

· 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...*

Un maig gastronòmic per tastar el talent de la restauració colomenca

És un fet. La ciutat de Santa Coloma continua consolidant-se com a destí gastronòmic metropolità i referent de qualitat i diversitat per a moltes persones de dins i fora del municipi. I per tastar-ne una mostra del talent i la creativitat als fogons del sector de la restauració local, obrim una nova edició del programa 'deGusta' Santa Coloma. Es tracta d'un mes a l'any dedicat especialment a la gastronomia amb segell colomenc, on podem gaudir de propostes dels bars i restaurants participants —enguany 41— a partir de plats, menús i postres, especialment plantejades per a l'ocasió.

Aquesta iniciativa s'emmarca en el programa 'Santa Coloma gastronòmica' que s'impulsa des de l'Ajuntament des de fa vuit anys, amb la col·laboració del sector de la restauració local. L'objectiu és continuar projectant la nostra ciutat com a punt de trobada i referent metropolità en gastronomia i alimentació.

Alhora el programa 'deGusta' ja s'ha consolidat com una iniciativa de promoció turística i econòmica de Santa Coloma 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 l'Agrupació del Comerç i la Indústria de Santa Coloma (ACI).

Durant aquest maig gastronòmic també estan previstes activitats en paral·lel, com els tallers i els maridatges. També formen part d'aquest programa totes aquelles propostes d'actes organitzats per l'ACI, les biblioteques de la ciutat i el Campus de l'Alimentació de Torribera, amb la col·laboració del Consorci Enoturístic de la DO Alella.

A Santa Coloma: la gastronomia 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)
Piquem els ingredients i els
macerem amb la llimona, les
espècies i la mostassa.

Tartar de tonyina

Alvocat, ceba, coriandre, tomàquet, pebrot,
coriandre, espècies, llimona, mostassa de
Dijon i tonyina fresca.

Maridatge recomanat
Vi blanc del Penedès.



3

BAR BERENGUER

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

Dijous i divendres, de 10 a 16 h.
Diumenge, de 12 a 18 h.



Descripció (breu recepta)
Torrem el pa. Afegim en un pot les olives, les caparres, les gildas i un raig d'oli extra verge fins aconseguir textura de crema. Col·loquem el pa una capa de crema, tres rodanxes de tomàquet fi, pebre, anxoves, la crema i el toc final amb el cruixent de les patates palla.

Entrepà de gilda

Mollete, olives manzanilla verdes, anxoves del cantàbric, tàperes, gildas, tomàquet raf, patates palla, oli d'oliva verge extra, sal i pebre.

Maridatge recomanat
Vi negre Rioja



BAR CERVECERÍA JAIRÓ

Rbla. de San Sebastián, 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 Gilda.
Verdejo. DO Rueda.



5

BAR REST. TAVERNA GAUDIR

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



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



Descripció (breu recepta)
El porc marinat es cuina a baixa temperatura durant 4 hores. Ho introduïm al bao prèviament vaporitzat i ho decoram amb la maionesa de pesto.

Bao de cochinita pibil i maionesa de pesto vermell

Porc marinat amb suc de taronja i llimona, comí, clau, orenga i pebre vermell.

Maridatge recomanat
Vi Verdejo blanc
o negre tempranillo
"Séptimo sentido".



BODEGA TERMES

Av. de Santa Coloma, 15
93 386 30 62

6

De dijous a dissabte,
de 12 a 14.30 h i de 19 a 21 h.
Diumenge, de 12 a 14.30 h.



Descripció (breu recepta)
Es torra el pa i es confecciona la torrada amb els ingredients. Reguem amb l'oli d'oliva per sobre.

Torrada de ventresca

Ventresca de tonyina, pebrot vermell, ceba i olives amb oli d'oliva extra.

Maridatge recomanat
Vi garnatxa blanca o copa cervesa.



