

PLATILLO
+BEGUDA
4,50
euros



11^a EDICIÓ
**A LA TARDOR,
PLATILLOS!**

*Ruta gastronòmica
del Centenari*

≡ **L'HOSPITALET** ≡
DEL 6 AL 23 DE NOVEMBRE DE 2025



UN SABORÓS TOMB PER LA CIUTAT

David Quirós Brito
Alcalde de la ciutat



La ruta gastronòmica A la tardor, *platillos* arriba ja a l'11a edició amb una varietat de propostes culinàries ideals per a aquesta època de l'any.

És també l'excusa perfecta per trobar-nos amb amics i família, adonar-nos que no necessitem anar gaire lluny per gaudir de la bona gastronomia i, a més, donar suport a la restauració local.

Jo no m'ho penso perdre... i vosaltres?

Ens hi trobem!



L'Àrea de Ciutat Transformadora de l'Ajuntament de L'Hospitalet, amb la col·laboració del Gremi d'Hostaleria i Alimentació de la ciutat i el blog l'Hospitalet Gastronòmic, promou i impulsa l'onzena edició d'A la tardor, *platillos!*, una ruta gastronòmica per establiments de restauració de la ciutat amb l'objectiu de dinamitzar i promocionar la gastronomia local de qualitat de manera singular.

Els establiments de la ruta competeixen en un concurs on s'atorguen 4 guardons: **el platillo de L'Hospitalet, triat per votació popular i el platillo més saborós, el platillo més creatiu i el platillo de millor qualitat gastronòmica**, atorgats per un jurat expert.

VINE I DEGUSTA ELS PLATILLOS, ACOMPANYATS D'UNA COPA DE VI, CERVESA, AIGUA O REFRESC, AL PREU DE 4,5 €.

APADRINA LA RUTA

Mònica Escudero

Mònica Escudero és una veu reconeguda del periodisme gastronòmic a Espanya. Després de treballar a diferents revistes culturals i de ciutat, el 2012 va començar a col·laborar amb *El Comidista*, portal gastronòmic d'*El País* creat per Mikel López Iturriaga, i poc després va assumir el rol d'editora i coordinadora del lloc, feina que compatibilitza amb articles a *El País Semanal* i a altres publicacions.

La seva feina consisteix a perfeccionar receptes –o recuperar-les del receptari tradicional–, escriure reportatges, anàlisis de productes, tècniques culinàries i altres continguts que ajudin els lectors a resoldre l'etern repte del sopar o la carmanyola del dia a dia de manera saborosa i saludable, sempre posant l'accent en l'ús de productes de temporada i

proximitat, potenciant els ingredients d'origen vegetal com a protagonistes (podem dir-ne *slow food*, però ella prefereix dir-ne “cuina responsable”).

Com a periodista, Escudero es caracteritza per un estil pròxim i divulgatiu que busca desmitificar la gastronomia, i entendre-la com quelcom més vinculat als fogons de casa que als de restaurants amb estrelles Michelin. Li interessa no només mostrar plats atractius sinó també explicar el com i el perquè preparar alguna cosa bona sense massa complicacions –o amb moltes, si en tenim temps i ganes–, per què certs ingredients importen i com potenciar sabors sense necessitat de tècniques complicades o ingredients inassolibles.

Fora de l'escriptura, Escudero exerceix com a professora en programes de formació gastronòmica (com Barcelona Culinary Hub), combinant la seva passió per la cuina amb el coneixement teòric i pràctic, sense deixar mai de costat l'humor.



VOTACIÓ DEL PLATILLO DE L'HOSPITALET

Tothom pot votar el *platillo* que més li hagi agradat omplint la butlleta adjunta on s'hi han de recollir els segells de tres establiments diferents.

OMPLE TANTES BUTLLETES DE VOTACIÓ COM PUGUIS I TINDRÀS MÉS OPCIONS DE SER PREMIAT!

