

· 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...*

Santa Coloma degusta: la ciutat que sedueix els cinc sentits

Assaborir, olorar, escoltar, tastar, gaudir amb els cinc sentits... Santa Coloma sempre sorprèn per la gran varietat i qualitat de l'oferta gastronòmica dels seus bars i restaurants, a través de plats, tapes i atractius menús, amb els que ens fan viatjar a ciutats i pobles de Catalunya, Andalusia, Extremadura, Castella-la Manxa o Galícia, sense sortir de la ciutat. També ens traslladen a la tradició més mediterrània o a sabors del Marroc, la Xina o el Japó. I no només ens atreuen als colomencs i colomenques, també a persones de tota la comarca, que ens visiten pel boca-orella, seduïdes per la cuina de restaurants amb estrella Michelin, establiments presents a guies i alhora per a poder fruit amb les millors tapes del Barcelonès!

Per a donar protagonisme a la gastronomia colomenca, un any més l'Ajuntament amb els 43 establiments del sector de la restauració local participants, organitzem una nova edició del programa 'deGusta' Santa Coloma. Enguany, amb aquest rècord d'establiments, celebrarem un mes de maig gastronòmic ple de propostes de tapes i menús ben especials, elaborats per a l'ocasió i amb uns preus molt interessants.

Si proveu les propostes del 'deGusta' estic segura que repetireu l'experiència amb amics, família i persones estimades. Us convidem a donar una ullada prèvia a aquest maig gastronòmic amb aquesta especial guia, l'objectiu de la qual és ajudar-vos a obrir boca i organitzar-vos un recorregut fet a la vostra mida i gust. Un any més, les propostes que us presentem us estimularan els vostres paladars i sentits!

Bon profit i feliç deGusta!

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.



Descripció (breu recepta)
Saltejem les cocotxes amb la mongeta, l'all, el julivert, el vi blanc i s'afegeixen les cloïsses amb el fumet de peix.

Cocotxes de bacallà, cloïsses i mongetes

Cocotxes de bacallà, cloïsses, mongetes, vi blanc Riveiro, Salsa verda i fumet de peix.

Maridatge recomanat
Copa de vi blanc Riveiro de la casa.



ARRIBES DEL DUERO

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



De dijous a diumenge,
tot el dia.

2



Descripció (breu recepta)
Trossegem els ingredients, afegim espècies i tabasco i deixem macerar. Servim fred.

Tàrtar de tomàquet i alvocat

Tomàquet, ceba, alvocat, mostassa de Dijon, pebre, ginebre, tabasco i altres espècies.

Maridatge recomanat
Copa de vi negre o blanc jove.



3

BAR BERENGUER

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

Divendres i diumenge,
de 12 a 16 h.



Descripció (breu recepta)
Mezcleu els ingredients amb
el almejón, deixem marinar i
servim.

Ceviche de almejón

Almejón, coriandre, llima, ceba morada,
chile vermell, oli verge extra, sal i pebre.

Maridatge recomanat
Copa de vi negre Rioja
o copa de cervesa.



BOCARTE

Rbla. de San Sebastià, 69
93 715 45 88



De dijous a diumenge,
migdia i nit.



Descripció (breu recepta)
Amb la millor gamba i el
millor rap elaborem les
croquetes. El pastís està
elaborat amb els millors
formatges cremosos.

Croqueta de gamba vermella i final amb pastís de formatge cremós

Gamba vermella, rap fresc, i arrebossat de
cruixent panko amb un toc d'allioli.

Maridatge recomanat
Copa de vi blanc o copa
de vi negre L'Arnot
(DO Terra Alta)



4

5

BODEGA TERMES

Av. de Santa Coloma, 15
93 386 30 62

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)
Torrem el pa i confeccionem
la torrada amb els ingredients.
Reguem amb oli d'oliva.

Torrada de sardinilles

Sardinilles, olives, ceba i pebrot vermell.

Maridatge recomanat

Copa de vi garnatxa blanc
o copa de cervesa.



