

. DE L'1 AL 31 DE MAIG .



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



Santa Coloma
Gastronòmica



degustar

v. tr. 1 *Tastar (un aliment, especialment un líquid destinat al consum), per apreciar-ne la qualitat.*

v. tr. 2 *Fer el tast, gustar, provar, tastar...*

Fem boca-orella: arriba el Santa Coloma deGusta!

La nostra ciutat ofereix actualment una àmplia oferta gastronòmica, de qualitat i amb molta varietat. Disposa també d'una singularitat d'establiments dedicats a la restauració, que ja són punt de trobada habitual de molts colomencs i colomenques, i de persones de fora de la ciutat, que venen atretes pel boca-orella. Hi ha restaurants amb prestigi reconegut, bars i restaurants que ofereixen les millors tapes de la comarca, i establiments on la multiculturalitat és un tret en valor destacat.

Una prova de tot plegat ho tornarem a tastar en el Santa Coloma deGusta, tot un mes gastronòmic en el qual, a més dels menús i les tapes especials dels 37 bars i restaurants participants amb interessants preus, la ciutadania podrà participar en diverses activitats en paral·lel com seran els maridatges, les sessions magistrals (*master class*) de cuina, els tallers de dolços i salats, i el curs d'iniciació de vins, entre altres propostes. La novetat d'enguany és el *sweet degusta*, especialment dedicat als i les amants de les postres.

Us convidem a donar una ullada prèvia al que oferirà aquesta quarta edició del deGusta, en forma de guia, per ajudar-vos a conèixer tot el que s'ha previst de l'1 al 31 de maig a Santa Coloma, que de ben segur estimularà els vostres paladars. Ens hi acompanyeu?

Núria Parlon Gil. Alcaldessa de Santa Coloma de Gramenet





1

AIRIÑOS DA NOSA GALICIA

C. Pompeu Fabra, 44
93 386 39 40
xestas21@hotmail.com

Divendres, dissabte i diumenge,
de 12 a 13.30 h



Descripció (breu recepta)
Posem a bullir el pop, una vegada bullit ho passem per la planxa. Saltem les verdures i afegim una miqueta de pimentó. Servim sobre una base de iuca.

Pop a la brasa amb boletus i iuca

Pop, espàrrecs, iuca i bolets

Maridatge recomanat
Vi blanc Varietal
(Godello-Treixadura-Albariño)



ARRIBES DEL DUERO

Av. de la Generalitat, 11
93 385 91 20
productosdearribes@gmail.com

Divendres i dissabte, de 12 a 16 h i de 20 a 24 h
Diumenge, de 12 a 16 h

2



Descripció (breu recepta)
Rostim els calçots i la carn de porc, sofregim tot ben picat en una paella. Afegim llet i farina. La massa resultant la deixem refredar, li donem forma de croqueta i arrebolsem amb ou, pa ratllat i picada de fruits secs. Fregim.

Croquetes de calçots

Calçots, carn de porc, llet, farina i fruits secs.

Maridatge recomanat
Vi negre



3

BAR BERENGUER

Av. de Ramon Berenguer, 87
93 3918016
lapdr@hotmail.es

Dissabtes,
de 12 a 16 h i de 19 a 22 h



Descripció (breu recepta)
Emplenem la carn amb el formatge i arrebossem. Torrem el pa i afegim el barus decorat amb la maionesa verda de jalapeños prèviament preparada.

Barus: Pintxo de carn picada amb maionesa verd picant

Carn picada de porc, formatge del Cadí, pebre, ou, sal, pa de motlle integral. Maionesa verd: jalapeño, ou, oli d'oliva, julivert, bitxo thai, tàperes.

Maridatge recomanat
Vi negre



BODEGA CAL PEP

C. Sant Joaquim, 8
627 417 313

Dissabte i diumenge,
de 12 a 15 h



Descripció (breu recepta)
En un plat amanit amb la salsa de Cal Pep, maridem tots els ingredients.

Marítim

Musclos, carxofes, navalla, calamarsó, seitó, pepperini, tomàquet sec, olives i bacallà

Maridatge recomanat
Vi o vermut de Cal Pep o cervesa



4

5

BODEGA TERMES

Av. de Santa Coloma, 15
93 386 30 62

De dijous a diumenge,
tot el dia



Descripció (breu recepta)
Elaborem l'amanida amb tots
els ingredients.

