

# QUINTOTAPA.CAT

## *Sant Just Desvern*

2a EDICIÓ · 2018  
DEL 5 AL 22 D'ABRIL

21 BARS  
39 TAPES

IDEA  
ORIGINAL  
de l'AGT



**QUINTO  
+ TAPA**

**3 €** tapa de la casa  
**3,5 €** tapa km0

agt  
Associació de  
Gastronomia  
i Turisme

Ajuntament de  
Sant Just Desvern



# ¡Y NO ESTABA MUERTO, ESTABA DE QUINTOTAPA! ARRIBA LA 2ª EDICIÓN!

Sí, som els del QuintoTapa, l'AGT (l'associació que lluita perquè els nostres productes del Parc Agrari tornin a ser el top dels productes de proximitat del país), i tornem a aterrar aquesta primavera als paladars, per segon any consecutiu, de la gent de Sant Just Desvern. Som constants en la nostra dèria perquè els productes més sexys del món arribin a formar part de les vostres dietes, enguany, entre el 5 i el 22 d'abril.

Per aquelles persones que encara no coneixeu el QuintoTapa (que deureu ser poques) us expliquem aquesta petita bogeria. Volem que els productes del Parc Agrari recorrin tots els bars i restaurants de Sant Just Desvern en forma de tapa. I per què? Simple: tenim un producte de primera al costat de casa i uns establiments de restauració de Champions League perquè ho fan de conya, durant tot l'any i, especialment, durant el QuintoTapa. Aquests restauradors i restauradores són uns cracks rere els fogons, amb un producte de primera que aixecarà la libido a més d'un.

Tot el que hi ha al voltant del **QuintoTapa Sant Just Desvern** és sexy. La seva gastronomia, però també el municipi. **Sant Just Desvern, Naturalment Collserola** acull del 5 al 22 d'abril aquesta república gastronòmica que ens ajuda a col·locar el nostre poble al mapa i ens permet mostrar a tothom que s'hi vulgui acostar, un dels municipis més integrat a Collserola dels que hi ha a la perifèria de Barcelona. Amb el QuintoTapa no només fem ballar el paladar, sinó també el nostre territori. Us convidem a gaudir, aquesta primavera, de Sant Just Desvern.

# COM FUNCIONA EL QUINTO TAPA?

21 PARTICIPANTS · 39 TAPES



**El QuintoTapa inclou el Quinto Alhambra o l'aigua.  
El vi o el refresc tenen un suplement de 0,50 €**



Vegetariana



S/gluten



Per un consum responsable, també pots gaudir d'Alhambra sense alcohol

# 01

## ANTIGA GRANJA CARBONELL



chef **Teresa Castellví**

Horari en què  
s'ofereix la tapa:

De dilluns a divendres  
de 12 a 16h i de 18  
a 20h

Dissabtes de 12 a 14h

C. Bonavista, 85  
933 711 183  
tostcastellvi@gmail.com  
f .com/Antiga granja  
Carbonell  
@antigagranjacarbonell



**TAPA KMO**



### **Vedella & Parc Agrari**

Estofat de vedella amb Carxofa Prat, verduretes  
del Parc Agrari i reducció de vi ranci



**TAPA DE LA CASA**



### **Sípia a la bruta!**

Suquet de sípia  
a la bruta amb  
patates



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
VallDolina *negre* • VallDolina *blanc*

# 02

## BAR GRANJA DESVERN



xef **Alberto  
Bermúdez**

Horari en què  
s'ofereix la tapa:

De dilluns a dijous de  
9 a 16h

Divendres de 9 a 12h



### TAPA KMO

#### Pastora del Parc Agrari

Torradeta amb filet de porc escalfat, roquefort i torrat  
d'allis tendres del Parc Agrari



### TAPA DE LA CASA



#### Primavera

Romesco amb  
espàrrec de marge,  
xampinyó, cruixent  
de formatge i sal  
de vi



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
Jaume Serra *negre* • Jaume Serra *blanc*

C. Campreciós, 19  
635 22 27 30

# 03

## CAFÈ SIENA



xef **Manel Quiroga**

Horari en què  
s'ofereix la tapa:

Dilluns a divendres de  
12 a 14h i de 17 a 20h  
Dissabte i diumenge  
de 12 a 14h