7

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)
S'amaneix la nostra carn amb salsa especial de la casa i se li dona el toc de cocció just perquè quedi melosa. Se li fon un llençol de formatge cheddar per damunt, afegim el bacon cruixent amb la nostra ceba especial. Salsegem amb barbacoa i col·loquem l'ou de guatlà.

Mimi American Style amb patates chips

Carn 100% bovi, amaniment de la casa, formatge cheddar fos, bacon, ceba caramel·litzada amb reducció d'Oporto, salsa barbacoa, ou de guatlà i patates palla naturals.

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



CASA ANA

C.Sant Silvestre, 16
658 452 949



De divendres a diumenge
de 11 a 16 hores..



Descripció (breu recepta)
Sofregim les gambes i els calamars, retirem i al mateix oli fem el sofregit de ceba, pebre verd i vermell, all i julivert, i vi. Afegim el fumet i coem els fideus al forn.

Fideuà a la marinera amb allioli

Calamar, gambes, fideus, allioli, vi i fumet de peix.

Maridatge recomanat
Vi blanc verdejo (DO Tierra de Castilla) o vi negre 'El convertido' (DO Tierra de Castilla).



8

9

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.



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.



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 formatge, 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

ESTACIÓN CENTRAL

Pg. Salzedra, 76
672 510 177



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



Descripció (breu recepta)
Escalfem les truitetes a la cre-
pera i afegim els ingredients.
Es dobleguen i els deixem fins
que la mozzarella es fon.

Mini piadina (truitetes)

Mozarella, orega, pollastre amb xampin-
yons, tomàquet fresc i ruca.

Maridatge recomanat
Canya cervesa.



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.

12



Descripció (breu recepta)
Al pernil canari, cuinat al
forn i tallat en fines rodanxes
amb el pebre roig, li afegim el
coriandre, el xile i el suc d'una
llima (clara influència sud-
americana).

CAS

Pernil al forn amb pebre roig de La Vera,
xile, coriandre, ceba adobada i xips
vegetals.

Maridatge recomanat
Zurito de cervesa.



13

LA MALA DEL RÍO

Pg. Salzereda, 55
93 771 49 06



Dijous i divendres, de 13 a 21 h.
Dissabte i diumenge, de 17 a 21 h.



Descripció (breu recepta)
Amb un tall panadera escal-fem, deixem reposar i fregim la patata. Tallem la xistorra en daus i fregim. Ho ajuntem tot a la graella, li afegim 2 clares d'ou i els acabem de fregir.

Ous amb xistorra

Patata monalisa, xistorra de Navarra i ous de corral.

Maridatge recomanat
Canya cervesa.



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 VICTÒRIA VA AL 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.



Descripció (breu recepta)
Un cop cuinada la cua a l'estil cordovès la posem amb la seva salsa a la terrina i cobrim amb el cremós de patata. Afegim el cruixent de pernil.

Terrina de cua de bou

Cua de bou, verdura, vi i brou. Patata, oli d'oliva i cruixent de pernil ibèric.

Maridatge recomanat
Vi negre de Falset.



REST. DON MARTÍN PLAZA

Pl. de la Vila, 2
93 385 55 61



Dijous, dissabte i diumenge,
de 12 a 16 h i de 20 a 23 h.
Divendres, de 12 a 16 h.

16



Descripció (breu recepta)
Croqueta casolana de pernil amb una làmina de tonyina per sobre i amb una escalopa de foie.

Nigiri de croqueta de pernil amb tonyina bluefin i foie

Pernil, tonyina bluefin i foie.

Maridatge recomanat
Vi blanc 'Ojo Plato' (DO Rueda) o vi negre Jumilla 'Delampa'.



17

RESTAURANT LA COLMENA

Rbla. Sant Sebastià, 7
93 714 28 25



De dijous a diumenge,
de 12 a 13.30 h i de 19 a 21 h.



