

· DE L'1 AL 31 DE MAIG ·

SANTA
COLOMA
deGusta
2026



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 que creix per descobrir, tastar i compartir ciutat

Aquest mes de maig, tornem a celebrar una de les cites més esperades del calendari cultural de ciutat: el deGusta, una gran festa gastronòmica que es consolida com un espai de trobada, descoberta i orgull col·lectiu! Enguany fem un pas endavant molt significatiu: 38 establiments de la ciutat hi participen, una xifra que supera àmpliament la de l'any passat. Aquest creixement és també un reflex de la vitalitat del nostre teixit gastronòmic, amb la incorporació de nous restauradors i restauradores que aporten noves mirades, sabors i creativitat.

El format que tant ens agrada es manté —tapes, menús i dolços—, convertint cada proposta en una invitació a recórrer la ciutat a través dels cinc sentits. Una cuina diversa, arrelada i alhora oberta al món, que explica qui som i que posa en valor el talent local i el producte de proximitat.

El deGusta també és una experiència i alhora aprenentatge, per això hem programat activitats en paral·lel com els ja tradicionals tallers i tastos de cafè, vins i oli. També destaquem les visites guiades al Celler de Can Roda i al Recinte Torribera, un entorn natural i patrimonial de gran riquesa que val molt la pena descobrir i redescobrir.

Enguany també hi participa la Biblioteca del Fondo, amb “Cuines del Món”, i l'Escola de Restauració, que se suma amb els tallers de “Passió per la cuina”, per aprendre a fer tapes com l'amanida russa o la bomba. Els tres mercats municipals —Singuerlín, Sagarra i Fondo— també hi seran a través dels seus bars i cafeteries, reafirmant el seu paper com a espais de vida i dinamització de barri.

El deGusta tornarà a fer-nos viure un mes de maig ple de sabors i creativitat als fogons, una nova oportunitat per fer ciutat, per compartir i celebrar allò que ens uneix. No us el perdeu!

Mireia González. Alcaldessa de Santa Coloma de Gramenet





tapes
de Gusta
2026



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)
Farcir el calamar amb els tentacles i els altres ingredients. S'estofa en una reducció de xocolata i se serveix sobre un lit de patata fornera.

Calamar farcit amb xocolata

Calamar, vedella gallega picada, ceba, all, julivert, ou, ametlla, xocolata negra 90% sense sucre i patata gallega.

Maridatge recomanat
Copa de vi blanc
Pazo Mariñán.



BAR EL NOU MONTFERRI

C. Singuerlín, 14
(Mercat de Singuerlín)
93 392 32 04



Dijous, de 19 a 21 h.

2



Descripció (breu recepta)
Galta cuinada a baixa temperatura amb una reducció amb Pedro Ximénez. Coccio lenta de 3 hores per obtenir la carn melosa. Base de parmentier per donar contrast al sabor intens de la salsa. Acabat amb salsa reduïda durant 1 hora més per potenciar el sabor.

Melós de galta al Pedro Ximénez amb base de parmentier de patata

Melós de galta al Pedro Ximénez amb base de parmentier de patata.

Maridatge recomanat
Vi negre D.O. Priorat.



BAR CERVECERÍA JAIRO

Rbla. de San Sebastià, 71
93 386 87 59



Tots els dies de la setmana,
de 10 a 22h (excepte dijous)

BOCARTE

Rbla. de San Sebastià, 69
93 715 45 88



De dijous a diumenge,
de 13 a 16 h.

3

4



Descripció (breu recepta)
Netejar els calamars i tallar-los a rodanxes. Després d'escorriir-los afegir una mica de sal i es cuinen amb l'oli ben calent. Es fa la maionesa al moment amb la llima exprimi-da i llest per servir.

Entrepà de calamars amb maionesa de llima i chips

Calamar, pa, patates de l'hort, ous, oli i llima.

Maridatge recomanat
Cervesa o vi blanc verdejo.