BOMBAY STK

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



De dijous a diumenge,
de 17 a 21 h.



Descripció (breu recepta)
S'amaneix la nostra carn
especial i li donem el toc de
cocció perquè quedi melosa.
Afegim el formatge fos en un
llit de maionesa fumada i
acabem amb el guacamole i els
natxos (frescor i toc cruixent).
Acompanyem amb les nostres
patates palla.

Mini 'Chingona Style' amb patates xips

Carn 100% boví, formatge cheedar fos, gua-
camole cassola, maionesa de chipotle, crunchi
de natxos i patates naturals tall de palla.

Maridatge recomanat

Copa lager de barril
o copa de Rioja negra.



6

7

CAFE XITOIS

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

CERVECERIA PH

c/Prat de la Riba, 73
93 392 08 04
cerveceriapyh@gmail.com



Dijous i divendres,
de 18 a 22 h.



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

Assortit de 'montaditos'

- Milfulles de carn de porc rostida.
- Tàrtar de tonyina en pa de vidre.
- Paté de morcilla amb formatge de cabra i ceba caramelitzada sobre pa de vidre.

Maridatge recomanat

Copa de vi negre
manxec vegà.



Descripció (breu recepta)
Elaborem la massa. Cuinem la vedella a l'estil tradicional, combinem els ingredients i afegim la patata. Farcim la massa i fregim. Servim amb una mica de salsa aji.

Empanadas colombianas

Blat de moro, vedella, patata, ceba, tomàquet, all, espècies i salsa aji.

Maridatge recomanat

Copa de vi negre Soldepeñas
o copa de cervesa.



9

DON MARTÍN PLAZA

Pl. de la Vila, 2
93 385 55 61



De dijous a diumenge.

JAIRO

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



De dijous a diumenge,
migdia i nit.

10



Descripció (breu recepta)
Agefem els ingredients
i muntem el plat.

Carxofa confitada amb ou de guatlla, steak tartar i caviar

Carxofa confitada, ou de guatlla, carn de txuleta, cogombret, caparres, ceba tabasco, salsa worcestershire, mostassa antiga, sal, pebre, aove i caviar.

Maridatge recomanat
Vi blanc Can Matons
(DO Alella).



Descripció (breu recepta)
Dins una cassola, cuíem els
ingredients fins que estiguin
fets.

‘Callos’ cassolans

Tripa de vedella, all, llorer, ceba, bitxos
picants, aigua mineral, xoriço i bacon.

Maridatge recomanat
Copa de negre Rioja
o copa de cervesa.



11

LA SANTA

Rbla. Sant Sebastià, 11
93 802 76 20



Dijous i divendres,
de 8 a 12 h i de 17 a 19 h.
Dissabte, de 8 a 12 h.



Descripció (breu recepta)
Cuinem la truita, pasem el
bacon per la planxa, afegim el
formatge i planchem el bagel.

'La Santa'

Truita francesa, bacon i formatge danès.

Maridatge recomanat
Capuccino



LA TAULA VELLA

C. Rafael Casanova, 28
93 386 10 71



De dijous a diumenge,
tot el dia.



Descripció (breu recepta)
Es cuinen els calamarsons
amb la seva tinta, es prepara
la beixamel, mesclem i donem
forma de croqueta. Arrebossem
i fregim.

Croquetes de calamarsons en la seva tinta amb mussolina d'allioli

Beixamel, calamarsons en la seva tinta,
ou, all i oli.

Maridatge recomanat
Copa de vi blanc
Don Aurelio (verdejo).



12

13

LA VICTÒRIA VA AL MERCAT

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



Tots els dies, de 6 a 14 h
(divendres fins a les 18 h).

EL RACÓ DEL CAFÈ

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



Dijous, de 13 a 15 h i de 20 a 21 h.
Divendres i dissabte, de 13 a 15 h.

14



Descripció (breu recepta)
Torrem el pa i muntem els ingredients.

‘Bocaiño’ ibèric

“Pitufo” amb tomàquet natural, oli d’oliva i pernil ibèric ó formatge d’ovella.

