTAURANT
- 27. GERMAN'S
- 28. LA BODEGA
- 29. MARE TERRA
- 30. SANTA LOLA
- 31. TAVERNA GAUDIR
- 32. THE 1982 BIRRES & BURGERS
- 34. RESTAURANT FONT ALZINA
- 29. WEN ZHOU

VINOTEQUES

Vinotecas
wines bars



Pag.

- 54. ARIBBES DEL DUERO
- 55. BODEGA TERMES
- 56. EL CANTÓ DEL VI
- 57. LA VERMUTERÍA
- 58. LES TANNINES
- 59. TABERNA DEL ARIBBES

BARS DE COPES

Bar de copas
cocktail bars



Pag.

- 62. COCKTAIL TAVERN PIR33
- 63. DÉJÀ VU
- 64. EL9CARRER
- 65. FLOREN'S
- 66. IO BAR
- 67. LALOLA
- 68. TIMES
- 69. YESTERDAY



RESTAURANTS

RESTAURANTES
restaurants



1. BAR VERAT

Bar Verat ens presenta una cuina oberta al món. Creativa i informal en format gastrobar, la seva oferta aconsegueix sorprendre a través de la fusió de sabors. Posa el seu punt de mira a la sostenibilitat i al producte Km 0. Una magnifica experiència amb el segell personal del xef del restaurant Lluerna amb qui comparteix direcció gastronòmica.

Plat estrella: porro en escabetx, migues crujientes y cecina.

Bar Verat nos presenta una cocina abierta al mundo. Creativa e informal en formato gastrobar, su oferta consigue sorprender a través de la fusión de sabores. Pone su punto de mira en la sostenibilidad y el producto Km 0. Una magnífica experiencia con el sello personal del chef del Lluerna Restaurant con quien comparte dirección gastronómica.

Plato estrella: Puerro en escabeche, migas crujientes y cecina.

Avinguda Pallaresa,
104

Tel: 936 814 080
€: 20,00 - 25,00

Accessible amb
cadira de rodes



Come savour locally sourced products, merged together to offer culinary delights in this unpretentious restaurant. Culinary direction is provided by the chef at Michelin star restaurant Lluerna.

Signature dish: Pickled leek, crunchy migas and cecina.

2. EL DIEZ. RESTAURANTE ARGENTINO

Amb una àmplia varietat en tall argentí de carns, el 10 fa honor al seu nom. Les carns són d'importació i el seu pas per la parrilla de pedra volcànica la fa molt característica. Molt recomanables les seves empanades i milaneses casolanes. Tot això maridat amb vins Malbec procedents de la regió argentina de Mendoza.

Plat estrella: bife argentí (lomo alt).

Con una amplia variedad en corte argentino de carnes, el 10 le hace honor a su nombre. Las carnes son de importación y su paso por la parrilla de piedra volcánica las hace muy características. Muy recomendables sus empanadas y milanesas caseras. Todo esto maridado con vinos Malbec procedentes de la región argentina de Mendoza.

Plato estrella: Bife argentino (lomo alto).

Signature dish: Argentinean steak.

Carrer
Francesc Macià, 12

Tel: 934 66 35 46
€: 20,00 - 25,00

Accessible amb
cadira de rodes



Come enjoy the wide range of Argentinean cuts this restaurant has to offer. Meats are imported and grilled on a volcanic stone grill which gives them a unique characteristic flavour. The empanadas and homemade milanesas are highly recommended. Pair your meal with a Malbec wine from Mendoza.



3. EL RACÓ DE TORRIBERA

Ubicat en plena natura, pots dinar o sopar sota dels pins una cuina de fusió mediterrània elaborada amb productes de temporada i Km 0. Plats casolans i artesans en un local gestionat per un equip jove i entusiasta. Deixa't emportar per una experiència nova en un dels oasis colomencs.

Plat estrella: don Federico (saltat de botifarra amb pinyols, pernil ibèric, pollastre, trompetes de la mort i ceba caramel·litzada).

Carrer Castella s/n

Tel: 933 912 230

€: 20,00 - 25,00



Ubicado en plena naturaleza, puedes comer o cenar debajo de los pinos una cocina fusión mediterránea elaborada con productos de temporada y Km 0. Platos caseros y artesanales en un local gestionado por un equipo joven y entusiasta. Déjate llevar por una experiencia nueva en uno de los oasis colomenses.

Plato estrella: Don Federico (salteado de morcilla con piñones, jamón ibérico, pollo, trompetas de la muerte y cebolla caramelizada).

Located in the heart of the countryside, this restaurant offers Mediterranean fusion cuisine amidst pine trees. A young, innovative team prepares homemade dishes with seasonal and 0-Km products. Let yourself be carried away by a new experience in one Colombo's off-the-beaten-track destinations.

Signature dish: Don Federico (sautéed black pudding with pine nuts, Iberian ham, chicken, horns of plenty and caramelised onion).

4. EL RACÓ DEL FRAI

Un veterà amb 25 anys d'història. Establiment d'ambientació rústica que per la seva calidesa resulta perfecte per a parelles. Àmplia carta de cuina mediterrània, cal tastar els ous estrellats amb pernil ibèric. Tenen 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.

Carrer de Nàpols, 2

Tel: 933 913 954

€: 20,00 - 25,00

Accessible amb cadira de rodes



This cosy restaurant is a great destination if you are looking for a more intimate setting thanks to its rustic appeal. Choose from a wide range of Mediterranean dishes, including Huevos estrellados. Group menus can also be arranged.

Signature dish: Huevos estrellados con jamón ibérico (Fried eggs, potatoes and Iberian ham).



5. ISALBA RESTAURANT

L'Isalba és un restaurant familiar que va obrir les seves portes el 1992 i que des d'aleshores s'ha especialitzat en cuina mediterrània i de mercat. El restaurant ofereix un menú de 20 € en què 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 casolanes. Ubicat en una casa senyorial reformada per convertir-la en restaurant, compàta amb un acollidor jardí, ideal per menjar o sopar a l'aire lliure.

Plat estrella: l'arròs amb llamàntol.

El Isalba es un restaurante familiar que abrió sus puertas en 1992 y desde entonces se ha especializado en cocina mediterránea y de mercado. El restaurante 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 para convertirla en restaurante, cuenta con un acogedor jardín ideal para comer o cenar al aire libre.

Plat estrella: Arroz con bogavante.

Carrer
Sant Jeronimo, 31

Tel: 933 913 954

€: 10,00 - 15,00

Accessible amb
cadira de rodes



This family-run restaurant opened its doors in 1992 and has since been serving Mediterranean and locally-sourced dishes. Come enjoy a €20 set menu that includes salads, pasta, carpaccios, meat and fish dishes, and the house specialty, risottos. The restaurant is housed in a historic manor house with a cosy garden ideal for outdoor dining.

Signature dish: Rice with lobster.



