

Del 8 d'octubre a l'1 de novembre 2026

19a edició

QUINTOTAPA

El Prat del Llobregat



km0



agt



La ruta de la Tapa Pota Blava & Parc Agrari • 33 Bars, 60 tapes



QUINTOTAPA

**19^a
Edició**

Quinto Tapa & Estrella Damm Tapa Pota Blava • Km0 • Casa 33 Bars, 60 Tapes

El **QuintoTapa Km0** arriba enguany a la seva **19a edició**, del **8 d'octubre a l'1 de novembre**, consolidat com una de les rutes gastronòmiques més veteranes i estimades del territori.

Ideat per l'**Associació de Gastronomia i Turisme** i impulsat per l'**Ajuntament del Prat** des del 2010, el **QuintoTapa** obre ara una nova etapa amb la incorporació **d'Estrella Damm** i el **Gremi de Restauradors del Prat** en l'organització d'una de les rutes km0 de referència. Una aliança que suma experiència, restauració local i compromís amb el territori per continuar fent créixer un projecte estretament vinculat al Prat i al Baix Llobregat.

La nova edició coincideix, a més, amb el **150è aniversari de Damm**, una empresa amb una vinculació molt directa amb el municipi, on es troba **la seva principal planta de producció**. La seva incorporació al **QuintoTapa** reforça una aposta compartida per la restauració local, el producte de proximitat i la ciutat.

I les xifres ho confirmen: **33 establiments participants i 60 tapes Km0**, el rècord històric de la ruta. Una edició que torna a posar en valor els productes del Parc Agrari del Baix Llobregat i la creativitat dels restauradors del Prat.

Perquè **el QuintoTapa és molt més que una ruta de tapes**. Durant aquests anys ha crescut gràcies a la complicitat de restauradors, cuiners, cambrers, pagesos, productors, institucions i, sobretot, d'una ciutadania que l'ha fet seu.

Cada tapa parla del territori. Cada bar és un punt de trobada. I cada edició és una nova oportunitat per **descobrir el Prat a través de la seva gastronomia**.

Torna el gust, tornen les ganes, torna el QuintoTapa Km0.

#JoSocQuintoTapa #QuintoTapa2026



Ajuntament del
Prat de Llobregat



COM FUNCIONA EL QUINTO TAPA?

33 PARTICIPANTS / 60 TAPES

Tapa Pota Blava



4,5€

Tapa Km0



4,5€

Tapa de la Casa



4€

Pel preu de 4,5€ o 4€ també pots demanar la tapa amb
Free Damm Torrada o Aigua Veri.

Si vols amb **Nestea** té suplement de **0,5€**

Per gaudir de la festa
gastronòmica al 100 % fes un
consum responsable i moderat



Estrella Damm recomana el consum responsable. Alc. 5,4º

01 2 DE VINS



Tapa km0

Responsable de sala: Joel Álvarez

Mar i muntanya de vieira i llagosta

Mar i muntanya de vieira i bunyol de llagosta amb melmelada de carbassa del Parc Agrari del Baix Llobregat, pipes de carbassa i cansalada viada ibèrica salada.

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a divendres de 13 a 15 h ·
Dijous, divendres i dissabte de 20 a
22.30 h

Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.

c. Caldetes, 10
934 793 616

2devins.com
info@2devins.com

@2devins_restaurante
@2devins



Tapa Pota Blava

Xef i gerent: José Luis Pol

Niu de Pota Blava

Niu de patata farcit de Pota Blava i ou ferrat de guatlla.

Tapa de la Casa

Gyozes de verdures del Parc Agrari

Gyozes farcides de verdures de temporada i salsa ponzu.



VEGETARIÀ



Les tapes s'acompanyen d'una cervesa Estrella Damm de 20 cl.

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a dissabte de 12 a 23 h ·
Diumenge de 12 a 15 h

Pl. Catalunya, 39-41
696 651 517

9centric.com
hola@9centric.com

@9centric
 @9centric
 @9centric

03 AQUELARRE



Tapa Pota Blava

Xef: Karin Jorquera & Maxine Villegas

Pota Blava Bao

Bao amb Pota Blava lacat amb salsa hoisin i de moniato fregit.