Maridatge recomanat

Suc de taronja natural filtrat.



Descripció (breu recepta)
Torrem el mollete, el muntem sobre una base de salsa de iogurt, rodanxes de tomàquet, làmines de mango i alvocat. Per sobre col·loquem el salmó fumat.

‘Manolito’ exòtic de salmó

Mollete de Antequera, mango, alvocat, salmó fumat, tomàquet i salsa iogurt.

Maridatge recomanat

Copa de vi negre ‘Ivanto’ (Rioja jove) o copa de vi blanc ‘Los Encinos’.



15

SUSHI SOBA

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



De dijous a diumenge,
de 12 a 14.30 h.



Descripció (breu recepta)
Posem l'arròs sobre el fons
d'alga, mesquem els ingredients
i enrotllem.

California Shake

Salmó, alga nori, fresses de peix volador,
truita japonesa, alvocat i maionesa
(5 peces).

Maridatge recomanat
Copa de cervesa



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)

16



Descripció (breu recepta)
Marinem la tonyina amb la
llima i el muntem sobre una
base d'arròs saltejat amb soja
i sucre.

Tataki de tonyina amb arròs caramel·litzat

Tonyina, arròs, soja, sucre, llima i sèsam.

Maridatge recomanat
Copa de vi blanc Coroa (DO Valdeorras)
o copa de cervesa.



17

TEMPUS FUGIT

Av. dels Banús, 108
93 165 50 20



Dijous i divendres,
d'11 a 13 h i de 18 a 21 h.
Dissabte, d'11 a 15 h i de 18 a 20 h.



Descripció (breu recepta)
Cruxent de pa de gambes
acabat de fer sota la mousse de
tots els ingredients i decoraem
amb el coral d'espíulina
(secret del xef) i les freses de
lumpo germinades.

Delícies de roca

Pa de gambes, coral d'espíulina, formatge crema, musclos en escabetx, gambes, pebrots del piquillo, tonyina i freses de lumpo germinades.

Maridatge recomanat

Copa de vi blanc 'Los Encinos'
o copa de vi negre 'Ivanto'
(DO Rioja) o copa de cervesa.



Santa Coloma Gastronòmica



menú de Gusta

2024



establiment adaptat



establiment adherit a la Xarxa Violeta

18

DON MARTÍN RESTAURANT

C. Anselm Clavé, 1
93 385 55 61
reservas@donmartin.restaurant



De dijous a diumenge,
migdia i nit (amb reserva prèvia).



Menú Degusta

35€

- ◆ Ostres en tempura amb maionesa Espinaler.
- ◆ Carpaccio de gamba amb vinagreta de festucs torrats.
- ◆ Truita basca de bacallà amb el seu pil pil.
- ◆ Txuleta de sidreria madurada un mínim de 45 dies.
- ◆ Rodaballo de platja a l'estil Orrio amb pil pil de piquillos.

* Vi, cervesa o aigua.

EL CANTÓ DEL VI

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



Dijous nit
(amb reserva prèvia).

19



Menú Degusta

33€

- ◆ Entrant: Carpaccio de bacallà Benfumat.
- ◆ 1r. plat: Canaló de bolets amb crema de fongs.
- ◆ 2n. plat: Lluç marinera amb gambes.

* Inclou postre especial Degusta.

* Vins Bodega Pinord.

20

EL PERDUT

C. Castella, s/n
(recinte Torribera)
93 391 22 30

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



Menú Degusta

20€/PERS
mínim 2 pers.

- ◆ Tabla de formatges curats, croquetes casolanes del dia, brusqueta italiana i "torreznos" DO Soria fregits al seu propi oli.
- ◆ Rostit El Perdut (saltejat de botifarra de ceps i ceba caramel·litzada en forma de tàrtar amb reducció de Jacks Daniel's i canyella).
- ◆ Don Federico (saltejat de morcilla, pinyols, pollastre, trompetes de la mort i pernil ibèric en forma de tàrtar amb ceba caramel·litzada).