C. Miquel Reverter, 9  
656 891 493  
cafesiena.santjust@  
gmail.com  
f.com/cafesiena.  
santjust



### TAPA KMO

#### Muffin de Carxofa Prat

Muffin de Carxofa Prat amb crema de formatge i  
anxoves, i cruixent d'ibèric



### TAPA DE LA CASA

#### Saquet *crioll*

Pasta brick farcida  
de carn criolla



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
Jaume Serra *negre* • Jaume Serra *blanc*

# 04

## GUINA MIRACLE



xef i gerent  
**Joan Targarona**

Horari en què s'ofereix  
la tapa:

De dilluns a divendres  
de 9 a 16h

Dissabtes, diumenges i  
festius de 9 a 15h

Avinguda Indústria, 1-5  
933 729 898  
miracle@cuinamiracle.com  
www.cuinamiracle.com  
f .com/cuinamiracle  
@cuinamiracle



### TAPA KMO

#### Paisatge Volcànic

Llit de puré de patata i celerí amb musclos en  
escabetx, Carxofa Prat, nyora picada i pa de garrofa



### TAPA DE LA CASA

#### Canelons Miracle

Mini canelons de  
pasta fresca farcits  
de confit d'ànec,  
foie micuit, tòfona,  
bolets i poma,  
amb cobertura  
de beixamel i  
formatge ratllat



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
Mas Suau *negre* • Vinyet *blanc*

# 05

## EL BAR DEL MERCAT



xef **Paco Infante**

Horari en què s'ofereix  
la tapa:  
Dissabtes de 9 a 14h

C. del Mercat, s/n (Mercat  
Municipal)  
629 300 38  
pacoinfantegraciant@  
gmail.com  
@barelmercat\_santjust



**TAPA KMO**



### **Paella carxofera**

Paella mixta amb Carxofa Prat



**TAPA DE LA CASA**



### **Pulpo a feira**

Pop a la gallega  
amb patates i  
pebre vermell



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
Jaume Serra *negre* • Jaume Serra *blanc*



# 06

## EL MIRADOR DE SANT JUST



gerent **Joan Mascaró**

Horari en què  
s'ofereix la tapa:

De dilluns a divendres  
de 13 a 15:30h i de  
20:30 a 23h

Dissabte de 13:30 a  
15:30h

Avinguda Indústria, 12  
934 990 342  
elmirador@elmirador.cat  
www.elmirador.cat  
f .com/miradorsantjust  
t @miradorsantjust  
i @miradorsantjust



### TAPA KMO

#### Per la galta!

Galta ibèrica amb poma especiada i cruixent de  
porro del Parc Agrari



### TAPA DE LA CASA

#### Sushi d'aquí

Sushi d'ànec amb  
peres · D'escalivada  
amb tonyina ·  
De tomàquets amb  
formatge



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
1+1=3 *negre* • 1+1=3 *blanc*

# 07

## LA PIZZERIA DE GIANLUCA



Gerent i xef **Gianluca Moneta** i **Gerard Ribas**

Horari en què s'ofereix la tapa:

Dimarts de 20 a 22:30h

Dimecres, dijous i diumenge de 13 a 15:30h i de 20 a 22:30 h

Divendres i dissabte de 13 a 15:30h i de 20 a 23h

C. Bonavista, 84  
930 046 805  
pizzeriasantjust@hotmail.com

[f.com/lapizzeriadigianluca](https://www.facebook.com/lapizzeriadigianluca)  
[@pizzeria\\_di\\_gianluca](https://www.instagram.com/pizzeria_di_gianluca)



### TAPA KMO



### Gelat de Caprese

Bola de gelat de búfala catalana, bola de gelat de tomàquet, oli de Vera del Montserrat i alfàbrega



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
René Barbier *negre* • René Barbier *blanc*

# 08

## LEOPOLDO'S



Cambrer i xef **Roger Aguilera i Miriam Vila**

Horari en què  
s'ofereix la tapa:

Dimarts, dimecres  
dijous i dissabte de  
9 a 15h

Divendres 9 a 19h.

