

QUINTOTAPA.CAT

Sant Just Desvern

DEL 28 DE MARÇ AL 14 D'ABRIL

3a EDICIÓ _ 2019



**QUINTO
+ TAPA**

3 € tapa de la casa
3,5 € tapa km0



Ajuntament de
Sant Just Desvern



¡Y NO ESTABA MUERTO, ESTABA DE QUINTOTAPA! ARRIBA LA 3ª EDICIÓ!

Sí, som la gent 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, per tercer any consecutiu, als paladars dels santjustencs i santjustenques. Som constants en la nostra dèria perquè els productes més sexys del món arribin a formar part de les vostres dietes, enguany, entre el 28 de març i el 14 d'abril.

Per a aquelles persones que encara no conegueu 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? Molt fàcil: tenim un producte de primera al costat de casa i uns establiments de restauració de Champions League que ho fan de conya durant tot l'any i, especialment, durant el QuintoTapa. Aquests restauradors i restauradores són cracks rere els fogons i ofereixen un producte de primera que, de ben segur, us aixecarà la libido.

Sant Just Desvern, **Naturalment Collserola**, és un dels pobles més integrats al Parc Natural i, entre el 28 de març i el 14 d'abril, aquest vincle amb el territori es manifestarà per mitjà de tapes elaborades amb productes de proximitat. La república gastronòmica del QuintoTapa aterrarà al nostre poble per col·locar-lo al mapa i mostrar el bo i millor del municipi a tothom que s'hi acosti. La primavera arriba de la mà del QuintoTapa, que farà ballar els paladars, Sant Just Desvern i, naturalment, Collserola.

COM FUNCIONA EL QUINTO TAPA?

19 PARTICIPANTS - 33 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



xef **Teresa Castellví**

Horari en què
s'ofereix la tapa:

De dilluns a divendres
de 12 a 16 i de 18 a
20 h • Dissabtes de
12 a 14 h

C. Bonavista, 85
933 711 183
granjacarbonell@gmail.com
f.com/antigagranjacarbonell
@antigagranjacarbonell



TAPA KMO



Caneló de verdure de temporada

Caneló amb verdure saltades del Parc Agrari i
salsa de formatge *gorgonzola*



TAPA DE LA CASA

Porquet & Trompetes

Porquet adobat
amb trompetes de
la mort, Carxofa
Prat, all i vi blanc



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

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

02

CAFÈ SIENA



xef **Manel Quiroga**

Horari en què
s'ofereix la tapa:
De dilluns a divendres
de 12 a 14 h i de 17
a 20 h · Dissabtes
i diumenges
de 12 a 14 h

C. Miquel Reverter, 9
933 482 391
cafesiena.santjust@
gmail.com
f .com/cafesiena.
santjust



TAPA KMO

Taco a la gringa

Torta de blat de moro farcida de pollastre groc català marinat, formatge *cheddar* i salsa verda de tomàquet, coriandre i bitxo



TAPA DE LA CASA

Brioix de Porchetta

Brioix farcit
de *porchetta*,
formatge
emmental, ceba
caramel·litzada
i maionesa de
verdures a la brasa



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

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):
Merlot, Grivà *negre* · Xarel·lo, Grivà *blanc*

03

CUINA MIRACLE



xef i gerent
Joan Targarona

Horari en què s'ofereix
la tapa:

De dilluns a divendres
de 9 a 16 h · Divendres
de 19 a 22 h ·

Dissabtes, diumenges
i festius de 9 a 15 h ·
Dissabtes de 19 a 22 h

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



TAPA KMO

Navegant en moviment

Pollastre en escabetx navegant sobre un mar
de crispetes



TAPA DE LA CASA



sota comanda

Sospir de Carxofa Prat

Crema de cigrons
amb Carxofa Prat
confitada i pasta
de sèsam



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

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

04

EL BAR DEL MERCAT



xef **Paco Infante**

Horari en què s'ofereix
la tapa:
Divendres i dissabte
de 13 a 15 h

C. del Mercat, s/n (Mercat
Central de Sant Just.
Parada 5)
629 300 388
pacoinfantegraciant@
gmail.com
@barelmercat_santjust



TAPA KMO

Fideuà & Carxofa Prat

Fideus amb Carxofa Prat, i sofregit de marisc,
peix i all



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

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

05

EL MIRADOR DE SANT JUST



gerent **Joan Mascaró**

Horari en què
s'ofereix la tapa:

De dilluns a divendres
de 13 a 15.30 h i de
20.30 a 23 h · Dissabte
i diumenge de 13.30 a
15.30 h

**Divendres dia 29/03 nit
i diumenge dia 14/04 no
podrem oferir la tapa.**

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

Facebook: .com/miradorsantjust
Twitter: @miradorsantjust
Instagram: @miradorsantjust



TAPA KMO

Cal - Cal

Coca de calçots del Parc Agrari amb calamar



TAPA DE LA CASA

Carxofa *cream*

Crema de Carxofa
Prat amb ou cuit a
baixa temperatura



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*

06

HESPERIA BARCELONA SANT JUST



Cambrer i cuiner
**Marcos García i Jose
A. Romero**

Horari en què s'ofereix
la tapa:

De dilluns a dijous
de 13 a 14 h i de 20 a
21 h · De divendres a
diumenge de 13 a 14 h i
de 20 a 22 h

C. Frederic Mompou, 1
934 732 517
hhsantjust@hesperia.com
hesperia.com
@hesperia_hotels-
resorts



TAPA KMO

Ravioli & Calçots del Baix

Ravioli farcit de Calçots del Parc Agrari i bacallà
amb romesco suau casolà



TAPA DE LA CASA

Carxofa Prat & Llagostí

Broqueta de
Carxofa Prat
confitada amb
llagostí arrebossat
amb tempura, salsa
de soja i mel



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*

07

LA PIZZERIA DE GIANLUCA



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

Horari en què s'ofereix la tapa:

Dimarts de 20 a 23 h •
Dimecres i dijous de 13 a 16 h i de 20 a 23 h •
Divendres i dissabtes de 13 a 16 h i de 20 a 24 h •
Diumenges de 13 a 16 h i de 20 a 23 h

c. Bonavista, 84
930 046 805
pizzeriasantjust@hotmail.com
f .com/lapizzeriadigianluca
@pizzeria_di_gianluca



TAPA KMO



Tiramisú salat de gorgonzola i nous

Base de pa torrat, rovell d'ou, formatge *mascarpone* i *gorgonzola*, nous de Lleida, julivert, ruca i bastonet



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

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

08

LA VERMUTTECA



Cambrera i xef **Alejandra Amorós** i **Kim Rodríguez**

Horari en què
s'ofereix la tapa:
De dimecres a dijous
de 19 a 22 h

c. Rosa de Luxemburg, 22
938 536 177

[f .com/lavermutteca](https://www.facebook.com/lavermutteca)

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



TAPA KMO



sota comanda

La Bomba Navarro

Patata farcida de salsa bolonyesa arrebossada amb farina, ou i panko



TAPA DE LA CASA



Taco Vermutteca!

Torta de blat de moro, farcida de pollastre de pagès, chipotle, cream fresh i mesclum



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

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

09

LEOPOLDO'S



Xef **Miriam Vila**

Horari en què
s'ofereix la tapa:
De dilluns a dijous
de 10 a 15 h ·
Divendres de 10
a 20 h · Dissabtes
de 10 a 16 h

C. Del Mercat s/n (Mercat
Central de Sant Just.
Parada 18)
667 639 443

📱 @LEOPOLDO'S



TAPA KMO



Coca de pagès

Coca de pa amb Carxofa Prat, crema de formatge,
all, ceba, olives negres, tomàquet, parmesà
i espècies aromàtiques



TAPA DE LA CASA

Empanada Leopoldo's

Pasta farcida
de verdures
de temporada,
tonyina, ou dur
i olives farcides
d'anxova



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

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

10

LOS PINOS



xef **Antonio
del Pino**

Horari en què
s'ofereix la tapa:

De dilluns a
divendres 10 a
13 h i de 17 h fins
tancament

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



TAPA KMO

Ropa vieja de Carxofa Prat

Massa de pasta fullada al forn, farcida de Carxofa Prat confitada, pebrot vermell i verd, ceba, patata, tomàquet i tonyina



TAPA DE LA CASA

Mollete de lacón a feira

Pa de *mollete*
farcit de *lacón* de
porc, pebre roig
picant, oli i sal



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

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

11

NOU MÓN

Horari en què s'ofereix
la tapa:

De dilluns a dijous de
12 a 16.30 h i de 20 a
23.30 h

c. de la Forja, 5
93 473 1333
zhengyongch@hotmail.com



TAPA KMO

Pollastre & Carxofa Prat

Pollastre manirat amb Carxofa Prat i
saltat de verdures



TAPA DE LA CASA

Gyozas Nou Món

Gyozas farcides
de carn de porc i
verdures



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

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

12

PABLITO



gerent **Helena Jorbà**
i **Fernando Revuelta**

Horari en què s'ofereix
la tapa:

De dilluns a dissabte
de 10 a 22 h · Diumenge
de 10 a 16 h



TAPA KMO

Calamars Mediterranis

Calamar de la llotja de Barcelona en la seva tinta
acompanyat d'arròs blanc saltat amb sofregit de
tomàquet, ceba i all



TAPA DE LA CASA

Torrada Cantàbrica

Sobao pasiego
torrat amb
formatge i anxova
de *Santoña*



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

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

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

13

RESTAURANT EL NIU



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

Horari en què
s'ofereix la tapa:

Divendres, dissabtes
i diumenges de
13 a 16 h · Dijous,
divendres i
dissabtes de 20.30
a 23.30 h

C. Josep Anselm Clavé, 1
934 734 058
amjauma@hotmail.com
restaurantelniusantjust.com
f com/
restaurantelniusantjust



TAPA KMO

Bacallà i no va dir res

Bacallà arrebossat amb samfaina de Calçot del Prat



TAPA DE LA CASA

Mandonguilles de jardí

Carn de vedella
amb salsa
de tomàquet
i verdures



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

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

14

RESTAURANT LA BONAIGUA



xefs **Víctor Pardo i
Sonia Serrano**

Horari en què
s'ofereix la tapa:

Dijous, divendres i
dissabtes de 21 a 23 h



TAPA KMO

Fals Brownie

Terrina de galtes de vedella a baixa temperatura,
parmentier de patata, demi glace i cruixent de calçots



TAPA DE LA CASA



Les Braves de la Bonaigua

Patates braves
amb all i oli, salsa
de tomàquet, ceba
i all



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

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

Carretera Reial, 54
933 711 397
labonaigua.es
labonaiguarestaurant@gmail.com
f .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 23 h

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



TAPA KMO

Pebrots del Parc

Pebrots farcits de bacallà amb una fina beixamel
i encenalls d'alls tendres del Parc Agrari



TAPA DE LA CASA

Ensaladilla Russa

Amanida russa
casolana



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

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

Cervezas Alhambra recomienda el consumo responsable. Alc. 5,4 % vol.

...y, de repente,
algo que no esperabas.

Hay cosas que, sin saber muy bien cómo, te sorprenden un día cualquiera y transforman ese momento en algo verdaderamente único. Un aroma tostado, un sutil amargor, un color dorado lleno de matices. Unas cervezas que no solo se saborean, sino que se pueden tocar. Una experiencia que te hace volver a mirar lo que te rodea, redescubrirlo. Unas Alhambras que, cuando menos te lo esperas, despiertan #unaMiradaEspecial



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 i restauradores s'hi posen, també tindran premi!

El concurs durarà del 28 de març al 14 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!



TAPAPORT OR

- La tapa guanyadora serà triada entre la clientela que consumeixi 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 o cambrera que més puntuació tingui a la butlleta de participació. **El millor cambrer o cambrera 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.
- La clientela optarà a un premi de **100 euros per a consumir a un bar o restaurant de Sant Just Desvern participant al QuintoTapa.**

FOTO INSTAGRAM

La millor foto serà triada entre les imatges d'Instagram amb #quintotapa i #QuintoTapaSantJust. El client optarà a un premi de **60 euros per a consumir a un bar o restaurant de Sant Just Desvern participant al QuintoTapa.**

16

TERRASSA EL MIL-LENARI



gerent i xef **Carlos
García i Cristina León**

Horari en què
s'ofereix la tapa:
De dilluns a diumenge
de 11 a 23 h

C. del Mercat, s/n
934 735 482
Terrassamilenari.com
f .com/bar terrassa el
mil-lenari
@Terrassamilenari



TAPA KMO

CroqueCalçots

Croqueta farcida de Calçot del Parc Agrari
arrebossada amb *panko* i acompanyada de
salsa romesco



TAPA DE LA CASA

Hummus & Xistorra

Hummus
de cigrons amb
xistorra saltada,
espècies fumades,
sèsam i un toc
picant



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

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

17

TOC PERSONAL



gerent i xef **Jordi Martí**
i **Salvador Franco**

Horari en què
s'ofereix la tapa:
De dilluns a dijous de
12 a 21 h
Divendres de 12 a 23 h
Dissabte de 12 a 16 h i
de 19 a 23 h.