Termes Salad

Sardinetes, ceba, tomàquet cherry, formatge cheddar, olives i canonges.

Maridatge recomanat

Vi negre, vermut o cervesa



BOMBAY STK

Rbla. de Sant Sebastià, 57
676 064 045
bombaystk@gmail.com

De dijous a diumenge,
de 17 a 21.30 h



Descripció (breu recepta)
Fem una minihamburguesa de
pit de pollastre cruixent amb
maridatge especial, alvocat,
maionesa, enciam i salsa
sweet thai.

Mini Thai Crispy chicken

Pit de pollastre, alvocat, enciam, maionesa i
salsa dolça picant.

Maridatge recomanat

Vi negre o cervesa



6

CAFFÈ ILLUSIONE

C. Sant Jeroni, 59
93 222 19 96
cisal2010@gmail.com

De dijous a dissabte,
de 12 a 21 h

CASA DE ARAGÓN

C. Sant Josep, 30
93 385 95 46

Divendres i dissabte,
tot el dia



Descripció (breu recepta)
Fem una torre muntant els
diferents ingredients i fem la
base amb fulles de parra de la
vinya de Santa Coloma.

Delícia de primavera

Carabassó de primavera, formatge de cabra i
melmelada de taronja.

Maridatge recomanat

Copa de cervesa artesana, vi o cava.



Descripció (breu recepta)
Bullim l'ou i el tallem per la
meitat. Barregem el rovell amb
el pernil ben trossejat, la ceba
fregida, farina i una mica de
llet. Fem la massa i omplim
cada meitat de la clara dels
ous bullits. Arrebossem amb
ou i fregim.

'Huevo Baturro'

Ou, pernil ben trossejat, ceba, farina i llet.

Maridatge recomanat

Vi Barono (Baix Aragó de Maella)



9

DON MARTÍN

Rbla. de Sant Sebastià, 69
93 385 55 61
dmartinez@moritz.com

De dijous a diumenge, tot el dia,
excepte entre les 13 h i les 16 h



Descripció (breu recepta)
Fem un montadito o
barqueta maridant tots els
ingredients.

'Barqueta de 'foie' amb pernil ibèric, ceba confitada i reducció de Pedro Ximénez

Foie, pernil ibèric, ceba confitada i pa
d'aigua

Maridatge recomanat
Vi negre de Jumilla



EL BALCONET

Pl. d'en Ferran de Sagarra, 14
657 62 33 55
d.pulido@hotmail.com

De dijous a dissabte,
de 20 a 23 h



Descripció (breu recepta)
Piquem la carn, arrebossem i
fregim. Afegim una cocció de
vi blanc juntament amb el
sofregit per donar-li un sabor
especial a la tapa.

Mandonguilles 'Balconet'

Carn de vedella, porc, sofregit de ceba,
tomàquet, pèsols i espècies.

Maridatge recomanat
Vi negre de la casa.



10

11

EL PLATAZO [BAR TONI]

Rbla. del Fondo, 30
93 501 79 48
jamesbombon1071@gmail.com

De dijous a diumenge,
de 12 a 17 h i de 20 a 23 h



Descripció (breu recepta)
Maridem tots els ingredients, preparem el salmorejo i al centre, hi posem el gelat de mascarpone, empolvorem trossets del formatge i fregim el pernil.

Salmorejo amb gelat de mascarpone i formatge idiazabal amb cruixent ibèric

Salmorejo, gelat de mascarpone, formatge idiazabal i pernil ibèric.

Maridatge recomanat
Vi suau negre
o blanc (Verdejo)



EL RACÓ DEL CAFÈ

Rbla. de Sant Sebastià, 13, local
93 385 65 55

Dijous, de 13 a 15 h i de 20 a 22 h
Divendres i dissabte, de 13 a 15 h
Diumenge, de 20 a 22 h



Descripció (breu recepta)
A la torradora posem el mollete amb la salsa de iogurt, el mango i l'avocat laminat i el salmó fumat.

'Manolito' de salmó amb alvocat i mango

Mollete d'Antequera, salsa iogurt, alvocat, mango i salmó fumat.

Maridatge recomanat
Copa de vi negre Rioja criança,
copa de vi blanc
o copa de cervesa de la casa.



