

1a edició

quintotapa.cat

— SANT JUST DESVERN · KMO —

del 20 d'abril al 7 de maig



Ajuntament de
Sant Just Desvern

Moritz en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°



Associació de
Gastronomia
i Turisme

1^a EDICIÓ DE LA RUTA DE LA TAPA DE SANT JUST DESVERN

L'Associació de Gastronomia i Turisme del Baix Llobregat (AGT), amb la col·laboració de l'Ajuntament de Sant Just Desvern, organitza el Quinto Tapa Sant Just Desvern. Després de l'èxit de l'activitat en diferents ciutats del Baix Llobregat, els productes del Parc Agrari tornen a ser protagonistes, ara a Sant Just Desvern, entre el 20 d'abril i el 7 de maig de 2017.

La iniciativa és una ruta en la qual participen bars i restaurants de Sant Just Desvern, en la qual es podran degustar tapes que tenen com a protagonistes els productes de temporada del Parc Agrari del Baix Llobregat.

L'AGT impulsa aquest esdeveniment gastronòmic que té l'objectiu de dinamitzar el sector de la restauració de Sant Just Desvern i donar valor a la ciutat i la comarca del Baix Llobregat com a referents gastronòmics i turístics. Quinto Tapa és una experiència gastronòmica amb una clara aposta pels productes agroalimentaris del Parc Agrari i fomenta la participació de la resta de sectors comercials de la ciutat.

Amb la intenció de motivar la participació de restauradors i consumidors, s'hi instauraran diversos premis.

- El premi a la millor tapa popular.
- La clientela participarà en premis de diferents categories:
 - **Or:** Sorteig entre qui consumeixi 4 tapes en 2 zones.
 - **Argent:** Sorteig entre qui consumeixi 2 tapes en 2 zones.
 - **Instagram:** Premi a la millor foto.
- S'atorgarà un premi a la millor cambrera o al millor cambrer.

COM FUNCIONA EL QUINTO TAPA

21 participants · 36 tapes



**QUINTO +
TAPA Km0**



QUINTO +
TAPA de la casa

Pel preu de 3€ o 2,5€ també els pots prendre amb aigua.

Si vols pots prendre la tapa amb una copa de vi o refresc + 0,5€



Produce Parc Agrari



Vegetariana



S/gluten

FES LA RUTA MÉS GASTRONÒMICA

A la part inferior de les pàgines amb oferta gastronòmica, trobaràs les notes de cata. Pots puntuar (de l'1 al 5) les tapes per valorar-ne la qualitat gastronòmica: presentació, originalitat, gust i servei.

NOTA de CATA	PRESENTACIÓ	ORIGINALITAT	GUST	SERVEI	TOTAL
--------------	-------------	--------------	------	--------	-------

Tapa Km0

Tapa de la casa

01 ANTIGA GRANJA CARBONELL



Tapa Km0 Trinxat de Sant Just

Trinxat de porros del Parc Agrari amb cansalada, botifarra negra i trompetes de la mort

Porros i patates, all, botifarra negra, cansalada, trompetes de la mort, sal i oli



Tapa de la casa

**Mandonguilles de la Granja
amb calamars estofats**

Mandonguilles de vedella amb
calamars estofats

Carn de vedella, calamars, ceba, sal, tomàquets
vermells, pèsols · Picada: all, julivert, una mica de
xocolata negra i ametlles o avellanes, i vi blanc



TERESA CASTELLVÍ, cap de cuina de l'Antiga Granja Carbonell

Horari en què s'ofereix la tapa: de dilluns a divendres d'11 a 16 h i
de 18 a 20 h • Dissabte d'11 a 14 h.

c. Bonavista, 85 | 933 711 183 | tostcastellvi@gmail.com

 [.com/Antiga-granja-Carbonell](https://www.facebook.com/Antiga-granja-Carbonell)

02 BAR CAN GINESTAR



Tapa Km0 Rovi tapa del Parc Agrari

Tosta de pa de cereals amb pit de pollastre, formatge, enciam, tomàquet i ceba del Parc Agrari

Pa de cereals, pollastre, formatge, enciam, tomàquet i ceba



Tapa de la casa

Croqueta cambi

Croqueta de pollastre amb patates braves amb dues salses (brava i mostassa i mel)