Descripció (breu recepta)
Caneló XL farcit d'un guisat mariner elaborat amb peix blanc rostit i esmicolat, gambes i llagostins saltejats, lligats suaument per aconseguir una textura cremosa i envoltant. Es cuina lentament amb un sofregit tradicional de ceba, pebrots i all, enriquit amb fumet i un toc de melsa que aporta profunditat i caràcter. Se serveix napat amb salsa marinera casolana, intensa i aromàtica, que abraça

Caneló XXL de marisc casolà amb salsa marinera

Pasta de caneló, lluç (o peix blanc), gambes, carn de llagostí, bastonets de cranc, ceba, pebrot vermell i verd, all, tomàquet triturat, fumet de peix, melsa de sípia, oli d'oliva, farina, llet, mantega, sal.

(Al·lèrgens principals: gluten, peix, crustacis, llet).

Maridatge recomanat
L'Arnot Blanc, aigua.



5

BOMBAY STK

Rbla. de Sant Sebastià, 57
93 411 99 82

De dimarts a divendres, de 17.30 a 20.30 h.
Dissabte i diumenge, de 12 a 14 h
i de 17.30 a 20.30 h.



Descripció (breu recepta)
Mini burger de pulled pork
amb salsa de poma i verdures,
acompanyada de patates palla.

Mini burger de pulled pork a la poma

Salsa de poma amb mix de verdures, porc
pulled pork i mini pa de burger.

Maridatge recomanat
Copa de cervesa, de vi
o aigua.



CASA NANCY

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



Dijous i divendres,
de 12 a 16 h i de 19 a 22 h.

6



Descripció (breu recepta)
Triturar els fesols i els llardons
(chicharrón) i cuinar durant
quatre hores. Preparar la mas-
sa de la pupusa, farcir, donar
forma i passar per la planxa.

Pupusa revuelta

Fesols vermells, farina de blat de moro sense
gluten, carn de porc i formatge mozzarella.
Acompanyat d'amanida de col i salsa de
tomàquet natural.

Maridatge recomanat
Suc de guanàbana.



7

CERVECERIA SINGUERLÍN

C. Singuerlín, 42
606 89 50 29



Dijous i divendres,
de 12 a 15 h i de 18 a 20 h.
Dissabte i diumenge, de 12 a 15 h.



Descripció (breu recepta)
Aplanar la vedella i farcir amb el formatge i el pernil. Muntar el cachopín, arrebossar amb pa ratllat i ou, i fregir. Emplatar amb una llàgrima de salsa i tires de piquillo per sobre amb un toc verd de canonges.

Cachopín Ocañero

Bistec de vedella, formatge d'Ocanya i pernil de Jaèn. Acompanyat de salsa fina de piquillo.

Maridatge recomanat
Canya de Keller
o Oro Bilbao.



COFFEE XITOIS

C. Sant Jeroni, 59
676 44 42 03

De dilluns a dissabte,
de 12 a 13.30 h i de 16 a 20.30 h.



Descripció (breu recepta)
Medalló de peus de porc amb timbal de patata fornada i cremós de verdures.

Medalló de peus de porc

Peus de porc, patata i verdures.

Maridatge recomanat
Vi negre manxec D.O. Uclés.



8

DON MARTÍN PLAZA

Pl. de la Vila, 2
608 535 912

De dilluns a diumenge,
migdia i nit.

EL PERDUT

C. Castella, s/n
93 391 22 30



De dijous a diumenge,
de 9 a 22 h.

10



Descripció (breu recepta)
Amanim el tàrtar, muntem la base d'alvocat fresc i acabem amb els nostres esfèrics de vinagre de Mòdena.

Tàrtar de llom de tonyina Balfegó amb cireres i caviar de Mòdena

Llom de tonyina fresca, cireres de temporada, caviar de Mòdena i formatge fresc.

Maridatge recomanat
Vi blanc i cervesa Ambar (torrada).



Descripció (breu recepta)
Tostadeta de pa de coca cruixent amb salmó curat artesanalment al cafè, crema cítrica i sèsam negre.

Pinxo mediterrani de salmó al cafè

Tostadeta de pa de coca cruixent amb salmó curat artesanalment al cafè, crema cítrica i sèsam negre.

Maridatge recomanat
Copa de Verdejo DO Rueda o copa de cervesa.



11

EL RACÓ DEL CAFÈ

Rbla. de Sant Sebastià, 13
93 515 96 06



Dijous al migdia i de 19 a 22 h.
Divendres i dissabte, al migdia.