C. Del Mercat s/n (Mercat  
Municipal)  
667 639 443  
will\_a\_foc@hotmail.com



**TAPA KMO**



### **Pecat de l'horta del Baix**

Quiche de verdures del Parc Agrari



### **TAPA DE LA CASA**

#### **Orígens**

Panona farcida  
amb una mini  
botifarra de  
Calçots del Parc  
Agrari, banyat amb  
salsa romesco



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
Casteller *blanc*

# 09

## LOS PINOS



xef **Antonio  
del Pino**

Horari en què  
s'ofereix la tapa:

De dilluns a  
divendres d'11 a 13h i  
de 17h a tancament

Av. Generalitat de  
Catalunya, 1Bis  
620 958 052  
sapoverde57@gmail.com  
f .com/bar los pinos  
@bar\_los\_pinos



### TAPA KMO

#### **Super Bowl**

Mandonguilla de carn mixta, formatge cheddar  
amb *mollete*, tomàquet i melmelada de tomàquet  
i enciam del Parc Agrari



### TAPA DE LA CASA

#### **Fajita de pollastre**

*Tortilla de  
blat farcida de  
pollastre, pebrot  
vermell, pebrot  
verd, ceba i  
tomàquet*



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
Jaume Serra *negre* • Jaume Serra *blanc*

# 10

## NH BARCELONA SANT JUST



Cuiners **Xavi Alcalde**  
i **Xavi Saura**

Horari en què s'ofereix  
la tapa:

De dilluns a dijous de  
13 a 14h. i de 20 a 21h.

De divendres a  
diumenge de 13 a 15h i  
de 20 a 23h

C. Frederic Mompou, 1  
934 732 517  
[nhsantjust@nh-hotels.com](mailto:nhsantjust@nh-hotels.com)  
[www.nh-hotels.es/](http://www.nh-hotels.es/)  
Barcelona/Sant-Just



### TAPA KMO

#### Carxofa Prat despentinada!

Pa de motllo amb Carxofa Prat cruixent farcida de  
botifarró d'arròs amb gelatina de vi negre del Penedès



### TAPA DE LA CASA



#### Sabors i colors en tres mossegades cítriques

Verduretes  
fregides en una  
base de tempura  
amb una maionesa  
de tres cítrics



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
Masia La Sala *negre* • Masia La Sala *blanc*

# 11

## PABLITOC



gerents **Pablo Marín**  
**i Jordi Martí**

Horari en què s'ofereix  
la tapa:

De dijous a diumenge  
de 19 a 23h.

Dissabte i diumenge de  
12 a 16h.

---

C. Raval de la Creu, 8  
933 710 794  
sjpablitoc@gmail.com



**TAPA KM0**



### La Truita Km0!

Truita d'allis tendres i ceba del Parc Agrari



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
Jaume Serra *negre* • Jaume Serra *blanc*

# 12

## RESTAURANT EL NIU



Xef i gerent **Carmen Acedo i Àngels Martínez**

Horari en què  
s'ofereix la tapa:

De dijous a dissabte  
de 20:30 a 23:30h



**TAPA KMO**



### Tàrtar de tomàquet

Base de pa de coca torrat amb tàrtar de tomàquet, dàtils, ceba i escarola del Parc Agrari i encenalls de parmesà



### TAPA DE LA CASA

#### Mini burger clàssica

Mini hamburguesa  
de vedella amb  
ceba, quètxup i  
mostassa



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
Viña Chatel *negre* • Viña Chatel *blanc*

C. Josep Anselm Clavé, 1  
934 734 058  
amjauma@hotmail.com  
restaurantelniausantjust.com  
f @El Niu



# 13

## RESTAURANT EXTREMADURA



gerents **Miriam  
Sánchez i Víctor Torres**

Horari en què s'ofereix  
la tapa:

De dilluns a dijous de  
10 a 16h

Divendres de 10 a 23h

Dissabte de 9 a 16h i de  
20 a 23h

Diumenge d'11 a 16h

C. Jacinto Benavente, 3  
934 738 117  
darkmiau1983@hotmail.com  
f @restaurantextremadura  
@extremadura.rest



### TAPA KMO

#### Don Benito

Pa d'espelta i avellana amb pernil ibèric, magre  
de porc, all i julivert, melmelada de tomàquet i  
espinacs del Parc Agrari



### TAPA DE LA CASA

#### La Caldereta!

Caldereta de porc  
en salsa



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):

René Barbier *negre* • René Barbier *blanc*



# 14

## RESTAURANT LA BONAIGUA



xefs **Víctor Pardo i  
Sonia Serrano**

Horari en què  
s'ofereix la tapa:

De dijous a dissabte  
de 21 a 23h



**TAPA KMO**



sota comanda

### Arròs Km0

Arròs amb Carxofa Prat, calçots de Sant Just, botifarra  
i costella de Cardona i romesco



### TAPA DE LA CASA

#### La coca!

Pa de xapata, filet  
de barat i sofregit  
de tomàquet  
natural amb ceba i  
fonoll



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):