12

13

LA BODEGA DE MARTÍN

Rbla. de Sant Sebastià, 10
93 386 57 65

De dijous a diumenge,
en horari comercial



Descripció (breu recepta)
En cru filetegem el relлом a daus. Trossegem, molt picat, la ceba, el cogombret i les tàperes. Maridem tot amb salsa de soia.

Steak Tartar de relлом de vaca vella

Rellom de vaca vella, ceba, cogombret, tàperes i salsa de soia.

Maridatge recomanat
Vi negre o blanc



LA TAULA VELLA

C. Rafael Casanova, 28
93 386 10 71

Dijous i divendres, de 20 a 24 h
Dissabte i diumenge,
de 13 a 16 h i de 20 a 24 h



Descripció (breu recepta)
Fem la vieira la planxa, posem la mousse per sobre i gratinem amb el pernil ibèric.

Vieira gratinada amb mousse de 'chapapote' i crunch d'ibèric

Vieira, pernil ibèric, mousse «secret de la xef»

Maridatge recomanat
Vi blanc Crucillón
(Bodegas Aragonesas)



14

15

LA VICTÒRIA DEL MERCAT

Pl. d'en Ferran de Sagarra
(dintre del Mercat, parada 9)
647 283 626

Dijous, d'11 a 14 h
Divendres, d'11 a 16 h
Dissabte, d'11 a 14.30 h



Descripció (breu recepta)
Daurem els trossos de cua enfarinats i els fregim. Afegim verdures, brou i vi. Bullim durant 3 hores, desossem la carn i fem el muntatge amb el cremós de patata.

Cua de vedella melosa i desossada amb cremós de patates i cruixent de pernil

Cua de vedella, verdures, vi negre de Falset, brou, patates, mantega i oli d'oliva

Maridatge recomanat
Vi de Falset



LES TANNINES

C. Sant Carles, 5
93 004 18 09
catavinoscris@gmail.com

Dijous i divendres a la tarda
Dissabtes, durant tot el dia



Descripció (breu recepta)
Escalfem la ceba amb l'all, sofregim les xistorres i afegim la cervesa.

Xistorretes picants amb ceba a la cervesa

Xistorra, all, ceba i cervesa.

Maridatge recomanat
Vi rosat Jané Ventura



16

17

NEW COLOMETA

C. Mossèn Jacint Verdaguer, 11
93 105 78 20
newcolometa@gmail.com

De dijous a diumenge,
d'11 a 13 h



Descripció (breu recepta)
Sofregim tota la verdura a foc lent i al final afegim salsa de tomàquet.
Muntem a sobre del pa, posem el formatge i gratinem. Finalment donem un toc de mel i pols d'oliva negra.

Coca de samfaina amb formatge brie i mel

Verdures (albergínia, pebrot verd i vermell, ceba i tomàquet). Cruixent de pa de vidre, formatge brie, oliva negra i mel.

Maridatge recomanat
Canya cervesa Turia



PASTA FOC

Av. Santa Coloma, 90
93 139 82 10
pastafoc@gmail.com

Dijous i divendres,
tot el dia

18



Descripció (breu recepta)
Barregem els ingredients per a la pasta amb la nostra màquina. 2 minuts de cocció i combinem amb la salsa. Saltegem.

Tagliatelle de sèsam negre amb gorgonzola i nous

Formatge gorgonzola, nous i nata per a la salsa. Farina, sèmola, aigua, ou i sèsam negre per a la pasta fresca.

Maridatge recomanat
Copa de vi negre



19

SANTA LOLA

C. Sant Ignasi, 14
93 832 27 88
info@santalola.es

Dijous, divendres i dissabte,
de 20.30 a 22.30 h



Descripció (breu recepta)
Maridem el porc amb una cocció a baixa temperatura de 4 hores. Esmollem. Acompanyem el porc amb el tac i l'allioli mexicà.

Tac de porc a baixa temperatura amb allioli mexicà i ceba cruixent

Porc marinat, ceba cruixent, tac de blat, allioli mexicà, sofregit de verdures i picant.

Maridatge recomanat
Copa de xampanyet



TABERNA SANTAMARÍA

C. Mare de Déu de Montserrat, 16
93 534 80 29

Dijous i divendres, de 20 a 23 h
Dissabte i diumenge, de 12 a 15 h



Descripció (breu recepta)
Tallem els ronyons i els netegem a consciència. Ho guisem a foc lent, afegint el xerès i reduïm.