Descripció (breu recepta)
Manolito d'Antequera torrat amb una base de melmelada de tomàquet, formatge brie fos, pernil ibèric i rúcula.

Manolito espectacular

Manolito de pernil ibèric, formatge brie, rúcula i melmelada de tomàquet.

Maridatge recomanat

Copa de vi negre, cervesa o refresc.



FRANKFURT GRANJA LAS

C. Nàpols, 65
93 392 75 20

De dimarts a diumenge,
d'11 a 15 h i de 19 a 21.30 h.



Descripció (breu recepta)
Pit de pollastre arrebossat acompanyat d'ou ferrat, pernil dolç amb el seu cheddar fos, enciam i la seva salsa secreta en pa de viena rodó.

'El Rony'

Pollastre arrebossat, cheddar vermell, pernil dolç, ou ferrat, enciam i la seva salsa especial.

Maridatge recomanat

Canya o quinto, vi criança o refresc de cola, taronja o llimona.



12

13

LA DELICIOSA

C. Sant Ramón, 16
633 211 187

Dijous, divendres i dissabte.



Descripció (breu recepta)
Torrar el mollete,
caramel·litzar la ceba i fer el
bacó a la planxa. Muntar el
mollete amb el formatge, el
bacó, la ceba i la maionesa.

Mollete La Deliciosa

Mollete, bacó, formatge, ceba caramel·litzada
i maionesa.

Maridatge recomanat
Quinto de cervesa o refresc.



LA TAULA VELLA

C. Rafael Casanova, 28
93 386 10 71

De dijous a diumenge.



Descripció (breu recepta)
Sandvitx japonès d'ou amb
cruixent de rostes.

Tamago Sando

Ous, pa, maionesa japonesa, cibulet, rostes
(torreznos), sal, pebre.

Maridatge recomanat
Vi blanc verdejo de Rueda.



14

15

LA VERMUTERIA

Av. de la Generalitat, 3
93 385 22 22



De dilluns a diumenge,
migdia i nit.



Descripció (breu recepta)
Xips by Raquel amb ous
estrellats, gambons i la nostre
salsa de marisc.

Xips by Raquel, ous estrellats i gambons amb salsa

Xips by Raquel amb ous estrellats, gambons
i la nostre salsa de marisc.

Maridatge recomanat
Vi blanc i cervesa Ambar
(torrada).



PIZZICATO GO!

C. Major, 4
93 391 67 46



De dimarts a dijous i diumenge,
de 18.30 a 23 h.



Descripció (breu recepta)
Massa pinsa romana: s'utilitzen
diferents varietats de farines
amb massa mare pròpia i més
de 72h de fermentació. Després
s'estira una mica i es "pinça",
generant l'alvèol d'aire que
ajuda a alleugerir-la. Es posen
els ingredients sobre la massa en
el següent ordre: tomàquet, moz-
zarella fior di latte, brie, ceba,
sobrassada ibèrica de Mallorca,
mel (opcional) i es corona amb
rúcula i parmesà ratllat.

Pizza 'La Sobrasada'

Massa pinsa romana (gran varietat de fari-
nes i massa mare), tomàquet, mozzarella fi
or di latte, brie, ceba caramelitzada, rúcula
i parmesà, sobrassada ibèrica de Mallorca i
un toc de mel (opcional).

Maridatge recomanat
Vi escumós.



16

17

TAVERNA GAUDIR

C. President Companys, 3
93 231 92 16



De dimecres a divendres,
d'11 a 14 h i de 19 a 21.30 h.



Descripció (breu recepta)
Rostir la vedella amb el sofregit de verdures, brou i vi. Afegir les espècies i aromàtics (20 diferents) i cuinar tot durant aproximadament 4 hores a baixa temperatura. Desmigrar la carn i muntar el taco amb formatge mozzarella. Planxar i acompanyar amb la salsa de celiandre.

Taco de birra

Tortilla de blat de moro, formatge mozzarella i vedella amb una salsa de celiandre i llima.

Maridatge recomanat
Vi Argento de Mendoza (Argentina) de raïm malbec.