6. LA CARTUJA

A 5 minuts del parc d'Europa, al Singuerlín, thi espera una cuina catalana amb productes de temporada molt ben elaborada. En un menjar familiar o amb el teu grup podrás gaudir de la seva sopa de ceba o del plat marca de la casa: els peus de porc amb cargols.

Plat estrella: peus de porc amb cargols i la tripa La Cartuja.

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 con caracoles.

Plato estrella: Pies de cerdo con caracoles y los callos La Cartuja.

Carrer Amèrica, 58

Tel: 933 920 533

€: 10,00 - 15,00

Accessible amb
cadira de rodes



Come enjoy authentic Catalan cuisine made from the freshest of seasonal products at this restaurant located in Singuerlín, just around the corner from Parque Europa. Come with the family and friends to savour their delicious onion soup or their signature dish: pig's trotters with snails.

Signature dish: Pig's trotters with snails and La Cartuja tripe.



7. LA CUINA DE LA LOLI

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

Plat estrella: arròs amb llamàntol.

Carrer de Dalmau, 16

Tel: 931 666 698

€: 20,00 - 25,00

Accessible amb cadira de rodes



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 i con un trato excelente. Una oferta variada y apta para todos los gustos.

Plato estrella: Arroz con bogavante.

Come enjoy locally sourced produce in this marriage of traditional and contemporary Catalan and Mediterranean cuisine. Since 2011, they have been offering a warm and welcoming space with a personalised service. The menu caters to all tastes.

Signature dish: Rice with lobster.

8. LA FÀBRICA

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 de fusió. Ideal acompañar la seva cervesa amb unes espardenyes.

Plat estrella: hamburgueses a la brasa amb el nostre pa artesanal.

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: Hamburguesas a la brasa con nuestro pan artesanal.

Avinguda de Santa Coloma, 104

Tel: 935 662 566

€: 10,00 - 15,00

Accessible amb cadira de rodes



This craft beer cooperative solidified its presence on the craft beer scene with the creation of Capfoguer. Discover this local craft beer with some local and Mediterranean fusion cuisine. Try the espardeñas, they pair well with the beer.

Signature dish: Charcoal-grilled hamburgers made with homemade bread.



9. LA SENDA RESTAURANT

La Senda és un d'aquells establiments que sempre et sorprèn. La seva cuina, de llarga trajectòria familiar, està basada en el producte del mercat i les aromes mediterrànies, però amaga, habitualment, un últim detall que fa del plat una novetat. Ambient familiar i bon servei. Excel·lent relació qualitat preu.

Plat estrella: costelletes de porc cuinades a baixa temperatura.

Carrer de Rafael de Casanovas, 31

Tel: 936 399 679

€: 20,00 - 25,00



La Senda es uno de esos establecimientos que siempre te sorprende. Su cocina, de larga trayectoria familiar, está basada en el producto de mercado y los aromas mediterráneos, pero habitualmente esconde un último detalle que hace del plato una novedad. Ambiente familiar y buen servicio. Excelente relación calidad precio.

Plato estrella: Costillitas de cerdo cocinadas a baja temperatura.

This restaurant always finds a way to serve up culinary surprises. Using traditional family recipes, local produce and Mediterranean flavours, they add their own personal spin to make the dish a novelty. Family atmosphere and good service. Excellent value for money.

Signature dish: Slow-cooked pork ribs.



10. L'OBRA RESTAURANT

Accollidor i familiar restaurant dividit en 3 salons amb diferents ambients segons les teves necessitats. Són uns especialistes en cuina tradicional amb unes carns i uns rostits per llepar-se'n 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.

Carrer de Sant Ignasi, 12

Tel: 933 854 051

€: 20,00 - 25,00

Accessible amb cadira de rodes



Acogedor y familiar restaurante dividido en 3 salones con diferentes ambientes según tus necesidades. Son 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.

Come enjoy succulent traditional dishes, including meat and roasts at this cosy, family-run restaurant. Book the private or semi-private dining room for your events. The lunch menu won't disappoint.

Signature dish: Arroz caldoso with monkfish and prawns.



11. LA VIRGEN SANTA

Local familiar on pots trobar bons vins, exquisides carns de proximitat en un ambient tranquil. Fa cuina de mercat, i els seus plats tenen un marc de aroma mediterrani. A la nit, es transforma en un agradable lloc on prendre unes copes amb els amics. Bona música i bona gent.

Plat estrella: lacón amb patata rostida, pebre roig i oli d'oliva.

Carrer de Vistalegre, 25

Tel: 692 603 958

€: 10,00 - 15,00

.Accessible amb cadira de rodes



Local familiar donde puedes encontrar buenos vinos, exquisitas carnes de proximidad en un ambiente tranquilo. Trabaja la cocina de mercado y sus platos tienen un marcado aroma mediterráneo. Cuando cae la noche se transforma en un agradable lugar donde tomar unas copas con los amigos. Buena música y gente.

Plato estrella: Lacón con patata asada, pimentón y aceite de oliva.

This boisterous restaurant offers a fantastic selection of wines and local meats. Enjoy tasty Mediterranean cuisine, prepared with local products, in a pleasant setting. This is also a great place to have drinks with friends in the evening while listening to some great tunes.

Signature dish: *Lacón with baked potatoes, paprika and olive oil.*



12. LLUERNA RESTAURANT

Nascut el 2001 i amb una estrella Michelin i 2 Sols Repsol, Lluerna apostava per una cuina catalana basada en la tradició i l'ús dels ingredients locals, propers i quotidians, priorititzant aquells que són ecològics i de temporada, fet que li va proporcionar una estrella verda Michelin a la gastronomia sostenible. Els cuiners són artesans i els plats tenen ànima, aconsegueix transformar la senzillesa en una proposta sorprenent.

Plat estrella: arròs melós de gambes de platja.

Nacido en 2001 y con una Estrella Michelin y 2 Soles Repsol, Lluerna apuesta por una cocina catalana basada en la tradición y el uso de ingredientes locales, cercanos y cotidianos, priorizando aquellos que son ecológicos y de temporada hecho que lo proporcionó una Estrella Michelin Verde a la Gastronomía Sostenible. Los cocineros son artesanos y los platos tienen alma, consiguiendo así transformar esta sencillez en una propuesta sorprendente.

Plato estrella: Arroz meloso de gambas de playa.

Avinguda Pallaresa, 104

Tel: 933 910 820

€: A partir de 40,00

Accessible amb cadira de rodes



This restaurant first opened in 2001 and has since been awarded one Michelin Star and 2 Repsol Suns. Committed to Catalan cuisine and traditional foods, Lluerna prioritises organic and seasonal produce. It is thanks to this philosophy that it was awarded a Michelin Green Star for Sustainable Gastronomy. The chefs are artisans, carefully transforming everyday products into surprising culinary experiences.

Signature dish: *Arroz meloso with prawns.*



13. MILANO RESTAURANT

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 del divendres i dissabte a la nit.

