

· DE L'1 AL 31 DE MAIG ·

SANTA
COLOMA
deGusta
2022



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...*

De ruta gastronòmica per Santa Coloma!

Tornem a recuperar el programa 'deGusta' Santa Coloma, amb tot un mes per tastar la qualitat i la diversitat de les propostes dels bars i restaurants de la ciutat participants, especialment plantejades per a l'ocasió. Seguiu aquesta ruta per descobrir i redescobrir el talent culinari als fogons que ofereix la restauració local, que és molt gran i sorprenent! Enguany, s'han adherit a la iniciativa 41 establiments, bars, restaurants i cafeteries que, de l'1 al 31 de maig, oferiran tapes, menús i propostes dolces a uns preus molt interessants!

Aquesta iniciativa s'emmarca en el programa 'Santa Coloma gastronòmica' que vam començar a impulsar des de l'Ajuntament, ara fa set anys, amb la imprescindible col·laboració del sector de la restauració colomenca. L'objectiu és continuar projectant la nostra ciutat com a punt de trobada i referent metropolità, destí culinari per a moltes persones de dins i de fora de la ciutat.

El programa 'deGusta' ja s'ha consolidat en el marc de les iniciatives de promoció turística i econòmica que impulsem amb el sector de la restauració local, i és alhora un exemple de les bones sinergies creades en conjunt, l'Ajuntament, el Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona i el sector comercial local.

Durant aquest mes de maig, dedicat especialment a la gastronomia amb segell colomenc, també s'hi organitzen activitats en paral·lel, com els tallers i els maridatges. Alhora, també formen part d'aquest programa totes aquelles propostes d'actes organitzats per l'Agrupació del Comerç i la Indústria (ACI), les biblioteques de la ciutat, el Campus de l'Alimentació de Torribera, i amb la important col·laboració del Consorci Enoturístic de la DO Alella.

Benvinguts i benvingudes, un any més, al deGusta! Santa Coloma és vida!

Núria Parlon Gil. Alcaldessa de Santa Coloma de Gramenet





establiment adaptat



establiment adherit a la Xarxa Violeta

1

AIRIÑOS DA NOSA GALICIA

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



Divendres, dissabte i diumenge,
d'11 a 14 h

ARRIBES DEL DUERO

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



De dijous a dissabte,
de 19 a 21 h

2



Descripció (breu recepta)
Es prepara el pop. Es cuinen
les verdures i es barreja amb
patata i maionesa.

Amanida de pop

Pop, patates, pastanagues, sal, pebre roig
picant, pimentó de porro, ou i maionesa.

Maridatge recomanat
Vi Ribeiro (Blanc)



Descripció (breu recepta)
Amb els ingredients preparem
un guacamole i servim acom-
panyat de nachos.

Festival vegà

Alvocat, ceba, coriandre, tomàquet, pebrot,
tabasco i nachos.

Maridatge recomanat
Vi negre jove o blanc afruitat.



3

BAR BERENGUER

Av. de Ramon Berenguer, 87
93 391 80 16
oriolone@icloud.com

Dissabtes,
de 10 a 16 h



Descripció (breu recepta)
Afegim el pollastre tallat en daus a la paella i preparem el marinat amb mel, mostassa, alls, soja, pebre i sal. Un cop fet, ho barregem amb el pollastre i el deixem dues hores. Enfilem els daus i foregem.

Brotxeta de pollastre de corral marinat amb mostassa i mel

Pollastre de corral, mostassa, mel, all, soja, pebre i sal.

Maridatge recomanat
Vi negre



BAR CERVECERÍA JAIRÓ

Rbla. de San Sebastià, 71
93 386 87 59
jamesbombom1075@gmail.com



Divendres, dissabte i diumenge,
tot el dia

4



Descripció (breu recepta)
Coem la patata, afegim sal, pebre i nata. Coem el polp, el piquem i li afegim la crema de pebre roig de la vora i li afegim sal maldon.

Emulsió de patata parmentier amb polp gallec i crema de pebre roig de la vera

Patata, nata líquida, sal maldon, pebre roig de la Vera, oli d'oliva i polp gallec.

