

· DE L'1 AL 31 DE MAIG ·

SANTA
COLOMA
deGusta
2025



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 deGusta per compartir el talent i l'orgull gastronòmic colomenc

Aquest mes de maig, Santa Coloma es torna a omplir de sabors, aromes i textures amb una nova edició del deGusta, una autèntica festa de la gastronomia local. Un esdeveniment que ens convida a descobrir —i a gaudir amb orgull i estima— del talent dels nostres restauradors i restauradores, que amb molt d'amor per la cuina han preparat propostes úniques i creatives, pensades especialment per a l'ocasió.

Enguany, 27 establiments de la ciutat hi participen amb tapes, menús i dolços que reflecteixen la gran riquesa i diversitat culinària de Santa Coloma. Cada plat és una petita obra d'art feta amb passió, amb producte de proximitat i amb el cor posat en allò que ens uneix com a comunitat. Una cuina viva, arrelada i oberta al món, que és reflex de la ciutat que som.

El deGusta també oferirà tallers i tastos —d'olis, vermutos, cafès i vins amb DO d'Alella— per viure la gastronomia amb els cinc sentits, aprendre i compartir. Els mercats de Sagarra i Fondo s'hi sumen a través dels seus bars i cafeteries, i també hi participa l'Escola de Restauració amb dues sessions de Passió per la Cuina, entre altres propostes.

El deGusta és molt més que gastronomia: és orgull de ciutat, és identitat, és cohesió i és celebrar plegats tot allò que ens fa sentir colomencs i colomenques.

Gaudiu-lo intensament i compartiu-lo amb les persones estimades. Perquè cada mos i cada brindis és també un homenatge col·lectiu a la passió que ens uneix. Ens veiem al deGusta!

Mireia González. Alcaldessa de Santa Coloma de Gramenet



A group of people at a bar, with several glasses of beer and a hand holding a small tapas dish. A yellow banner is overlaid across the middle of the image.

tapes
de Gusta

2025



establiment adaptat



establiment adherit a la Xarxa Violeta

1

AIRIÑOS DA NOSA GALICIA

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



De dijous a diumenge,
d'11 a 13.30 h.



Descripció (breu recepta)
Escalfem totes les verdures junta amb la botifarra asturiana, afegim un doll de vi blanc. Fiquem les cloïsses ben escorregudes i barregem amb les fabes prèviament cuinades. Deixem cuinar un parell de minuts i reposar perquè els sabors s'assenteixen.

Fabes amb cloïses

Pebrots vermell i verd, ceba, all, botifarra asturiana fumada, oli d'oliva, vi blanc, fabes i cloïsses.

Maridatge recomanat
Vi blanc Godello.



BOCARTE

Rbla. de San Sebastià, 69
93 715 45 88



Dijous, migdia.
Divendres i dissabte, migdia i nit.
Diumenge, migdia.



Descripció (breu recepta)
Trossegem el polp, triturem la ceba, l'all i el pebrot vermell, emplenem el caneló i cobrim amb la beixamel.

Caneló de polp XXL amb beixamel i toc de pebre roig de la Vera

Pop gallec, ceba, all, pebre vermell, oli verge extra i beixamel amb un toc de pebre roig de la Vera.

Maridatge recomanat
Copa vi blanc ó copa vi negre L'Arnot (DO Terra Alta).



2

BOMBAY STK

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



De dimarts a divendres, de 17 a 21 h.
Dissabte i diumenge, de 12 a 14 h.

DON MARTÍN PLAZA

Pl. de la Vila, 2
93 385 55 61



De dilluns a divendres.

3

4



Descripció (breu recepta)
Burger vedella al punt, saltejat de bolets (shitake, girgoles i portobello) amb salsa teriyaki i patates fregides amb espècies.

Mini burger Samurai

Burger 100% vedella, mix bolets, salsa teriyaki.

Maridatge recomanat

Cervesa Lager, vi negre o vi verdejo.



Descripció (breu recepta)
Muntem la tosta amb tots els ingredients.

Tosta de foie de bacallà amb poma caramel·litzada

Farina, sal sucre, llevat oli, poma i fetge de bacallà.