Croqueta, patates, salsa brava i mel i mostassa



EDUARD PIZARRO I MERCÈ VALLDAURA

gerents de Bar Can Ginestar

Horari en què s'ofereix la tapa: de dilluns a divendres de 12 a 14 h i de 18 h a 22 h

c. Carles Mercader 17 | 933 729 226 | pizvall@hotmail.com

03 BAR GRANJA DESVERN



Tapa Km0 Entrevers del Parc Agrari

Burger amb carbassó i porro caramel·litzat amb salsa de vi

Carn de vedella, carbassó, porro i vi



Tapa de la casa

Sota el sol

Botifarró negra d'arròs amb ou de
guatl·la i pebrot vermell

Botifarró negra d'arròs, ou de guatl·la i pebrot
vermell



ALBERTO BERMÚDEZ gerent Bar Granja Desvern

Horari en què s'ofereix la tapa: de dilluns a divendres de 9 a 19 h •
Dissabte de 9 a 14 h.

c. Campreciós, 19 | 622 222 669 |

04 BROT CUINA SALUDABLE I SOSTENIBLE



Opció Vegetariana

Opció Sense gluten

Tapa Km0 Taco Eco & Km0

Taco de vedella ecològica de la Cerdanya amb verdures del Parc Agrari, espècies mexicanes i pa de *tortilla*

Vedella ecològica de la Cerdanya, ceba, carbassa, espàrrecs de marge, espècies mexicanes, pa de *tortilla*



Tapa de la casa

Ravioli de mató i formatge de cabra artesà Mató i formatge de cabra de Montserrat embolicat amb carbassó Km0 i salsa de tomàquet i alfàbrega

Carbassó, mató, formatge de cabra i alfàbrega



SVITLANA BOROVSKA I AINA MARTÍ gerent i xefs del Brot

Horari en què s'ofereix la tapa: dijous i divendres de 13:30 a 15:30 h • Divendres vespre de 20 a 22h "dia obertura especial quintotapa" • Dissabte i diumenge de 11:30 a 15:30h
c. Àngel Guimerà 1 (centre social El mil·lenari) | 633 173 335 | hola@brot.cat | Brot.cat

[f .com/Brot.cuina.saludable.i.sostenible](https://www.facebook.com/Brot.cuina.saludable.i.sostenible)

05 CAFÉ SIENA



Tapa Km0 Patata Siena

Patata del Parc Agrari daurada amb una fina capa d'all i oli acompanyat de ceba i espècies

Patata, allioli, ceba i cibulet



Tapa de la casa

Torrada Vermella

Torrada amb un llit de ceba caramel·litzada sobre una salsa amb tonyina

Pa, tonyina, pebrot vermell, tomàquet fregit, orenga, ceba caramel·litzada, maionesa, olives negres i enciam



SANDRA BENAVENT gerent del **Café Siena**

Horari en què s'ofereix la tapa: dilluns a divendres de 12 a 21 h •
Dissabte i diumenge de 12 a 14.30 h.

c. Miquel Reverter, 9 | 930 230 395 | smbb1966@gmail.com

06 CRUÏLLA DE CAMINS



Tapa Km0 La Perla del Llobregat
Foie-gras casolà de fetge de vedella i cava amb pera

Foie-gras, fetge de vedella, cava i pera



Tapa de la casa

Chuck Straw-Berry

Cor de xai macerat amb all i julivert
i llima, amb mantega, confitura de
maduixa i ceba deshidratada

Cor de xai, all, julivert, llima, mantega, maduixa
i ceba

Horari en què s'ofereix la tapa: de dilluns a divendres de 19 a 23 h.

Carretera Reial, 106, local 38 (al costat de l'edifici Walden 7)

930 245 427 | cruillacamins@gmail.com

 [.com/cruillacamins](https://www.facebook.com/cruillacamins)

07 CUINA MIRACLE



Tapa Km0 Garrí amb textures del Parc Agrari

Garrí cuinat a baixa temperatura amb crema de poma, Carxofa Prat confitada i xips de fruita

Garrí, pomes golden de Lleida, Carxofa Prat, xips de fruita, sucre, sal, oli, pebre de colors, aigua, llimona, nyora i all



JOAN TARGARONA xef i gerent de Cuina Miracle

Horari en què s'ofereix la tapa: de dilluns a divendres de 9 h a 16 h

• Dissabtes, diumenges i festius de 9 h a 15 h

Avinguda Indústria, 1 | 933 729 898 | miracle@cuinamiracle.com | www.cuinamiracle.com