- Vota un únic establiment mitjançant la butlleta de participació adjunta. Una mateixa persona pot omplir més d'una butlleta amb la mateixa o diferent votació.
- També pots descarregar-te el fullet i la butlleta de votació a **www.hospitaletturisme.l-h.cat**.
- És obligatori obtenir 3 segells de 3 establiments diferents per butlleta.
- Cal ser major d'edat per participar.

Entre tot el públic participant en el concurs del "Platillo de L'Hospitalet" se sortejaran 5 premis:

- Un val regal de 50 € per gaudir als restaurants de L'Hospitalet, per gentilesa del Gremio de Hosteleria y Alimentación de L'Hospitalet de Llobregat.
- 2 xecs de 100 € per consumir al Centre Comercial La Farga, per gentilesa de C.C. La Farga.
- Un lot de 12 cerveses artesanes + 1 copa de cervesa + 1 bossa, per gentilesa de Newaza Beer.
- Una experiència a Pádel Indoor Hospitalet consistent en una classe particular o un partit de pádel per a dues persones + material + consumició (beguda i tapa), per gentilesa de Pádel Indoor Hospitalet.
- 2 menús degustació per a dues persones al Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet.

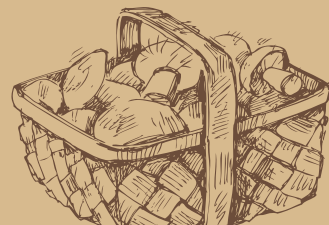
A més a més, el blog L'Hospitalet Gastronòmic sortejarà, entre totes les persones que comentin el post del sorteig, etiquetin a un o més amics i segueixin a @lhturisme, un val regal de 40 € per gaudir a la restauració de la ciutat.

PARTICIPA-HI!

BUTLLETA DE VOTACIONS

1. MARCA UN ÚNIC ESTABLIMENT

- | | |
|---|---|
| ☐ 1. 25 Roselles Restaurant | ☐ 18. La Cantonada de la Júlia |
| ☐ 2. Autèntic | ☐ 19. L'Artesana Santa Eulàlia |
| ☐ 3. Bar Córdoba La Farga | ☐ 20. L'Oncle Jack Music & Cocktail Bar |
| ☐ 4. Bar la 17 Café (Mercat Santa Eulàlia) | ☐ 21. O'Chispa Taberna Galega |
| ☐ 5. Bar la Cantonada del Mercat (Mercat del Centre) | ☐ 22. Radikal Burguer |
| ☐ 6. Bar Pika Tapa | ☐ 23. Restaurant Muxía |
| ☐ 7. Bodega Salan | ☐ 24. Restaurant Punt i Coma (Hotel SB Plaza Europa) |
| ☐ 8. Cabut del Centre | ☐ 25. Rest. Braseria Airiños |
| ☐ 9. Can Ricard Restaurant | ☐ 26. Restaurante La Flama |
| ☐ 10. Caracas 2 | ☐ 27. Sui Générís |
| ☐ 11. Celler 1912 | ☐ 28. Tast & Vins |
| ☐ 12. El Brot de L'Hospitalet | |
| ☐ 13. El Cau del Centre | |
| ☐ 14. El Cau del vermut Santa Eulàlia | |
| ☐ 15. El Grande Picalonga | |
| ☐ 16. El Repartidor Escola-Restaurant | |
| ☐ 17. La Bodega de A Vaquiña Marela | |



2. SEGELL DE L'ESTABLIMENT ON S'HA DEGUSTAT EL PLATILLO

1

2

3

Pots participar en el guardó "Platillo de L'Hospitalet" per mitjà de la butlleta de votació adjunta al programa.

Per poder entrar en el sorteig és obligatori haver degustat un mínim de **3 platillos o còctels en 3 establiments diferents i haver recollit el segell de cada establiment.**

Pot participar-hi qualsevol persona major d'edat.

3. DADES DE LA PERSONA PARTICIPANT

Nom

Cognoms

Telèfon

Correu electrònic

Barri de L'Hospitalet o ciutat de residència

☐ He complert els 18 anys

- No és permesa la venda de productes alcohòlics a menors de 18 anys.
- Es recomana fer un consum responsable dels productes alcohòlics.