Masia Hill *negre* • Masia Hill *blanc*

Carretera Reial, 54

933 711 397

labonaigua.es

labonaiguarestaurant@gmail.com

.com/restaurant la bonaigua

@labonaigua

@vpardo10

# 15

## RESTAURANT L'ILLA



gerent **Francisco  
Manuel Hidalgo**

Horari en què  
s'ofereix la tapa:  
De dilluns a diumenge  
de 12 a 21h

C. Salvador Espriu Bloc 3  
934 737 046  
garciantonia6@live.com



**TAPA KMO**



### **Canelons d'espínacs**

Canelons farcits d'espínacs del Parc Agrari i pinyons



**TAPA DE LA CASA**

### **Les mandonguilles!**

Mandonguilles a la  
jardinera



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
Bach *negre* • Bach *blanc*



PARAR MÁS. SENTIR MÁS.

# CERVEZAS ALHAMBRA



# MENJAR TAPES TÉ PREMI!

El QuintoTapa és ple de bona gastronomia, però també de premis. No us talleu, deixeu-vos emportar pels vostres instints més primaris i oblideu la dieta, la vostra acció pecaminosa serà premiada. I si els restauradors s'hi posen, també tindran premi!

El concurs durarà del 5 al 22 d'abril.

- Apropa't a algun dels locals adherits al concurs i recull el teu Tapaport.
- Fes un QuintoTapa i demana que et segellin el full. Per cada tapa consumida, segell al canto! (2 tapes - 2 segells).
- Quan tinguis la butlleta plena de segells dels locals, directa a la bústia. Si vols que et truquem o t'enviem un correu electrònic per dir-te que has guanyat, no et deixis cap de les dades que et demanem. *Capisci, bambinos i bambines?*

**Més pap + més butlletes + més possibilitats de tenir un premi QuintoTapa a la teva biografia!**

Bon profit i  
que la força us acompanyi,  
QuintoTaperos i  
QuintoTaperes!



## TAPAPORT OR

- La tapa guanyadora serà triada entre les persones que consumeixin 4 tapes de 2 zones diferents de la ciutat, 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.

## MILLOR CAMBRER/A

Guanyarà aquesta categoria el cambrer/a que més puntuació tingui a la butlleta de participació.

**El millor cambrer/a aconseguirà un magnífic pack de productes Alhambra i DO Penedès.**



## TAPAPORT ARGENT

- Per aconseguir el Tapaport Argent, has de consumir 2 tapes de 2 zones diferents de la ciutat, amb un total de 4 tapes.
- Comptabilitzarà cada tapa: si prens dues tapes en un bar seran 2 segells.
- El client que ompli el Tapaport Argent optarà a una **experiència Alhambra per a 4 persones.**

## FOTO INSTAGRAM

La millor foto serà triada entre les imatges d'Instagram amb #quintotapa i #QuintoTapaSantJust.

El premi serà una **experiència Alhambra per a 2 persones.**

# 16

## RESTAURANT SANT JUST



xef i gerent **Sergio  
Huelva i Dolors Navarro**

Horari en què  
s'ofereix la tapa:

Divendres de 20 a 23h

Dissabte de 13 a 16h i  
de 20 a 23h

C. Font, 17  
934 089 882  
info@santjustrestaurant.com  
santjustrestaurant.com  
f .com/restaurant Sant  
Just Desvern  
@RestaurantSantJust



**TAPA KMO**



### Filet ibèric!

Filet ibèric amb ceba del Parc Agrari  
caramel·litzada, iuca i reducció de Pedro Ximénez



**TAPA DE LA CASA**



### Patates Sant Just

Patates braves  
amb dues salses



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
Duc de Foix *negre* • Duc de Foix *blanc*

# 17

## TERRASSA EL MIL·LENARI



xef **Carlos García**

Horari en què  
s'ofereix la tapa:

De dilluns a diumenge  
d'11 a 15h i de 19 a 23h

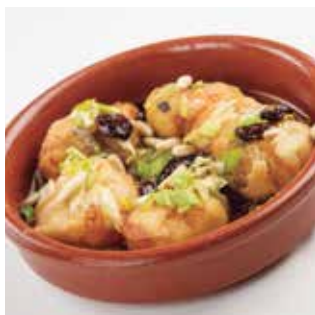
C. del Mercat, s/n  
934 735 482  
Carlosgama89@gmail.com  
Terrassamilenari.com  
f .com/Terrassamilenari  
@Terrassamilenari



### TAPA KMO

#### Mandonguilles & Beixamel

Mandonguilles de vedella amb una beixamel  
d'allis tendres del Parc Agrari i pomes