Maridatge recomanat

Vi blanc Chardonnay o cervesa Ambar.



5

EL BAR DE TODA LA VIDA

Mercat Fondo / Parada 7
677 069 566
detodalavidabar@gmail.com



Dijous, de 8 a 14 h.



Descripció (breu recepta)
Més de 4 hores de xup xup i la màgia de Zan PanCallos, arribaràs al cel amb aquest plat celestial.

Tripa amb truita de patates

Budell de vedella amb cap i pota, pernil, xoriço, tomàquet i un mix d'espècies combinat amb una truita de patates al estil més cassolá.

Maridatge recomanat
Copa de 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 21 h.
Divendres i dissabte, de 13 a 15 h.



Descripció (breu recepta)
Mollete de antequera torrat amb una base de mermelada de tomàquet, rucula, formatge brie calent i pernil ibèric.

'Manolito' Ibèric fusió

Pernil ibèric, brie, rucula i mermelada de tomàquet.

Maridatge recomanat
Copa vi negre "Ivanto"
Rioja jove.



6

7

JAIRO

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



De dilluns a diumenge, tot el dia
(dijous tancat).



Descripció (breu recepta)
Es cou la patata i s'amaneix,
es trosseja el pop gallec i es rea-
litzza una vinagreta de diversos
adobats i s'amaneix amb oli.
Deixem reposar diverses hores
perquè absorbeixi el sabor.

Amanida de patata amb pop i vinagreta d'adobats

Patata, pop gallec i vinagreta.

Maridatge recomanat

Copa de vi blanc verdejo
o copa cervesa.



8

LA TAULA VELLA

C. Rafael Casanova, 28
93 386 10 71



De dijous a diumenge,
tot el dia.



Descripció (breu recepta)
Xurros de patata amb una
crema de botifarra negra i
verdures.

Falsos xurros amb xocolata

Patata, botifarra i verdures.

Maridatge recomanat

Copa de vi negre coto de hayas
roble tempranillo cabernet sauvignon



LA VICTÒRIA VA AL MERCAT

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



Dijous, de 9 a 13 h.
Divendres, de 9 a 16 h.
Dissabte, de 9 a 13.30 h.

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.

9

10



Descripció (breu recepta)
Escalfem la ceba i la patata
o les verdures en oli d'oliva a
foc lent. Escorrem bé i formem
la truita.

Pinxo de Truita de patata i ceba o verdures

Patates i ceba o verdures fresques.
Oli d'oliva i ous.

Maridatge recomanat
Canya de cervesa
o cafè al gust.



Descripció (breu recepta)
Pintem i enfornem la coca ,
marinem el mango , muntem
el guacamole i muntem tots els
ingredients dins de la coca.

Tempus de primavera

Mango, formatge crema, salmó fumat ,
freses de lumbo, guacamole i coca de blat
de moro.

Maridatge recomanat
Copa de vi blanc, copa de vi negre
o copa de cervesa.



XÒCALA

PL. de la Vila, 4
93 385 55 61



De dilluns a diumenge

11



Descripció (breu recepta)
Croqueta feta de brandada de bacallà amb un all i oli fet d'alls confitats i una petita rodanxa de bacallà fumat.

Roca de brandada de bacallà amb sashimi de bacallà fumat i all i oli confitat

Bacallà, all, pa ratllat, oli, llimona, sal i pebre.

Maridatge recomanat
Vi blanc Can Matons
o cervesa Ambar.



Santa Coloma Gastronòmica





menú
de Gusta
2025



establiment adaptat



establiment adherit a la Xarxa Violeta

12

DON MARTÍN RESTAURANT

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



De dilluns a divendres,
migdia i nit (amb reserva prèvia)



Menú Degusta

28€

- ◆ Entrant: Daus de salmó d'Alaska fumat amb mel de tòfona formatge cremós
- ◆ Primer plat: Lenties estofades amb ànec i foie caramel·litzat.
- ◆ Segon a escollir: Garreta de vedella en el seu suc a baixa temperatura amb patates fumades i cebes glacejades / El nostre bacallà colomenc gratinat amb all i oli de codony i basi de espinacs a la catalana.