Ronyons al Xerès

Ronyons de porc, xerès, all i julivert.

Maridatge recomanat
Vi negre Dulban (Penedès)



20

21

TEMPUS FUGIT

Av. dels Banús, 108
93 165 50 20

Dijous i divendres, de 18 a 21 h
Dissabte, de 12 a 14 h



Descripció (breu recepta)
Adobem el pit de pollastre amb espècies i el fem a la planxa. Fem la base amb la resta d'ingredients i acompanyem amb patates xip i salsa chipotle.

'Mollete' de xauarma

Filet de pollastre adobat, salsa de iogurt, enciam, pastanaga i ceba cruixent

Maridatge recomanat

Copa de cervesa o Rioja



Santa Coloma Gastronòmica



menú
de Gusta

2019

22

BAR VERAT

Av. de la Pallaresa, 104
93 681 40 80

Dijous al migdia i a la nit



Menú Dijous Degusta

25€

- ◆ MutÀbal
- ◆ Carabassa rostida amb burrata
- ◆ Canelons de rostit
- ◆ Bacallà a la llauna
- ◆ Garrí ibèric cruixent
- ◆ Postre per escollir

Maridatge recomanat: copa de vi, aigua o cervesa

CA N'ARMENGOL

C. Prat de la Riba, 1
93 391 68 55
info@canarmengol.net

Dijous a la nit

23



Menú Dijous Degusta

39€

- ◆ Aperitiu del dia
- ◆ Empedrat de bacallà, mongetes del ganxet i olives
- ◆ Espàrrecs amb escabetx tebi de porc ECO
- ◆ Arròs de cassola amb pop de roca i allioli de nyora
- ◆ Royal de pollastre ecològic
- ◆ Postres per escollir

Maridatge recomanat: inclou maridatge de vins i pa.

24

EL CANTÓ DEL VI

C. Major, 25
93 386 52 66
rest.canto@gmail.com

Dijous a la nit



Menú Dijous Degusta

25€

- ♦ Un entrant a l'elecció de l'equip de cuina
- ♦ Tac de bacallà d'Alaska Benfumat amb romesco i olivada.
- ♦ Segon a l'elecció de l'equip de cuina
- ♦ Postres inclosos

* El menú pot tenir canvis setmana a setmana

Maridatge recomanat: tots els menús tenen maridatge

EL RACÓ DEL FRAI

C. Nàpols, 2
93 386 33 28

Dijous a la nit (també disponible divendres a la nit)

25



Menú Dijous Degusta

23,80€

- ♦ Primer: caneló XXL de melós de vedella amb trompetes de la mort, poma i beixamel de bolets.
- ♦ Segon: bacallà amb ceba caramel·litzada i juliana d'ametlles i panses.

Beguda i postres inclosos

26

LA CANYELLA

C. Vistalegre, 50
93 385 73 71

Dijous a la nit (també disponible les nits de dimarts i dimecres)

LA CUINA DE LA LOLI

C. Dalmau, 16
93 166 66 98
lolaalgarra26@gmail.com

Dijous migdia (sota reserva i taula completa)

27



Menú Dijous Degusta

- ♦ Amanida de taronja
- ♦ Torrada Rústica
- ♦ Coulant

Maridatge recomanat: ampolla de vi de la casa

30€
2 PERSONES



Menú Dijous Degusta

- ♦ Amanida de mesclum amb llagostins cruixents i maionesa d'aji.
- ♦ Bunyols de bacallà casolans amb salsa xató.
- ♦ Paella mixta de la casa amb gamba vermella.
- ♦ Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells

Maridatge recomanat: 1 beguda per persona per escollir (cervesa, refresc, vi o cava de la casa)

19€

28

LA FÀBRICA

Av. de Santa Coloma, 104
93 566 25 66
contacte@capfoguer.cat

Dijous a la nit



Menú Dijous Degusta

20€

- ♦ Degustació de «dips»: hummus de cigrons i mantega de cacauet, tapenade d'olives negres i tomàquet sec i crema de formatge.
- ♦ Hamburguesa de peus de porc, tires de paleta ibèrica, brots tendres i reducció de ratafia. (*)
- ♦ Queixalada de dolç de llet amb xarop de xocolata cruixent.