Maridatge recomanat
Copa de vi blanc



5

BAR REST. TAVERNA GAUDIR

C. President Companys, 3
93 231 92 16
tavernagaudir@hotmail.com



De dijous a diumenge,
d'11.30 a 13.30h i de 19.30 a 21h
(excepte diumenge tarda)



Descripció (breu recepta)
Marquem el pop a la paella, el
banyem a la vinagreta durant
minut i mig i presentem.

Brotxeta de pop, cherry i pebrot escalivat

Pop cuït, tomàquet cherry, pebrot
i vinagreta de pebre roig.

Maridatge recomanat
Vi Verdejo afruitat
ó Penedès sec



BODEGA TERMES

Av. de Santa Coloma, 15
93 386 30 62

Dijous i divendres,
de 12 a 14.30 h i de 19 a 21 h

6



Descripció (breu recepta)
L'escalivada es realitza al
forn. Es rosteixen les verdures
en el forn durant 45 minuts.
A continuació, es torra el pa i
es confecciona la torrada amb
els ingredients.

Torrada d'escalivada

Escalivada (pebrot, tomàquet, ceba i albergí-
nia), formatge de cabra i anxova.

Maridatge recomanat
Vi negre



7

BOMBAY STK

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



De dijous a diumenge,
de 17 a 21.30 h

COFFEEXITOIS

C. Sant Jeroni, 59
676 444 203
xitois1@hotmail.com



Dijous i divendres,
de 7 a 13.30 h i de 16 a 20 h
Dissabtes, de 8 a 14 h

8



Descripció (breu recepta)
S'amaneix la nostra carn amb saxó especial de la casa i se li dona el toc de cocció just perquè quedi melosa. Se li fundi un llençol de formatge cheddar per damunt. Se li afegeix el pa de burger, bec de gall i posem el cruixent de natxo. S'amaneix amb maionesa de chipotle casolana i s'afegeixen les patata palla.

Mimi Mex-Burger amb patates chips palla

Carn 100% bovi, amaniiment de la casa, formatge cheddar fos, bec de gall fresc, maionesa de chipotle picant i cruixent de natxo. Patates palla naturals i acabades de cuinar.

Maridatge recomanat
Copa lager de barril
o una copa de Rioja de l'any.



Descripció (breu recepta)
Muntem els ingredients sobre la torrada.

Assortit de montaditos

- Torrada de paté de botifarra negra, formatge brie i ceba caramelitzada al graten.
- Torrada de formatge manxec, anxoves i mantega al Café de París.

Maridatge recomanat
Vi manxec de Finca La Estacada



9

EL DIEZ REST. ARGENTINO

C. Francesc Macià, 12
93 466 35 46



De dijous a dissabte,
de 12 a 14 h i de 19 a 20.30 h
Diumenges, de 12 a 14 h



Descripció (breu recepta)
Passem el xoriço a la parrilla
de pedra vulcanitzada.
Muntem sobre el pa amb el
chimichurri.

Choripan

Xoriço crioll, pa i chimichurri.

Maridatge recomanat

Copa de vi o cervesa



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)
Torrem el mollete, ho muntem
amb la melmelada, el format-
ge, el pernil i la rúcula i li
donem un cop de forn per que
quedi cruixent.

'Manolito' ibèric especial

Mollete d'Antequera, pernil ibèric,
melmelada de tomàquet, rúcula
i formatge brie.

Maridatge recomanat

Cervesa, vi o refresc.



10

11

LA ALCOBA AZUL

Carreró de la Plaça, 5
93 502 18 07
info@laalcobaazul.com

Dijous, de 18 a 23.30 h
Divendres i dissabte, de 12 a 23.30 h
Diumenge, d'11 a 19 h



Descripció (breu recepta)
La causa es un entrant que representa el street food peruà. Porta patata, ají groc, suc de llima i alvocat, sempre acompanyat de peix o pollastre. Se serveix fred.

Causa de patata violeta amb tartar de salmó i maionesa de kimchi

Ají groc, patata violeta, salmó i maionesa de kimchi.