Tapa de la Casa

Bikini Aquelarre

Mini bikini de melós de vedella, amb ceba caramel·litzada i formatge gouda fumat, amb el seu suc de carn.

Horari en què s'ofereix la tapa:
Divendres i dissabte de 19 a 23 h ·
Diumenge de 12 a 15 h



Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.

c. d'Indústries, 85
636 797 951

aqueclarrefood.com
info@aqueclarrefood.com

 @aqueclarre.food
 @aqueclarre.food



Tapa km0

Xef: Daniel

Mar i Horta

Mini entrepà de calamars amb tomàquet i enciam del Prat, i maionesa de tinta de calamar.

**Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.**

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimarts a diumenge de 13 a 16 h
i de 19 a 22.30 h

c. Girona, 78
936 02 65 86

lascincopico.com
cincopico@gmail.com

@Lascincopico
@Lascincopico
@Lascincopico

05 BURGER VIBES



Tapa km0

Xef: Oski Torres

La Dolça Vibes

Mini burger de carn amb formatge de cabra, escalivada de verdures del Parc Agrari i mel.



Tapa de la Casa

Patatrufas

Patates fregides amb salsa trufada i parmesà ratllat.

Horari en què s'ofereix la tapa:
Dilluns de 19 a 23 h · Dimecres i dijous de
13 a 15.30 h i de 19 a 23 h · De divendres a
diumenge de 13 a 15.30 h i de 19 a 23 h



Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.

c. Barcelona, 31
933 947 766

pedidos.delitbee.shop/burgervibes
burgervibesprat@gmail.com

@burgervibes
@burger vibes



Tapa km0

Xef: Xavier González

Cargols del Mingote

Cargols d'escarxofera amb la salsa de tota la vida.

**Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.**

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dijous a dissabte de 12 a 14 h

c. Coronel Sanfeliu, 12
616 085 856

cafebarmingote@gmail.com

 @cafebarmingote

 @cafebarmingote

07 CAFÈ L'ARTESÀ



Tapa Pota Blava

Xef: Lluís Aguado

Pota Blava Cresta

Crestes fetes a mà farcides de Pota Blava amb salsa hoisin.



Tapa de la Casa

La Gilda de l'Artesà

Gilda amb anxova, piparra i oliva, i oli verge.



Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a diumenge de 13 a 16 h i de
19.30 a 23 h

Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.

c. Centre, 33
628 327 898 (WhatsApp)

www.teatrelartesa.cat
cafeartesa@cafeartesa.cat

 @artesa_cafe



Tapa Pota Blava

Xef: Jordi i Carme

Montadito Pota Blava J&C

Torrada amb hamburguesa de Pota Blava, pebrot verd a la brasa i tomàquet del Parc Agrari.

Tapa de la Casa

Callos Cal Jordi

Tripa guisada amb sofregit, embotits i una selecció de carns.



SENSE
GLUTEN



**Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.**

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimarts a dissabte de 12 a 14 h
i de 18 a 21 h

09 CASA ANITA



Tapa km0

Xef: Ana Jiménez

La Flamenca

Truita d'ous de la Granja Torres i verdures del Parc Agrari sobre torrada de pa de mollete d'Antequera i salsa romesco.



Tapa de la Casa

Capritx Balear

Mini crep de sobrasada, formatge de Maó i confitura de figues.

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimarts a diumenge de 12 a 13.30 h
i de 19 a 20.30 h

Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.

Av. Verge de Montserrat, 25
647 665 950

anajimenez50@hotmail.com

 @bar_cafeteria.casa_anita



Tapa Pota Blava

Xef: Bedrain Linares

Pota Blava Arepa

Arepa farcida de Pota Blava i verdures del Parc Agrari.



Tapa Pota Blava

Pota Blava Empanada

Empanada farcida de Pota Blava, pico de gallo, tomàquet i ceba.



Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a diumenge de 17 a 23 h

c. Indústries, 15
93 379 37 13

cataguamora@gmail.com

 @restaurantecasameli
 @restaurantecasameli

11 DOLMAR



Tapa Pota Blava

Xef: Virgi Contero

Hotblava

Pa de hot farcit de Pota Blava picat amb panses, crema de blat de moro, guacamole de pebre xilè i germinats.