Maridatge recomanat: cervesa Ipa Flippa

*Tenim opció vegana

LA SENDA

C. Rafael Casanova, 31
93 639 96 79
lasendarestaurant@gmail.com

Dijous a la nit

29



Menú Dijous Degusta

19€

- ♦ 2 pinxos de pop amb salsa de pebre vermell rostit
- ♦ 1 ració de daus de pollastre adobat estil La Senda
- ♦ 2 torradetes de ru'l-lo de cabra amb ceba caramel·litzada
- ♦ 2 mandonguilles de quinoa amb salsa de iogurt
- ♦ 1 ració de patates amb salsa brava
- ♦ 4 llagostins amb gavadina marinats
- ♦ Postres casolanes per escollir: pastís de formatges amb nabius, coulant de xocolata 70% amb escates de sal i oli d'oliva verge o flam de cafè.

Maridatge recomanat: 1 copa de vi de la casa o 1 cervesa torrada Túria

30

NOPAL MEXICAN BAR

C. Lluís Companys, 3
93 782 18 53
nopalmexicanbar@gmail.com

Dijous a la nit (també disponible dimecres
i divendres a la nit)



Menú Dijous Degusta

20€

- ◆ Frozen Margarita
- ◆ Nachos clàssics
- ◆ Torrada de pop
- ◆ Taco cochinita
- ◆ Quesadilla de nopal
- ◆ Pastís de blat de moro

Inclosa 1 beguda per persona

RESTAURANT CINC

Carreró de la Plaça, 5
93 466 64 73
restaurantcinc@live.com

Dijous a la nit (amb reserva prèvia)

31



Menú Dijous Degusta

18,90€

- ◆ Gyozas de llagostins agredolços
- ◆ Curri de papada en dues coccions
- ◆ Bunyols de verdura amb mel i mostassa
- ◆ Ventresca de tonyina en escabetx de verdura
- ◆ Postres: mousse de Baileys amb galeta de cafè

Beguda no inclosa

32

RESTAURANTE GERMAN'S

C. Mossèn Jacint Verdaguer, 172
93 392 33 05
silpergil@gmail.com

Dijous al migdia (també disponible dimarts al migdia)



Menú Dijous Degusta

11,90€

- ♦ Paella a la marinera
 - ♦ Costellam a baixa reducció amb mel, verduretes, patates i moniato cruixent
 - ♦ Mousse de maduixa natural
- A escollir, postres o cafè

Maridatge recomanat: beguda inclosa

THE 1982 BIRRES & BURGER

C. Lluís Companys, 26
93 162 22 29
info@1982bar.es

Dijous al migdia (també disponible dimarts, dimecres i divendres al migdia)

33



Menú Dijous Degusta

15€

- ♦ Amanida cruixent
- ♦ Braó a baixa temperatura
- ♦ Pastís de formatge

Maridatge recomanat: beguda inclosa

EL RACÓ DE LA PILI

Carrer de les Balears, 67
93 468 53 40 / 627 255 247
racodelapiliparrado@outlook.es

Dissabte i diumenge,
d' 11 a 14 h

sweet
deGusta
2019



Descripció (breu recepta)

Amb un tint alimentari tenyim la massa de la magdalena i posem al forn 20 minuts. Tallem i muntem. Afegim la crema i muntem el cake.

'Young cream cake'

Massa de magdalena, xocolata i fresa. (*)

Maridatge recomanat:

Té taronja-mango (Rooibos)

(*) També amb opció per portar (sense beguda).



35

LACREP

C. Sant Carles, 10
93 008 14 77
lacrepgelateria@gmail.com

De dijous a diumenge,
en horari de botiga



Descripció (breu recepta)
Muntem les postres amb tots
els ingredients.

Maduixa amb nata

Sorbet de maduixa, nata i maduixa natural.

Maridatge recomanat
Cava ecològic rosat
Pinot Noir Brut (Bolet)



PASTISSERIA GLASS

Rbla. de Sant Sebastià, 23-25 (93 386 75 06)
Plaça de la Vila, 30 (93 466 03 57)

De dijous a diumenge,
en horari de botiga

36



Descripció (breu recepta)
Muntem al moment la xocolata
freda amb els melindros.

Xocolata fred amb melindros

Melindros i xocolata Guanaja 70% i Alpacó 66% marca Valrhona (cacau procedència Equador).

Maridatge recomanat
Xocolata freda



37

SABOR A TI

Rbla. del Fondo, 4
93 145 12 30
saborati.net@gmail.com

Dijous i divendres a la tarda



Descripció (breu recepta)

Al gelat corresponent li posem nata fresca, llet i una miqueta de sucre.