* Inclou postres casolans del dia.

* Copa de vi negre 'Wine Lovers' o copa de vi blanc (Verdejo).

GERMAN'S

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



De dijous a dissabte,
al migdia.

21



Menú Degusta

22€

- ◆ Graellada de verdures amb salsa romesco i encenalls de parmesà.
- ◆ Galtes a baixa reducció amb salsa de mostassa i encenalls de moniato.

* Postre: flam de formatge.

* Vi negre Gran Selecció (DO Toro).

22

IDÍL.LIC



Pg. Mossèn Jaume Gordi, 4
93 386 98 02
contacte@idillic.restaurant



Divendres i dissabte,
nit.



Menú Degusta

30€

- ◆ A compartir: Patates braves / Delícies de calamar / Gyozas de pollastre / Bao de porc Shangai.
- ◆ A triar: - Salmó Brava.
- Graellada de verdure
- Secret a la brasa.
- * Postre: Tiramisú.
- * Vi negre 'Gorrebusto' (tempranillo) o vi blanc 'Deja vu' (verdejo).

ISALBA

C. Sant Jeroni, 37
682 346 610
restaurant.nouisalba@gmail.com.



De dijous a diumenge,
migdia i nit.

23



Menú Degusta

24,50€

- ◆ La bomba de l'Isalba amb dues salses.
- ◆ Briox de morcilla amb poma en textures.
- ◆ Tapa de socarrat mariner.
- * Postre: Mousse 'Lemon Die Isalba'.
- * Copa de vi blanc (DO Alella) o copa de vi negre (DO Rioja) o copa de cervesa.

24

LA CANYELLA

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



Dijous, nit.
Dissabte, migdia.
Diumenge, migdia i nit.



Menú Degusta

21€

- ◆ Amanida de taronja (amanida variada, roquefort, taronja, fruits secs, reducció de Mòdena, vinagreta de poma i chía)
- ◆ Torrada Barbacoa (carn picada de vedella i porc, pastanaga, ceba, salsa BBQ i mozzarella).

* Postre: Cheesecake de La Canyella.

* Copa de vi jove blanc Viramidus (DO Terra Alta).

LA CUINA DE LA LOLI

C. Dalmau, 16
93 392 24 61
lolaalgarra26@gmail.com



Dijous i divendres, migdia.
Divendres i dissabte, nit
(amb reserva prèvia).



Menú Degusta

25€

- ◆ A compartir: Amanida de llagostins cruixents amb salsa de xató / Calamars “de anzuelo” a la andalusa.
- ◆ 2n. a triar: - Arròs caldós amb nècores gallegues i musclos.
- Cachopo amb guarnició.

* Postres de la casa a escollir.

* Copa de cava brut nature ‘Sant Manel’, copa de vi negre ‘Senda Galiana’ (DO Rioja) o copa de vi blanc Bodegues Guzmán.

25

26

LA FONT DE L'ALZINA

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



De dilluns a dijous
(amb reserva)



Menú Degusta

26€

- ♦ Tapes a compartir: Amanida de l'horta / Patates braves estil La Font / Assortit ibèric de Guijuelo / Croquetes casolanes de pernil.
- ♦ 2n. a triar: - Cua de bou al vi negre.
- Entrecot de Girona a la brasa.
- Bacallà gratinat.
- * Postre: Pastís de formatge.
- * Beguda no inclosa.

LA SENDA

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



Dijous, a la nit.

27



Menú Degusta

19€

- ♦ Bol de fritura de verdures a la andalusa amb mel de canya.
- ♦ Tosta de brandada de bacallà amb oli de julivert.
- ♦ Combo de croquetes d'elaboració pròpia (pernil ibèric i trinxat de la Cerdanya)
- ♦ Mini hamburgueses de vedela Black Angus.
- ♦ Calamars fregits amb maionesa de llima.
- * Inclou pa amb tomàquet i postre del dia (elaboració pròpia)
- * Copa de vi negre o blanc (monovarietal) o copa de cervesa.