Passeig de
Jaume Gordi, 4

Tel: 933 869 802

€: 20,00 - 25,00

Accessible amb
cadira de rodes



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 medio-día de martes a domingo.

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

Established in 2006, this restaurant is a gathering point for families at lunchtime, while attracting the younger crowds in the evenings. The menu offers both traditional and Mediterranean cuisine with contemporary touches. Let yourself be captivated by the evening tasting menu. Lunch menu from Tuesday to Sunday.

Signature dish: The Saturday and Sunday tasting menu.

14. NARA RESTAURANT

Nara fusiona des de 2009 el millor del Japó amb la cuina mediterrània, i el resultat és la creació de plats únics. Carta àmplia 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 fussion.

Passeig de
Jaume Gordi, 4

Tel: 933 852 010

€: 20,00 - 25,00



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 Fussion.

Nara has been offering unique dishes since 2009 by fusing the best of Japanese cuisine with Mediterranean cuisine. Pick from over 50 different dishes, including makis, tempura and the exceptional Wagyu beef. Come savour the weekly and lunch menu at an unbeatable price.

Signature dish: Sushi Fusion.



15. PIZZICATO

El nom d'aquest restaurant ve de les 2 grans aficions dels seus propietaris: la música i les pizzes. 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.

Carrer de Josep Anselm Clavé, 22

Tel: 934 665 837

€: 20,00 - 25,00



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 was named after two of the owners' top passions: music and pizzas. Since 2005, the Pizzicato has been offering locals a unique, cosy dining experience. Choose from a variety of creative and unique Mediterranean dishes, including salads, pasta and pizzas.

Signature dish: Surf and turf lingüina.

16. RESTAURANTE DELAPARRA

Al local del mític Capitol (un dels bars més antics de la ciutat) obre Delaparra, un nou concepte a Santa Coloma. Amb un producte de primera qualitat, les seves elaboracions són 100 % casolanes. Carns al tall i directes a la parrilla. Bon celler i excel·lent tracte.

Plat estrella: daus de reljom a la Robespierre o caneló de pollastre a la reducció d'Oporto.

Ubicado en el local del mítico "Capitol" (uno de los bares más antiguos de la ciudad) abre Delaparra, un nuevo concepto en Santa Coloma. Con un producto de primera calidad, sus elaboraciones son 100% caseras. Carnes al corte y directas a la parrilla. Buena bodega y excelente trato.

Plato estrella: Dados de solomillo a la Robespierre o canellón de pollo a la reducción de Oporto.

Plaça de la Vila, 18

Tel: 617 104 791

€: 20,00 - 25,00

Accessible amb cadira de rodes



This restaurant is housed in the legendary "Capitol", one of the oldest bars in the city. Come enjoy homemade dishes, made with the finest ingredients, including wonderful grilled meats. It offers a great wine list and excellent service.

Signature dishes: The Robespierre sirloin or chicken cannelloni with reduced port.



17. DON MARTÍN BAR RESTAURANT

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) acompañada d'un ampli assortiment de tapes. Un cop a taula, imprescindible el plat de carrillera de vedella farcida de formatge röttle de cabra i les carns madurades a la graella de carbó. Especialitat en hamburgueses gourmet.

Plat estrella: Carrillera de vedella farcida de formatge röttle de cabra.

Rambla
Sant Sebastià, 69

Tel: 933 855 561

€: 20,00 - 25,00

Accessible amb
cadira de rodes



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. Especialidad en hamburguesas gourmet.

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

This eatery has been serving up authentic local cuisine for more than 30 years to patrons walking in from the Rambla. Enjoy a freshly pulled beer and a wide range of tapas at the bar before heading into the dining room. Be sure to try the beef cheek stuffed with goat cheese, the charcoal-grilled meats and the gourmet burgers.

Signature dish: Beef cheek stuffed with goat cheese.

18. GERMAN'S

Tot un referent del barri del Fondo on degustar un excel·lent menú diari de cuina de mercat. Tracte personalitzat a persones vegetarianes o veganes, celíacs o que necessitin qualsevol altra dieta. Per no perdre's les patates German's o els seus sorprenents "pintxos" d'autor. Extensa carta de vins.

Plat estrella: Patatas German's i pintxos 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.

This popular restaurant is a staple of the Fondo neighbourhood. Come enjoy the daily lunch menu made entirely from local produce. If you face any type of dietary restrictions, do not fear, vegetarians, vegans and coeliacs are welcome. Order the patatas German platter and pinchos alongside some wine from their impressive wine list.

Signature dishes: Patatas German and pinchos.



Carrer de Mossèn
Jacint Verdaguer, 172

Tel: 933 923 305

€: 10,00 - 15,00

Accessible amb
cadira de rodes





19. LA BODEGA

Des de 1983 ofereix una cuina d'alta qualitat en 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 a tots els gustos.

Plat estrella: la seva carn al carbó.

Rambla de Sant Sebastià, 10

Tel: 933 865 765

€: 20,00 - 25,00

Accessible amb cadira de rodes



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.

This rustic restaurant has been serving up locally sourced, high-quality cuisine since 1983. They offer a menu that is sure to suit any palate. Their most valuable ingredient? Exceptional client service.

Plato estrella: Su carne al carbón.

Signature dish: Charcoal-grilled meat.

20. MARE TERRA

Accòlidor local a la Rambla de Sant Sebastià on la seva estima per la cuina es deixa veure. Preparació de plats amb productes de temporada que, tot i l'aparent senzillesa de la seva elaboració, amaguen un ampli ventall de sabors. De menú diari, també el pots trobar els caps de setmana i, per encàrrec, per a grups.

Plat estrella: arròs de temporada.

Rambla Sant Sebastià, 67

Tel: 936 01 09 07

€: 20,00 - 25,00

Accessible amb cadira de rodes



Acogedor local en la Rambla Sant Sebastià donde el cariño por la cocina se deja ver. Preparación de platos con productos de temporada que a pesar de la aparente sencillez de su elaboración esconde un amplio abanico de sabores. De menú diario, también lo puedes encontrar los fines de semana y, por encargo, para grupos.

This cosy restaurant on Rambla Sant Sebastià permeates its love for good food. Dishes are prepared with seasonal products which, despite the apparent simplicity of their preparation, conceal a wide range of flavours. The daily menu is available on weekends and for groups on request.

Plato estrella: Arroz de temporada.

Signature dish: Seasonal rice.



21. SANTA LOLA

Local recentment renovat que genera un ambient ideal per sopars romàntics o dinars amb amics. Especialistes en brasa, procuren una cuina saludable. La seva hamburguesa és molt recomanable. 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.

Carrer de
Sant Ignasi, 14

Tel: 669 902 620
€: 10,00 - 15,00

Accessible amb
cadira de rodes



This recently renovated restaurant offers a cosy dining experience for intimate dinner dates or get-togethers with friends. You'll find lots of healthy option on the menu, but they are known for their grilled meats. Don't shy away from their burger. They also offer a daily lunch menu.