Tapa de la Casa

Caneló cruixent de carns

Caneló arrebossat en panko japonès amb demi-glacé i toc de gerd i kimchi.

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a diumenge de 13 a 16 h
i de 19.30 a 22.30 h



Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.

c. Castella, 33
93 370 14 03

www.rusticrestaurant.com
virgilio@rusticrestaurant.com

 @rusticdolmar
 @rusticdolmar



Tapa Pota Blava

Xef: Edu Villar i Leo Jaco

Ou yeah!

Massa de bunyol i formatge farcida de Pota Blava a l'ají groc sobre base de porros fregits del Parc Agrari.

Tapa de la Casa

Raffaella Carrà

Pa de pessic casolà de tomàquet sec amb stracciatella, festucs i pesto.



VEGETARIÀ



Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a divendres de 13 a 15.30 h
Dissabte i diumenge de 12 a 15.30 h
De dimecres a diumenge de 19 a 22.30 h

**Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.**

Av. Pare Andreu de Palma, 5
93 478 51 08

lacapsa.org
elbar@lacapsa.org

 @elbardelacapsa

13

EL FLACO FRANKFURT



Tapa km0

Xef: José Amorós

Ou poché Pota Blava

Patata fregida amb pell, ou Pota Blava poché amb maionesa trufada.



Horari en què s'ofereix la tapa:

De dimarts a diumenge de 19 a 20.30 h

De dijous a dissabte de 13.30 a 15.30 h

Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.

c. Frederic Soler, 12
600 935 477

www.elflaco.cat
elflaco@elflaco.cat

 @Elflacofrankfurt



Tapa Pota Blava

Xef: Anaïs Zarraga

Delícies Pota Blava de Cata

Cruixent de pasta fina farcit de Pota Blava, cuinat a baixa temperatura, esfilagarsat i gratinat amb un toc de salsa de la casa.

Tapa de la Casa

Lingot de patata amb caçó

Capès de patates i cazón guisat, acabat al forn.



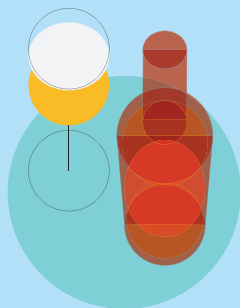
Les tapes s'acompanyen d'una cervesa Estrella Damm de 20 cl.

Horari en què s'ofereix la tapa:

Divendres de 20.30 a 23.30 h ·

Dissabte de 12.30 a 16 h i de 20.30 a

23.30 h · Diumenge de 12.30 a 16 h



ANAR DE TAPES TÉ PREMI!



El QuintoTapa Km0 torna, i torna ple de bona gastronomia i de premis. No us talleu: deixeu-vos endur per la vostra gana de productes del Parc Agrari, feu la ruta pels establiments del Prat i, de passada, entreu al sorteig. Enguany n'hi ha per llepar-se'n els dits!

El concurs durarà del 8 d'octubre a l'1 de novembre de 2026.

1

Tasta les tapes i guarda el tiquet!

- Apropa't a qualsevol dels establiments adherits i demana la tapa QuintoTapa. Per cada tapa que tastis, guarda el tiquet: és el teu passaport al premi.

2

Registra't

- Entra a gastronosfera.com (o escaneja el QR) i deixa'ns les teves dades: nom, cognoms, telèfon, e-mail, província i localitat. Només cal fer-ho un cop.

3

Vota la teva tapa

- Tria la tapa que has tastat i puntua-la de l'1 al 5. Com més tapes tastis, més vots faràs... i més possibilitats de premi!

Qui hi pot jugar?

Has de ser major de 18 anys i haver consumit com a mínim una tapa del concurs. Guarda els tiquets: l'organització te'ls pot demanar per confirmar el premi.



ELS PREMIS

EL GRAN SORTEIG

Entre tota la clientela que voti, hi haurà 2 persones guanyadores i cadascuna rebrà:

- Una visita a la Fàbrica Estrella Damm del Prat.
- Un xec regal de 100 € per consumir als establiments participants del Quinto Tapa.