Descripció (breu recepta)
Un cop netes, les potes del calamar es maceren durant 3 hores, s'arrebossen i es fregeixen en oli molt calent.

Rejos estil 'La Colmena'

Potes de calamar salpebrades i arrebossades.

Maridatge recomanat

Copa vi Rioja, canya cervesa o copa vermut.



REST. MARE TERRA

Rbla. Sant Sebastià, 67
93 601 09 07



De dijous a diumenge,
migdia i nit.



Descripció (breu recepta)
Sofregim les verduretes amb la carn, afegim vi i el cuim a baixa temperatura durant 10 hores.

Burquer de pulled porc amb patates fregides

Carn de porc macerada a baixa temperatura, suc de carn, vi i sofregit.

Maridatge recomanat

Copa vi blanc/negre Garnacha Syrah o copa cervesa.



18

19

SANTA LOLA

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



Dijous i divendres, de 20 a 22.30 h.
Dissabte, de 13 a 15 h i de 20 a 22.30 h.
Diumenge, de 13 a 15 h (només a la barra).



Descripció (breu recepta)
Es macera el porc amb el achi-cote 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.



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.

20



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.



21

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. La carn metxada de porc ibèric la cuinem a baixa temperatura. Reguem amb la salsa americana i la maionesa.

‘Mollete’ de pulled porc

Carn metxada, salsa americana, ceba vermella i mezclum. Pa de “mollete”.

Maridatge recomanat

Canya de cervesa, copa de vi Tres Caravelas. Villarobledo.



Santa Coloma Gastronòmica



establiment adaptat



establiment adherit a la Xarxa Violeta

22

BAR VERAT

Av. de la Pallaresa, 104
93 681 40 80



Dijous, migdia i nit
(mínim 2 persones)



Menú Degusta

30€

- ◆ Hummus amb papadum
- ◆ Porro en escabetx, migues cruixents i cecina
- ◆ Bao cansalada a baixa temperatura
- ◆ Calamar saltejat amb bolets
- ◆ Taco de porc ibèric anticutxera i pinya (2 un.)
- ◆ Fondant de xocolata i escuma d'avellanes

* Vi negre 'Lo Cometa' (DO Terra Alta) o Vi blanc 'Xarela' (DO Terra Alta).

BOCARTE

Rbla. Sant Sebastià, 69
93 715 45 88



De dijous i divendres,
al migdia.



Menú Degusta

20€

- ◆ Navalles, musclos i cloïsses
 - ◆ Llobarro a la donostiarra
 - ◆ Postre: Pastís casolà de formatge
- * Copa vi blanc 'Arnot' o copa cervesa.

23

24

EL CANTÓ DEL VI

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



Dijous, migdia i nit
(amb reserva prèvia)



Menú Degusta

30€

- ♦ Carpaccio de tonyina fumada
- ♦ Canaló de confit d'ànec i foie
- ♦ Llom de bacallà confitat amb romesco
- * Postres incloses
- * Una copa de vi diferent a cada plat

EL PERDUT

C. Castella, s/n
93 391 22 30

De dijous a diumenge,
migdia i nit.

25



Menú Degusta

22€

- ♦ Assortit de formatges / Rostit / Torreznos
- ♦ Pops "el Racó" / Brusqueta italiana / Croqueta de melós de xai
- ♦ Don Federico (saltejat de botifarró, pinyols, pernil ibèric i trompetes de la mort)
- ♦ Assortit de postres casolans: cheesecake, pastís de formatge, pastís de poma
- * Vi negre Aldomia Vendimia (DO Rioja) o vi blanc verdejo Vidal Soblechero (DO Rueda).

26

EL PLATAZO

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



De dijous a diumenge,
migdia i nit.



Menú Degusta

17,50€

- ◆ Amanida de tomàquet
- ◆ Bacallà de la casa

* Incloses les postres a triar.

* Vi blanc verdejo (DO Rueda), copa de cervesa o refresc.