Maridatge recomanat
Zurito de cervesa



LA FÀBRICA

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



De dijous a diumenge,
en horari d'apertura

12



Descripció (breu recepta)
Se sofregeix la ceba i el xoriço i se li incorpora la "pale ale" poc a poc. Se li afegeix una mica de tomàquet triturat.

Xoriço ibèric a la 'pale ale' (*)

Ceba, xoriço, tomàquet i "pale ale" (la nostra cervesa artesana capfoguer).

(*) Hi ha opció vegana

Maridatge recomanat
Nostra cervesa Capfoguer
"Pale ale" o "Popular"
(sense gluten i ecològica).



13

LA TABERNA DEL ARRIBES

Pg. Llorenç Serra, 9
93 385 91 20



Divendres i dissabte,
de 19 a 21 h



Descripció (breu recepta)
Elaborem una vinagreta amb els ingredients i barregem amb les sardines. Servim formant un timbal.

Tartar de sardines

Ceba, pebrot, tomàquet, coriandre, tabasco i sardines.

Maridatge recomanat
Vi 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



Descripció (breu recepta)
Marquem una mica les navalles, li afegim la mussolina d'all i oli i gratinem al forn.

Navalles gratinades amb mussolina d'all i oli

Navalles, all, julivert, oli d'oliva i sal.

Maridatge recomanat
Vi blanc Don Aurelio.
Verdejo



14

15

LA VERMUTERÍA

Av. Generalitat, 4
93 385 22 22



Dijous, de 11 a 15.30 h i de 19 a 22.30 h
Divendres i dissabte, de 10 a 15.30h i de
19 a 23.30 h / Diumenge, de 10 a 16 h



Descripció (breu recepta)
Marinem la pressa amb la mantega Café de Paris casolana. Marquem a foc viu la carn. Salsejem amb la nostra crema de foie a la mateixa paella. Coronem el plat amb un gelat de tarta Tatin casolà.

Pressa ibèrica amb crema de foie i gelat de poma al forn

Pressa ibèrica, Brou de pollastre, sucre,
mantega Café de Paris, nata líquida,
canyella, vainilla, foie i pomes.

Maridatge recomanat
Vi negre Ramón Bilbao
Criança



LA VICTÒRIA DEL MERCAT

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



Dijous, de 10 a 13 h,
Divendres, de 10 a 17 h
Dilluns i dissabtes, de 10 a 13.30 h

16



Descripció (breu recepta)
Descripció (breu recepta):
Rentem bé el budell, el cap i pota. Incorporem el budell i cap al final de la cocció afegim la picada.

Callos de la Victoria

Budell de vedella, cap i pota, ceba, tomàquet, xoriço picant, guindilla picada.

Maridatge recomanat
Vi negre de Falset



17

LA VIRGEN SANTA

C. Vistalegre, 25
692 603 958
Oganyar1991@hotmail.com



Divendres i dissabte,
de 12 a 22 h



Descripció (breu recepta)
Fem un bon fons amb ceba picada molt fina, pebrot verd tallat a daus petits, la botifarra la tallem a rodanxes iguals i deixem. Cobrim el arròs amb brou i cuinem.

Arros mediterrani amb botifarra negra i xoriço

: Arròs, curri, tomàquet, ceba, pebrot verd, botifarra negra i xoriço.

Maridatge recomanat
Canya de cervesa



LES TANNINES

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



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

18



Descripció (breu recepta)
Triturar tomàquet i all. Posem pa i es tritura, s'afegeix a poc a poc l'oli. S'agafa el mollete i es munta amb el salmorejo i l'espalla.

'Mollete' d'espalla ibèrica amb salmorejo casolà

Pa de mollete, espalla, tomàquet, all, pa, oli d'oliva verge extra i sal.

Maridatge recomanat
Rosato de l'Empordà



19

PASTA FOC

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



De dijous a diumenge,
tot el dia



Descripció (breu recepta)
Bullim la pasta fresca artesanal 2 minuts i la barregem amb la salsa de 4 formatges.

Tagliatelle vegà i una perla de mozzarella

Remolatxa, farina de blat, sèmola i ou.