CENTRE DE FORMACIÓ D'HOSTALERIA DE L'HOSPITALET

És un projecte municipal de formació i dinamització de l'ocupació en el sector de l'hostaleria que promou la formació i la qualificació dels treballadors i treballadores, la millora en el sector i la promoció gastronòmica de la ciutat.

Amb aquests tres objectius, imparteix cursos de formació per a joves i per a treballadors aturats i en actiu, i impulsa, entre d'altres activitats de dinamització de la restauració i la gastronomia, el programa Ruta Gastronòmica de L'Hospitalet, que té lloc durant la primavera, la tardor i durant totes les festes majors dels barris.

Formació professional en el sector de l'hostaleria.

Cursos de cuina; servei d'allotjament; servei de restaurant i bàrman per a joves, treballadors en actiu i persones en atur.

CENTRE DE FORMACIÓ D'HOSTALERIA DE L'HOSPITALET

Carretera del Mig, 85-87. L'Hospitalet

Telèfon: 93 402 60 27



1. 25 ROSELLES RESTAURANT



C. de les Roselles, 25

Taco vegetal amb papada cruixent

Taco vegetal amb papada i ceba cruixent, un toc de salsa oriental i *chipotle*.

Horari:

De dilluns a divendres, de 13 a 15 h.

Divendres i dissabte, de 20.30 a 22 h.

2. AUTÈNTIC



C. de Girona, 13

Tastet de Tabernero

Llom de porc a trossets amb un conjunt de verdures i un toc picant.

Horari:

De dilluns a divendres, d'11 a 15.30 h
i de 19 a 22 h.

Dissabte, de 10 a 17 h.

SENSE GLUTEN



3. BAR CÓRDOBA LA FARGA



Av. de Josep Tarradellas i Joan, s/n

Callos amb cigrons i pernil

Horari:

De dilluns a diumenge, de 12 a 22 h.

4. BAR LA 17 CAFÉ



(Mercat de Santa Eulàlia)
C. de Pareto, 28

Niu de patata amb rovell d'ou arrebossat

Horari:

Divendres, de 10 a 20 h.

Dissabte, de 10 a 14.30 h.



5. BAR LA CANTONADA DEL MERCAT



(Mercat del Centre)
C. del Príncep de Bergara, 11

**Callos amb cap i pota
a la catalana**

SENSE GLUTEN



Horari:

De dilluns a dimecres, de 7 a 14 h.

Dijous i divendres, de 7 a 20 h.

Dissabte, de 7 a 15 h.

6. BAR PIKA TAPA



Av. de Can Serra, 54 D

**Galta amb patates i
salsa especial de la casa**



Horari:

De dimarts a dijous, de 13 a 20 h.

De divendres a diumenge, de 13 a 19 h.

7. BODEGA SALAN



C. de la Ciutat Comtal, 8

**Sopa morellana
acompanyada d'un
napleó**

Brou de carn i pollastre amb
bunyolets, ou ratllat i pernil
cruixent acompanyat d'una
oblea farcida de carn
i beixamel.

Horari:

De dilluns a divendres, de 13 a 15 h

i de 19 a 21.30 h.

Dissabte i diumenge, de 12 a 15 h.

8. CABUT DEL CENTRE



C. de Santa Anna, 12

Caneló de carn rostida

Amb beixamel trufada i saltejat
de bolets.

Horari:

Dimecres i dijous, de 12.30 a 15.30 h i de 19.30 a 20.30 h.

Divendres, de 13.30 a 15.30 h i de 19.30 a 20.30 h.

Dissabte, de 12.30 a 14 h i de 19.30 a 20.30 h.

Diumenge, de 12.30 a 14 h.

9. CAN RICARD RESTAURANT



C. de l'Aprestadora, 16

Dauets de porc Duroc amb salsa i els seus bolets sobre niu de patates palla.

Carn de coll de porc Duroc estofada amb bolets.

Horari:

De dilluns a dimecres, de 10 a 13 h.

Dijous i divendres, de 10 a 13 h i de 17 a 22 h.

Dissabte, de 10 a 14 h.