XÒCALA

PL. de la Vila, 4
93 466 84 10



De dilluns a diumenge

18



Descripció (breu recepta)
Cuinem la galta a baixa temperatura durant 8 hores, l'esmicolem i l'amanim amb la nostra recepta secreta.

La bomba del melós de vedella (amb maionesa sriracha picanteta)

Patata, farcit de galta de vedella, maionesa sriracha i oli de bitxo.

Maridatge recomanat
Cervesa àmbar (torrada) o vi negre.





menú
de Gusta
2026



19

AKERRA

C. Sant Jeroni, 35
93 721 54 69



Dimecres i dijous.



Menú Degusta

35€

- ◆ Mini papes allioli Pepper, carbassa i formatge Idiazabal, o a baixa temperatura i cep, carn d'olla (pilota i brou)
- ◆ Caneló de marisc
- ◆ Iogurt del pare del xef.

* Canya estrella Damm, copa de vi, aigua o refresc.

BAR DE TODA LA VIDA

Plaça Ferran de Sagarra, s/n
(Mercat Sagarra)
677 069 566



Dijous i divendres, de 8 a 14 h
(amb reserva prèvia).

20



Menú Degusta

39€

Esmorzar de forquilla per a 2. Inclou:

- ◆ Plat de callos estrellados
- ◆ Plat de bacallà a la biscaïna
- ◆ Una amanida russa i dues croquetes casolanes a triar.

* Ampolla de vi Coto o Celeste.

21

BAR SOL SINGUERLÍN

Av. Catalunya, 19
653 587 115



De dimarts a diumenge,
de 13 a 15.30 h.



Menú Degusta

28€

- ◆ Primers plats a escollir: Carpaccio de bou Angus amb encenalls de parmesà i vinagreta del Sol /o arròs melós de cua de bou amb bolets.
- ◆ Segons plats a escollir: Pota de pop a la planxa sobre trinxat de bròquil amb cansalada ibèrica /o mitjana de vedella de Girona amb chimichurri (450g).

* Inclou una beguda, postres i cafè.

VERAT

Av. de la Pallaresa, 104
93 681 40 80



Dijous, de 13.15 a 15.30 h
i de 20.30 a 22.30 h.



Menú Degusta

35€

- ◆ Ceviche de llagostins i fruita de la passió / Bao de cansalada Duroc a baixa temperatura / Croquetes de xipirons i pernil / Tataki de tonyina vermella i ponzu / Sam de costella coreana.
 - ◆ Postres: Torrada de Santa Teresa thai o Cheesecake i albercoc.
- * Beguda inclosa al menú
(copa de vi o canya de cervesa Damm o aigua).

23

CUINA DE LA LOLI

C. Dalmau, 16
636 486 105



De dimarts a divendres, de 13 a 16 h
(amb reserva prèvia).



Menú Degusta

38€/PERS
mínim 2 pers.

- ◆ Entrants: Amanida de llagostins cruixents amb salsa Xató i croquetes casolanes de pernil.
- ◆ Plat principal: Arròs caldós amb llamàntol i musclo.
- * Beguda, pa i el postre de la casa inclosos.

DON MARTÍN RESTAURANT

C. Anselm Clavé, 1
608 535 912



De dilluns a diumenge,
migdia i nit.



Menú Degusta

25€/PERS
mínim 2 pers.

- ◆ Primers per compartir: Saltejat de calçots amb gamba, botifarra negra i vieires sobre cremós de carxofa / Cansalada ibèrica cuinada a baixa temperatura amb salsa teriyaki sobre parmentier trufada i ou ferrat.
- ◆ Segons (a escollir): Parpatana de tonyina Balfegó amb demiglace de calçots / Ventresca ibèrica Joselito a baixa temperatura a les fines herbes amb patatones rostides.
- * Postres del dia a escollir / Vi, cervesa Ambar, refresc o aigua

24

25

EL CANTO DEL VI

C. Major, 25
93 386 52 66



Divendres nit i dissabte nit
(amb reserva prèvia).



Menú Degusta

45€

◆ Primer, segon i tercer plat, i dues postres.

Inclou: Carpaccio de tonyina, cruixent d'ànec amb pera caramel·litzada, i bacallà amb gules i mongetes del ganxet.

* Cada plat va maridat amb una copa de vi diferent.