El sorbet de maduixa només porta maduixa i aigua.

Les maduixes naturals es tallen i preparen al moment.

Copa Festa

Purs gelats artesans italians (xocolata, vainilla, sorbet de maduixa), maduixa fresca, nata i xarop de xocolata

Maridatge recomanat

Te fred



MAIG
**ACTIVITATS
DEGUSTA**

2019



02.05.19
FES EL TEU 'LETTER CAKE'

AMB GEMMA SOL (TARTASTIK)

19 H, CENTRE CÍVIC DEL RIU



16.05.19
TALLER DE DELÍCIES SALADES
MARIDADES AMB VI

A CÀRREC DE PILI PARRADO
I PACO CORDERO

19 H, EL RACÓ DE LA PILI



07.05.19
DESCOBREIX ELS FUMATS

DE LA MÀ DE BENFUMAT

19 H, EL CANTÓ DEL VI



22.05.19
TALLER I CATA DE CERVESA ARTESANA

A CÀRREC DE 1982

19 H, THE 1982, BIRRES & BURGUERS



09.05.19
TALLER I CATA DE COMBINATS ROYAL BLISS

19 H, RESTAURANT DON MARTÍN



30.05.19
TALLER I CATA DE WHISKY & XOCOLATA

A CÀRREC DE LOCATAMOS

19 H, RESTAURANT CINC



VISITES TEATRALITZADES A LA VINYA D'EN SABATER

DISSABTES: 04, 11 I 25 DE MAIG
DIUMENGE: 19 DE MAIG

*Cal inscripció prèvia (grameneturisme@gramenet.cat).
La informació sobre la ruta es facilitarà un cop inscrits. Places limitades. Activitat gratuïta.*



IX EDICIÓ EMBRIAGATS DE LLETRA LECTURA POÈTICA AMB VINS I CAVES

14 DE MAIG, 19 H
LLIBRERIA CARRER MAJOR

Organitza Llibreria Carrer Major. Inscripcions al mateix establiment. Aforament limitat.



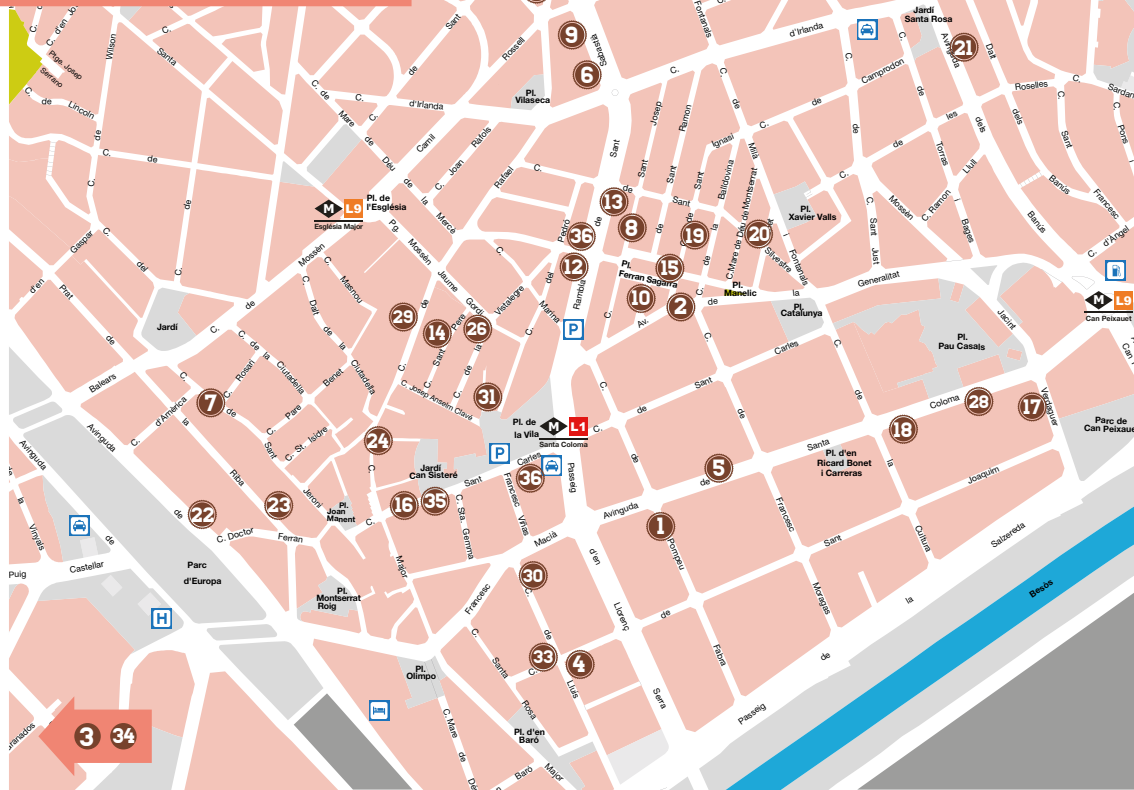
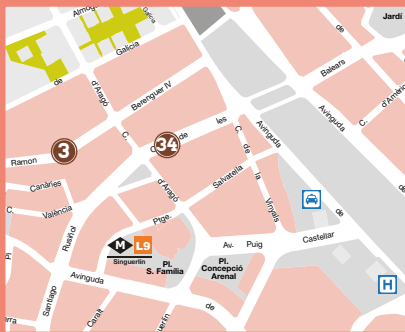
CURS D'INICIACIÓ A LA CATA DE VINS I CAVES