SENSE GLUTEN



10. CARACAS 2



C. de Josep Prats, 16

Delicatessen de faves amb xipirons

Faves amb calamarsets i pernil.

Horari:

Dimecres i dijous, de 18 a 20 h.

Divendres, de 18 a 22 h.

Dissabte, de 12 a 15 h.



11. CELLER 1912



C. Major, 55

Roast beef casolà amb ceba caramelitzada

Làmines de peixet de vedella cuites en el seu propi suc amb ceba caramelitzada.

Horari:

De dimarts a divendres, de 12 a 15 h i de 18 a 22 h.

Dissabte, de 18 a 22 h.

SENSE GLUTEN

12. EL BROT DE L'HOSPITALET



Ptge. de la Pau, 3

Guisat de mandonguilles a la catalana amb toc de tador

Amb parmentier de moniato km0 i chutney de carbassa de Cal Marçal.

Horari:

De dimecres a diumenge, de 13 a 16 h.

De dijous a dissabte, de 20 a 23.30 h.

VEGETARIÀ



La Diana mana

De carn o vegetarià. Per decidir el teu platillo hauràs de jugar a la diana.

13. EL CAU DEL CENTRE



Pl. de la Mare de Déu de Montserrat, 3

Coulant de tardor

Fals coulant de cervol amb la seva reducció, crema de castanyes i cruixent de moniato.

Horari:

De dimecres a dissabte, de 19 a 22 h.
Dissabte i diumenge, de 13 a 15.30 h.

14. EL CAU DEL VERMUT SANTA EULÀLIA



C. de Santa Eulàlia, 7-11

Ying Yang de xai

Xai guisat amb parmentier de patata i toc de romesco.

Horari:

De dimecres a dissabte, de 19 a 22 h.
Dissabte i diumenge, de 13 a 15.30 h.

15. EL GRANDE PICALONGA



Av. de Josep Tarradellas i Joan, s/n - (Centre Comercial La Farga)

Chimi de vedella

Hamburguesa de carn de vedella amb col de cabdell, soja, tomàquet, ceba, formatge cheddar i formatge fresc i salses de maionesa i quetxup.

Horari:

De dilluns a diumenge, de 13 a 23 h.



16. EL REPARTIDOR ESCOLA-RESTAURANT



Pl. del Repartidor, 1

Cap i pota de vedella amb cigrons

Estofat de cap i pota de vedella amb cigrons i una picada de menta.

Horari:

De dilluns a divendres, de 12.30 a 15 h.



17. LA BODEGA DE A VAQUIÑA MARELA



Av. de Josep Tarradellas i Joan, 95

Cassoleta de truita de patates amb morcilla coberta de melós de cua de bou.

Truita de patates cultivades al Prat amb botifarra de sang d'elaboració pròpia acompanyada per sobre d'un extra de melositat de la cua de bou estofada amb tomàquet cherry.

Horari:
De dilluns a diumenge,
d'11 a 20 h.



18. LA CANTONADA DE LA JÚLIA



C. de Girona, 6

La Bomba

Bomba de magret de porc i vedella, pebrot, ceba i sals de rocoto.

Horari:
Dimarts, de 13 a 16 h.
De dimecres a dissabte, de 20 a 22 h.
De dimecres a diumenge, de 13 a 16 h.



19. L'ARTESANA SANTA EULÀLIA



C. de l'Aprestadora, 9

Moniato farcit

Amb bacallà, espinacs i allioli de mel.

SENSE GLUTEN

Horari:
De dimarts a dissabte, de 9 a 12 h.
Divendres i dissabte, de 20.30 a 22.30 h.

20. L'ONCLE JACK MUSIC & COCKTAIL BAR



C. de les Roselles, 32

L'Hidromel

Hidromel artesanal d'eucaliptus amb compota de poma i sidra casolana. Poma deshidratada amb formatge de La Garrotxa i mel d'eucaliptus aromatitzat amb romani i eucaliptus

Horari:
Dimecres, dijous, divendres i diumenge, de 18 a 21 h.