* Beguda i postres casolans o cafè.

EL RACÓ DEL FRAI

C. Nàpols, 2
93 386 33 28



Divendres, nit. Dissabte, migdia i nit.
Diumenge, migdia.
(Només per reserves)

13



Menú Degusta

31,80€

- ◆ Ous estrellats amb pernil ibèric
- ◆ Lingot de porquet a la mel i mostassa amb cintes de verdures
- * Inclou postre: Tiramisu.
- * Copa de vi o refresc.

14

GERMAN'S

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



De dijous a diumenge,
al migdia.

IDÍLLIC

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



De dimarts a diumenge, migdia.
Divendres i dissabte, nit.

15



Menú Degusta

17,50€

- ◆ Pasta rigattoni amb cherrys al forn, burrata i alfàbrega
- ◆ Llom de bacallà amb encenalls de bonic i salsa riojana.
- * Inclou postre: flam de formatge de la Puri.
- * Copa vi negre (DO Toro), copa vi blanc Vega, refresc o cervesa.



Menú Degusta

28€/PERS
mínim 2 pers.

- ◆ Plats a degustar: pa de coca amb pernil ibèric/ trio de truita amb salsa rosa / amanida de burrata i pesto / arròs del senyoret amb all i oli / filet de vedella amb foie i poma caramel·litzada / tàrtar de salmó / salmó amb parmentier de patata i salsa de cava
- * Postres a triar: mousse de xocolata blanca, fruits vermells i galeta / pancakes amb gelat i xocolata de festuc.
- * Copa de vi blanc o negre Ramón Bilbao, aigua o copa de cervesa.

16

LA CUINA DE LA LOLI

C. Dalmau, 16
636 486 105
lolaalgarra26@gmail.com



Dijous i divendres, migdia.
(A taula complerta i amb reserva prèvia)



Menú Degusta

30€

- ◆ Amanida de llagostins cruixents amb vinagreta de romesco.
- ◆ Croquetes de pernil ibèric.
- ◆ Arròs caldós amb llamàntol.
- * Postre o café
- * Copa de vi blanc o negre, copa de cava, cervesa, refresc o aigua.

LA FONT DE L'ÀLZINA

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



De dilluns a dijous
(amb reserva)



Menú Degusta

26€

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

18

LA SENDA

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



Dijous, a la nit.



Menú Degusta

15,90€
/PERS
mínim 2 pers.

- ◆ 5 tapes cuinades per a compartir.
- ◆ Pa torrat amb tomàquet.
- * Postres d'elaboració pròpia (1 per persona).
- * Copa vi negre garnatxa, copa vi blanc verdejo o copa cervesa.

LA XIMENA

Carreró de la plaça, 5
696 157 387

Dijous, nit.
Divendres i dissabte, migdia.
Diumenge, migdia i nit.



Menú Degusta

27,50€

- ◆ Entrants: Natxos norteños / Sincronitzada pernil i formatge / Taco daurat de pollastre
- ◆ Segon a triar: Tacos pastor / Tacos cochinita pibil / Enchiladas verdes
- * Pastís de blat de moro o cafè.
- * Copa de vi o cervesa.

19

20

L'OBRA

C. Sant Ignasi, 12
93 491 35 58



De dimecres a diumenge, al migdia.
Cal reserva prèvia.



Menú Degusta

35€

- ◆ Croqueta de rostit amb maionesa de mostassa
 - ◆ Botifarra de wagyu, salsa de tomàquets rostits i ceba caramel·litzada
 - ◆ Montadito de steak tàrtar de rel·lom (picat a ganivet)
 - ◆ Suprema de llobarro amb espinacs
 - ◆ Llom baix de vaca madurada amb parmentier
- * Postre: copa de iogurt amb coulis de mànec, gerd i escuma.
* Vi negre DO Penedès.

NARA RESTAURANT

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



De dimarts a diumenge, al migdia.
Divendres i dissabte, nit.