TAPA KMO

Empanada d'espínacs

Empanada feta amb massa pròpia a base d'ou i farina, farcida d'espínacs del Parc Agrari, ceba picada i formatge de cabra



TAPA DE LA CASA

Empanada del Toc

Empanada feta amb massa pròpia a base d'ou i farina, farcida de pernil dolç, formatge edam i nata



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

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

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

18

SANBORANT



gerents **Jordi Sánchez**
i **Marta Botí**

Horari en què
s'ofereix la tapa:

De dilluns a dijous
de 9 a 13 h ·

Divendres, dissabtes
de 9 a 16 h i de 20 a
23 h

c. Jacint Benavente
934 738 117

 .com/sanborant

 @sanborant



TAPA KMO



Papada Sanborant

Papada confitada a baixa temperatura amb
quallada de coliflor del Parc Agrari i amanida
amb almíbar de *kumkuat* i anís estrellat



TAPA DE LA CASA

Burrito de botifarra negra

Botifarra esparracada
amb salsa de maionesa
picant d'olives negres
i escabetx de ceba
vermella, tomàquet,
pell de taronja i
pinyons, parmesà,
menta i crema de celerí



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

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

19

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

Poke Sapporo

Amanida de peix cru amb arròs, vinagre, soia i
ceba tendra del Parc Agrari



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

També pots maridar amb els vins DO Penedès (+0,50 €):
Jaume Serra *negre i 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 la pagesia s'esforça en tirar endavant 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*

Amb la col·laboració de:



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



Unió Europea
Fons europeu agrícola
de desenvolupament rural
Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen Raums



El vi només es gaudeix amb moderació.

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 #SantJust #NaturalmentCollserola

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
01 Antiga Granja Carbonell	4	Z1	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀	
02 Cafè Siena	5	Z1	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀	☀
03 Cuina Miracle	6	Z2	☀	☀	☀	☀	☀	☀ 🌙	☀ 🌙
04 El Bar del Mercat	7	Z1					☀	☀	
05 El Mirador	8	Z2	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀	☀
06 H. Hesperia	9	Z2	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙
07 La Pizzeria Gianluca	10	Z1		🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙
08 La Vermuteca	11	Z2			🌙	🌙			
09 Leopoldo's	12	Z1	☀	☀	☀	☀	☀ 🌙	☀	
10 Los Pinos	13	Z2	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙		
11 Nou Món	14	Z2	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙			
12 Pablito	15	Z1	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀
13 Rest. el Niu	16	Z1				🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀
14 Rest. La Bonaigua	17	Z2				🌙	🌙	🌙	
15 Rest. L'Illa	18	Z2	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀
16 Ter. El Mil·leniri	22	Z1					🌙	☀ 🌙	
17 Toc Personal	23	Z1	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙	
18 Sanborant	24	Z2	☀	☀	☀	☀	☀ 🌙	☀ 🌙	☀ 🌙
19 Sapporo	25	Z2	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀

Z2

*Terme Municipal de
Sant Feliu
de Llobregat*

Terme Municipal de Sant Joan Despí



CERVEZAS ALHAMBRA



ALTIRA
EL COMERÇ

FESTA DEL COMERÇ
5 DE MAIG
PARC MARAGALL

BOTIGUES, GASTRONOMIA I MOLT MÉS!
2019



Ajuntament de
Sant Just Desvern

SANT JUST DESVERN

Naturalment
Collserola



LA PRIMAVERA SANT JUST ALTERA

EL COMERÇ

QUINTOTAPA

28 DE MARÇ
AL 14 D'ABRIL
FESTA DEL COMERÇ
5 DE MAIG

LA CULTURA

SANT JORDI

* CORREFOC *
14 AL 26 D'ABRIL

DANSA

DIA DE LA
DANSA

26 D'ABRIL

MÚSICA

CONCERTS DE
JOVES DE
SANT JUST
4 DE MAIG

LA INFÀNCIA

JUGATECMBIAL
DEL MIL·LENARI



TOTS ELS DISSABTES

DIVENDRES
ALS PARCS

17, 24 I 31 DE MAIG



SOLIDARITAT

FESTA DE
LA PAU

11 DE MAIG



2019

L'ESPORT

FESTA DE
L'ESPORT

12 DE 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



AMB EL SUPORT:



COL·LABORA:



Disseny: domingorecreativos.com

Fotografies oferta gastronòmica: Elena Álvarez

Fotografia de portada: Tapa guanyadora de Cuina Miracle (QuintoTapa Sant Just Desvern 2018)



CERVEZAS ALHAMBRA