Plato estrella: Hamburguesa a la brasa.

Signature dish: Charcoal-grilled burgers.



22. TAVERNA GAUDIR

Taverna d'estil tradicional amb essències de nous estils culinaris, ideal per sopars divertits amb amics. Un lloc per descobrir sabors. Aposten per la música en directe amb actuacions puntuals. Menjador privat per a 10 comensals. Menús de grup.

Plat estrella: ploma ibèrica amb Parmentier de patata.

Taberna de estilo tradicional con esencias de nuevos estilos culinarios, ideal para cenas divertidas con amigos. Un lugar para descubrir sabores. Apuestan por la música en directo con actuaciones puntuales. Comedor privado para 10 comensales. Menús de grupo.

Plato estrella: Pluma ibérica con parmentier de patata.

Signature dish: Iberian pluma and potato parmentier.



Carrer del President
Lluís Companys, 3

Tel: 932 319 216
€: 20,00 - 25,00

Accessible amb
cadira de rodes



23. THE 1982 BIRRES & BURGERS

D'ambient familiar i generós. Establiment amb decoració americana, rústica, de fusta i d'ambient distès per a tota classe de públic. Es serveixen delicioses hamburgueses d'autor amb cerveses artesanes i nacionals.

Plat estrella: costellam amb salsa Jack Daniel's a baixa temperatura i a la brasa.

Carrer de
Lluís Companys, 26
Tel: 931 622 229
€: 10,00 - 15,00



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.

This lively, Texan-like tavern is great fun with the family and friends alike! Enjoy their scrumptious signature burgers while sipping craft and national beers.

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

Signature dish: Charcoal-grilled Jack Daniel ribs.

24. RESTAURANT FONT ALZINA

A 10 minuts del centre de la ciutat, al vell mig del Parc de la Serralada de Marina, ens trobem amb un espai modern i acollidor on les brases no s'apaguen mai. Rodejat per un bosc maditerrani, rep el nom de la font que, a 50 metres, continua rajant aigua. La brasa és la seva especialitat però també hi podem trobar plats amb productes de temprada.

Plat estrella: la brasa.

A 10 minutos del centro de la ciudad, dentro del Parc de la Serralada de Marina, nos encontramos con un espacio moderno y acogedor donde las brasas no se apagan nunca. Rodeado por un bosque mediterráneo le debe su nombre a la fuente que, a 50 metros, continúa manando agua. La brasa es su especialidad, pero también podemos encontrar platos elaborados con productos de temporada.

Plato estrella: La brasa.

Located just 10 minutes from the city centre, in the Parc de la Serralada de Marina, this restaurant always has the grill fired up. The restaurant was named after the spring located on the site, surrounded by a Mediterranean forest. Come enjoy grilled meats and other seasonal dishes.

Signature dish: Grilled meats.

Carretera de la Font de l'Alzina s/n

Tel: 937 442 439
€: 20,00 - 25,00

 Accessible amb cadira de rodes





25. WEN ZHOU

El Wen Zhou no és un restaurant xinès 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 la Xina que viatja cada any al país per continuar innovant amb noves receptes per al seu restaurant. Una experiència gastronòmica amb plats típics de la regió asiàtica que segur que et sorprendrà.

Plat estrella: Ilobarro agredolç.

Carrer de Terrassa, 7

Tel: 934 685 382

€: 20,00 - 25,00

.Accessible amb
cadira de rodes



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 agridulce.

Wen Zhou is not just any Chinese restaurant. Located in the Fondo neighbourhood, it specialises in Chinese cuisine from the Wen Zhou region. The chef-owner travels every year to China to learn and offer innovative dishes to his patrons—a culinary experience that won't disappoint.

Signature dish: Sweet and sour sea bass.





BARS DE TAPES

Bares de tapes
tapas bars



26. AIRIÑOS DA NOSA GALICIA

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 "chuletón". Fan, a més, menjars per a grups. Menú diari econòmic i de qualitat.

Plat estrella: bullit gallego.

Carrer
Pompeu Fabra, 44

Tel: 933 863 940

€: 20,00 - 25,00



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 chuletón. Realizan, además, comidas de grupo. Menú diario económico y de calidad.

Plato estrella: Cocido gallego.

This cosy, family-run establishment has been serving up traditional Galician cuisine for the last 35 years. Be sure to try the Galician-style octopus, the padrón peppers and, of course, the T-bone steak. They also offer group meals and an amazing lunch menu at a great price.

Signature dish: Cocido gallego (traditional Galician stew).

27. BAR ALEGRÍA

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

Plat estrella: les coques de gambetes o els aladrocs en adob.

Carrer
de Massenet, 49

Tel: 933 929 253

€: 20,00 - 25,00



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.

Since 1975, this little venue has been serving the southern Cádiz delights along the edges of Plaza del Reloj. Come savour traditional Andalusian specialities and tapas such homemade fritters and shrimp cakes, made with the freshest products. This is top destination for locals and tourists alike.

Signature dish: tortas de camarones (shrimp cakes) and boquerones en adobo (marinated sardine fillets).



28. BAR BERENGUER

Fundat el 1996, el Berenguer és un càlid establiment on gaudir d'unes tapes ben treballades i uns plats combinats al teu gust. Els dissabtes el local es transforma amb els seus 'vermuts temàtics' on els adobats premium acompanyen vermut i cerveses. Tot això en una terrassa privada molt agradable.

Plat estrella: tripa Berenguer i xoricets a la sidra.

Avinguda Ramón
Berenguer IV, 87

Tel: 933 91 80 16

€: 10,00 - 15,00



Fundado en el 1996, el Berenguer es un cálido establecimiento donde disfrutar de unas tapas bien trabajadas y unos platos combinados a tu gusto. Los sábados el local se transforma con sus "Vermuts temáticos" donde los enciendidos premium acompañan vermut y cervezas. Todo eso en una terraza privada muy agradable.

Plat estrella: Callos Berenguer y choricitos a la sidra.

Founded in 1996, this bustling venue serves delicious tapas and mixed dishes. Come experience "Vermouth Saturdays" while sipping a glass on the private terrace.

Signature dish: Callos Berenguer (tripe) and choricitos a la sidra.

29. BAR CERVECERÍA JAIRO

Fundat el 1971. Un local que t'oferirà un gran assortit de tapes i carns 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 bou.

Rambla de Sant
Sebastià, 71

Tel: 933 86 87 59

€: 10,00 - 15,00



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.

Plat estrella: Rabo de toro.

Founded in 1971, this culinary delight offers a wide range of tapas, grilled meats, sandwiches, and mixed dishes. To be paired with one of the wines on the extensive wine list. Top quality products for good palates.

Signature dish: Oxtail.