Menú Degusta

28€/PERS
mínim 2 pers.

- ◆ Edamame
 - ◆ Tempura mix
 - ◆ Gyozas de porc
 - ◆ Fratinado tori karaage
 - ◆ Combo Sumo 28 peces.
- * Postre: Pancakes amb gelat i xocolata de festuc o cafè.
* Copa de vi blanc, copa de vi negre (Ramón Bilbao) o cervesa.

21

22

THE 1982 BIRRES & BURGER

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

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



Menú Degusta

18€

- ◆ Ou amb patates, pernil o bacon
- ◆ Mig costellam
- ◆ Crep amb gelat de vainilla
- * Copa de vi Montsant Cor del País, cervesa, aigua o refresc.

VERAT

Av. de la Pallaresa, 104
93 681 40 80



Dijous (mínim 2 persones)

23



Menú Degusta

34€/PERS
mínim 2 pers.

- ◆ “Porro en escabetx, ”molles” cruixents i “cecina”
- ◆ “Botifarra” de wagyu i pebrots del “piquillo”
- ◆ Duo de croquetes pernil i xipirons en la seva tinta negra
- ◆ Tataki de tonyina vermella i ponzu
- ◆ “Llangardaix” ibèric amb chimichurri
- ◆ Llesca amb ou Thai o Baklava d’avellanes i xocolata
- * Copa de vi, aigua o canya de cervesa Damm.



sweet
deGusta

2025



establiment adaptat



establiment adherit a la Xarxa Violeta

24

BENDRIS

Rbla. Fondo, 13
bendrismael740@gmail.com



De dijous a diumenge,
tot el dia.



Descripció (breu recepta)
Massa de farina amb sal i es
fa a la planxa com els creps.

Creps amb crema de fruita seca. Pasta de festuc

Farina, sal, aigua i pasta de festuc.

Maridatge recomanat
Té.



GOOFRETI

C. Sant Ramón, 3
narirous1421@gmail.com



Dijous, divendres i dissabtes,
de 10 a 21 h.



Descripció (breu recepta)
Planxa calenta i 4 tortitas.
Cuinar a 200 graus.

Pankake de xocolata, fruits vermells i nata

Farina, ous, llet, sucre i llevat.

Maridatge recomanat
Café amb llet
o begudes fredes.



25

26

JANIS

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



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



Descripció (breu recepta)
Amb el bescuit genovès tallat l'emplenarem amb la crema, taparem amb una altra capa de bescuit i decorarem amb sucre glass.

Genovès de Te matxa amb cremós de coco

Ous, te matxa, sucre, llet, oli de gira-sol i farina comú i per a la crema de coco una llauna de llet de coco i sucre glass.

Maridatge recomanat
Mini Capuchino.



LA CREP

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



Divendres, dissabte i diumenge,
de 16.30 a 21h.



Descripció (breu recepta)
Crep de xocolata negra amb sal Maldon i oli d'oliva.

Sal i oli

Massa de crep artesana de LaCrep, perles de xocolata Belga Callebaut 60% cacau, sal Maldon en escates i oli d'oliva verge extra.

Maridatge recomanat

Copa de cava ecològic Bolet Brut Clàssic



ACTIVI- TATS

DEGUSTA
2025





ESCOLA DE RESTAURACIÓ

08/05/25
CUINA MEDITERRÀNIA

La cuina grega i la turca sovint estan influïdes entre elles i comparteixen receptes i ingredients. Són exponents màxims de la dieta mediterrània. Es basen en un concepte de nutrició moderada i afí a l'agricultura, i es caracteritzen per la seva senzilla, frescor i qualitat de la matèria primera.

ELABORAREM:

- Spanakopita (pastís grec d'espínacs, panses i formatge feta)
- Kefta o kofta (mandonguilles de carn picada de vedella molt especiades, que es cuinen a la planxa o a la graella)
- Tzatziki

>> Cal inscripció prèvia al 934 66 57 84.

22/05/25
PASTA DE FULL

Aprèn la tècnica de les masses de pasta de full i crea les teves combinacions preferides per a festes i celebracions.