MILLOR TAPA

La teva puntuació decideix! La tapa amb la millor valoració de la clientela serà proclamada **Millor Tapa QuintoTapa Km0 2026**, un reconeixement a l'establiment i a l'equip que hi ha al darrere.

*Promoció subjecta a bases legals.
Consulta les bases completes a gastronosfera.com.*



QUINTOTAPA



15 EL REGUST



Tapa km0

Xef: Yury Rodríguez

Galta de vedella i carbassa Km0

Saquets cruixents farcits de galta de vedella cuinada a baixa temperatura, amb carbassa del Parc Agrari i pols de garapinyada.



Tapa de la Casa

Ragú de bolets

Ragú de bolets de temporada amb ou ferrat i cruixent de pernil.

(Opció vegetariana sense pernil).

Horari en què s'ofereix la tapa:
Dijous, divendres i dissabte de 19.30 a 23 h
· Dissabte i diumenge de 13 a 15.45 h



**Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.**

c. Narcís Monturiol, 24
665 649 421

yuroto8@gmail.com

 @elregustprat

 @elregustprat



Tapa km0

Xef: Albert San Elias

Brioix de galta de vedella

Brioix de mantega farcit de galta de vedella a baixa temperatura amb vi negre i verdures del Parc Agrari, ceba envinagrada amb llima i coriandre, i maionesa de piparra.

Tapa de la Casa

Croqueta Pota Blava i croqueta de pernil ibèric

Duo de croquetes casolanes de Pota Blava i de pernil ibèric.



Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a diumenge de 13 a 16 h

**Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.**

Autovia de Castelldefels,
C-31, km 191
615 453 780

lamasiaemiliosanchez.com
restaurant@
emiliosanchezacademy.com

 @lacarpa_naturalfood



Tapa Pota Blava

Xef: Pol Torres · Carles Masip

Niu de Pota Blava

Croqueta de Pota Blava en niu de patata.



Tapa de la Casa

Delícia de Perol

Patata confitada amb salsa de botifarra de perol.

Horari en què s'ofereix la tapa:
Dijous de 18.30 a 22.30 h · Divendres de
19 a 22.30 h · Dissabte de 12 a 15.30 h i de
19 a 22.30 h · Diumenge de 12 a 15.30 h

Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.

c. Jaume Casanovas, 166
678 679 567

ganapia.bodega@gmail.com

 @ganapia.bodega



Tapa km0

Xef: Sílvia Román

Pulled Pork i pastanagues del Parc Agrari

Pastanagues tendres del Parc Agrari amb mantega, acompanyades de carn de porc esmicolada cuinada a foc lent, amb base de nachos casolans.

Tapa de la Casa

Torrada de samfaina i ou de guatlla

Pa torrat amb samfaina de verdures del Parc Agrari, coronat amb un ou ferrat de guatlla.



Les tapes s'acompanyen d'una cervesa Estrella Damm de 20 cl.

Horari en què s'ofereix la tapa:
Divendres de 20 a 22 h · Dissabte de 12.30 a 14 h i de 20 a 22 h · Diumenge de 12.30 a 14 h



Tapa km0

Xef: Daniela Timaná C.

Pastís Criollo Km0

Pastís de patata al forn farcit de pollastre guisat a l'estil colombià amb verdures de temporada, gratinat amb formatge i acabat amb un toc d'ají casolà. (Picant opcional).



Tapa de la Casa

Porc melós en niu de plàtan

Plàtan madur rostit amb formatge gratinat i galta de porc guisada a foc lent, amb la nostra salsa fresca de coriandre, llima i all.

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dijous a dissabte de 17 a 21 h i diumenge
de 10 a 14 h (10 d'octubre no s'ofereix la tapa)

Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.

c. Jaume Casanovas, 141,
local 2
722 166 437

gusticoytradicion@gmail.com

@gusticoytradicion

@gusticoytradicion



Tapa Pota Blava

Xef: Mervin Márquez · Davis Portillo

Pota Crunch

Pota Blava esfilagarsat sobre una base cruixent de blat de moro, amb ceba morada envinagrada i allioli casolà.



