



1. 5 Germans
2. Bar Bárbara
3. Bar Restaurant El Racó de la Jaivel
4. Bar Restaurant L'Avi Pep
5. Bar Riotinto
6. Bar Vera
7. Bocatto di Cardinale
8. Cafe Bar Marín
9. Deliciosus
10. El Coto I
11. El Otro Lado
12. El Peixet
13. Foc de Kuina
14. Restaurante La Flama
15. Tast & Vins

**L'HOSPITALET
EXPERIENCE**
lhospitaletexperience.com

Seguiu-nos a: LHospitaletdetapes • www.dinamitzaciocalh.com



Generalitat de Catalunya



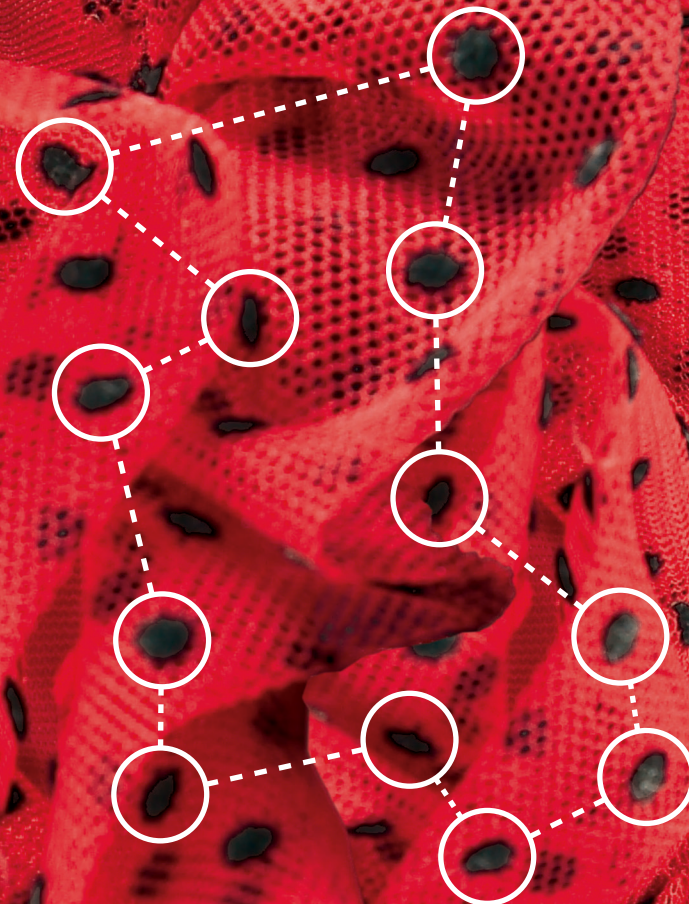
SOC / Servei d'Ocupació de Catalunya



Ajuntament de L'Hospitalet

Ruta de tapas Andaluzas

Ruta gastronòmica del 24 al 26 de febrer de 2017



30 años de cultura andaluza
en L'Hospitalet
¡Casi ná!



Las jornadas conmemorativas del Día de Andalucía son un ejemplo de la vitalidad y la diversidad de la ciudad, una celebración en la que siempre ha estado presente la gastronomía, como una expresión cultural más. En esta edición incorpora una ruta de tapas, una iniciativa con propuestas para descubrir parte de la amplia oferta gastronómica de la ciudad. Es por tanto una invitación a celebrar el Día de Andalucía en diferentes locales de la ciudad disfrutando unos bocados y compartiendo mesa con familia y amigos.

La singularidad, la autenticidad, la calidad y la variedad definen la oferta gastronómica de L'Hospitalet, una oferta que se complementa con la actividad cultural, de ocio y turística.

Os invito a participar y a disfrutar de esta ruta de tapas y agradezco a los establecimientos adheridos su implicación para ofrecer lo mejor de sus cocinas y para que L'Hospitalet día a día avance como referente gastronómico.