ELABORAREM:

- Napolitanes salades
- Croissant farcit de mascarpone cacau, plàtan i crema de xocolata

>> Cal inscripció prèvia al 934 66 57 84.



BIBLIOTECA FONDO

14/05/25 (18 H)
CUINES DEL MÓN

CICLE ALIMENTS DEL MÓN
A CÀRREC DE GABRIELA LUBLIN

En el vast i divers món de la gastronomia, pocs elements han aconseguit assolir un lloc tan prominent i universal com els aliments bàsics. Ingredients com l'arròs, les patates, els ous, la soja i el sucre no només han nodrit generacions, sinó que també han servit com a llençols versàtils per a la creativitat culinària en pràcticament totes les cultures del planeta. Aquests aliments, amb la seva accessibilitat i adaptabilitat, s'han convertit en pilars fonamentals de la cuina global, protagonitzant plats que varien des del més senzill fins al més sofisticat.

ELABORAREM:

- Cuina amb blat
- Focaccia de carabassa
- Creps de blat sarraí

>> Cal inscripció prèvia al 934 684 612 o a b.sta.colomag.f@diba.cat o a la biblioteca.

VINYA D'EN SABA- TER



VISITA TEATRALITZADA

A Santa Coloma existeix un indret poc conegut capaç de sorprendre a qualsevol amant de la natura per la seva bellesa, per la seva màgia. Es tracta de la Vinya d'en Sabater.

Més de 4000 ceps de garnatxa negra, pansa blanca, garrut o picapoll enmig d'un paisatge recuperat des d'on pots veure el mar.

T'apuntes? doncs vine a conèixer les tècniques i els processos de la nostra vinya de la mà de "l'estranya parella" d'en Pascali i el Sr. Galobardes i d'algun altre personatge. I en acabar podrem tastar el vi que elaboren, el vi de Santa Coloma, que forma part de la D.O. Alella.

>> *Cal inscripció prèvia a Grameticket.cat*

TALLERS DEGUS- TA



08/05/25 (19 H)

CATA DE VERMUTS

LA XIMENA

Farem un recorregut per la història, elaboració i com preparar el vermut de la mà d'una selecció de 5 varietats diferents.

15/05/25 (19 H)

CATA DE VINS CUATRO RAYAS

RESTAURANT IDIL.LIC

El celler Cuatro Rayas, amb més de 80 anys d'història, ens presentarà els seus prestigiosos vins que formen part de la DO Rueda.

22/05/25 (18 H)

CATA DE CAFÉS

CAFETERIA JANIS

Gràcies a l'experiència d'un barista de Cafés Mocay, podrem conèixer i gaudir, diferents varietats d'aquest producte.

29/05/25 (19 H)

CATA D'OLIS (AOVE)

CENTRE CÍVIC RIU

Descobrirem el món de l'oli i els AOVE amb una selecció de 5 olis verges extra de diferents DO espanyoles.