EL RACÓ DEL FRAI

C. Nàpols, 2
93 386 33 28



Divendres i dissabte,
nit.



Menú Degusta

17,95€

- ◆ Capritx Cruixent de xistorra i ou
- ◆ Cargols a la llauna
- ◆ Postre: tiramisù

* Copa tempranillo (DO Rioja) o copa de cervesa.

27

28

LA CANYELLA

C. Vistalegre, 50
93 385 73 71
piligama@hotmail.com



Dijous, a la nit.
Dissabte i diumenge, al migdia.



Menú Degusta

23€

- ◆ Primer: Amanida Canyella amb alvocat, festucs, pipes de carbassa, tomàquet, pernil ibèric, vinagreta de mostassa, formatge de cabra i ceba caramel·litzada (individual)
- ◆ Segon a compartir: Torrada rústica amb albergínia, carabassó, pebrot vermell i verd, ceba, carxofes, xampinyons, mozzarella i salsa de calçots
- ◆ Postres: Cheesecake La Canyella casola
- * Vi Viràmidus jove blanc (DO Terra Alta)

LA CUINA DE LA LOLI

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



Dijous i divendres, migdia
(amb reserva prèvia)



Menú Degusta

24€

- ◆ Pica-pica:
 - Amanida de llagostins cruixents amb salsa xatò
 - Croquetes casolanes variades
- ◆ Segon: Arròs caldós amb nècores gallegues i musclos
- * Postres de la casa a escollir.
- * Copa cava Brut Nature Sant Manel, vi negre Puig Ventós (DO Terra Alta) o Vi blanc verdejo Bodegas Guzmán.

29

30

LA SENDA

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



Divendres i dissabte,
a la nit.



Menú Degusta

25€

- ◆ Per compartir: Rollets cruixents de costella a baixa temperatura amb reducció de mel de canya i soja / Tosta de brandada de bacallà amb oli de julibert / Falafel de cigrons amb salsa de iogurt i menta / Combo de croquetes (2 de pernil ibèric i 2 de botifarró amb ceba caramel·litzada)
- ◆ Arròs melòs amb calamars i botifarra negra

* Pa de coca amb tomàquet (pa de l'Obrador de Gramenet).
* Canya de cervesa artesana Capfoguer o copa de vi negre 'Clos de la Terra'.

PASTA FOC

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



De dijous a diumenge,
migdia i nit.



Menú Degusta

17€

- ◆ Amanida fresca amb formatge de cabra caramel·litzat
 - ◆ Tortellini de formatge ricota i espinacs amb salsa pesto (casolana) i saltejat de verdures i formatge gorgonzola
 - ◆ Postre: Crep casolà de xocolata blanca i nutella
- * Copa de vi negre 'Masia Rondine' o copa de cervesa.

31

32

REST. FONT DE L'ALZINA

Ctra. Font de l'Alzina, s/n
93 744 24 39



De dilluns a dijous
(amb reserva)



Menú Degusta

26€

- ◆ Per compartir: Amanida de l'horta / Patates braves estil Font / Assortit ibèric de Guijuelo / Croquetes casolanes de pernil
- ◆ A escollir:
 - Peus de porc guisats amb caragols
 - Botifarra de Pagès o entrecot a la brasa d'alzina
 - Daurada al forn o bacallà gratinat
- ◆ Postre: Crema catalana
- * Beguda no inclosa.

RESTAURANTE GERMAN'S

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



De dijous a diumenge,
al migdia.

33



Menú Degusta

13,50€

- ◆ Paella a la marinera
- ◆ Braó a baixa reducció
- ◆ Postres: flam de formatge casolà
- * Beguda inclosa. Vi negre Adamantia Gran Selección (DO Toro).

34

RESTAURANT L'OBRA

C. Sant Ignasi, 12
93 491 35 58



Divendres, a la nit.
Dissabte, al migdia i a la nit.
Diumenge, al migdia.