Maridatge recomanat
Copa de vi Viña del Mar
o copa cervesa



RESTAURANT NARA

Pg. Mossèn Jaume Gordi, 4
93 385 20 10
andresfiti@hotmail.es



Dijous, divendres i dissabte,
de 20.30 a 21.30 h



Descripció (breu recepta)
Cresta farcida de cansalada, vedella i les verdures.

Gyoza de vedella

Cansalada de porc, vedella, ceba, gingebre, col xinesa, maicena, soja, pebre blanc i col de cabdell.

Maridatge recomanat
Cervesa torrada ó vi negre



20

21

REST. DELAPARRA

Pl. de la Vila, 18

617 104 791

restaurantedelaparragrup@gmail.com



De dijous a diumenge, de 12 a 13 h

De dijous a dissabte, de 17 a 20 h



Descripció (breu recepta)
Carn de vedella a la graella amanida amb la salsa Delaparra, sobre un niu de parmentier de patata caliu, amb un toc de provolone fos i una llàgrima de reducció de peres al vi.

Mini burguer de vedella amb parmentier de patata caliu, salsa La Parra, provolone i reducció de peres al vi

Patata, carn de vedella, formatge provolone, peres, vi negre i salsa Dlp.

Maridatge recomanat
Vermut casolà



REST. DON MARTÍN

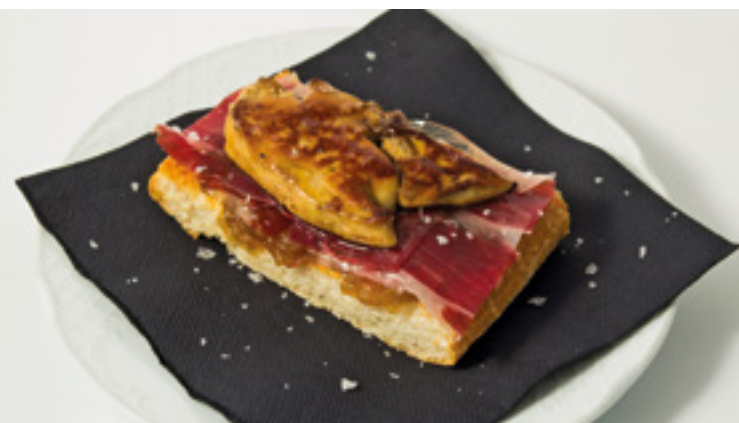
Rbla. de Sant Sebastià, 69

93 385 55 61

dmartinez@moritz.com



De dijous a diumenge, tot el dia
(excepte de 13 h a 16 h)



Descripció (breu recepta)
Pa torrat de salamandra, se li posa el permil, el foie a la planxa i es posa sobre els ingredients una mica de sal i Pedro Ximenez.

Canapé Don Martín

Ceba caramelitzada, pernil ibèric, escalopa de foie, sal maldon i Pedro Ximenez.

Maridatge recomanat
Vi o cervesa.



22

23

REST. MARE TERRA

Rbla. Sant Sebastià, 67
93 601 09 07



Dijous, de 20 a 23 h



Descripció (breu recepta)
Sofregim les verdures amb la carn, afegim el parmentier prèviament elaborat i enrotllem la pasta brie. Enfornem per aconseguir el cruixent.

Rotllet de pasta fullada

Pasta fullada, carn, verdures, parmentier de formatge i maionesa de soja.

Maridatge recomanat

Copa de vi blanc/negre Garnacha Syrah o copa de cervesa



SANTA LOLA

C. Sant Ignasi, 14
669 902 620
info@santalola.es



De dijous a dissabte,
de 20 a 24 h (només a la barra)



Descripció (breu recepta)
Es macera el porc amb el achiote i suc de taronja durant 48 hores. Després es cuina a baixa temperatura durant 6 hores.

Taco de cochinita pibil

Porc, achicote, suc de taronja, ceba adobada i "pico de gallo".