>> *Cal inscripció prèvia a Grameticket.cat*

ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

TAPES

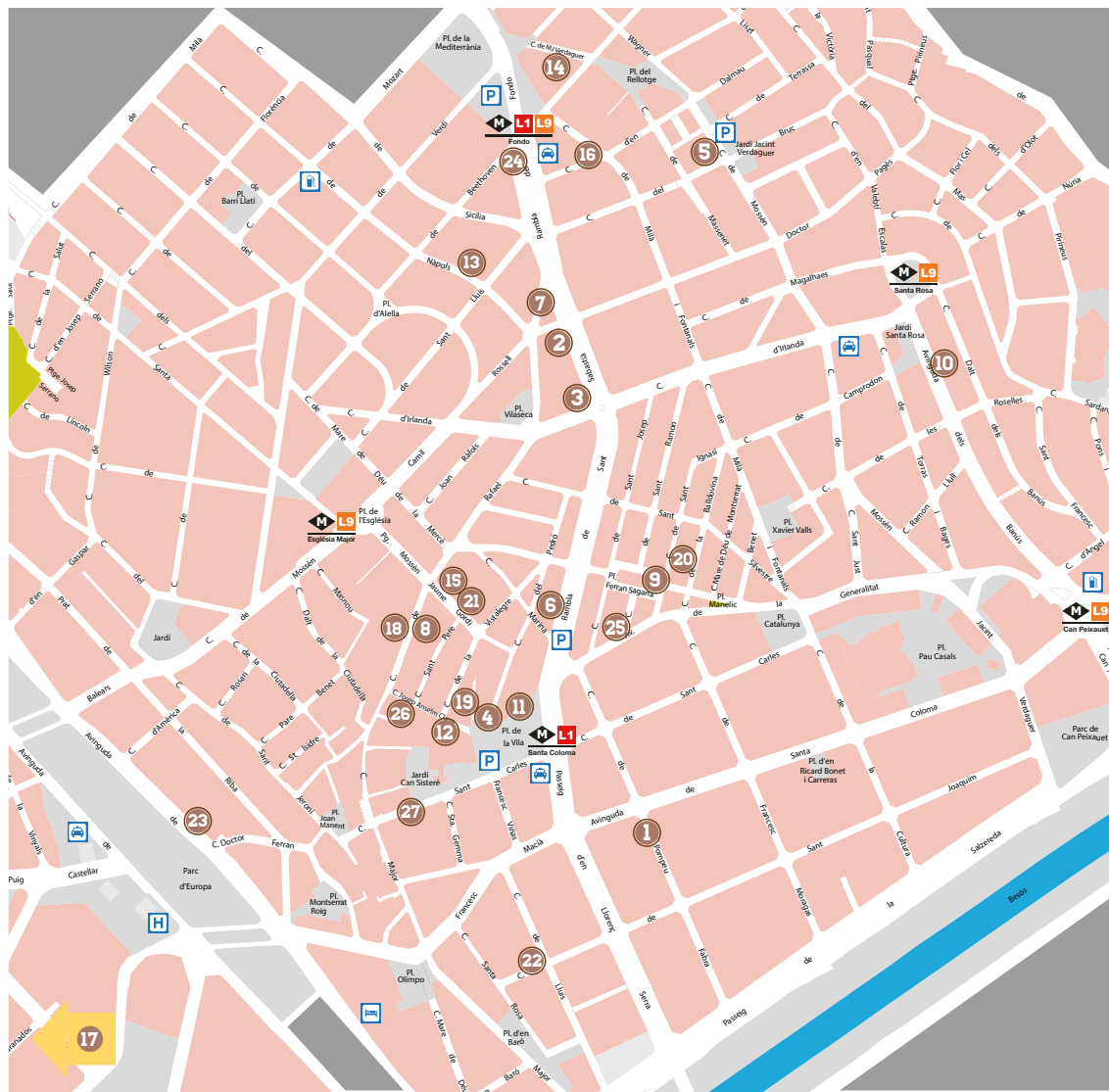
- 1 ARIÑO DA GALICIA
- 2 BOCARTE
- 3 BOMBAY
- 4 DON MARTIN PLAZA
- 5 EL BAR DE TODA LA VIDA
- 6 EL RACO DEL CAFÉ
- 7 JAIRO
- 8 LA TAULA VELLA
- 9 LA VICTORIA VA AL MERCAT
- 10 TEMPUS FUGIT
- 11 XOCALA

MENÚS

- 12 DON MARTIN RESTAURANT
- 13 EL RACO DEL FRAI
- 14 GERMAN'S
- 15 IDIL.LIC
- 16 LA CUINA DE LA LOLI
- 17 LA FONT DE L'ÀLZINA
- 18 LA SENDA
- 19 LA XIMENA
- 20 LÒBRA
- 21 NARA RESTAURANT
- 22 THE 1982 BIRRAS AND BURGUER
- 23 VERAT

SWEET

- 24 BENDRIS
- 25 GOOFRETI
- 26 JANIS
- 27 LACREP



ORGANITZACIÓ



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



COL·LABORACIÓ



www.gramenet.cat/santacolomadegusta



#SANTACOLOMADEGUSTA

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

L'organització no es fan responsables 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
Gastronomica