Menú Degusta

30€

- ◆ Montadito de cecina de wagyu amb pa i tomàquet
 - ◆ Tàrtar de salmó amb mango i cremós de alvocat
 - ◆ Croquetes casolanes de pernil ibèric
 - ◆ Llom baix de vaca madurada a la brasa
 - ◆ Postre: Espuma de nabius amb crumble
- * Vi negre DO Penedés.

RESTAURANT NARA

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



Dijous, migdia i nit.
Divendres, nit.
Dissabte, migdia.

35



Menú Degusta

28€

- ◆ Entrant: Tempura de verdures amb salsa tsuyu
- ◆ 1er plat (sushi):
 - Nigiri de salmó (2 un.)
 - Maki de tonyina (6 un.)
- ◆ 2on plat: Burguer wagyu amb pa bao
- * Postre a escollir.
- * Vi negre carinyena 'Solà Fred' (DO Montsant).

36

RESTAURANT PIZZICATO

C. Anselm Clavé, 22
93 466 58 37

De dijous a dissabte,
de 20 a 23 h.



Menú Degusta

- ◆ Amanida de burrata (250 gr de burrata amb bouquet de ruca, tomàquets amanits, romesco, raïm i olivada)
- ◆ Raviolons de ceps (ravioliolons de pasta fresca farcits de ceps, ricotta, grana i parmesà amb crema de ceps, pols de tòfona i crema de gorgonzola)
- ◆ Postre: Tiramisú

* Vi 'Blanc de Boira' (DO Costers del Segre) o vi negre 'Tocat de l'ala' (DO Empordà).

50€
2 pers.

RESTAURANTE TAPAS Y MÁS

Av. Pallaresa, 124
93 681 65 16



Dijous, divendres i dissabte,
de 13 a 16 h.



Menú Degusta

- ◆ Fideuà de marisc
 - ◆ Xuleta de vedella de 350 gr.
 - ◆ Postre: flam casolà de xocolata i coco amb nata
- * Rioja Montelciego crianza 2019 o copa cervesa.

23€

37

38

THE 1982 BIRRES & BURGER

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

De dijous a dissabte, al migdia i a la nit.
Diumenge, al migdia.



Menú Degusta

18€

- ♦ “Amb un par d’ous” (ous escalfats) amb fulles de pernil
- ♦ Braó a baixa temperatura amb la nostra salsa “Jack Daniels”
- ♦ Postres: Crep de gelat de vainilla

* Vi negre Montsant ‘Cor de Pais’ o copa de cervesa.



sweet
deGusta
2023



39

JANIS

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



Dimarts i divendres, tot el dia.
Dissabte fins a les 12 h.



Descripció (breu recepta)
Molle banyat en xocolata blanca amb interior de garnache i el centre es el sablé de llimona.

Torró de te verd matcha amb iogurt i llimona

Xocolata blanc, garnache de te verd matcha i sablé de llimona.

Maridatge recomanat
Mini capuccino.



LA CREP

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



De dijous a diumenge,
en horari de botiga.

40



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

Maduixa amb mascarpone

Maduixada amb formatge mascarpone, reducció de vinagre de Mòdena caramelitzat i pebre.

Maridatge recomanat
Copa de cava.



41

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*

Bescurit 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)



ACTIVITATS DEGUSTA

2023

04
05
23



TALLER I CATA DE WHISKYS PREMIUM I XOCOLATA

Descobrirem el món d'aquest destil·lat a través d'una selecció de 6 propostes molt diferents que acabaran amb el millor whisky del món de 2022. Per tal d'afegir un punt gastronòmic farem un maridatge molt especial amb xocolata.

19 H,
RESTAURANT NARA

25
05
23



AMB UEU I VINS DE DONA. UN PASSEIG PER LA DO ALELLA

Maridant delícies salades amb vins de la DO Alella elaborats per dones, a càrrec de les sommeliers Rebeca Ruiz i Marta Ribas (DO Alella).