Maridatge recomanat

Còctel Margarita



24

25

SUSHI SOBA

C. Sant Josep, 22
93 541 55 88
sushi.soba22@gmail.com



De dijous a diumenge,
de 12 a 14.30 h i de 18 a 20 h



Descripció (breu recepta)
Es prepara un grapat d'arròs de sushi, es col·loca el salmó i s'aboca una mica de salsa especial sushi soba.

Nigiri aburi shate

Arròs de sushi, làmina de salmó, salsa de sushi soba.

Maridatge recomanat
Cervesa



TEMPUS FUGIT

Av. dels Banús, 108
93 165 50 20



Dijous, tot el dia
Divendres i dissabte, tot el dia (fins les 20 h)



Descripció (breu recepta)
Es torra el mollete. S'escalfa la ceba, s'afegeix el formatge blau. S'afegeix l'ou fregit i finalment la crema de botifarra.

'Mollete' de botifarra

Crema de botifarra ibèrica, ceba escalfada, formatge blau i ou ferrat. Pa de mollete.

Maridatge recomanat
Canya de cervesa, copa de vi.



26

27

XÓCALA BAR

Pl. de la Vila, 4

93 466 84 10

xocalasantacoloma@gmail.com



De dijous a diumenge,
a partir de les 12 h



Descripció (breu recepta)

El calamar arrebossat amb farina ecològica de cigrons, fem una fritura suau amb oli d'oliva, farcim el brioix i li afegim l'allioli d'all confitat.

Brioix de calamar de platja

Brioix, calamar de platja amb andalusa de cigrons i allioli d'all confitat.

Maridatge recomanat

Copa de vi o cervesa



Santa Coloma Gastronòmica



establiment adaptat



establiment adherit a la Xarxa Violeta

28

BAR VERAT

Av. de la Pallaresa, 104
93 681 40 80



Dijous, migdia i nit
(mínim 2 persones)



Menú Degusta

- ◆ Hummus amb papadum
- ◆ Porro en escabetx, migues cruixents i cecina.
- ◆ Bao cansalada a baixa temperatura
- ◆ Calamar saltejat amb bolets.
- ◆ Costella a baixa temperatura de Black Angus Ibèric
- ◆ Pa amb oli i xocolata o cheesecake i albercoc

* Copa de vi, canya cervesa o refresc

27€

EL CANTÓ DEL VI

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



Dijous, migdia i nit
(amb reserva prèvia)



Menú Degusta

- ◆ Carpaccio de tonyina fumada
- ◆ Canaló de confit d'anec i foie
- ◆ Llom de bacallà confitat amb romesco

* Postres inclosos

* Una copa de vi diferent a cada plat

29

30€

30

EL PLATAZO

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



Tots els dies, migdia i nit
(excepte el dimecres)

EL RACÓ DE TORRIBERA

C. Castella, s/n
93 391 22 30

Dissabte i diumenge,
migdia

31



Menú Degusta

15,95€

- ◆ Amanida
- ◆ Entrecot amb guarnició
- * Incloses les postres a triar
- * No inclosa la beguda



Menú Degusta

22€

- ◆ Torrada de pa amb olives negres i esqueixada a la brasa
// o Roast Beef amb salsa maionesa de tonyina amb tàperes
- ◆ Xipirons gratinats farcits amb cloïsses, xipirons i gambes
i salsa de tomàquet casolana //o Caneló farcit de xai caramel·litzat
amb xarop d'auró i beixamel de vi blanc
- ◆ Cheesecake amb crocanti d'ametlles //o Brownie de xocolata blanc

* Vi blanc Verdejo o Cabernet Sauvignon

32

EL RACÓ DEL FRAI

C. Nàpols, 2
93 386 33 28



Divendres i dissabte,
nit



Menú Degusta

25,80€

- ◆ Crepè de verdures mediterrànies amb braó de porc i formatge semi curat
- ◆ Presa ibèrica amb chimichurri o Bacallà sobre llit de tomàquet amb muselina d'all i oli

* Inclòs la consumició i les postres

LA CUINA DE LA LOLI

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



Dijous i divendres, migdia
(amb reserva prèvia)