### TAPA DE LA CASA

#### Daus de bacallà a la catalana

Daus de bacallà  
arrebossat amb  
panses, pinyons i  
porros



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
Jaume Serra *negre*

# 18

## TOC PERSONAL



gerent **Jordi Martí**

Horari en què  
s'ofereix la tapa:

Dilluns a dijous de 19  
a 20:30h

Divendres de 19 a 22h

Dissabte de 12 a 14h i  
de 19 a 22h

C. Major, 2  
936 762 813  
tocpersonalsj@gmail.com



### TAPA KMO

#### **Carxofa Brava!**

Carxofa Prat fregida amb salsa brava



### TAPA DE LA CASA

#### **La morcilla ibèrica!**

Pa de vidre planxat  
amb botifarró  
ibèric i mel



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
Jaume Serra *negre* • Jaume Serra *blanc*



# 19

## TRINI'S CAFÉ BISTRÓ



xef **Trinitat Sousa**

Horari en què  
s'ofereix la tapa:

Dijous i divendres de  
18:30 a 21:30h

Dissabte i diumenge  
d'11:30 a 13:30h i de  
19 a 21h.

Plaça Joan Maragall, 4  
930 132 699

.com/trini's caf  bistr 

@Trinis\_cafe



### TAPA KMO

#### Mini Frida

Burger de pollastre Pota Blava, formatge edam i  
guacamole



### TAPA DE LA CASA



sota  
comanda

#### Callos de la tieta

Callos amb cap i  
pota



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50  ):

El Petit Clot dels Oms *negre* • El Petit Clot dels Oms *blanc*

# 20

## VEGETARIUM



xef **Jordi Castro i  
Geni Llor**

Horari en què s'ofereix  
la tapa:

De dilluns a divendres  
de 10:30 a 13h.

C. Frederic Mompou, 4 -  
Local A  
931 155 819  
info@vegetarium.es  
f @Vegetarium  
@vegetarium.rest



**TAPA KMO**



sota comanda

### **Ou eco & Carxofa Prat**

Ou cuit a baixa temperatura arrebossat i niu de  
Carxofa Prat confitada



**TAPA DE LA CASA**



### **Ensaladilla vegana!**

Ensaladilla de  
patata, pèsol,  
pastanaga i  
mongeta, amb alga  
kombu i veganesa  
d'all negre



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
Curiós Ull de Llebre *negre*

# 21

## SAPPORO RESTAURANT JAPONÈS



xef **Quinfen Ya**

Horari en què  
s'ofereix la tapa:

De dilluns a  
diumenge d'11:45  
a 13:45h

Ctra. Reial, 29  
93 371 56 58  
Qinfen8023@gmail.com  
Sapporo.com



**TAPA KMO**



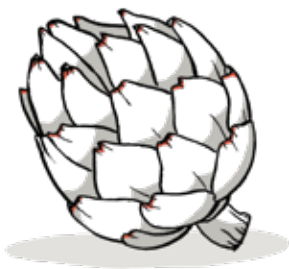
### **Yakitori del Parc Agrari**

Pollastre a la planxa amb Calçot del Parc Agrari



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Alhambra!**

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):  
Jaume Serra *negre* • Jaume Serra *blanc*



# L'HORTA DEL BAIX OMPLE LA TAULA

## A SANT JUST DESVERN, PRODUCTE DEL PARC AGRARI A TAULA

La gastronomia de la qual gaudim al Baix Llobregat és resultat d'una horta espectacular que recull història del passat agrícola de la comarca i que ha aconseguit reciclar-se i tornar a tenir una vitalitat que moltes zones envegen. Aquesta realitat la converteix en un cas d'estudi, tenint en compte que està situada al bell mig de la zona més poblada del país.

A les planes del delta i de la Vall Baixa del Llobregat podeu trobar hortalisses i fruites de qualitat durant tot l'any: la Carxofa Prat, els porros, el bròquil, la bleda, les faves i els alls tendres durant la temporada de tardor-hivern, i els calçots, els tomàquets, els carbassons, les cireres, els Espàrrecs de Gavà i les bledes, durant la temporada de primavera-estiu.

## **PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT A DOJO!**

Al Baix Llobregat hi ha molts productes agrícoles de primera. No tenim els espinacs de Popeye, però sí un bon grapat d'aliments cultivats i criats al voltant del Delta del Llobregat. Malgrat les infraestructures i la industrialització, al Baix Llobregat disposem de carxofes, cireres, calçots, espàrrecs i, sobretot, perseverança suficients per mantenir viva una de les zones agrícoles més fèrtils i antigues del país.