21. O'CHISPA TABERNA GALEGA



Av. de Catalunya, 93

O'Chispazo

Timbal de xai confitat amb pebrots del *piquillo* amb melmelada de *jalapeño* i menta.

Horari:

Divendres i dissabte, de 19 a 23 h.

22. RADIKAL BURGUER



C. del Bruc, 30

Radikal Brioix

Brioix farcit de *pulled pork* casolà, crema de bolets, toc de tòfona i formatge cheddar fos.

Horari:

Dimecres, dijous i diumenge,
de 19 a 22.30 h.
Divendres i dissabte, de 19 a 23 h.

23. RESTAURANT MUXÍA



C. de l'Aprestadora, 113

Tàrtar d'escalivada

Amb lingot de pollastre del Prat i producte km0.

Horari:

De dilluns a diumenge, de 12 a 23 h.

24. RESTAURANT PUNT I COMA HOTEL SB PLAZA EUROPA



C. de les Ciències, 11-13

Trio de bombes catalanes amb salsa picant casolana

Bomba de guisat de sípia,
bomba de botifarra i ametlles
amb allada i bomba d'olives i
formatge de La Garrotxa amb
salsa picant casolana.

Opció vegetariana

Bombes d'olives i formatge
de La Garrotxa.

Horari:

De dilluns a diumenge,
de 13 a 22.30 h.

VEGETARIÀ

25. RESTAURANTE BRASERÍA AIRIÑOS



Av. del Carrilet, 226

Pochas guisades amb pop i piparra

Mongetes pochades guisades amb ceba, porro, pebrot, tomàquet, oli, vi blanc, suquet de peix, pop i piparra.

Horari:

De dilluns a diumenge, d'11 a 13 h.

Divendres i dissabte, de 20.30 a 22 h.



**VEGETARIÀ
SENSE GLUTEN**

26. RESTAURANTE LA FLAMA



Rbla. de la Marina, 150

Mandonguilles amb crema de xampinyons

Horari:

De dilluns a dissabte, de 12 a 22 h.

Diumenge, d'11 a 17 h.

27. SUI GÉNERIS



C. del Baró de Maldà, 33

Crema de carbassa amb bolets i cruixent de parmesà.

Horari:

De dijous a diumenge, de 10 a 13 h.

De dimarts a dissabte, de 17 a 20 h.

28. TAST & VINS



Ptge. de la Rectoria, 1

Potaje

Mongetes pintes amb cansalada i xoriço.

Horari:

Dijous, de 19.30 a 21.30 h.

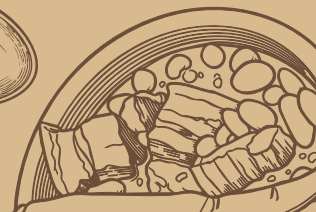
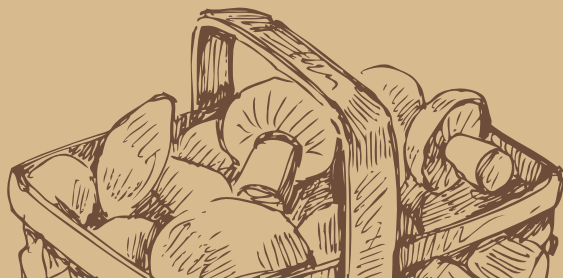
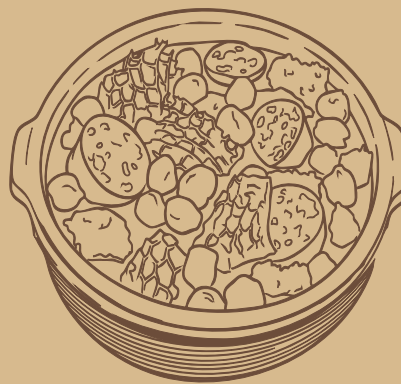
Divendres i dissabte, de 13.30 a 15.30 h i de 19.30 a 21.30 h.