19 H,
CENTRE CÍVIC RIU

24
05
23



ELS DIMARTS D'ESTUDI

En el decurs del Cicle “Les dimensions socials de l'alimentació”, conjuntament amb l'Aula d'Extensió Universitària de Santa Coloma, s'organitza la conferència: “el gran enigma: Què és una alimentació sostenible?” a càrrec de l'Ada Parellada i Garrell, cuinera i Creu de Sant Jordi.

19 H,
SALA D'ACTES DEL MUSEU TORRE BALDOVINA

QUÈ MENGEM AVUI?

Una exposició de
l'Ada Parellada & l'Agnès Villamor

Tothom vol menjar cada dia
Però com és que tots ho fem diferent?

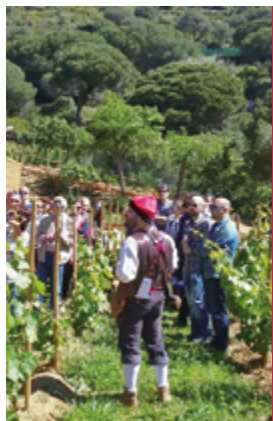
Museu Torre Balldovina
Santa Coloma de Gramenet

Del 29 de març al 15 de juliol de 2023

#QuèMengemAvui



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



VISITES TEATRALITZADES A LA VINYA D'EN SABATER

**13 I 28 DE MAIG
3, 4, 10, 17, 18 I 25 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.



VISITA GUIADA DESCOBREIX TORRIBERA

**DISSABTES, 6 I 20 DE MAIG
DISSABTE, 17 DE JUNY**

La ruta al Recinte Torribera s'impulsa com una activitat que permeti a la població conèixer i gaudir d'aquest espai natural, obert al públic, així com conèixer els elements fonamentals de caràcter històric i arquitectònic de les construccions que s'hi troben.

Cal inscripció prèvia:
<https://www.gramenet.cat/ciutat/ciutat-universitaria/activitats/visita-guiada-descobreix-torribera/inscripcio-a-la-visita>

Activitat gratuïta. Aforament limitat.