2.700 hectàrees que s'esforcen en tirar endavant els pagesos i que entre tots i totes potenciem comprant a les seves botigues i als Mercats de Pagès. Hem redescobert els productes que tenim al costat de casa, ben frescos i saborosos, acabats de collir. És el nostre patrimoni!



# PENEDÈS

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

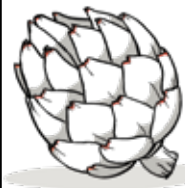
*2700 anys*

*Amb la gastronomia local  
i de proximitat*

# FIRA TAPA

## SANT JUST DESVERN FESTA DEL COMERÇ,

6 DE MAIG DE 2018  
PARC MARAGALL



**El Fira Tapa Sant Just Desvern,** que se celebrarà el 6 de maig, coincidint amb la Festa del Comerç, posarà punt i final a l'edició del QuintoTapa.

La 2a edició del QuintoTapa Sant Just juntament amb la Festa del Comerç són dues de les activitats incloses dins la campanya "La primavera, Sant Just ALT3RA" que també comptarà amb la celebració del Sant Jordi i Correfoc (20, 21 i 22 d'abril), la Festa de l'Esport (8 de maig), la Festa de la Pau (12 de maig), la Jugatecambial del Mil·lenari (tots els dissabtes al matí) i l'activitat del Divendres al Parc (18 de maig).

Les entitats organitzadores del Fira Tapa Sant Just i de la Festa del Comerç són, a banda de l'Ajuntament, les associacions comercials **Desvern - comerç i empresa** i la de **Dona i Empresa**. Al Fira Tapa, els establiments restauradors implicats en la dinamització gastronòmica del



municipi 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: el Parc Joan Maragall. A banda de l'activitat comercial, el Fira Tapa Sant Just serà un punt de trobada de la cultura local, amb música, espectacles, activitats infantils...





## 2a EDICIÓ DEL CONCURS D'APARADORS

Vist l'èxit de la primavera passada, les botigues tornem a guarnir els nostres aparadors perquè participeu en un concurs per escollir els que més us agradin. Animeu-vos a participar-hi i a visitar el comerç local. Podeu guanyar regals fantàstics!

Des del 26 d'abril fins al 5 de maig.

## EL COMERÇ OMPLE SANT JUST DE FLORS

Vine a comprar a les botigues de Desvern Comerç, Dona i Empresa i el Mercat, i et "regalarem una planta"\*



Podreu recollir la planta el diumenge 6 de maig a **La Festa del Comerç** al Parc Joan Maragall, on gaudireu d'un dia festiu en què el comerç local oferirà els seus millors productes envoltats de música, activitats infantils i gastronomia.

\*a partir del dimecres 2 de maig. Unitats limitades fins a exhaurir existències.



# EL QUINTO TAPA SANT JUST DESVERN A LES XARXES



## FEM EL QUINTOTAPA MÉS GRAN!

Comparteix durant el QuintoTapa Sant Just Desvern les teves experiències i fotos a Facebook, Twitter, Instagram.

Al nostre web podràs trobar més informació de la teva tapa preferida o la localització de qualsevol dels participants.

**quintotapa.cat**



.com/agtbaix



@AGTbaix



@agt\_baix

#QuintoTapa

#QTSantJust

#QuintoTapaSantJust

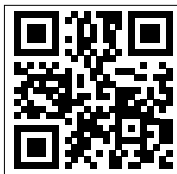
#SantJustMola



# TOTA LA INFO DE LA RUTA A QUINTOTAPA.GAT

Trobaràs la fitxa de tots els participants i les tapes que podràs tastar.

També t'ajudarà a no perdre't a Sant Just Desvern, Google Maps et portarà al següent bar!