08 EL BAR DEL MERCAT



Tapa Km0 Truita de delícies de l'hort

Truita de Carxofa Prat amb alls tendres i porro del Parc Agrari

Carxofa Prat, ous, alls tendres, porros, sal i oli d'oliva



FRANCISCA JIMÉNEZ I FRANCISCO INFANTE gerents del Bar del Mercat

Horari en què s'ofereix la tapa: de dilluns a dissabte de 7:30 h a 16 h
c. del Mercat, s/n (Mercat Municipal) | 629 300 388 |
pacoinfantegraciant@gmail.com

 @barelmercat_santjust

09 EL MIRADOR DE SANT JUST



Tapa Km0 Peus de porc & Carxofa Prat

Peus de porc amb xips i pannacotta de Carxofa Prat

Peus de porc, pastanaga, ceba, porro, fulla d'api, llaurer, claus · Per a la pannacotta: ceba tendra, Carxofa Prat, caldo, nata i gelatina



Tapa de la casa

Patates El Mirador

Patates farcides de bacallà i gratinades amb allioli d'allis tendres

Patates, bacallà esqueixat, crema de llet, oli, alls, llorer, olivada i sal • Allioli: llet, all, oli, alls tendres i sal



JOAN MASCARÓ gerent d'El Mirador de Sant Just

Horari en què s'ofereix la tapa: dilluns a divendres de 13 a 15:30 h i de 20:30 a 23 h • Dissabte de 13:30 a 15:30 i de 20:30 a 23 h • Diumenge de 13:30 a 15:30 h

Avinguda Indústria, 12 | 934 990 342 | elmirador@elmirador.cat | www.elmirador.cat

 .com/miradorsantjust  @miradorsantjust  @miradorsantjust

10 EL RACÓ DE LA NONA

GASTROBAR



Tapa Km0 Dau de bacallà sobre crema de coliflor

Dau de bacallà arrebossat sobre una base de crema de coliflor del Parc Agrari acompanyat d'allioli

Coliflor i bacallà (olivada per decorar)



Tapa de la casa

Mini Burger Gourmet

Mini burger de vedella sobre una base de pa de coca amb una salsa especial (tipus romesco amb un punt de picant) i ceba caramel·litzada

Pa de coca, salsa romesco picant, hamburguesa de vedella i ceba caramel·litzada



WINONA RIERA I ESTEFANIA BELSO

gerents d'El Racó de la Nona · Gastrobar

Horari en què s'ofereix la tapa: de dilluns a dijous de 10 a 14 h · Diven-dres de 12 a 14 h. i de 19 a 22 h · Dissabte de 12 a 17 h

C. Raval de la Creu, 8 | 933 710 794 | raconona@hotmail.com

11 LA PIZZERIA DI GIANLUCA



Tapa Km0 Mini Calzone de Carxofa Prat i pollastre

Mini calzone de Carxofa Prat i pollastre amb porros del Parc Agrari i beixamel

Pollastre, ceba, porro, Carxofa Prat, llet, farina, i base d'empanada



GIANLUCA MONETA I CARLOS GARCIA gerent i xef de La Pizzeria di Gianluca

Horari en què s'ofereix la tapa: dimarts 20 a 23 h · Dimecres i dijous de 13 a 16 h i de 20 a 23 h · Divendres i dissabte de 13 a 16 h · Diumenge 13 de 16 h i de 20 a 23 h.

c. Bonavista, 84 | 930 046 805 | pizzeriasantjust@hotmail.com

 .com/lapizzeriadigianluca

12 LA TASCA DELS RIFENYOS



Tapa Km0 FricanBao del Parc Agrari

Fricandó de vedella ecològica del Berguedà, amb verdures de temporada i herbes aromàtiques, servit amb pa Bao

Vedella ecològica del Berguedà, tomàquet, ceba, porro, pastanaga, farigola, julivert, coriandre, farina, aigua, sal, pebre negre, vi ranci i oli d'oliva



Tapa de la casa

Tàrtar de fuet i tomàquet

Fuet i tomàquet servit en tàrtar, acompanyat de pa de vidre torrat

Fuet, tomàquet, pa de vidre, oli d'oliva, sal i pebre



SERGI CLARAMUNT gerent de La Tasca dels Rifenyos

Horari en què s'ofereix la tapa: dilluns de 12.30 a 15.30 h • De dimarts a divendres de 12.30 a 15.30 h i de 19.30 a 22.30 h • Dissabte de 19.30 a 22.30 h.