Menú Degusta

20€

- ◆ Pica-pica:
 - Amanida de llagostins cruixents i vinagreta de tomàquet
 - Croquetes casolanes variades amb xips de moniato
 - Patates amb la nostra salsa brava
 - Musclos del delta a la marinera
 - ◆ Segon: Arròs caldós amb nècores gallegues i musclos
- * Postres de la casa a escollir / Pa i beguda (cervesa, cava, vi o sidra)
/ Copa de cava i xarrup

33

34

LA SENDA

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



Dijous a la nit



Menú Degusta

19€

◆ Tapes:

- Dues bombes de botifarra negra amb ceba caramelitzada.
- Arròs negre amb calamarsos i allioli.
- Ous cabrejats amb encenalls de pernil ibèric.
- Dos rotllets cruixents de bacallà amb salsa de pebrot choricero.
- Albergínies fregides amb mel de canya.

* Beguda no inclosa

NEW COLOMETA

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



Dissabte i diumenge,
a migdia (mínim 2 persones)



Menú Degusta

22,50€

◆ Mini-tapa

- ◆ Amanida variada de la casa
- ◆ Cassola d'arròs amb llamàntol (1/2 peça per persona)

* Postres i pa inclòs

* Beguda i cafè a part

35

36

RESTAURANTE GERMAN'S

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



Dimarts i dijous,
al migdia



Menú Degusta

12,50€

- ◆ Paella a la marinera
- ◆ Braó a baixa reducció
- ◆ Postres: Panacotta de nabius

* Beguda inclosa

THE 1982 BIRRES & BURGER

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

De dimarts a divendres,
al migdia

37



Menú Degusta

16€

- ◆ “Amb un par d’ous” (ous escalfats) amb fulles de pernil.
- ◆ Braó a baixa temperatura amb la nostra salsa “Jack Daniels”.
- ◆ Postres: Brownie



sweet
deGusta

2022

38

JANIS

C. Josep Anselm Clavè, 23
93 386 63 09
jamisdegust@gmail.com



De dimarts a dissabte,
tot el dia

LACREP

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



De dijous a diumenge,
en horari de botiga

39



Descripció (breu recepta)
S'elabora la mousse amb els ingredients indicats. Es posa una base del bescuit de cacau desfet, damunt la quallada de xocolata blanc i en el cim la mousse amb la seva corresponent decoració.

Mousse cake de te matxa amb dues xocolates i maduixa

Pa de pessic de cacau, quallada de xocolata blanca, mousse de te matxa. Decoració: maduixa i fulla de xocolata negra.

Maridatge recomanat
Mini capuccino



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

Maduixada amb mascarpone i galleta Maria

Gelat de maduixa natural, mascarpone i galetes Maria.

Maridatge recomanat
Copa de cava



40

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



Descripció (breu recepta)
Crema de mascarpone i gelatina muntada.

Got de tiramisú*

Bescuit sense farina de xocolata, xarop de cafè i cremós lleuger de mascarpone.

Maridatge recomanat

Té fred

* Altra opció: lemon pie amb cruixent (crema lleugera de llima i merenga)



MAIG
ACTIVITATS
DEGUSTA
2022



05
05
22



**TALLER DE MARIDATGE
DE FORMATGES I SIDRES**
DE LA MA DE KIKE OJANGUREN
(ASTURIAS PAIS DE QUESOS)
19 H,
CENTRE CÍVIC RIU

19
05
22



**MARIDANT DELÍCIES DOLCES
AMB ESCUMOSOS**
DE LA DO ALELLA
A CÀRREC DE LA SOMMELIER
REBECA RUIZ
I DEL PASTISSER
MARTÍN SALAVERA
19 H,
TEATRE LA COLMENA

12
05
22



**MASTER CLASS I CATA D'OLIS
VERGE EXTRA (AOVE)**
A CÀRREC D'UN EXPERT
DE PANEL DE CATA I MARIDATGE
D'OLIS I GASTRONOMIA
DE LA MÀ DE BIBOLIS
19 H,
RESTAURANT
TAVERNA GAUDIR

26
05
22



**TALLER I CATA
DE PREPARACIÓ
DE GINTÒNICS PREMIUM**
19 H,
LA TAULA VELLA



Totes les activitats tenen un aforament limitat que s'ocuparà per ordre d'arribada.
No cal inscripció excepte en els casos específicats.