*Ruta gastronòmica
del Centenari*



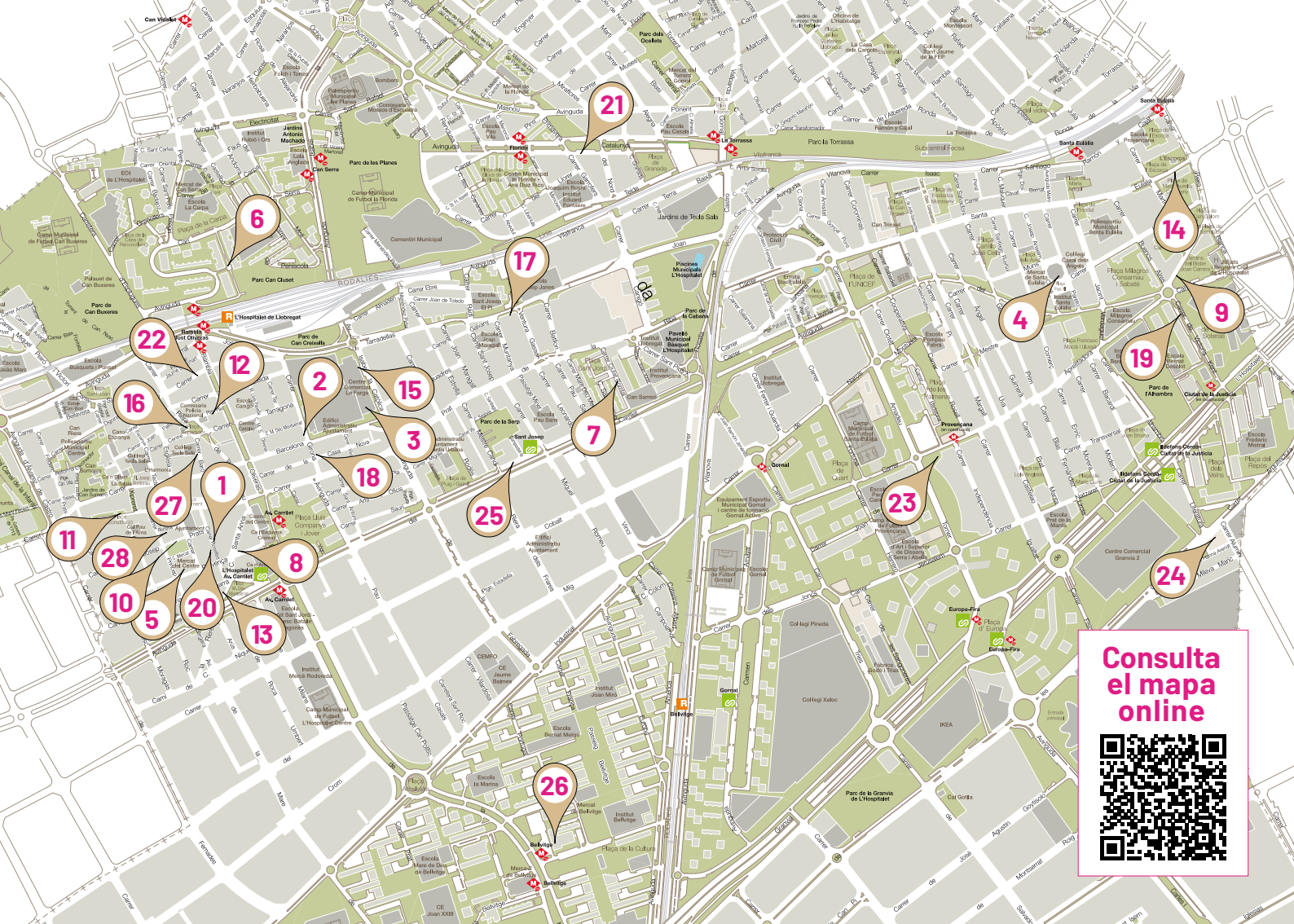
*Assaboreix la tardor
a L'Hospitalet*



UBICACIÓ DELS ESTABLIMENTS

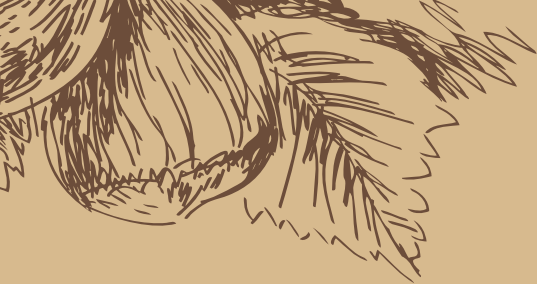
1. **25 Roselles Restaurant.** C. de les Roselles, 25
2. **Autèntic.** C. de Girona, 13
3. **Bar Córdoba La Farga.** Av. de Josep Tarradellas i Joan, s/n (C.C La Farga)
4. **Bar la 17 Café** (Mercat Santa Eulàlia). C. de Pareto, 28
5. **Bar la Cantonada del Mercat** (Mercat Centre). C.del Príncep de Bergara, 11
6. **Bar Pika Tapa.** Av. de Can Serra, 54D
7. **Bodega Salan.** C. de la Ciutat Comtal, 8
8. **Cabut del Centre.** C. de Santa Anna, 12
9. **Can Ricard Restaurant.** C. de l'Aprestadora, 16
10. **Caracas 2.** C. de Josep Prats, 16
11. **Celler 1912.** C. Major, 55
12. **El Brot de L'Hospitalet.** Ptge. de la Pau, 3-5
13. **El Cau del Centre.** Pl. de la Mare de Déu de Montserrat, 3
14. **El Cau del Vermut Santa Eulàlia.** C. de Santa Eulàlia, 7-11
15. **El Grande Picalonga.** Av. de Josep Tarradellas i Joan s/n (C.C La Farga)
16. **El Repartidor Escola - Restaurant.** Pl. del Repartidor, 1
17. **La Bodega de A Vaquiña Marela.** Av. de Josep Tarradellas i Joan, 95
18. **La Cantonada de la Júlia.** C. de Girona, 6
19. **L'Artesana Santa Eulàlia.** C. de l'Aprestadora, 9
20. **L'Oncle Jack Music & Cocktail Bar.** C. de les Roselles, 32
21. **O' Chispa Taberna Galega.** Av. de Catalunya, 93
22. **Radikal Burguer.** C. del Bruc, 30
23. **Restaurant Muxía.** C. de l' Aprestadora, 113