Carretera Reial, 24 | 931 051 608 | sclaramuntg@gmail.com

 [.com/latascadelsrifenyos](https://www.facebook.com/latascadelsrifenyos)

13 LEOPOLDO'S



Tapa Km0 Llit de sardines

Mollete d'Antequera amb sardines, sobre un llit de ceba, porro i carbassó del Parc Agrari confitat, amb un llençol de tomàquet fresc i herbes aromàtiques

Mollete d'Antequera, ceba, porro, carbassó, tomàquet i herbes aromàtiques



Tapa de la casa

Pastís Leopoldo's del dia

Pastís de pastanaga o pastís de cafè

Farina, ous, sucre, mantega, pastanaga, cafè, fruits secs i formatge fresc

MIRIAM VILA gerent de Leopoldo's

Horari en què s'ofereix la tapa: de dilluns a dijous i dissabtes d'11 a 13.30 h • Divendres d'11 a 18.30 h

c. del Mercat s/n (Mercat Municipal) | 667 639 443 | willa_foc@hotmail.com



14 LOS PINOS



Tapa Km0 Filet Los Pinos

Filet al forn a la provençal amb pebrots del piquillo, verduretes del Parc Agrari i reducció de Pedro Ximenez

Filet, herbes provençals, sal, pebre, all, oli d'oliva, pebrots del piquillo, salsa vinagreta i pa



Tapa de la casa

Fajita de pollastre i verdures
Fajita mexicana amb pollastre, verdures i salsa mediterrània

Pollastre, *tortita* de blat de moro, ceba, tomàquet, pebrot vermell, pebrot verd, all, pebre vermell dolç, pebre vermell picant, sal, pebre, sucre



ANTONIO DEL PINO gerent de Los Pinos

Horari en què s'ofereix la tapa: de dilluns a divendres de 10 a 13 h i de 17 h a tancament • Dissabtes de 10 a 15h.

Avinguda de la Generalitat de Catalunya, 1 bis local 1 | 620 958 052 | sapoverde57@gmail.com

 .com/Bar Los Pinos  @bar_los_pinos

15 RESTAURANT EL NIU



Tapa Km0 Cor de Carxofa Prat

Rodanxa de patata amb cor de Carxofa Prat, botifarra, salsa romesco i ceba *crispy*

Patata, Carxofa Prat, botifarra, salsa romesco i ceba *crispy*



Tapa de la casa

Gotet tricolor

Puré de poma amb botifarra negra i ceba caramel·litzada amb ceps acompanyada amb torradetes

Puré de poma (pomes sucre i llimona), botifarra negra, ceba caramel·litzada, ceps i torradeta



CARMEN ACEDO I ÀNGELS MARTÍNEZ

xef i gerent del Restaurant El Niu

Horari en què s'ofereix la tapa: De dilluns a dissabte de 20.30 a 22.30 h.

Josep Anselm Clave, 1 | 934 734 058 | amjauma@hotmail.com | restaurantelniausantjust.com

PREMIS DEL QUINTO TAPA SANT JUST DESVERN

**ARA ANAR DE TAPES TÉ PREMI!
DESCOBREIX EL CONCURS QUINTOTAPA**



En la primera edició del Quinto Tapa Sant Just tenim diferents premis, tant per a vosaltres, que gaudiu de la gastronomia local, com per als diferents restauradors i cambrers. El concurs durarà del 20 d'abril al 7 de maig.

- Apropa't a algun dels locals adherits al concurs i recull el teu Tapaport.
- Pren-te el teu QuintoTapa i demana que et segellin el full. Escull si omplir el Tapaport Or o Argent. Per cada tapa consumida, un segell (2 tapes en un local, 2 segells). Has d'aconseguir els segells en els diferents locals participants!
- Quan ja tinguis la butlleta amb els segells dels locals participants, la pots dipositar amb les teves dades en una de les bústies que trobaràs als mateixos locals.

Sortejarem els premis entre totes les butlletes, així que com més n'omplis, més possibilitats de guanyar!

Molta sort i bon profit!



TAPAPORT OR

- La tapa guanyadora serà triada entre la clientela que consumeixin 4 tapes de 2 zones diferents del municipi, amb un total de 8 tapes.
- Comptabilitzarà cada tapa: si prens dues tapes en un bar seran 2 segells.
- La persona que ompli el Tapaport Or optarà al premi de 300 € per a consumir en els establiments adherits a Desvern · Comerç i Empresa.
- La tapa guanyadora tindrà un reconeixement mitjançant un diploma acreditatiu i una campanya de comunicació i monogràfic a la prestigiosa escola de cuina Hofmann Barcelona.