PASSIÓ PER LA CUINA

TALLERS PER A PERSONES AFICIONADES

FIDEUÀ

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

POSTRES DEL món

18 DE MAIG (2 H) / 1 SESSIÓ

CUINA PERUANA. CEVICHES

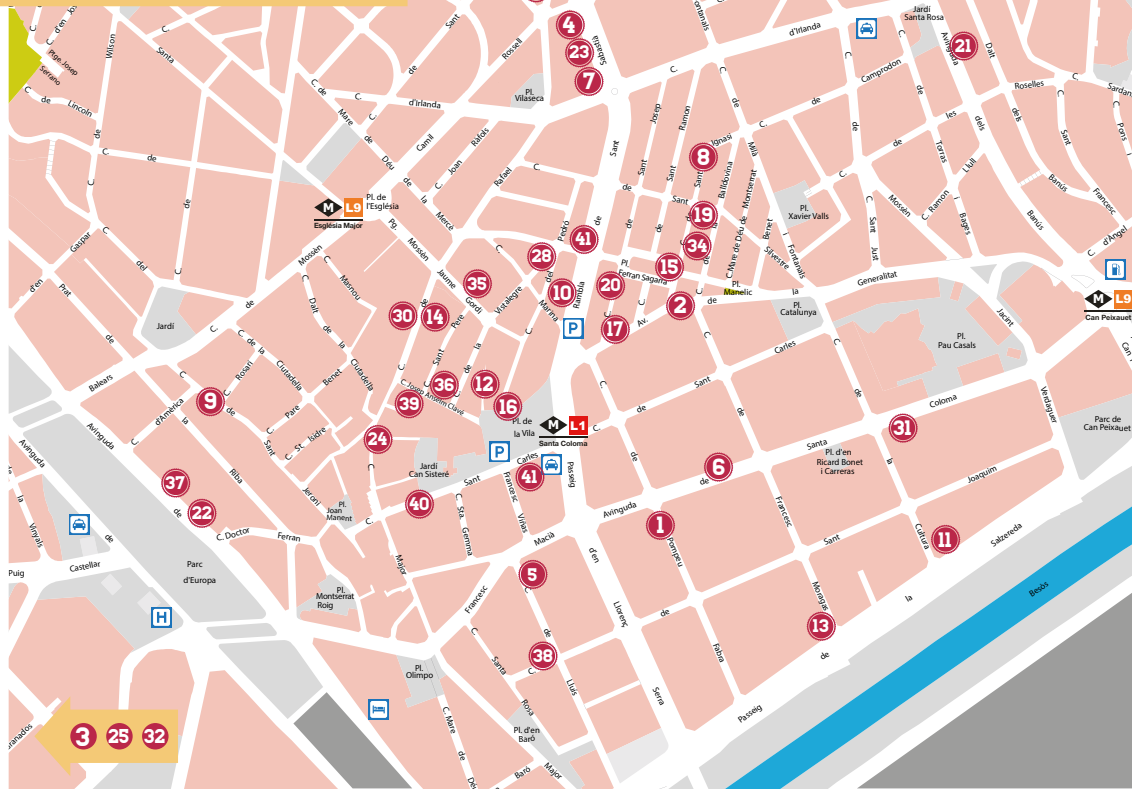
25 DE MAIG (2 H) / 1 SESSIÓ

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).

+INFO

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 AIRIÑOS DA NOSA GALICIA
- 2 ARRIBES DEL DUERO
- 3 BAR BERENGUER
- 4 BAR CERVECERÍA JAIRO
- 5 BAR REST. TAVERNA GAUDIA
- 6 BODEGA TERMES
- 7 BOMBAY STH
- 8 CASA ANA
- 9 COFFEEIXITOS
- 10 EL RACÓ DEL CAFÈ
- 11 ESTACIÓN CENTRAL
- 12 LA ALCOBA AZUL
- 13 LA MALA DEL RÍO
- 14 LA TAULA VELLA
- 15 LA VICTORIA VA AL MERCAT
- 16 REST. DON MARTÍN PLAZA
- 17 REST. LA COLMENA
- 18 REST. MARE TERRA
- 19 SANTA LOLA
- 20 SUSHI SOBA
- 21 TEMPUS FUGIT
- 22 BAR VERAT
- 23 BOCARTE
- 24 EL CANTÓ DEL VI
- 25 EL PERDUT
- 26 EL PLATAZO
- 27 EL RACÓ DEL FRAI
- 28 LA CANYELLA
- 29 LA CUINA DE LA LOLI
- 30 LA SENDA REST.
- 31 PASTA FOC
- 32 REST. FONT DE L'ALZINA
- 33 REST. GERMAN'S
- 34 REST. L'OBRA
- 35 REST. NARA
- 36 PIZZICATO
- 37 TAPAS Y MÁS
- 38 THE 1982 BIRRES & BURGERS
- 39 JANIS
- 40 LACREP
- 41 PASTISSERIA GLASS (X2)

ORGANITZACIÓ



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



Santa Coloma
és vida!



L'AGRUPACIÓ
Comerç i Indústria de Santa Coloma



COL·LABORACIÓ



Diputació
Barcelona



www.gramenet.cat/santacolomadegusta



#SANTACOLOMADEGUSTA

Edita: Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet
Disseny i maquetació: Ana Pozo (Servei de Comunicació)
Impressió: CTP Gràfiques BCN
DL: B 8963-2023

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.



Santa Coloma
Gastronòmica



Santa Coloma
Gastronòmica