28

L'OBRA

C. Sant Ignasi, 12
93 491 35 58



Dissabte i diumenge,
migdia.



Menú Degusta

35€

- ◆ Tàrtar de llagostins amb cremós d'alvocat.
- ◆ Morcilla de Wagyu amb salsa de piquillo i ceba caramel·litzada.
- ◆ Llom baix de vaca madurada a la brasa.
- ◆ Llom de bacallà confitat amb salsa de tomàquets rostits a la brasa.

* Postre: Marquesina de xocolata.

* Vi negre (DO Penedès).

NARA RESTAURANT

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



Dijous, nit.
Dissabte, migdia.

29



Menú Degusta

32€

- ◆ Gyoza de pollastre (3 unitats).
- ◆ Maguro foie nigiri (2 unitats).
- ◆ Papada nigiri (2 unitats).
- ◆ Salmó teriyaki.
- * Inclou postre a triar.
- * Vi blanc 'Vega Caledonia' (DO Rioja).

30

PASTA FOC

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



De dijous a diumenge,
migdia i nit.

PIZZICATO

C. Anselm Clavé, 22
93 466 58 37

De dijous a dissabte
(amb reserva prèvia).

31



Menú Degusta

18€

- ◆ Amanida fresca amb formatge de cabra caramel·litzat i vinagreta de mel.
- ◆ Ravioli de carn amb salsa pesto, saltejat de verdures i bacon fumat.
- * Postre: Crep casolà de xocolata blanc i Nutella.
- * Copa de vi negre 'Masia Rondine' o copa de vi blanc (DO Cariñena).



Menú Degusta

33€

- ◆ Terrina Provolone (a escollir entre pistó ó xoricet amb ceba i salsa de tomàquet acompanyada de pa de pizza)
- ◆ Lingüina Mar i muntanya (petxines, musclos i gambes amb picada de pebrots, tomàquet cherry, alfàbrega i un xic picant).
- * Postre: Cheesecake.
- * Copa de vi blanc L'Aphrodisiaque (DO Godello).

32

EL PLATAZO

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



De dijous a diumenge,
migdia i nit.



Menú Degusta

22€

- ◆ Entrecot de vedella amb guarnició.
- * Postre: Pastís de formatge.
- * Vi negre 'Trillón' criança.

EL RACÓ DEL FRAI

C. Nàpols, 2
93 386 33 28



Divendres, nit.
Dissabte, migdia i nit.
Diumenge, migdia.



Menú Degusta

27,90€

- ◆ Cançons de pollastre de pagès amb tòfona.
- ◆ Magret d'anec a les fruites del bosc.
- * Postre: Tiramisú.
- * Copa de vi negre tempranillo (DO Rioja).

33

34

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

16€

- ◆ Chukurrus de formatge (triangles cruixents de Camembert arrebossats acompanyats de melmelada)
- ◆ Tosta Mamma Mia (pernil serrà, burrata, salsa pesto i tomàquets cherry)
- * Postre: Crep de gelat de vainilla.
- * Copa de vi negre 'Cor del País' (DO Montsant) o copa de cervesa.

VERAT

Av. de la Pallaresa, 104
93 681 40 80



Dijous, migdia i nit
(mínim 2 persones)



Menú Degusta

33€/PERS
mínim 2 pers.

- ◆ Tapes a compartir: Humus amb papadum / Soba rostida amb el seu suc i gorgonzola / Bao amb cansalada a baixa temperatura / Calamar a la andalusa amb maionesa d'alfàbrega / Taco de porc ibèric anticutxera i pinya (2 unitats) / Torrija thai.
- * Copa de vi negre 'Lo Cometa' (DO Terra Alta) o copa de vi blanc 'Xarela' (DO Terra Alta).

35

AROMA BAKERY AND COFFEE

C. Sant Josep, 24
93 677 06 17
liliana3216@outlook.es



De dijous a dissabte,
tot el dia.