EL RACÓ DEL FRAI

C. Nàpols, 2
600 474 781

Divendres, dissabte i diumenge
(amb reserva prèvia).



Menú Degusta

32,80€

◆ Primer plat: Ous estrellats amb pernil ibèric.

◆ Segon plat: Placa de porcell cuinada a baixa temperatura en la seva salsa.

* Beguda i postres incloses.

26

27

FONT DE L'ALZINA

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



De dilluns a dijous
(amb reserva prèvia)



Menú Degusta

29€

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

GERMAN'S

C. Mossèn Jacint Verdaguer, 172
93 392 33 05



Dijous, divendres i dissabte,
al migdia.

28



Menú Degusta

21,90€

- ◆ Primer plat: Arròs de verdures amb entranya argentina.
- ◆ Segon plat: Llom de bacallà sobre llitet de mostassa amb tomàquets cherry i encenalls de moniato, saltejat amb festuc.
- * Postre: Flam de la Puri (flam de formatge).
- * Inclou beguda, postres i cafè.

29

IDÍL·LIC

Pg. de Jaume Gordi, 4
93 386 98 02



Divendres, dissabte i diumenge,
de 20.30 a 23.30 h
Dissabte i diumenge, de 13 a 15.30 h



Menú Degusta

44,50€

- ◆ Aperitiu: Ravioli d'ou ferrat amb patates fregides i panxeta casolana
 - ◆ Entrant: "Cassoulet" d'ànec i múrgoles
 - ◆ Entremig: Agredolç de coral de galeres i gambes caramelitzades
 - ◆ Principal: Cua de rap al bacó amb patates allioli
- * Postres: Tatin de pomes i mango
* Beguda no inclosa

LA SENDA

C. Rafael Casanova, 31
93 639 96 79

Dijous, divendres i dissabte,
només nits.



Menú Degusta

21€/PERS
mínim 2 pers.

- ◆ Per compartir: Fideuà marinera / Costelletes de porc cuinades a baixa temperatura / Combinat de croquetes casolanes (2 de pernil ibèric, 2 de xiprons en la seva tinta) / Torrada de brandada de bacallà amb oli de julivert / Carn amb salsa de la iaia Isabel
- * Postres d'elaboració pròpia.
* Copa de cervesa, vi o aigua.

30

31

LA XIMENA

Carreró de la plaça, 5
696 157 387

Migdies, de 13 a 16 h
Divendres i dissabte, de 20 a 23 h



Menú Degusta

29,90€

- ◆ Entrants a compartir: Ceviche mixt de corvina i gambes / Nachos norteños / Croquetes de cochinita pibil
- ◆ Segons a escollir: Taco de costella / Enchiladas verdes amb pollastre / Tacos de cochinita pibil

* Postres: 3 leches o gelat

* Copa de cervesa, refresc, aigua o copa de vi

NARA RESTAURANT

Pg. Mossèn Jaume Gordi, 4
93 385 20 10

De dimarts a divendres, de 13 a 16 h
De dimarts a dijous, de 20.30 a 23 h



Menú Degusta

23€

- ◆ Gaudeix del nostre deliciós buffet lliure i descobreix l'exclusiu nigiri de NARA de papada de porc ibèric, cuïta a baixa temperatura amb salsa japonesa, salsa teriyaki i flor de sal negra (sense cap suplement!).

* Beguda no inclosa

32

33

THE 1982 BIRRES & BURGER

C. Lluís Companys, 26
93 162 22 29



De dijous a diumenge,
migdia i nit.



Menú Degusta

18,50€

- ◆ Ous estrellats amb pernil i patates 82
- ◆ Mig costellam a baixa temperatura a la brasa amb salsa barbacoa.
- * Copa de vi Montsant o cervesa.



Santa Coloma
Gastronòmica



sweet
deGusta
2026

34

BENDEISS CAFETERIA

Rbla. Fondo, 13
607 422 576



De dilluns a diumenge,
de 8 a 22 h.



Descripció (breu recepta)
Preparem la pasta de full (hojaldre), fem la massa dels fruits secs triturats amb mel i ho muntem.

Coca de fruits secs i niu d'ametlles

Coca: Pasta de full (hojaldre) i fruits secs variats.

Niu: Pasta fi i-lo i ametlles torrades.