Totes les activitats són gratuïtes i tenen una duració màxima de 2 hores.



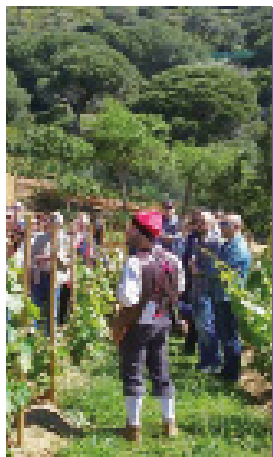
VISITA I TAST DE VI AL CELLER ROMÀ I CENTRE ENOTURÍSTIC I ARQUEOLÒGIC DE VALLMORA (TEIÀ)

EL CONSORCI ENOTURÍSTIC DE LA DO ALELLA
ENS CONVIDA A CONÈIXER EL NOSTRE
TERRITORI I LA NOSTRA HISTÒRIA VITIVINÍCOLA

7 DE MAIG

Cal inscripció prèvia:
grameneturisme@gramenet.cat

Cal enviar nom, cognom, edat i localitat de tots els
participants. Activitat gratuïta. 40 participants.
Sortida 10 h i tornada 14 h.



VISITES TEATRALITZADES A LA VINYA D'EN SABATER

**14, 15, 22, 28 I 29 DE MAIG
11, 12 I 18 DE JUNY**

Cal inscripció prèvia:
grameneturisme@gramenet.cat

Cal enviar nom, cognom, edat i localitat de tots
els participants. La informació sobre l'activitat es
facilitarà un cop inscrits. Places limitades. Activitat
gratuïta.



ESCOLA DE RESTAURACIÓ DE SANTA COLOMA

PASSIÓ PER LA CUINA

Tallers per a persones aficionades

ARROSSOS MEDITERRANIS

11 I 12 DE MAIG (4 H) / 2 SESSIONS

SOPES FREDES

19 DE MAIG (2 H) / 1 SESSIÓ

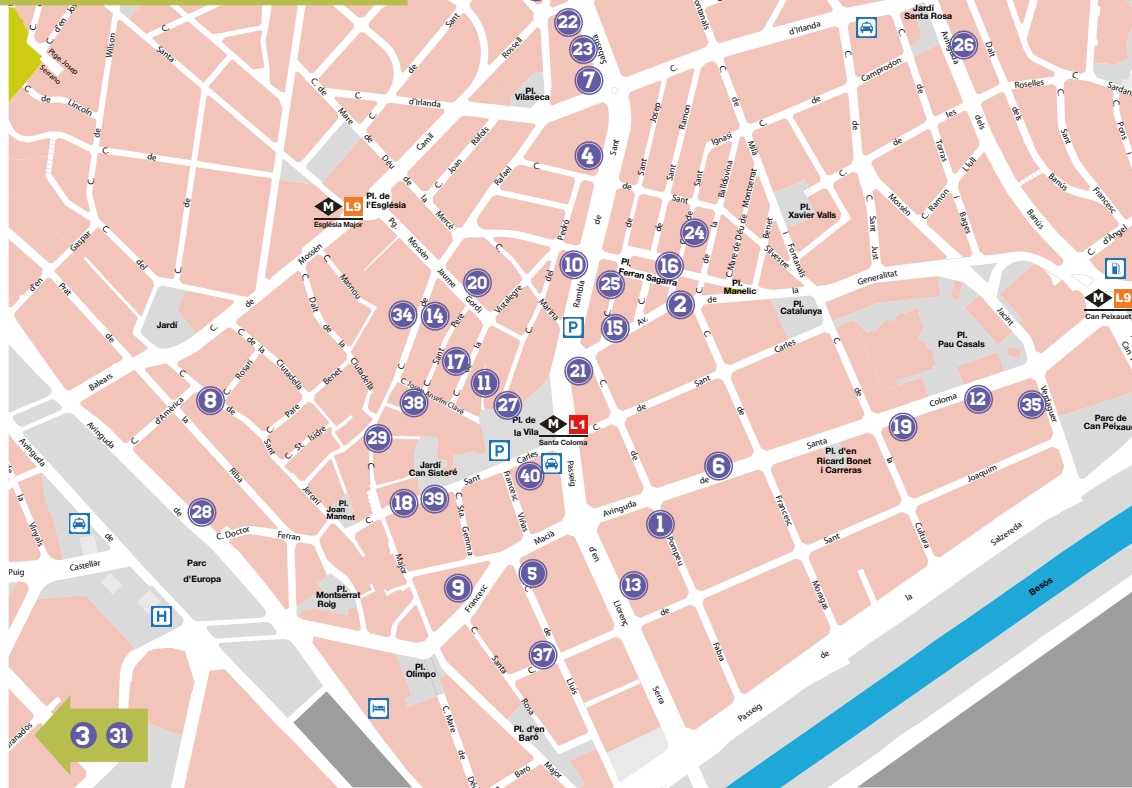
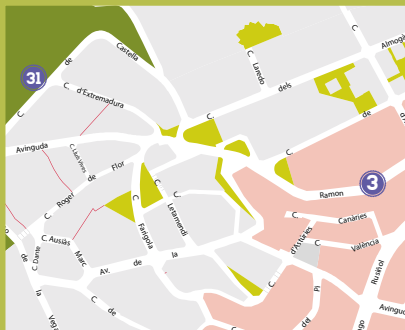
CARMANYOLES SALUDABLES