Tapa de la Casa

Nachitos Covatxa

Nachos cruixents amb pulled pork i les nostres salses de la casa (guacamole i pico de gallo).



Horari en què s'ofereix la tapa:

Dilluns i dimecres de 18.30 a 21 h · Dijous de 13.30 a 15.30 h i de 19.30 a 21 h · Divendres i dissabte de 12.30 a 15.30 h i de 19.30 a 21 h · Diumenge de 19 a 21 h

Les tapes s'acompanyen d'una cervesa Estrella Damm de 20 cl.

c. Ferran Puig, 38
656 287 899

lacovatxa.elprat@gmail.com

 @La_covatxa

 @La_covatxa

21 LA GRANJA



Tapa km0

Xef: Jose Prado

Coca de botifarra i pebrot del Parc Agrari

Pa de coca amb botifarra, formatge, ceba caramel·litzada i pebrot escalivat del Parc Agrari.



Tapa de la Casa

Croquetó de pollastre a la brasa

Croquetó casolà farcit de pollastre a la brasa esfilagarsat.

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a dijous de 12 a 15.30 h
Divendres de 12 a 15.30 h i de 18 a 22.30 h

Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.

c. Ferran Puig, 11
685 569 344

admin@lagranjaprat.com

 @lagranjaprat



Tapa km0

Xef: Jordi Vega

VermuTaco

Taco de pulled pork marinat amb vermut del Prat i verdures del Parc Agrari.

Tapa de la Casa

Regañà amb escalivada i formatge de cabra

Regañà de sèsam amb escalivada de La Masia i formatge de cabra.



Les tapes s'acompanyen d'una cervesa Estrella Damm de 20 cl.

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimarts a dissabte de 12 a 15 h i de 18 a 22 h · Diumenge a la barra de 12 a 15 h

23 LA RICARDETA



Tapa Pota Blava

Xef: Dani Gómez

Aletes de Pota Blava

Aletes de Pota Blava amb mel i mostassa cuites al forn a baixa temperatura.



Tapa de la Casa

Pintxo de Serranito Ricardeta

El nostre entrepà estrella en format pintxo.

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dijous a dissabte de 19 a 22.30 h

Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.

Ctra. de la Platja, 6, baixos
661 551 686

laricardeta@gmail.com

 @Laricardeta



Tapa Pota Blava

Gerent: Ximo

La Russa Blava

Patata fregida del Parc Agrari, Pota Blava, ou, olives, salsa brava i allioli.

Tapa de la Casa

K pasa BRO-Cheta!

Tomàquet cherry al forn, chalota, formatge halloumi, vedella i salsa miso.



Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimarts a diumenge de 20 a 22 h
De dijous a diumenge de 13 a 15 h

**Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.**

c. Ferran Puig, 53
93 478 92 34

lasantaburger.com
lasantadelprat@gmail.com

📱 @lasantaburger
📺 @lasantaburger
📺 @lasantaburger

25 LA SAUCETA



Tapa Pota Blava

Xef: Óscar Uceta

Quipe Caribeny Pota Blava

Quipe de blat cruixent farcit amb Pota Blava rostit, pinya caramel·litzada, maionesa de coriandre i llima, ceba morada encurtida i cruixent de iuca.



Tapa de la Casa

Lampredotto català

Pa farcit de capipota i botifarra del perol acompanyat d'una salsa verda de julivert, all i tàperes.

Horari en què s'ofereix la tapa:
Divendres de 20 a 22.45 h
Dissabte de 13 a 16 h i de 20 a 22.45 h
Diumenge de 13 a 16 h

**Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.**

c. Serra del Canigó, 15
93 760 87 64

oscarcuevas101@gmail.com

 @lasauceta

 @lasauceta



Tapa km0

Xef: Lola Martin

Focaccia de pollastre i verdures Km0

Focaccia amb pollastre rostit i verduretes del Parc Agrari.

Tapa de la Casa

Albergínia en pa de coca

Base de pa amb albergínia del Parc Agrari, salsa de iogurt i mel.



Les tapes s'acompanyen d'una cervesa Estrella Damm de 20 cl.