Maridatge recomanat
Te verd amb menta (herba-sana).



BOCARTE

Rbla. de Sant Sebastià, 69
93 715 45 88



De dijous a diumenge,
de 13 a 16 h.



Descripció (breu recepta)
Caneló XL farcit d'un guisat mariner elaborat amb peix blanc rostit i esmicolat, gambes i llagostins saltejats, lligats suaument per aconseguir una textura cremosa i envoltant. Es cuina lentament amb un sofregit tradicional de ceba, pebrots i all, enriquit amb fumet i un toc de melsa. Se serveix amb salsa marinera casolana. Un plat que combina tècnica, tradició i emoció.

El nostre pastís de formatge

Formatge crema, nata 35% M.G., sucre, ous, maizena, coulis de fruits vermells. Al·lèrgens: lactis, ou.

Maridatge recomanat
L'Arnot Blanc.



35

36

DOLÇ DESPERTAR

C. Sant Ignasi, 4
657 811 724



De dilluns a dissabte,
de 7 a 14 h i de 16 a 20.30 h.



*Descripció (breu recepta)
Fer la forma, farcir i fornejar.*

Aragostina

Pasta de full (hojaldre) amb diferents
farcits: xocolata, dolç de llet, festuc o crema
de llimona.

Maridatge recomanat
Matcha latte.



GOOFRETTI

C. Sant Ramón, 3
634 837 943



Dijous, de 15 a 20 h.



*Descripció (breu recepta)
Coure la massa de gofre de
farina tamisada a 200 graus
i afegir les xocolates i les
maduixes*

Gofre d'almívar de llet i maduixes

Gofre, maduixes i maduixes.

Maridatge recomanat
Cafè



37

38

LA CREP

C. Sant Carles, 10
93 008 14 77



Divendres, dissabte i diumenge.



Descripció (breu recepta)
Gelat de maduixada amb mascarpone, vinagre de Mòdena caramel·litzat i un punt de pebre.

Maduixada amb Mascarpone

Maduixada, mascarpone, vinagre i pebre.

Maridatge recomanat
Cava ecològic.



ACTI-VITATS

DEGUSTA 2026



TALLERS DEGUS- TA

07/05/26

CATA D'OLIS (AOVE)

CENTRE CÍVIC RIU / 19 H

Descobrirem el món de l'oli i els AOVE amb una selecció de 5 olis verges extra de diferents DO espanyoles. Catarem els olis entre explicacions divertides sobre el món de l'oli, el seu tast, elaboració i història de la mà de l'expert Sergio Estevez.

14/05/26

CATA CERVESA ARTESANA (I SENSE ALCOHOL)

BAR MUSICAL YESTERDAY / 19 H

La cervesa artesana Mica IPA es una India Pale Ale (IPA) SÚPER Premium. Un homenatge als agricultors de la Ribera del Duero, lloc on neix. Millor cervesa del Mon «WORLD BEER AWARDS»...i no tenen alcohol.



20/05/26

TAST DE VINS

TEATRE SAGARRA (ESPAI BAR) / 19 H

La Terra de la Pansa Blanca.
Un passeig per la Ruta del Vi de la DO Alella.

De la mà de la sommelier Rebeca Ruiz, descobrirem alguns dels vins que s'elaboren als cellers del nostre territori.

28/05/26

CATA DE CAFÉS

RESTAURANT IDÍLLIC / 19 H

Gràcies a l'experiència d'un bon barista de Cafès Mocay, podem conèixer i gaudir de diferents varietats d'aquest producte i conèixer una mica més del seu origen i la seva història.

>> Inscripció prèvia a [Grameticket.cat](https://grameticket.cat) i a l'app Santa Coloma Connecta.

>> Totes les activitats son gratuïtes i amb aforament limitat. No aptes per a menors de 18 anys.

>> Totes les activitats tenen una duració màxima de 2 h.



VISITA GUIADA

16/05/26 (10.30 H)

“DESCOBREIX TORRIBERA“

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 a ciutatuniversitaria@gramenet.cat (al correu cal incloure un número de telèfon).

>> Activitat gratuïta. Aforament limitat.