26 DE MAIG (2 H) / 1 SESSIÓ

La formació s'imparteix a l'Escola de Restauració (edifici Canigó).
El preu per sessió és de 20€ (40€ si el taller és de doble sessió).



ESCOLA DE RESTAURACIÓ SANTA COLOMA
EDIFICI CANIGÓ - RECINTE TORRIBERA
c. Prat de la Riba, 171 – 08924
93 466 57 84 | 669 473 768



ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1 ARIÑOS DA NOSA GALICIA | 21 REST. DELAPARRA |
| 2 ARRIBES DEL DUERO | 22 REST. DON MARTÍN |
| 3 BAR BERENGUER | 23 REST. MARE TERRA |
| 4 BAR CERVECERÍA JAIRO | 24 SANTA LOLA |
| 5 BAR REST. TAVERNA GAUDIR | 25 SUSHI SOBA |
| 6 BODEGA TERMES | 26 TEMPUS FUGIT |
| 7 BOMBAY STH | 27 XÓCALA BAR |
| 8 COFFEEIXITOS | 28 BAR VERAT |
| 9 EL DIEZ REST. ARGENTINO | 29 EL CANTÓ DEL VI |
| 10 EL RACÓ DEL CAFÈ | 30 EL PLATAZO |
| 11 LA ALCOBA AZUL | 31 EL RACÓ DE TORRIBERA |
| 12 LA FÀBRICA | 32 EL RACÓ DEL FRAI |
| 13 LA TAVERNA DEL ARRIBES | 33 LA CUINA DE LA LOLI |
| 14 LA TAULA VELLA | 34 LA SENDA REST. |
| 15 LA VERMUTERÍA | 35 NEW COLOMETA |
| 16 LA VICTORIA DEL MERCAT | 36 REST. GERMAN'S |
| 17 LA VIRGEN SANTA | 37 THE 1982 BIRRES & BURGERS |
| 18 LES TANNINES | 38 JANIS |
| 19 PASTA FOC | 39 LACREP |
| 20 REST. NARRA | 40 PASTISSERIA GLASS |

ORGANITZACIÓ



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



Enoturisme
DO Alella



COL·LABORACIÓ



Campus
de l'Alimentació
Universitat de Barcelona



Diputació
Barcelona



xarxa de
centres cívics
i casals

Edita: Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet
Disseny i maquetació: Ana Pozo (Servei de Comunicació)
Impressió: Gramagraf, SCCL
DL: B 7817-2022

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

Santa Coloma
és vida!