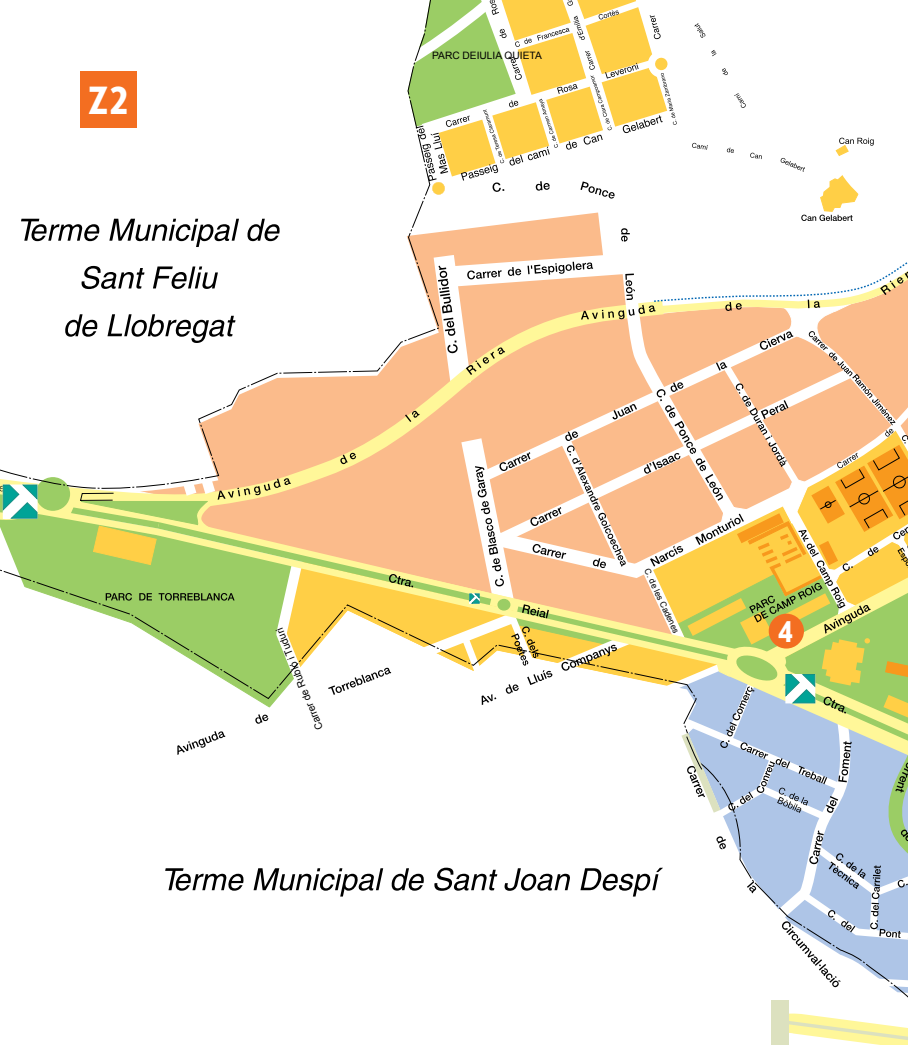


## HORARIS

**Z1** Zona 1 CENTRE **Z2** Zona 2 PERIFÈRIA ☀ migdia 🌙 nit

| participant                       | pàg. | zona      | dilluns | dimarts | dimecres | dijous | divendres | dissabte | diumenge |
|-----------------------------------|------|-----------|---------|---------|----------|--------|-----------|----------|----------|
| <b>01</b> Antiga Granja Carbonell | 4    | <b>Z1</b> | ☀ 🌙     | ☀ 🌙     | ☀ 🌙      | ☀ 🌙    | ☀ 🌙       | ☀        |          |
| <b>02</b> Bar Granja Desvern      | 5    | <b>Z1</b> | ☀       | ☀       | ☀        | ☀      | ☀         |          |          |
| <b>03</b> Cafè Siena              | 6    | <b>Z2</b> | ☀ 🌙     | ☀ 🌙     | ☀ 🌙      | ☀ 🌙    | ☀ 🌙       | ☀        | ☀        |
| <b>04</b> Cuina Miracle           | 7    | <b>Z2</b> | ☀       | ☀       | ☀        | ☀      | ☀         | ☀        | ☀        |
| <b>05</b> El Bar del Mercat       | 8    | <b>Z1</b> |         |         |          |        |           | ☀        |          |
| <b>06</b> El Mirador              | 9    | <b>Z2</b> | ☀ 🌙     | ☀ 🌙     | ☀ 🌙      | ☀ 🌙    | ☀ 🌙       | ☀        |          |
| <b>07</b> La Pizzeria Gianluca    | 10   | <b>Z1</b> |         | 🌙       | ☀ 🌙      | ☀ 🌙    | ☀ 🌙       | ☀ 🌙      |          |
| <b>08</b> Leopoldo's              | 11   | <b>Z1</b> |         | ☀       | ☀        | ☀      | ☀ 🌙       | ☀        |          |
| <b>09</b> Los Pinos               | 12   | <b>Z2</b> | ☀ 🌙     | ☀ 🌙     | ☀ 🌙      | ☀ 🌙    | ☀ 🌙       |          |          |
| <b>10</b> H. Hesperia             | 13   | <b>Z2</b> | ☀ 🌙     | ☀ 🌙     | ☀ 🌙      | ☀ 🌙    | ☀ 🌙       | ☀ 🌙      | ☀        |
| <b>11</b> Pablíoc                 | 14   | <b>Z1</b> |         |         |          | 🌙      | 🌙         | ☀ 🌙      | ☀        |
| <b>12</b> Rest. El Niu            | 15   | <b>Z1</b> |         |         |          | 🌙      | 🌙         | 🌙        |          |
| <b>13</b> Rest. Extremadura       | 16   | <b>Z2</b> | ☀       | ☀       | ☀        | ☀      | ☀ 🌙       | ☀ 🌙      | ☀        |
| <b>14</b> Rest. La Bonaigua       | 17   | <b>Z2</b> |         |         |          | 🌙      | 🌙         | 🌙        |          |