SORTIDA ALELLA

24/05/26 (10 H)

VISITA I TAST DE VI AL CELLER DE CAN RODA (SANTA MARIA DE MARTORELLES)

El Consorci Enoturístic de la DO Alella ens convida a conèixer el nostre territori i la nostra història vitivinícola.

>> Cal inscripció prèvia a Grameticket.cat a l'[app Santa Coloma Connecta](https://www.app.santacolomaconnecta.com).

>> Activitat gratuïta. Sortida en autocar a les 10 h i tornada a les 14 h.

ESCOLA DE RESTAURACIÓ

14/05/26

LA CUINA MARINERA I ELS SUQUETS CATALANS

La cuina marinera catalana té en el suquet i la romescada dos plats emblemàtics, nascuts de la saviesa dels pescadors i convertits avui en icones de la gastronomia del país.

>> *Preu: 25 € (El preu inclou tots els productes necessaris, les eines i les explicacions de les sessions del monogràfic)*

EDIFICI CANIGÓ / DE 17.30 A 20 H

28/05/26

TAPES CLÀSSIQUES DE BARCELONA

Anem a la Barceloneta, barri mariner i popular de Barcelona, on van néixer dues tapes icòniques que avui són patrimoni gastronòmic de la ciutat: la bomba i la russa. La bomba, neix a la Barceloneta als anys 30, en plena època de tavernes i bodegues.

>> *Preu: 25 € (El preu inclou tots els productes necessaris, les eines i les explicacions de les sessions del monogràfic)*

EDIFICI CANIGÓ / DE 17.30 A 20 H

>> INSCRIPCIONS A
www.grameimpuls.cat/eresc/

BIBLIOTECA FONDO

CICLE "CUINEM I CONEGUEM A FONDO. CUINES DEL MÓN"

A través de tallers gastronòmics, xerrades, activitats participatives i propostes de creació col·lectiva, la Biblioteca del Fondo vol consolidar-se com un agent actiu en la dinamització del territori i la promoció de la interculturalitat. Es tracta d'una iniciativa que busca enfortir els vincles comunitaris i promoure valors com la inclusió, el respecte i el coneixement de l'altre, tot reconeixent les aportacions culturals de totes les persones que viuen al barri.

18/05/26

TALLER DE CUINA DE PAKISTAN

La gastronomia pakistanesa utilitza espècies aromàtiques, i ofereix plats com el biryani, el korma o el nihari, amb carns guisades, arròs especiat i pa naan o roti.