TAPAPORT ARGENT

- Per aconseguir el Tapaport Argent, has de consumir 2 tapes de 2 zones diferents del municipi, amb un total de 4 tapes.
- Comptabilitzarà cada tapa: si prens dues tapes en un bar seran 2 segells.
- La persona que ompli el Tapaport Argent optarà a un àpat per a 4 persones a la cerveseria de la Fàbrica Moritz Barcelona.



MILLOR CAMBRER /A

Guanyarà aquesta categoria el/la cambrer/a que més puntuació tingui a la butlleta de participació. La persona guanyadora aconseguirà un magnífic lot de productes Moritz.

Premi
millor
foto

FOTO INSTAGRAM

La millor foto serà triada entre les imatges a Instagram amb #QuintoTapa, #QTSantJust.

El premi serà un àpat per a 2 persones a la cerveseria de la Fàbrica Moritz Barcelona.

EL QUINTO TAPA SANT JUST DESVERN · KMO A LES XARXES

La innovació no estarà només a la taula: a Facebook, Twitter, Instagram, tot comensal podrà compartir les seves experiències, les seves fotos, sol·licitar informació de la tapa o la localització de qualsevol dels restaurants participants. Per a aquest projecte es posa en marxa un web propi mitjançant el qual es podrà accedir als diferents perfils de les xarxes socials de l'AGT.



www.quintotapa.cat • www.agtbaix.cat



[.com/agtbaix](https://www.facebook.com/agtbaix)



[@AGTbaix](https://twitter.com/AGTbaix)



[@quintotapa](https://www.instagram.com/quintotapa)

#QuintoTapa

#QTSantJust

#QuintoTapaSantJust

#ParcAgrari

#SantJust

#MoritzBarcelona

A LA CUINA DES DEL 1856

CERVESA · BIÈRE · CERVESA



1856

MORITZ



BARCELONA

Moritz recomana el consum responsable. 5,4°

16 RESTAURANT EXTREMADURA



Tapa Km0 Oda Pirata

Barca amb base de patata del Parc Agrari i carn de secret amb adob aromàtic típic extremeny coronat amb formatge de cabra

Patata, carn de porc (secret), formatge de cabra, sal, pebre, pebre vermell dolç, herbes aromàtiques, reducció de licor de gla i salsa de soia



Tapa de la casa

Callos amb cansalada ibèrica

Els clàssics callos en salsa especial de la casa, trossets de cansalada i xoriço ibèric

Callos, pebre, sal, pebre dolç, pebre picant, tomàquet, pebrot vermell, ceba, all, cansalada i xoriço ibèric picant



MIRIAM SÁNCHEZ I VÍCTOR TORRES caps de cuina rest. Extremadura

Horari en què s'ofereix la tapa: de dilluns a dijous de 9 a 16.30 h • Divendres de 9 a 23 h • Dissabtes de 9 a 16.30 i de 19 a 23 h

c. Jacinto Benavente, 3 | 934 738 117 | darkmiu1983@hotmail.com

 .com/restauranteextremadura

17 RESTAURANT LA BONAIGUA



Tapa Km0 Ravioli de bacallà & samfaina del Parc Agrari al carbó

Ravioli de pasta *wonton* farcit amb brandada de bacallà, salsa de samfaina brunesa amb verdures del Parc Agrari i carbó comestible

Pasta *wonton*, brandada de bacallà (patata, bacallà i alls confitats), oli d'all, pa negre, samfaina (ceba, carbassó, albergínia, pebrot vermell, pebrot verd i tomàquet), aigua de la cocció de la pasta, sal i pebre.



Tapa de la casa

Les braves de La Bonaigua

Patates braves, allioli suau i la salsa de La Bonaigua

Patata agra, allioli de la casa, salsa brava de la casa (ceba i tomàquet brunesa, pebre de la Vera, bitxo, sal, sucre, alls i pebre)



VÍCTOR PARDO I SONIA SERRANO caps de cuina del Restaurant La Bonaigua

Horari en què s'ofereix la tapa: dijous, divendres i dissabte de 21 a 23 h
Carretera Reial, 54 | 933 711 397 | labonaiguarestaurant@gmail.com
www.labonaigua.es

 [.com/Restaurant la Bonaigua](https://www.facebook.com/Restaurant-la-Bonaigua)  [@labonaigua](https://www.instagram.com/labonaigua)

18 RESTAURANT L'ILLA



Tapa Km0 Remenat d'allis tendres del Parc Agrari

Alls tendres del Parc Agrari amb espàrrecs, ous remenats i gambes

Alls tendres, gambes, espàrrecs, ou, oli, sal i pebre



Tapa de la casa

Fideuà marinera

Fideuà de peix i verdures

Fideus, musclos, gambes, calamars, tomàquet, ceba, pebrot vermell, pèsols, sal, pebre, oli, brou de peix i allioli.