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimarts a dissabte de 13 a 15.30 h
i de 19 a 21 h · Diumenge de 13 a 15 h

27

MESÓN CAL ROGER



Tapa km0

Xef: Lucinda Sofia

Cruixent Pulled Pork

Cruixent farcit de porc esfilagarsat amb salsa brava, pernil ibèric, vinagreta fresca i verdures del Parc Agrari.



Tapa de la Casa

Coca MR

Coca cruixent amb torrezno a la brasa i salsa brava de pebrot fumat.

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimarts a diumenge de 10 a 12 h
i de 16 a 22 h



Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.

Av. del Remolar, 58, local 2
93 679 44 14

mesoncalroger@gmail.com

 @Mesón CalRoger

 @Mesón CalRoger



Tapa Pota Blava

Xef: Maria Chaves

La Temptació

Brioxet planxat de la Montserratina amb Pota Blava i patata d'Olot, formatge de cabra, confitura de ceba, tomàquet i enciam del Prat

Tapa de la Casa

La Patata calenta

Mitja patata al caliu aixafada, amb musclos i maionesa de musclos.



Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimarts a diumenge de 12 a 15 h
Divendres i dissabte de 20 a 23 h

**Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.**

c. Estany de la Magarola, 5
93 379 35 54

mesonelcortijo.com
jcruzru8@gmail.com

📍 @mesonelcortijoposatmorat
📱 @mesonelcortijoposatmorat
📺 @elcortijomeson

29

RAYO CAMPEROS Y PUNTO

*Tapa Pota Blava**Xef:* Félix Rayo**Pota Blava Campero**

Mollete de Màlaga torrat farcit de Pota Blava amb salsa del xef i verdures del Prat.

*Tapa de la Casa***Campero de pernil**

Mollete de Màlaga torrat farcit de pernil serrà, pebrots i ou de guatlla.

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimarts a diumenge de 12 a 17 h

c. Catalunya, 68
654 933 474

rayocamperosypunto@gmail.com

Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.

 @Rayocamperos ypunto
 @Rayocamperos y punto



Tapa Pota Blava

Xef: Michael Jhon Calina

Xiao Long "PoBla"

Gyoza farcida de Pota Blava rostit, amb *tuile*, salsa del rostit i avellana torrada.

Tapa de la Casa

Truita amb papada i moniato

Truita oberta amb moniato especiat, rossinyol confitat, papada i reducció de Pota Blava.



Les tapes s'acompanyen d'una cervesa Estrella Damm de 20 cl.

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a diumenge de 13 a 16 h
i de 20 a 23 h

31 ROSTISSERIA SIERRA



Tapa km0

Xef: Tatian Pozo i Xavi Julià

Sierra & Prat

Garró i pollastre Sierra amb melmelada de bacó, emulsió de carbassa del Prat, pipes de carbassa torrades i ceba morada.

Horari en què s'ofereix la tapa:

Dijous de 18 a 22 h · De divendres a diumenge de 12 a 15 h i de 18 a 22 h



**Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.**

Pl. Louis Braille, 23
619 967 005

www.rostisseriasierra.com
xajulia5@gmail.com

 @Rostisseria Sierra
 @Rostisseria Sierra



Tapa km0

Xef: Guillem Iroz

Bomba Agrària

Bomba *old school* de patata del Parc Agrari, farcida de carn de costella.

Tapa de la Casa

Pepifritos

Cogombrets envinagrats fregits.



**Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.**

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimarts a diumenge de 19 a 23 h



Tapa km0

Xef: Carlos Molina

Capritx de Gla

Pa de coca, tomàquet del Parc Agrari, espatlla 100% ibèrica de gla D.O. Extremadura Blázquez, formatge *payoyo* semicurat de cabra i pols de festucs.