30. BAR MARISCAL

Comerciants del barri del Fondo des de 1989 caracteritzats per oferir sempre un tracte proper i personalitzat als clients. Alta varietat d'oferta gastronòmica amb una excel·lent selecció de tapes, entrepans, torrades o plats combinats. Menú diari econòmic i de qualitat.

Plat estrella: "callos" o el pop a la gallega.

Placa del Rellotge,
local 2

Tel: 934 68 27 22
€: 10,00 - 15,00



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.

Plat estrella: Callos o el pulpo a la Gallega.

The owners of this little restaurant have made it their business to always offer patrons an above par experience. Come choose from a wonderful selection of dishes, tapas, sandwiches and combo-meals. They also offer a delicious, reasonably priced lunch menu.

Signature dish: Tripe or Galician style octopus.

31. CASA PEPE

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

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

Carrer
de Sant Carles, 36

Tel: 933 861 064
€: 20,00 - 25,00



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.

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

This historical restaurant has mastered the art of frying foods. Casa Pepa has been serving up succulent, traditional Galician dishes for more than 50 years now. A wide selection of tapas and dishes for all tastes awaits you.

Signature dishes: Galician-style octopus, baby cuttlefish and cuttlefish...



32. BOMBAY STK.

Enmig de la Rambla de Sant Sebastià, hi trobaràs un espai modern, agradable i acollidor, per a tot tipus de públic. Hi pots degustar una extensa llista de tapes, així com les seves inspirades "burguers" casolanes. No deixis de descobrir la seva carta de còctels. Tot això dins el local o a la seva terrassa.

Plat estrella: "nachos mexicali".

En medio de la Rambla Sant Sebastià tenéis un espacio moderno, agradable y acogedor para todo tipo de público. Podéis degustar una extensa lista de tapas así como sus inspiradas hamburguesas caseras. No dejéis de descubrir su carta de cocktails. Todo eso dentro del local o en su terraza.

Rambla
Sant Sebastià, 57

Tel: 930 064 350

€: 10,00 - 15,00

Accessible amb
cadira de rodes



Tucked along the bustling Rambla Sant Sebastià lies a modern restaurant that offers an extensive list of homemade tapas and hamburgers. It also serves up excellent cocktails that can be enjoyed indoors or outdoors on the terrace.

Plat estrella: Nachos mexicali.

Signature dish: Mexicali nachos.



33. EL CRUCE

Un altre referent de tapes local. Els seus diferents salons, decorats com un pati cordovès, ens ofereixen cuina andalusia i catalana, a banda d'un ampli assortiment de tapes clàssiques. Molt recomanables els caragolets amb brou.

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.

Locals love this restaurant because of the exquisitely prepared tapas. Come enjoy traditional Andalusian and Catalan cuisine in one of the Cordovan-esque decorated rooms. The caracolillos (small snails) with broth are highly recommended.

Plat estrella: Cazón en adobo.

Signature dish: Cazón en adobo (marinated dogfish).





34. EL PLATAZO (BAR TONI)

A la seva gran oferta de tapes, torrades i entrepans apta per a tots els públics, s'hi ha d'afegir la seva cuina mediterrània en la qual no falten els productes de temporada com els calçots o les carxofes. Per no perdre's les seves carns a la brasa i la seva carta de vins. Qualitat a bon preu.

Plat estrella: qualsevol de les seves excel·lents carns 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.

Plat estrella: Cualquiera de sus excelentes carnes a la brasa.

Rambla del Fondo, 30

Tel: 935 017 948

€: 10,00 - 15,00

Accessible amb
cadira de rodes



This eatery offers something for everyone. Choose from a wide range of tapas, torradas and sandwiches. Enjoy Mediterranean cuisine made from seasonal produce, such as calçots (spring onions) and artichokes. Definitely try one of the grilled meat dishes and pair it with a nice red from the wine list. Quality at a good price.

Signature dish: Any of the grilled meat dishes.

35. LA ALCoba AZUL

Trobaràs un espai acollidor i nostàlgic, ple de sabors mediterranis on la unió entre gastronomia, música i cocteleria ens sorprenden gratament. La seva cuina, de mercat i mediterrània, juga amb productes de qualitat que en sortir del forn ens transporten a les nostres arrels. Una proposta diferent.

Plat estrella: pollastre satai amb salsa de cacauets i fulles verdes.

Encontrarás un espacio acogedor y nostálgico, lleno de sabores mediterráneos donde la unión entre gastronomía, música y coctelería nos sorprenden gratamente. Su cocina, de mercado y mediterránea, juega con productos de calidad que cuando salen del horno nos transportan a nuestras raíces. Una propuesta diferente.

Plat estrella: Pollo satay con salsa de cacahuetes y hojas verdes.

Carreró de
la Plaça, 5

Tel: 935 02 18 07

€: 20,00 - 25,00



Come treat your senses to the unique experience this little venue offers. The Mediterranean permeates in the cuisine, music and cocktails. The menu is based on seasonal and Mediterranean produce, an ode to the chef's roots. Unique in its offering, it is definitely worth a visit.

Signature dish: Satay chicken with peanut sauce and green leaves.



36. LA TAUЛА VELLA

Establiment mític de la ciutat. Ambient agradable, familiar i reconfortant. Podrás disfrutar d'una excepcional selecció de tapes, entrepans i torrades. Racioncs abundants. No et perdis l'oportunitat de tastar l'orella de porc, està per llepar-se'n els dits. Sempre al dia amb les novetats en cerveses, vins i licors.

Plat estrella: orella en salsa.

Carrer de Rafael de Casanovas, 28

Tel: 933 861 071

€: 20,00 - 25,00



Establishimiento 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.

Plat estrella: Oreja en salsa.

Come enjoy a selection of tasty tapas, torradas and generous portions in this legendary venue. Don't be surprised if you find yourself scraping off the bottle of the oreja en salsa dish – it is simply finger-licking good. Choose from a selection of beers, wines and spirits.

Signature dish: Oreja en salsa.



37. TEMPUS FUGIT

Accollidor i familiar establecimiento especialitzat en rebosteria casolana. La seva extensa varietat de molletes d'Antequera fa impossible no trobar l'ideal a cada moment del dia. De tracte amable i familiar, el local afavoreix la reunió de grups per fer una pizza o un plat combinat. Una formidable experiència al barri de Santa Rosa.

Plat estrella: la gran varietat de molletes d'Antequera.

Acogedor y familiar establecimiento especializado en repostería casera. Su extensa variedad en molletes de Antequera hace imposible no encontrar el ideal para cada momento del día. De trato amable y familiar, el local favorece la reunión de grupos para hacer una pizza ó un plato combinado. Una formidable experiencia en el barrio de Santa Rosa.

Plat estrella: La gran variedad de molletes de Antequera.

This family-run bakery makes incredible pastries, including Antequera soft bread rolls, which are delightful at any time of the day. Come enjoy some pizza or a combo-meal in this quaint location in the gorgeous Santa Rosa neighbourhood.

Signature dish: Molletes de Antequera (soft bread rolls).