36

sweet
deGusta
2024



Descripció (breu recepta)
Portar la massa del crep a
punt de cocció , afegir els
ingredients i tancar en forma
de triangle.

Crep santako

Crep cassolà (farina, ou, llet i oli d'oliva),
xocolata, Nocilla, maduixa i xocolata blanc.

Maridatge recomanat
Mini capuccino.



37

BENDRIS

Rbla. Fondo, 13
bendrismael740@gmail.com



De dijous a diumenge,
tot el dia.



Descripció (breu recepta)
Mesclem la torta amb la
sèmola i la sal. Afegim aigua
amb una mica d'oli d'oliva.
Escalfem a la planxa i el
farcim amb formatge, mel ó
amb ambdues coses.

Torta Bendris

Farina de sèmola, sal, formatge, mel i oli
d'oliva.

Maridatge recomanat

Té verd amb herba bona o menta.



DOLÇ DESPERTAR

C. Sant Ignasi, 4
florfaria215@gmail.com



Dijous i divendres,
tot el dia.



Descripció (breu recepta)
Una cullerada de pols de
matcha dissolt en una tassa de
llet. Emulsionem i el servim
amb una mica de pols de
canyella.

Dolç despertar

Matcha latte amb canyella, te verd, nou
moscada i gengibre. Acompanyat d'un
cheese cake amb Philadelfia, nata, sucre,
canyella, vainilla i el nostre ingredient
secret.



38

39

GLASS

Rbla. de Sant Sebastià, 23-25 (93 386 75 06)
Pl. 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
café i cremós lleuger de mascarpone.

Maridatge recomanat
Té fred.

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



GOOFRETI

C. Sant Ramón, 3
narirous1421@gmail.com



Dijous, tot el dia.
Divendres, dissabte i diumenge,
de 10 a 15 h.

40



Descripció (breu recepta)
Portar la massa del gofre
a punt de cocció, afegir els
ingredients.

El millor gofre de Santako

Gofre cassolà (farina, ou, llet, mantega i el
secret de la casa), xocolata negra i gelat a
triar.



41

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)
Muntem la base (compota de mango), elaborem la mousse de mascarpone i la posem a sobre. Decorem amb el gel de mango.

Compota de mango, mascarpone, xocolata i mousse

Compota de mango (puré de mango, gelatina i sucre), mascarpone (nata, ou, sucre, xocolata negra i mascarpone), puré de mango i agar agar.

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.



Descripció (breu recepta)
Muntem el bikini l'untem amb mantega. El passem a la planxa perquè fongui la xocolata i quedi el pa torrat i cruixent amb la dolçor de la confitura i la sumptuositat de la xocolata.