A CÀRREC DELS SOMMELIERS
PEDRO CASADO I PACO CORDERO

6, 13, 20 DE MAIG
CENTRE CÍVIC DEL RIU
DE 19 A 21 H

Places limitades. Inscripcions 20 €. El pagament es farà a les oficines de l'Agrupació del Comerç i la Indústria (c. Sant Carles, 14).

Totes les activitats tenen un aforament limitat que s'ocuparà per ordre d'arribada. No cal inscripció excepte en els casos especificats. Les activitats són gratuïtes llevat el Curs d'iniciació al tast. Totes les activitats tenen una duració màxima de 2 hores.



ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

- 1 AIRIÑOS DA NOSA GALICIA
- 2 ARRIBES DEL DUERO
- 3 BAR BERENGUER
- 4 BODEGA CAL PEP
- 5 BODEGA TERMES
- 6 BOMBAY STH
- 7 CAFFÈ ILLUSIONE
- 8 CASA DE ARAGÓN
- 9 BAR RESTAURANTE DON MARTÍN
- 10 EL BALCONET
- 11 EL PLATAZO (BAR TONI)
- 12 EL RACÓ DEL CAFÈ
- 13 LA BODEGA DE MARTÍN
- 14 LA TAULA VELLA
- 15 LA VICTORIA DEL MERCAT
- 16 LES TANNINES
- 17 NEW COLOMETA
- 18 PASTA FOC
- 19 SANTA LOLA
- 20 TABERNA SANTA MARIA
- 21 TEMPUS FUGIT
- 22 BAR VERAT
- 23 CA N'ARMENGOL
- 24 EL CANTÓ DEL VÍ
- 25 EL RACÓ DEL FRAI
- 26 LA CANYELLA
- 27 LA CUINA DE LA LOLI
- 28 LA FÀBRICA
- 29 LA SENDA
- 30 NOPAL
- 31 CINC RESTAURANT
- 32 RESTAURANTE GERMAN'S
- 33 THE 1982 BIRRES & BURGERS
- 34 EL RACÓ DE LA PILI
- 35 LACREP
- 36 PASTISSERIA GLASS
- 37 SABOR A TI

ORGANITZACIÓ



COL·LABORACIÓ



RAMÓN RAVENTÓS



Benfamat



PATROCINA



Edita: Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet
Disseny i maquetació: Ana Pozo (Servei de Comunicació)
Impressió: Gramagraf, SCCL
DL: B-9459-2019

L'organització no es fa responsable de la modificació, l'alteració o l'incompliment de les propostes presentades en aquesta publicació. Qualsevol canvi que es produeixi en els continguts serà anunciat pels organitzadors al lloc web i a les xarxes socials.

www.gramenet.cat/santacolomadegusta



#SANTACOLOMADEGUSTA



Santa Coloma
Gastronòmica



aura seguros

4
MESES

GRATIS

Seguros de protección familiar

PROTEGE
A LOS TUYOS

Plaça de la Vila, 25 - Santa Coloma de Gramenet | www.auraseguros.com