Avinguda
dels Banús, 108

Tel: 931 65 50 20

€: 10,00 - 15,00

Accessible amb
cadira de rodes





38. XÒCALÀ BAR & RESTAURANT

Un històric, un clàssic, un autèntic... Més de mig segle de vida. Durant el dia, al nou Xòcalà Bar tens l'oportunitat d'esmorzar, prendre un vermut, tastar unes tapes o degustar els seus arrossos i carns a la brasa; a la nit, pots prendre't uns còctels dins del local o a la seva terrassa. Qui no ha quedat amb els seus amics alguna vegada a la terrassa del Xòcalà?

Plat estrella: els arrossos.

Plaça de la Vila, 4

Tel: 934 66 63 41

€: 10,00 - 15,00

Accessible amb cadira de rodes



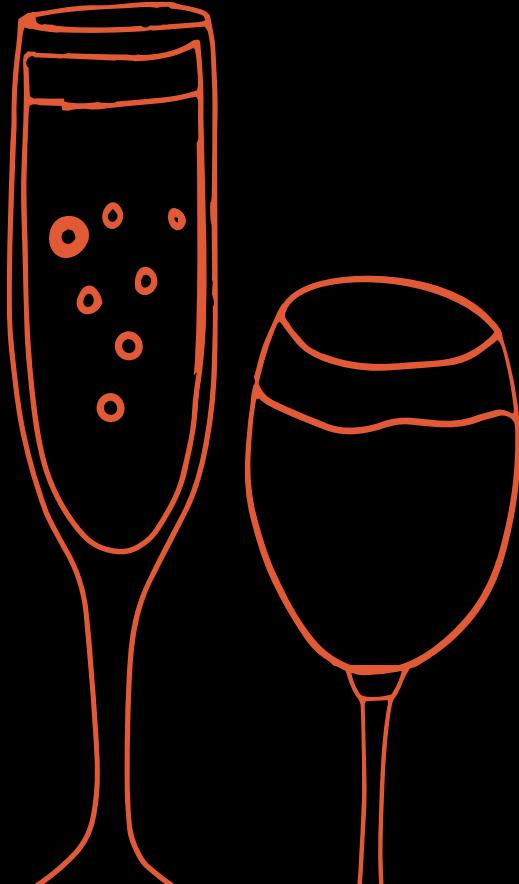
Un histórico, un clásico, un auténtico. Más de medio siglo de vida. De día en el nuevo Xòcalà Bar tienes la oportunidad de desayunar, tomar un vermut, probar unas tapas o degustar sus arroces y carnes a la brasa. Por la noche, unos cócteles dentro del local o en la terraza. Quién no ha quedado con sus amigos alguna vez en la terraza del Xòcalà.

Plat estrella: Los arroces.

This historic and authentic restaurant has been serving drinks and meals for a little more than 50 years now. Come enjoy a meal at the restaurant at any time of the day: breakfast, lunch or dinner. When dusk sets in, grab a drink with friends on the terrace or at the bar. There is no better place to catch up with friends.

Signature dish: Rice dishes.





VINACOTEQUES

Vinacotecas
wines bars



39. ARRIBES DEL DUERO

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

Plat estrella: pernil i taula de formatges.

Avinguda
de la Generalitat, 11

Tel: 933 859 120

€: 20,00 - 25,00

Accessible amb
cadira de rodes



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.

Attention to all wine lovers! Come enjoy succulent authentic homemade food and Iberian cold cuts at this urban wine bar. Explore the impressive wine list that offers more than 700 wines.

Signature dish: Iberian ham and cheese platter.

40. BODEGA TERMES

Un històric de la ciutat. Estem parlant de la "bodega" més antiga de Santa Coloma, fundada el 1969 que compta actualment amb la seva tercera generació de taverners. Àmplia selecció de vermuts, vins i caves a copas. Especialistes en anxoves, aladrocs i llaunes de conserves.

Plat estrella: combinat complet (anxoves, seitons, olives i patates amb 2 vermut de la casa).

Avinguda
de Santa Coloma, 15

Tel: 934 887 916

€: 10,00 - 15,00

Accessible amb
cadira de rodes



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 vermútería, vinos y cavas a copas. Especialistas en anchoas, boquerones y latas de conservas.

Plato estrella: Combinado completo (anchoas, boquerones, olivas y patatas con 2 vermut de la casa).

Bodega Termes is the oldest wine bar in Santa Coloma. Founded in 1969, it is currently helmed by third-generation waiters. Come enjoy a wide selection of vermouth, wines and cavas, available by the glass and the bottle. You can also choose from an array of conservas – foods preserved in cans and jars, such as anchovies and boquerones.

Signature dish: House tapas platter (anchovies, boquerones and potatoes), served with two glasses of vermouth.



41. EL CANTÓ DEL VI

Vinoteca amb espai de restauració dedicat a la enogastronomia. Un lloc dedicat als amants del vi i de les "delicatessen" amb una àmplia selecció de delicadeses d'alta qualitat. El local està ubicat al nucli antic de Santa Coloma en una de les antigues cases històriques de finals del S. XVIII, coneguda com cal Boter, actualment encara en manté tota la seva essència. Al Cantó del Vi, hi podràs gaudir d'una infinitat de referències vinícoles i d'importació.

Plat estrella: taula de formatges d'autor.

Carrer Major, 25

Tel: 933 865 266

€: 20,00 - 25,00

.Accessible amb
cadira de rodes



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", manteniendo toda su esencia. En el cantó del vi podrás disfrutar de un sinfín de referencias vinícolas nacionales y de importación.

Plato estrella: Surtidos de quesos de autor.

Come discover this vinoteca's restaurant. Wine and delicatessen enthusiasts will be thrilled at the wide selection of high-end wines. Located in the old town of Santa Coloma and housed an 18th-century building known as "Cal Boter", the restaurant retains all of the old-world charm while offering a 21st-century culinary experience. Be sure to check out the wine list and the infinite number of national and imported wine donations.

Signature dish: Assortment of signature cheeses.

42. LA VERMUTERÍA

Local jove, fresc, amb il·lusió per la feina ben feta. Darrere d'una imatge de casa de vins clàssica s'amaga un espai àgil amb una cuina d'autor que treballa amb estima els productes de temporada. La seva carta de vins i vermuts complau tot tipus de paladars. Ubicat al centre de la ciutat dins d'un eix comercial. Un lloc molt agradable.

Plat estrella: patates bravas.

Local joven, fresco y con ilusión por la faena bien hecha. Detrás de una imagen de casa de vinos clásica se esconde un espacio ágil con una cocina de autor que trabaja con cariño los productos de temporada. Su carta de vinos y vermuts complace todo tipo de paladares. Ubicado en el centro de la ciudad dentro de un eje comercial. Un lugar muy agradable.

Plato estrella: Patatas bravas.