FRANCISCO MANUEL HIDALGO gerent del Restaurant L'illa

Horari en què s'ofereix la tapa: De dilluns a diumenges de 12 a 14 h i de 17 a 21 h.

c. Salvador Espriu, 3 | 934 737 046 | garciantonia6@live.com

19 TERRASSA EL MIL·LENARI



Tapa Km0 Remenat del Parc Agrari

Torradeta amb remenat d'espàrrecs, alls tendres, *nameko* (bolets) i cibulet

Pa torrat, ous, alls tendres, espàrrecs, *nameko*, cibulet, sal maldon i oli d'oliva verge extra



Tapa de la casa

Mini *Burger* del Mil·lenari

Mini *burger* de xai amb escalibada i formatge brie calent

Pa, carn de xai, escalivada (pebrot i albergínia), formatge brie, sal Maldon i oli d'oliva verge extra



EDUARD VILADOT gerent de Terrassa El Mil·lenari

Horari en què s'ofereix la tapa: de dimarts a diumenge de 12 a 14 h i de 19 h a 21 h

c. del Mercat, s/n | 934 735 482 | eviladot@telefonica.net

20 TOC PERSONAL



Tapa Km0 **Wrap de pollastre**

Wrap farcit de pollastre amb ceba del Parc Agrari, guacamole i maionesa

Pollastre, pa wrap, enciam mezclum, tomàquet, ceba sofregida, ou dur, guacamole i maionesa.



Tapa de la casa

CrujiToc de Tonyina

Pa de vidre amb tonyina, ceba caramel·litzada, barreja de formatges ratllats i cibulet

Pa de vidre, tomàquet, oli oliva verge, orenga, tonyina, ceba caramel·litzada, barreja de formatges ratllats i cibulet.



JORDI MARTÍ I AROMAS GUAS gerent i cap de cuina de Toc Personal

Horari en què s'ofereix la tapa: de dilluns a dissabte d'11 a 13 h i de 19 a 21 h. • Diumenge d'11 a 14 h.

c. Major, 2 | 936 762 813 | tocpersonalsj@gmail.com

21 TRINI'S CAFÉ BISTRÓ



Tapa Km0 La mini *Burger* de la Trini

Mini *burger* de vedella ecològica amb formatge brie i ceba caramel·litzada

Carn de vedella ecològica, formatge brie i ceba

TRINITAT SOUSA xef de Trini's Café Bistró

Horari en què s'ofereix la tapa: dijous de 19 a 21 h • Divendres de 18 a 21 h • Dissabte, de 12.30 a 15 i de 19 a 21 h • Diumenge de 12.30 a 13.30 h. i de 18 a 21 h.

Parc Joan Maragall, 4 | 930 132 699 | trisomu@hotmail.com

 .com/Trini's Café Bistró  @trinis_café



Territori Special

Sant Just 2017

Diumenge 14 de maig

*Sant Just s'omplirà
d'emocions i valors
amb esportistes
d'Special Olympics*

FESTA DEL COMERÇ FIRA TAPA

Parc Maragall
7 de maig



El Fira Tapa Sant Just Desvern, serà la fi de Festa del QuintoTapa, que es desenvoluparà a la ciutat entre els dies 20 d'abril i 7 de maig. L'activitat forma part de la Festa del Comerç, que s'organitza per a potenciar el comerç local, aprofitant el marc de la primavera. Les entitats organitzadores són Associació de Comerç i Empreses de Sant Just Desvern, i l'Associació Dona i Empresa.

Al Fira Tapa, restauradors implicats en la dinamització gastronòmica de la ciutat, s'han proposat el repte de sorprendre'ns amb una mostra de la seva oferta gastronòmica basada en els productes del Parc Agrari del Baix Llobregat, en un espai únic, al Parc Maragall. El Fira Tapa Sant Just també serà un punt de trobada de la cultura de la ciutat amb música, activitats infantils...