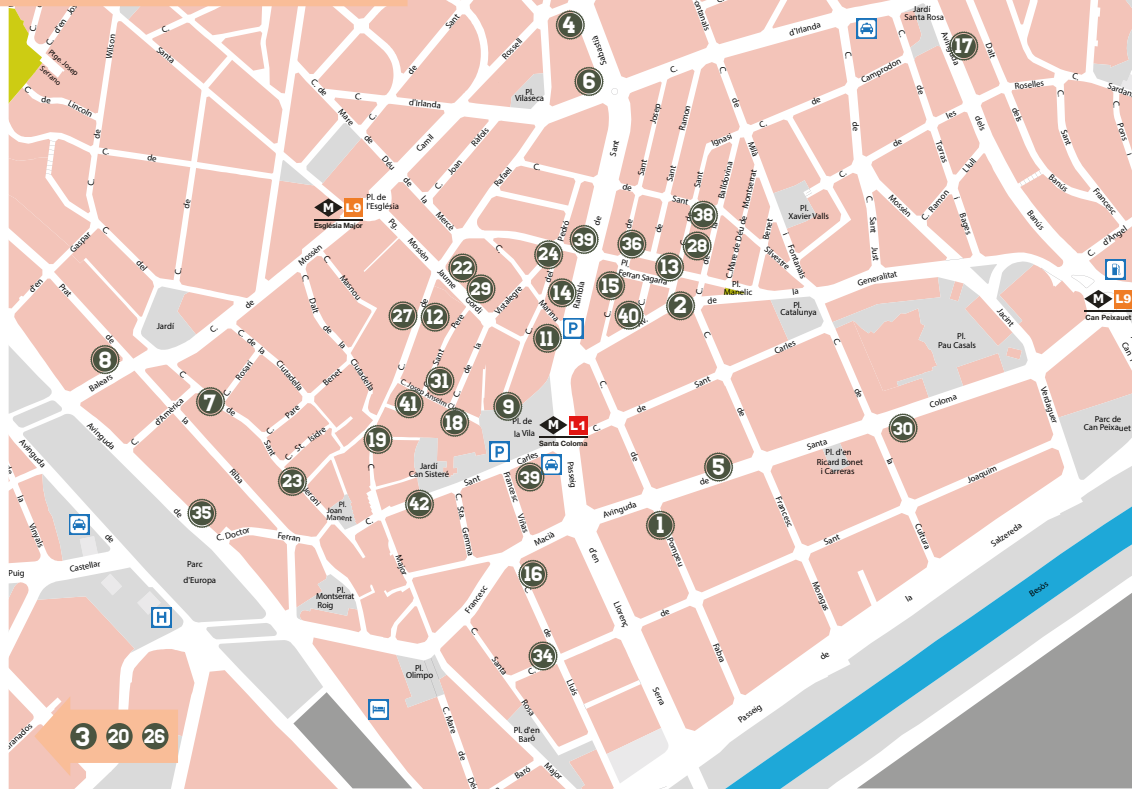
Bikini La Crep

Pa de motlle tramezzino amb confitura de gerds i perles de xocolata negra.

Maridatge recomanat
Copa de cava ecològic Bolet.



42



TAPES

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 1 AIRIÑOS DA NOSA GALICIA | 21 GERMAN'S |
| 2 ARRIBES DEL DUERO | 22 IDÍ.LIC |
| 3 BAR BERENGUER | 23 ISALBA |
| 4 BOCARTE | 24 LA CANYELLA |
| 5 BODEGA TERMES | 25 LA CUINA DE LA LOLI |
| 6 BOMBAY | 26 LA FONT DE L'ALZINA |
| 7 CAFFE XITOTS | 27 LA SENDA |
| 8 CERVECERIA PH | 28 L'ÒBRA |
| 9 DON MARTÍN PLAZA | 29 NARA RESTAURANT |
| 10 JAIRÓ | 30 PASTA FOC |
| 11 LA SANTA | 31 PIZZICATO |
| 12 LA TAULA VELLA | 32 PLATAZO |
| 13 LA VICTORIA VA AL MERCAT | 33 RACÓ DEL FRAI |
| 14 RACÓ DEL CAFÉ | 34 THE 1982. BIRRES AND BURGERS |
| 15 SUSHI SOBA | 35 VERAT |
| 16 TAVERNA GAUDIR | |
| 17 TEMPUS FUGIT | |

SWEET

- | |
|-------------------|
| 36 AROMA |
| 37 BENDRIS |
| 38 DOLÇ DESPERTAR |
| 39 GLASS |
| 40 GOOFRETI |
| 41 JANIS |
| 42 LA CREP |

MENÚS

- | |
|--------------------------|
| 18 DON MARTÍN RESTAURANT |
| 19 EL CANTÓ DEL VI |
| 20 EL PERDUT |

ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

ORGANITZACIÓ



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



Santa Coloma
és vida!



Enoturisme
DO Alella



COL·LABORACIÓ



Campus
de l'Alimentació
Universitat de Barcelona



Diputació
Barcelona



Edita: Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet
Disseny i maquetació: Ana Pozo (Servei de Comunicació)
Impressió: Imprenta Pagès S.L.
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.

www.gramenet.cat/santacolomadegusta



#SANTACOLOMADEGUSTA



Santa Coloma
Gastronòmica



Santa Coloma
Gastronòmica