Avinguda
de la Generalitat, 4

Tel: 933 852 222

€: 20,00 - 25,00



This hip vermouth bar is serious about its drinks and food. While it has the appearance of a traditional Spanish wine bar, it is far from that. The kitchen prepares meticulous dishes with only the finest seasonal produce. Wine and vermouth enthusiasts will be thrilled with the wine menu. Conveniently located in the city centre, it is a stone's throw away from all major sights.

Signature dish: Patatas bravas.



43. LES TANNINES

Oberts des de 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 l'estada. A més, disposa d'un espai per a cates i sopars privats. No deixis de tastar el Tinto Montsant.

Plat estrella: pop fumat confitat en oli d'oliva sobre llit d'hummus.

Carrer
de Sant Carles, 5

Tel: 930 041 809

€: 10,00 - 15,00

Accessible amb
cadira de rodes



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

Plato estrella: P pulpo ahumado confitado en aceite de oliva sobre cama de hummus.

Open since 2012, Les Tannines offers a wide selection of wines. One of its strengths is the friendly, familiar and personalized service. It offers a fantastic assortment of Iberian cured meats, cheeses, quality preserves and vermouth. Grab a table in the terrace to make sure stay even more delightful. The restaurant accepts private tastings and dinners. Don't forget to try the Tinto Montsant.

Signature dish: *Smoked octopus confit in olive oil on a bed of hummus.*

44. TABERNA DEL ARRIBES

Local avantguardista on es respira enologia pels quatre costats. Germà jove del ja clàssic Arribes del Duero, fa un plantejament molt similar: bona cuina amb bons productes i un maridatge excel·lent amb el seu extens celler de vins. Les seves tapes i els seus "montaditos" són molt recomanables.

Plat estrella: ous trencats trufats.

Local vanguardista donde se respira enología por los cuatro costados. Hermano joven del ya clásico Arribes del Duero, hace un planteamiento muy similar: buena cocina con buenos productos y un maridaje excelente con su extensa bodega de vinos. Sus tapas y sus montaditos son muy recomendables.

Plato estrella: Huevos rotos trufados.

Passeig
de Llorenç Serra, 9

Tel: 933 859 120

€: 20,00 - 25,00

Accessible amb
cadira de rodes



This sleek wine bar is Arribes del Duero hip and urban sibling. It offers the same gourmet experience in a slightly more modern setting: succulent dishes made from quality products. The wine list is equally impressive. An ideal location to enjoy tapas and montaditos (small, open-faced sandwiches).

Signature dish: Truffled scrambled eggs.



BARS DE COPES

Bares de copas
cocktail bars



45. COCKTAIL TAVERN PIR33

Existeix una casa bonica, al centre de Santa Coloma, de dues plantes, amb un elegant jardí d'estil anglès on des de 1995 preparen cóctels 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 18 h.

Carrer de
Sant Jeroni, 33

Tel: 933 91 31 33

.Accessible amb
cadira de rodes



Existe una bonita casa, en el centro de Santa Coloma, de dos plantas, con elegante jardín estilo inglés donde desde 1995 preparan cócteles 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.

Come enjoy drinks in the elegant, English-style garden in this striking two-storey house in the city centre of Santa Coloma. Choose from a range of cocktails, spirits and over 45 beers from across the world. Open since 1995, this establishment has since ensured patrons have nothing but a fun time. Come check out the live music and temporary art exhibitions. Open from Wednesday to Sunday at 6 p.m.

46. DÉJÀ VU

Un canvi de nom no significa necessàriament un canvi d'estil. A Déjà Vu, hi trobaràs la millor música del panorama internacional, a la vegada que ens ofereixen una programació amb els millors ritmes de la música en viu. Bon ambient per gaudir d'una nit divertida amb els amics.

Carrer de Rafael
de Casanovas, 3

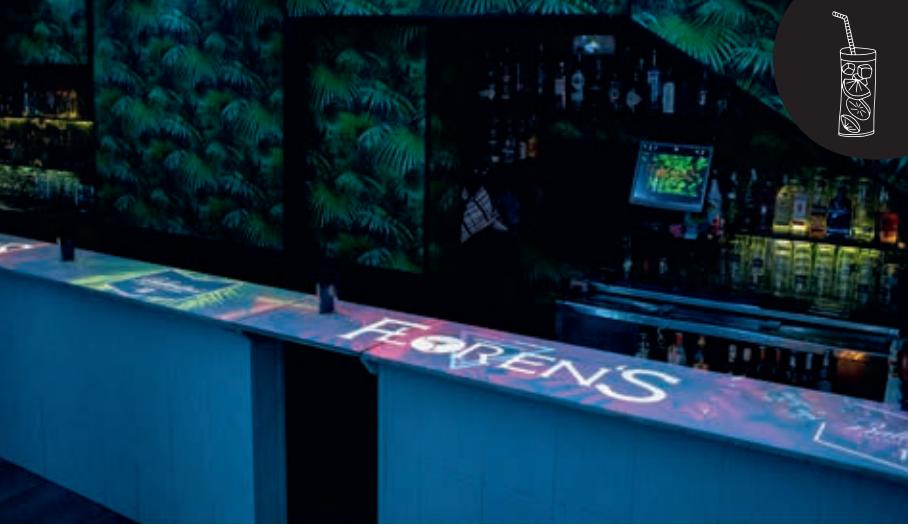
Tel: 645 975 758

.Accessible amb
cadira de rodes



Un cambio de nombre no significa necesariamente un cambio de estilo. En Déjà Vu encontraréis la mejor música del panorama internacional a la vez que nos ofrece una programación con los mejores ritmos de la música en vivo. Buen ambiente para disfrutar de una noche divertida con amigos. Un referente de la noche colomense.

This venue may have changed its name for once, but it doesn't mean it has lost its flair. Come hang out with your friends and listen to great playlists and live music. This venue is one of the local's favourites and a must for anyone in town for a visit.



47. EL CARRER

Únic i singular local de còpues de caràcter musical amb una decoració i construcció que imita la d'un carrer de caràcter urbà. Són uns especialistes en gintonics. Disposen d'una àmplia gamma de diferents tòniques i ginebres. Lloc perfecte per prendre còpues i menjar tapes. Un clàssic de la ciutat.

Carrer de Josep Anselm Clavé, 1

No telèfon

Accessible amb cadira de rodes



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.

This unique bar is the place for G&T aficionados. Patrons can choose from a wide range of gins and tonics or let the mixologist surprise you. Set against an urban background, there is no better place for drinks and tapas—a favourite among locals.

48. FLOREN'S

Un bon equip de DJ i 'bartenders' et donen la benvinguda en un local per ballar tota la nit. Demana un cóctel o una copa a la seva impressionant barra interactiva on, potser, apareix la teva foto. Bon ambient i bona música per posar la guinda a una nit de diversió. Segueix les seves xarxes socials per conèixer les festes que organitzen habitualment.