PROGRAMA DEL DIA 7 · FESTA DEL COMERÇ

DURANT TOT EL MATÍ

- **Activitats per a infants**
- **Exhibició de ball** amb l'alumnat de Raquel Rubiales
- **Sergi Shine DJ** (Funk, Reggae, 80' & R'n'B)
- **Sandunguera en viu!** (rumba catalana)
- **Taller de cuina japonesa i degustació**
- **Ballada dels Gegants de Sant Just**, a càrrec de la Colla Gegantera de Sant Just

MIGDIA

- **Música ambient i activitats gastronòmiques diverses**

TARDA

- **Boleros i música pel cor** amb Alejandra Parroni (veu), Teresa Comas (teclat) i Francesc Collado (baix)
- **Actuació musical de l'Escola de Música Amalgama**
- **Espectacle i exposició d'aus rapinyaires** amb "Acariciando el aire"
- **Xocolatada popular** organitzada per la Comissió de Festes del Barri Nord.
- Alegria i diversió amb el grup de percussió **Bandandarà**
- **Lliurament de premis i sorteig** del Concurs d'Aparadors
- **Final de Festa** amb l'actuació del grup de rock **Seikos**



E SPAIS NATURALS I PARC AGRARI

EL PARC AGRARI

A la vall baixa i al Delta del Llobregat es troba una de les zones agrícoles més fèrtils i antigues del país: un patrimoni cultural, econòmic i ecològic situat al mig de l'àrea més poblada de Catalunya que cal preservar. Promocionar els usos agrícoles i les 2.700 hectàrees, la majoria cultivades, i el seu entorn natural és una inversió de futur que contribueix a la millora de la qualitat de vida de tots els ciutadans.

EL CAMP A CASA

elcampacasa.cat és el portal web que permet a les persones consumidores, majoristes o minoristes, la possibilitat de contactar amb els pagesos i les pageses del Parc Agrari que participen en aquest projecte, i adquirir les fruites i verdures que hi produeixen.

Respon a la voluntat dels pagesos i pageses del Parc Agrari d'apropar-te la riquesa agrícola del Delta i l'exclusivitat dels seus productes, fruit del saber fer de moltes generacions d'agricultors i agricultores que han treballat aquestes terres. També, a la voluntat de promoure un comerç de proximitat i un consum responsable amb el medi ambient.

+ informació: parcs.diba.cat/web/BaixLlobregat • www.elcampacasa.com/



ASSOCIACIÓ DE GASTRONOMIA I TURISME

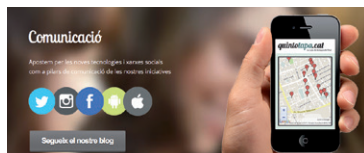
Generant economia productiva al Baix Llobregat amb la restauració, la cuina i els productes de proximitat



Des dels seus inicis, l'AGT ha apostat per fomentar el consum de restauració i generar economia productiva mitjançant la gastronomia i el turisme de les ciutats de la perifèria, especialment en una situació com l'actual, que ens obliga a apostar fort per trobar noves maneres d'impulsar projectes, així com per a la innovació i el consum de productes Km0.

Al Baix Llobregat han aparegut nous locals gastronòmics, una cuina més innovadora i actual, que aposta pel turisme de proximitat. La comarca compta amb actius turístics, com els productes gastronòmics vinculats al Parc Agrari del Baix Llobregat: el Pota Blava, la Carxofa Prat, l'Espàrrec de Gavà, la Cirera del Baix...

www.agtbai.cat



PROJECTES 2016-2017 Tapes del Món L'H • QuintoTapa Pota Blava • QuintoTapa Cornellà • Fira Tapa Carxofa Prat i Carxofa Prat a la Fira Avícola Raça Prat • L'Hospitalet Experience - MWC • QuintoTapa L'Hospitalet • Març Gastronòmic • Barcelona Beer Festival • QuintoTapa Carxofa Prat • QuintoTapa Sant Just Desvern • Fira Tapa Carxofa Prat • GastroGavà • Fira Tapa Sant Just Desvern • Sant Pollí

LA PRIMAVERA SANT JUST ALTERA



LA CULTURA 
**SANT JORDI
CORREFOC**
21, 22 I 23 ABRIL

EL COMERÇ 
QUINTOTAPA
20 ABRIL AL 7 MAIG
FESTA DEL COMERÇ
7 MAIG

L'ESPORT
**TERRITORI
SPECIAL**
14 MAIG 

LES ENTITATS
**FESTA DE
LA PAU**
20 MAIG 

LA INFÀNCIA 
**DIVENDRES
ALS PARCS**
5, 12, 19 MAIG
per tots per tots 

2017

ORGANITZA:



Associació de
Gastronomia
i Turisme



Ajuntament de
Sant Just Desvern

PATROCINADOR:



AMB EL SUPORT:



COL·LABORA:



Disseny: domingorecreativos.com

Fotografies oferta gastronòmica: Vanesa Martínez • Fotografies retrats: Elena Álvarez

Fotografia de portada (de Vanesa Martínez): Tapa guanyadora de Cruz Ibérico (Quinto Tapa Cornellà 2015)

ESTABLIMENTS PARTICIPANTS I HORARIS

Z1 ZONA 1 **Z2** ZONA 2

01 Antiga Granja Carbonell	4	Z1	12 La Tasca dels Rifenyos	15	Z2
02 Bar Can Ginestar	5	Z2	13 Leopoldo's	16	Z1
03 Bar Granja Desvern	6	Z2	14 Los Pinos	17	Z2
04 Brot	7	Z1	15 Rest. El Niu	18	Z1
05 Café Siena	8	Z2	16 Rest. Extremadura	23	Z2
06 Cruïlla de Camins	9	Z2	17 Rest. La Bonaigua	24	Z2
07 Cuina Miracle	10	Z2	18 Rest. L'Illa	25	Z2
08 El Bar Del Mercat	11	Z1	19 Terrassa El Mil·Lenari	26	Z1
09 El Mirador	12	Z2	20 Toc Personal	27	Z1
10 El Racó de la Nona	13	Z1	21 Trini's Café Bistró	28	Z1
11 La Pizzeria di Gianluca	14	Z1			

	dilluns		dimarts		dimecres		dijous		divendres		dissabte		diumenge	
	migdia	nit	migdia	nit	migdia	nit	migdia	nit	migdia	nit	migdia	nit	migdia	nit
01 Antiga Granja Carbonell		)		)		)		)		)				
02 Bar Can Ginestar		)		)		)		)		)				
03 Bar Granja Desvern		)		)		)		)		)				
04 Brot										)				
05 Café Siena		)				)		)		)				
06 Cruïlla de Camins		)		)		)		)		)				
07 Cuina Miracle														
08 El Bar Del Mercat														
09 El Mirador		)				)		)		)		)		
10 El Racó de la Nona										)				
11 La Pizzeria di Gianluca		)		)		)		)						)
12 La Tasca dels Rifenyos				)		)		)		)		)		
13 Leopoldo's														
14 Los Pinos		)		)		)		)		)				
15 Rest. El Niu		)		)		)		)		)		)		
16 Rest. Extremadura										)		)		
17 Rest. La Bonaigua							)		)		)			
18 Rest. L'Illa		)		)		)		)		)		)		)
19 Terrassa El Mil·Lenari				)		)		)		)		)		)
20 Toc Personal		)		)		)		)		)		)		
21 Trini's Café Bistró							)		)			)		)

22

*Terme Municipal de
Sant Feliu
de Llobregat*



Terme Municipal de Sant Joan Despí





Terme Municipal
d'Esplugues de Llobregat

ALT3RA
EL COMERÇ

FESTA DEL COMERÇ

7 MAIG

PARC MARAGALL



COMERÇ LOCAL, GASTRONOMIA,
ACTIVITATS INFANTILS, MÚSICA, DJ,
CULTURA POPULAR I MOLTES SORPRESES !!

CONCURS D'APARADORS

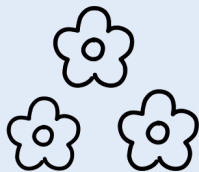
- Vine a veure els aparadors de les botigues i establiments de LA PRIMAVERA SANT JUST ALTERA i vota els que més t'agradin.
- Entraràs en el sorteig de 3 caps de setmana per a 2 persones. Anima't, hi sortiràs guanyant!



Des del 27 d'abril fins el 6 de maig.

EL COMERÇ REGALA FLORS

- Comprant a les botigues associades a Desvern Comerç i Empresa, Dona i Empresa i Mercat Municipal, et regalem una planta*.
A partir del dijous 4 de maig.
*Unitats limitades, fins a exhaurir existències.
- La planta es podrà recollir a la FESTA DEL COMERÇ, el diumenge 7 de maig al Parc Joan Maragall.



LES ESCOLES VISITEN EL MERCAT

Exposició al Mercat Municipal de dibuixos dels nenes i nenes de les escoles que han visitat el Mercat. Des del 20 d'abril fins el 6 de Maig.

Organitzen:



PRODUCTE LOCAL



Associació de
Gastronomia
i Turisme



Ajuntament de
Sant Just Desvern