Núria Marín i Martínez
Alcaldesa de la ciudad

1 5 Germans
Llom amb all i patates
Lomo al ajillo con patatas
Carrer de Barcelona, 84
Cada dia de 12 a 16 h i de 19 a 23 h

2 Bar Bárbara
“Pinchito Chirigota”: broqueta de porc amb fines herbes del Bárbara
acompanyat de patates al allioli, pa torrat i pebrots del Padrón
“Pinchito Chirigota”: pinchito de cerdo adobado a las finas hierbas del Bárbara
acompañado de patatas al allioli, pan tostado y pimientos del Padrón
Carrer d’Esteve Grau, 39
Cada dia de 12 a 23 h

3 Bar Restaurant El Racó de la Jaivel
Bocadito de caçó en adob amb ceba caramel·litzada
Bocadito de cazón en adobo con cebolla caramelizada
Avinguda de Pau Casals, 21
Divendres i dissabte d’11 a 13 h i de 19.30 a 23 h
Diumenge d’11 a 16 h

4 Bar Restaurant L’Avi Pep
Truita de camarons
Tortilla de camarones
Carrer de Girona, 11
Divendres de 12 a 16 h. Dissabte de 12 a 16 h i de 20 a 22 h
Diumenge de 12 a 14 h (només a la barra)

5 Bar Riotinto
Milfull de “papas adobaillas”
Milhojas de papas adobaillas
Carrer de Rodés, 35
Divendres i dissabte de 10 a 22 h
Diumenge de 10 a 16 h

6 Bar Vera
Salmorejo cordovès acompanyat d’olives fregides
Salmorejo cordobés acompañado de olivas fritas
Avinguda de Can Serra, 92
Divendres i dissabte de 12 a 21.30 h
Diumenge de 12 a 17 h

7 Bocatto di Cardinale
Mandonguilles amb sípia
Albóndigas con sepia
Carrer de Barcelona, 21
Divendres i dissabte de 13 a 24 h
Diumenge tancat

8 Cafe Bar Marín
Cua de bou a l’estil Marín
Rabo de toro al estilo Marín
Avinguda de Severo Ochoa, 45
Divendres i dissabte de 12 a 23 h
Diumenge tancat

9 Deliciosus
Fregit de seitons en adob
Fritura de boquerones en adobo
Carrer de Barcelona, 43
Cada dia de 9 a 24 h

10 El Coto I
Flamenquín amb formatge, pernil salat i dàtils
Flamenquín con queso, jamón serrano y dátiles
Avinguda de Can Serra, 82 A
Cada dia de 10 a 21 h

11 El Otro Lado
Salmorejo amb truita de patates
Salmorejo con tortilla de patatas
Avinguda de Can Serra, 53
Cada dia de 12 h fins a tancament

12 El Peixet
Chocos a l’andalusa amb pebrots
Chocos a la andaluza con pimientos
Carrer del Ter, 7
Divendres i dissabte de 12 a 14 h i de 20 a 22 h
Diumenge de 12 a 14 h

13 Foc de Kuina
Bacallà amb tomàquet
Bacalao con tomate
Carrer de Barcelona, 19 baixos
Divendres i dissabte de 12 a 14 h i de 20.30 a 22 h
Diumenge de 12 a 14 h

14 Restaurante La Flama
Mandonguilles de vedella amb formatge de cabra, sípia i cloïsses
Albóndigas de ternera con queso de cabra, sepia y almejas
Rambla de la Marina, 150
Divendres i dissabte de 12 a 23 h
Diumenge de 12 a 17 h

15 Tast & Vins
“Pescaíto frito”: seitons enfarinats
“Pescaíto frito”: boquerones enharinados
Passatge de la Rectoria, 1
Divendres i dissabte de 13.30 a 17 h i de 20 a 21.30 h
Diumenge de 12 a 14 h