Passeig de Jaume Gordi, 6

No telèfon

Accessible amb cadira de rodes



Un buen equipo de dj's y bartenders te dan la bienvenida en un local para bailar toda la noche. Pide un cóctel o una copa en su impresionante barra y, a lo mejor, aparece tu foto. Buen ambiente y buena música para poner la guinda a una noche de diversión. Sigue sus redes sociales para conocer las fiestas que organizan habitualmente.

Come dance the night away as the DJs spin some of the hottest tracks. Order your drinks from the impressive bar and just maybe your picture will show up. This place has all the ingredients to make sure you have nothing but good fun. Learn more about the parties they host on their social networks.



49. LO BAR

Lo Bar porta servint copes accompagnades de bona música des de 1992. Un lloc ideal per prendre una copa o un còctel tranquil·lament. A més, pots arrodonir la nit jugant a una de les seves taules de billar. Organitzan festes privades, aniversaris, comiat de solter/a i qualsevol activitat que els puguis proposar.

Carrer de
Sant Carles, 12
Tel: 933 858 061



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

Lo Bar has been serving drinks and playing great tunes since 1992. Come enjoy a leisurely drink or hit up the pool tables. This also a great location to host private parties, birthdays, stag and hen parties, and any other type of gathering you may wish to host.

50. LALOLA

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 còctels encara que també no dubtis a demanar-te un gin-tonic, demostren ser-ne uns especialistes. Els pots acompanyar amb alguna de les seves tapes.

Plaça de la Vila, 2
Tel: 933 858 898



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. Lo puedes acompañar con alguna de sus tapas.

LaLola is one of the hottest cocktail bars in Santa Coloma. Come enjoy great service, expertly-made G&Ts and cocktails, alongside some tapas.



51. TIMES

L'única discoteca de la ciutat va camí dels 40 anys d'història. Després dels diferents canvis de nom, Time arriba a la seva maduresa oferint un so de qualitat perquè no puguis deixar de moure el cos. Paral·lelament, ens convida a ampliar l'espectre cultural per oferir espectacles en viu. No deixis de consultar la seva programació.

Carrer de Francesc Macià, 16
Tel: 931 666 390



La única discoteca de la ciudad va camino de los 40 años de historia. Después de los diferentes cambios de nombre, Time llega a su madurez ofreciendo un sonido de calidad para que no puedas dejar de mover el cuerpo. Paralelamente, nos invitan a ampliar el espectro cultural para ofrecer espectáculos en vivo. No dejes de consultar su programación.

This club has been making sure patrons have nothing but a good time for the last 40 years now. It may have undergone a few name changes, but Times still delivers top-notch music for all those waiting to hit the dancefloor. This venue also offers live shows. Check out their programme to learn more.

52. YESTERDAY

Un petit local al centre de la ciutat per gaudir de la música dels anys 70, 80 i 90 en un ambient pròxim i familiar. Habitual de les campanyes solidàries, col·labora estretament amb el teixit associatiu de la ciutat. Puntualment ofereix música en viu i s'hi poden programar celebracions privades.

Carrer Major, 24
Tel: 933 865 864



Un pequeño local en el centro de la ciudad para disfrutar de la música de los 70's, 80's y 90's en un ambiente próximo y familiar. Habitual de las campañas solidarias, colabora estrechamente con el tejido asociativo de la ciudad. Puntualmente ofrece música en vivo y se pueden programar celebraciones privadas.

Come discover this small, laid-back venue in the city centre and dance to classics from the 70's, 80's and 90's. They also offer live shows and host private events.

ALTRES BARS I RESTAURANTS

Otros bares y restaurants

other bars and restaurants



BAR CALDUCH



LA RAMBLETA



BAR ENRIQUETA



MONTFERRY



BAR JOTA



OLIMAJA



BAR LA CAÑA



PUJADES



BAR LOS MONTES



REST. LOLÍ Y VALENTÍN



BAR PISCIS



RINCON GALLEG



EL CANTÓ DE SANTA COLOMA



SPORTING



ESTACIÓN CENTRAL



TAPAS Y MAS



JOSH SUSHI STORE



YOSMA VERMUTERÍA



LA CANYELLA



JOCO EL NOU DNI

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 la Indústria i diferents reconeguts professionals del món de l'hostaleria i l'enologia. Aquesta petita mostra de l'ampli sector de la restauració colomense ha estat elaborada amb criteris gastronòmics, d'implicació i d'altres.

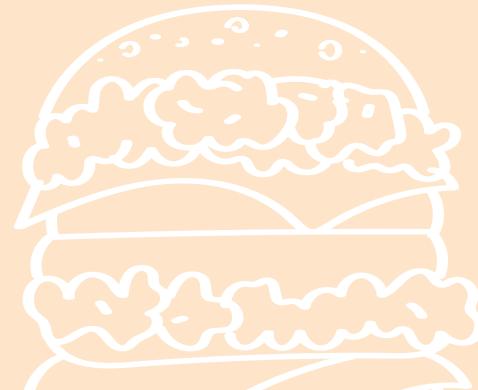
Tots els establiments que vulguin ser presents a la guia (edició digital) poden posar-se en contacte amb nosaltres a través del correu grameneturisme@gramenet.cat i facilitar-nos les seves dades (nom, adreça...) així com les seves especialitats i el preu.

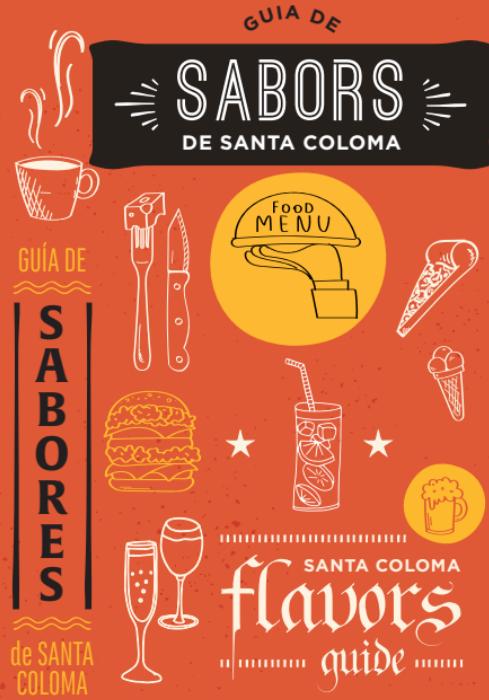
La guía que tienes en las manos ha estado elaborada por el Ayuntamiento de Santa Coloma de Gramenet con la colaboración de "L'Agrupació de Comerç i l'Industria" i diferentes reconocidos profesionales del mundo de la hostelería y la enología. Esta pequeña muestra del amplio sector de la restauración colomense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

Todos los establecimientos que quieran estar presentes en la guía (edición digital) pueden ponerse en contacto a través del correo 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'Industria 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 with your details (name, address, etc.) and your speciality dishes and prices.





Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

Santa Coloma
és vida!