24. **Restaurant Punt i Coma** (Hotel SB Plaza Europa). C. de les Ciències, 11-13
25. **Restaurante Braseria Airiños.** Av. del Carrilet, 226
26. **Restaurante La Flama.** Rbla. de la Marina, 150
27. **Sui Génieris.** C. del Baró de Maldà, 33
28. **Tast & Vins.** Ptge. de la Rectoria, 1





Consulta
el mapa
online





Els organitzadors i els patrocinadors es reserven el dret d'informar a les persones guanyadores del sorteig de les condicions del premi, de la disponibilitat per gaudir-ne i de les modificacions que s'hi puguin produir.

Informació sobre protecció de dades.

Responsable del tractament: Ajuntament de L'Hospitalet. Adreça postal: carrer de Josep Prats, 2, 08901, L'Hospitalet. Base jurídica del tractament: Reglament General de Protecció de Dades 2016/679. Article 6.1a) L'interessat dona el seu consentiment pel tractament de les seves dades personals. Finalitat del tractament: Participació a l'activitat A la tardor, *platillos!* 2025. Conservació de les dades: Les dades personals seran conservades el temps necessari per complir la finalitat establerta. Exercici de drets: En qualsevol moment, vostè pot exercir els seus drets d'accés, rectificació, supressió, limitació, portabilitat i oposició al tractament de la informació sobre les seves dades personals, davant l'Oficina d'Atenció Ciutadana, carrer de Girona, 10, planta baixa. Telèfons gratuïts 010 i 900 100 277 (si truqueu des de fora de L'Hospitalet).



PARTICIPA-HI:



@lhturisme

#lhturisme

#alatardorplatillos

MÉS INFORMACIÓ:

www.hospitaletturisme.l-h.cat