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

ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

TAPES

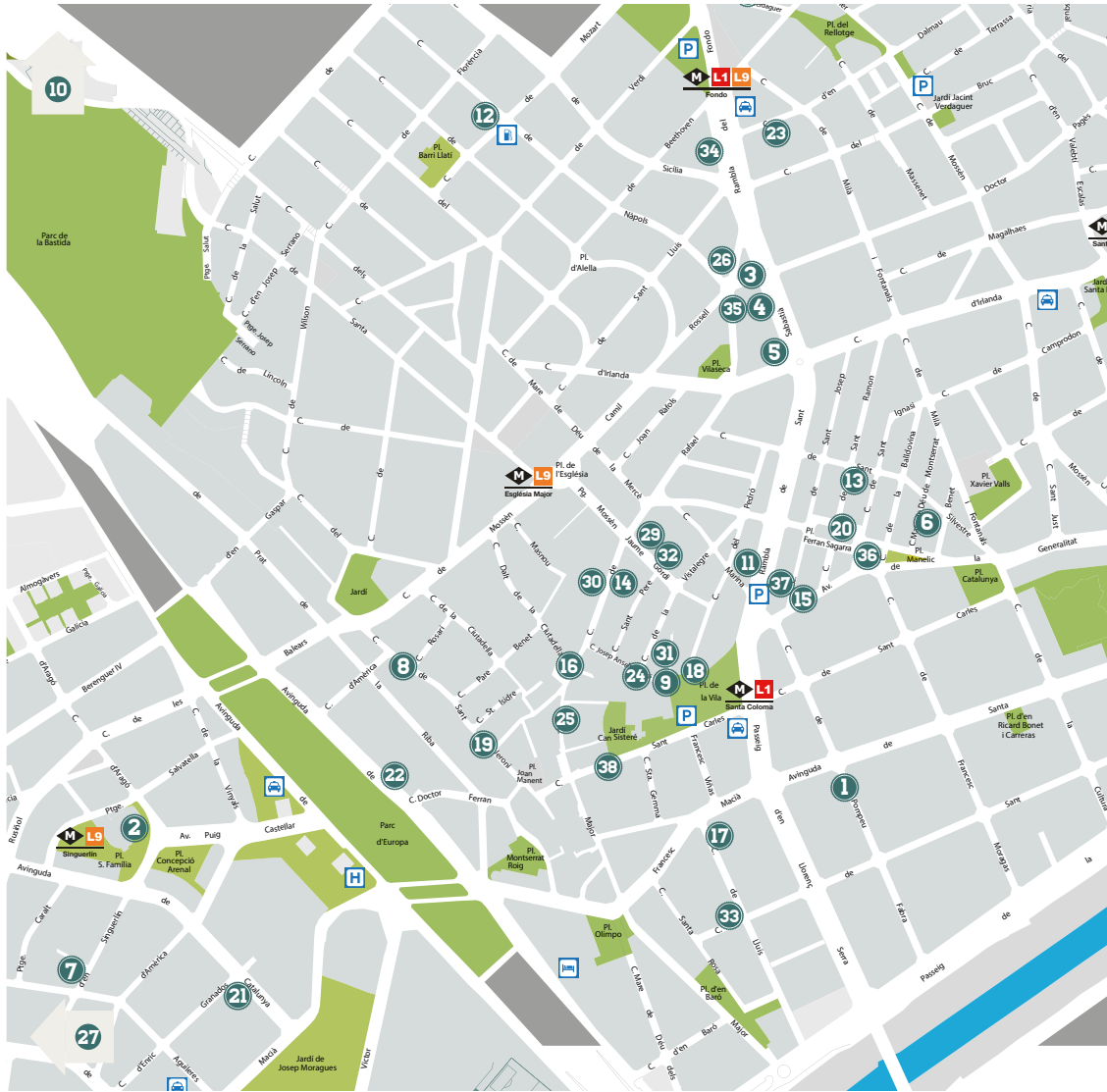
- 1 AIRIÑOS DA NOSA GALICIA
- 2 BAR EL NOU MONTFERRI
- 3 BAR CERVECERÍA JAIRO
- 4 BOCARTE
- 5 BOMBAY STH
- 6 CASA NANCY
- 7 CERVECERÍA SINGUERLÍN
- 8 COFFEE XITOIS
- 9 DON MARTÍN PLAZA
- 10 EL PERDUT
- 11 EL RACÓ DEL CAFÉ
- 12 FRANKFURT GRANJA LAS
- 13 LA DELICIOSA
- 14 LA TAULA VELLA
- 15 LA VERMUTERÍA
- 16 PIZZICATO GO!
- 17 TAVERNA GAUDIR
- 18 XÒCALA

MENÚS

- 19 AHERRA
- 20 BAR DE TODA LA VIDA (MERCAT SAGARRA)
- 21 BAR SOL SINGUERLÍN
- 22 BAR VERAT
- 23 CUINA DE LA LOLI
- 24 DON MARTÍN RESTAURANT
- 25 EL CANTÓ DEL VI
- 26 EL RACÓ DEL FRAI
- 27 FONT DE L'ÀLZINA
- 28 GERMAN'S
- 29 IDÍ·LIC
- 30 LA SENDA
- 31 LA XIMENA
- 32 NARA
- 33 THE 1982 BIRRES AND BURGER

SWEET

- 34 BENDRISS CAFETERIA
- 35 BOCARTE
- 36 DOLÇ DESPERTAR
- 37 GOOFRETTI
- 38 LACREP



ORGANITZA



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



Santa Coloma
creix amb tu



LA TERRA DE LA
PANSA BLANCA



VINYA D'EN
Sabater
SANTA COLOMA DE GRAMENET

COL·LABORA



Campus
de l'Alimentació
Universitat de Barcelona



Cuines
del **MON**
Biblioteca del FONDO



CERVEZA SIN
MICA*



Mocay



Qualianza

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.

G Santa Coloma
Gastronòmica



Santa Coloma
Gastronòmica