| <b>15</b> Rest. L'illa            | 18   | <b>Z2</b> | ☀ 🌙     | ☀ 🌙     | ☀ 🌙      | ☀ 🌙    | ☀ 🌙       | ☀ 🌙      | ☀        |
| <b>16</b> Rest. Sant Just         | 22   | <b>Z2</b> |         |         |          |        | 🌙         | ☀ 🌙      |          |
| <b>17</b> Ter. El Mil·leniri      | 23   | <b>Z1</b> | ☀ 🌙     | ☀ 🌙     | ☀ 🌙      | ☀ 🌙    | ☀ 🌙       | ☀ 🌙      | ☀        |
| <b>18</b> Toc Personal            | 24   | <b>Z1</b> | 🌙       | 🌙       | 🌙        | 🌙      | 🌙         | ☀ 🌙      |          |
| <b>19</b> Trini's Cafè            | 25   | <b>Z1</b> |         | ☀ 🌙     | ☀ 🌙      | ☀ 🌙    | ☀ 🌙       | ☀ 🌙      | ☀        |
| <b>20</b> Vegetarium              | 26   | <b>Z2</b> | ☀       | ☀       | ☀        | ☀      | ☀         |          |          |
| <b>21</b> Sapporo                 | 27   | <b>Z2</b> | ☀       | ☀       | ☀        | ☀      | ☀         | ☀        | ☀        |

*Terme Municipal de  
Sant Feliu  
de Llobregat*



## Terme Municipal de Sant Joan Despí



# CERVEZAS ALHAMBRA



Associació de  
Gastronomia  
i Turisme



Terme Municipal  
d'Esplugues de Llobregat



ALT3RA  
EL COMERÇ



QUINTOTAPA  
5 AL 22 D'ABRIL

FESTA DEL COMERÇ  
6 MAIG

2018

# LA PRIMAVERA SANT JUST ALTERA



2018

L'ESPORT

FESTA DE  
L'ESPORT  
INCLUSIU  
8 ABRIL



LA CULTURA



SANT JORDI  
CORREFOC  
20, 21 I 22 ABRIL

EL COMERÇ



QUINTOTAPA  
5 AL 22 D'ABRIL

FESTA DEL COMERÇ  
6 MAIG

LES ENTITATS

FESTA DE  
LA PAU  
12 MAIG



LA INFÀNCIA



JUGATECAMBIENTAL  
DEL MIL·LENARI  
TOTS ELS DISSABTES

DIVENDRES  
AL PARC  
18 MAIG



Ajuntament de  
Sant Just Desvern

SANT JUST DESVERN

Naturalment  
Collserola



# SANT JUST DESVERN

*Naturalment  
Collserola*



**ORGANITZA:**



**Ajuntament de  
Sant Just Desvern**

**PATROCINADORS:**



**CERVEZAS ALHAMBRA**



**PENEDÈS**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
*2700 anys*

**AMB EL SUPORT:**



**COL·LABORA:**



Disseny: [domingorecreativos.com](http://domingorecreativos.com)

Fotografies oferta gastronòmica: Elena Álvarez

Fotografies retrats: Pablo Olivera

Fotografia de portada: Tapa guanyadora de restaurant La Bonaigua (QuintoTapa Sant Just Desvern 2017)



producto  
local



PARAR MÁS. SENTIR MÁS.

# CERVEZAS ALHAMBRA