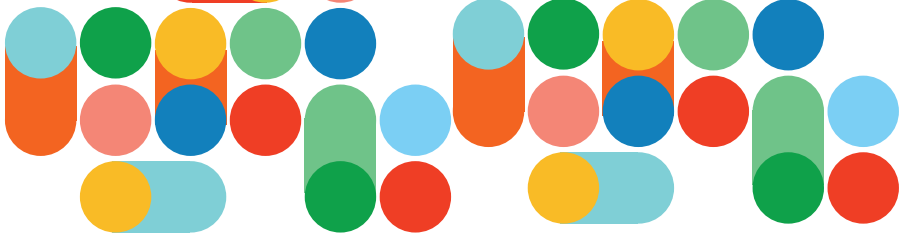
Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a divendres d'11.30 a 13.30 h
i de 17.30 a 19.30 h · Dissabte d'11.30 a
13.30 h i de 18 a 19.30 h

Les tapes s'acompanyen d'una
cervesa Estrella Damm de 20 cl.

c. Frederic Soler, 17
93 782 70 85

xarcuteria losmolina.com
xarcuteria losmolina@gmail.com

@xarcuteria losmolina



IMPULSA:



Ajuntament
del Prat de Llobregat

ORGANITZA:



AMB EL SUPORT:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix a les zones rurals



Parc Agrari
del Baix Llobregat

PORTA del DELTA
Servei d'informació i promoció
turística del Prat de Llobregat



CONSORCI DE TURISME



elprat
ràdio



elprat
televisió



Disseny e il·lustració: **Jon Sabín**

Fotografia portada i edició fotogràfica: **Montse Sahuquillo. Sahba Visual**

Fotos i vídeos per a xarxes: **GL Productions**



ESTABLIMENTS PARTICIPANTS I HORARIS EN QUE OFEREIXEN

PARTICIPANT	Pàg.	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
1. 2 de vins	4	☀	☀	☀	☀☾	☀☾	☾	
2. 9centric	5	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀
3. Aquelarre	6					☾	☾	☀
4. Bar Las Cinco y Pico	7		☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾
5. Burger Vibes	8	☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾
6. Café Bar Mingote	9				☀	☀	☀	
7. Cafè L'Artesà	10	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾
8. Cal Jordi i la Carme	11		☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	
9. Casa Anita	12		☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾
10. Casa Meli	13	☾	☾	☾	☾	☾	☾	☾
11. Dolmar	14	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾
12. El Bar de la Capsa	15	☀	☀	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾
13. El Flaco Frankfurt	16		☾	☾	☀☾	☀☾	☀☾	☾
14. El Mesón de Cata	17					☾	☀☾	☀
15. El Regust	20				☾	☾	☀☾	☀
16. Emilio Sánchez Academy	21	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀
17. Ganàpia Bodega	22				☾	☾	☀☾	☀

ENTRA A LA WEB DE GASTRONOSFERA



Trobaràs la fitxa de tots els participants

PARTICIPANT	Pàg.	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
18. Garage 1950's Diner	23					☾	☀☾	☀
19. Gustico y Tradición	24				☾	☾	☾	☀
20. La Covatxa	25	☾		☾	☀☾	☀☾	☀☾	☾
21. La Granja	26	☀	☀	☀	☀	☀☾		
22. La Nova Primavera	27		☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀
23. La Ricardeta	28				☾	☾	☾	
24. La Santa	29		☾	☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾
25. La Sauceta	30					☾	☀☾	☀
26. Lola's Brunch	31		☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀
27. Mesón Cal Roger	32		☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾
28. Mesón el Cortijo amb posat Morat	33		☀	☀	☀	☀☾	☀☾	☀
29. Rayo Camperos y punto	34		☀	☀	☀	☀	☀	☀
30. Restaurant Gran Mercat · Hotel Alfa	35	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾	☀☾
31. Rostisseria Sierra	36				☾	☀☾	☀☾	☀☾
32. United F*cking Fabulous Food	37		☾	☾	☾	☾	☾	☾
33. Xarcuteria Los Molina	38	☀	☀	☀	☀	☀	☀	



1

TARRAGONA

16

AUTOVIA DE CASTELLDEFELS

AVINGUDA

DEL

27

AVINGUDA

25

Carrer de Bruguers

Avinguda de Pompeu Fabra

DEL

Avenida de Pompeu Fabr

28

Plaça de Catalunya

CEN
2

ció

Carretera de l'Aviació

L'ONZE DE SETEMBRE

INGUDA



30



