

RUTA
DE

Maridatges

GASTRONÒMICS

3^a edició



del 26 al 29 de març

13 establiments de L'Hospitalet ens proposen
una tapa maridada amb una beguda.



Tot a punt per a la 3^a edició
de la ruta "Maridatges
Gastronòmics".

En ella, un petit grup de
restauradors de L'Hospitalet ens
hem reunit per oferir-vos una
proposta una mica diferent a les
actuals rutes de tapes.

La idea principal continua sent
la de gaudir d'un maridatge
gastronòmic, format per una
tapa de qualitat i una beguda
especial que hem buscat per
acompanyar-la.

Bona ruta a tothom!



Antonio Prieto
"Perico"

Bar
Córdoba
L'H
desde 1975

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



del 26 al 29 de març

Bar Córdoba
(La Farga)

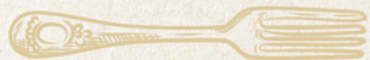
Lingot de garrí a baixa temperatura amb parmentier de patates.

MARIDATGE: Nuestro, 2024 (D.O. Ribera del Duero), 100% Tempranillo.



TAPA +
BEGUDA
PER 5€

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



del 26 al 29 de març

**La bodega de a
vaquiña Marela**

Tàrtar de vedella suprema gallega sobre un llit d'enciam fresc del Prat, acompanyat de torradetes a la mantega amb all.

MARIDATGE: Cuatro Pasos, 2022 (D.O. Bierzo) 100% Mencía.



TAPA +
BEGUDA
PER 5€



Carlos Jiménez



Juan A. Góngora

RUTA DE Maridatges GASTRONÒMICS



del 26 al 29 de març

Cabut del Centre

Amanida de llagostins, cogombre, rave, mango i ceba, amb maionesa d'alvocat, algues fregides i daus de tonyina marinats en soja, sobre paper d'arròs.

MARIDATGE: Nuestro, 2024 (D.O. Rueda), 100% Verdejo.



TAPA +
BEGUDA
PER 5€

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



del 26 al 29 de març

Carn d'Olla

Molotov mallorquí: La clàssica croqueta de sobrassada del Carn d'Olla.

MARIDATGE: Vermut Cala Morisca.



TAPA +
BEGUDA
PER 5€



Ernest Sánchez
Gerard Cuartero



Angélica

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



del 26 al 29 de març

Celler 1912

Crema de carbassa, xampinyons,
piparra i encenalls de torrezno.

MARIDATGE: La Indiscreta,
2022 (D.O. Pla de Bages),
Garnatxa, Sumoll i Mandó.



TAPA +
BEGUDA
PER 5€

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



del 26 al 29 de març

El Brot

Pita de pollastre especiat, amb
verdures fresques de temporada i
salsa tzatziki.
(També disponible opció vegetariana).

MARIDATGE: Eduardo Bravo,
2024 (D.O. Ribeiro), Treixadura,
Albariño, Loureira, Torrontes i
Godello.



TAPA +
BEGUDA
PER 5€





Verónica Puig

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



del 26 al 29 de març

**El Cau del
Vermut**

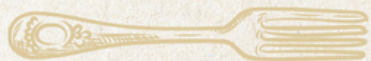
Wonton amb ceviche de
tonyina i mango.

MARIDATGE: Torracollons
Blanc, 2024 (D.O. Costers del
Segre), Macabeu, Garnatxa
Blanca i Chardonnay.



TAPA +
BEGUDA
PER 5€

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



del 26 al 29 de març

**La Cantonada
de la Júlia**

Rotllet d'albergínia gratinat,
farcit de carn d'ànec confitat i
caramel·litzat, acompanyat de
salsa rosa.

MARIDATGE: La Dansada,
2022 (D.O. Terra Alta), 100%
Garnatxa Negra.



TAPA +
BEGUDA
PER 5€



Enrique Salcedo



Jose Núñez

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



del 26 al 29 de març

L'Oncle Jack

Aquesta proposta es servirà únicament
com apareix a la foto (tapa + cocktail).
Disponible també opció sense alcohol.

Gaspatxo Sòlid: broqueta
amb tomàquet cherry, dau
de cogombre, pa torrat i
pernil.

MARIDATGE: Sherry
Mary: Bloody Mary
(recepta secreta de la
casa) + Fino i Pedro
Ximénez.



TAPA +
BEGUDA
PER 5€

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



del 26 al 29 de març

Malkoa

Peus de porc, làmina de sobrassada de gla i emulsió d'albergínia macerada amb miso.

MARIDATGE: Iratxe Roble, 2023 (D.O. Navarra), Tempranillo.



TAPA +
BEGUDA
PER 5€



Álex Monroy



Santi Ruíz

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



del 26 al 29 de març

Radikal Burger

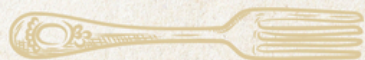
Miniburger de xai amb porro
confitat i maionesa de cacauet.

MARIDATGE: Torracollons
Negre, 2024 (D.O. Costers del
Segre), Garnatxa negra,
Cabernet Sauvignon i Syrah.



TAPA +
BEGUDA
PER 5€

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



del 26 al 29 de març

Sui Géneris

Crema de formatge de cabra
amb maduixa macerada en
Bobal i cecina.

MARIDATGE: Ramito Rosado
2024 (D.O. Utiel-Requena),
Bobal.



TAPA +
BEGUDA
PER 5€



Juan Antonio Ruíz



Fernando Bagües

RUTA
DE **Maridatges**
GASTRONÒMICS



del 26 al 29 de març

Tato's Bar

Croqueta de carxofes amb romesco.

MARIDATGE: Sectum, Criança, 2022 (D.O. Rioja), Tempranillo y Garnacha.



TAPA +
BEGUDA
PER 5€

BAR CÓRDOBA

Lingot de garrí a baixa temperatura amb parmentier de patates.

De dijous a diumenge de 12:30 a 22:30.

BODEGA DE A VAQUIÑA MARELA

Tartar de vedella suprema gallega sobre un llit d'enciam fresc del Prat, acompanyat de torraderes a la mantega amb all.

De dijous a diumenge d' 11h a 21h.

CABUT DEL CENTRE

Amanida de llagostins, cogombre, rave, mango i ceba, amb maionesa d'alvocat, algues fregides i daus de tonyina marinats en soja, sobre paper d'arros.

Dijous de 13h a 15h i de 19h a 20:30.

Divendres i dissabte de 12:30 a 15h i de 19h a 20:30. Diumenge de 11:30 a 15h.

CARN D'OLLA

Molotov mallorqui: La clàssica croqueta de sobrassada del Carn d'Olla.

Dijous i divendres de 20:30 a 23h. Dissabte de 13h a 16h i de 21h a 23h. Diumenge de 13h a 16h.

CELLER 1912

Crema de carbassa, xampinyons, piparra i encenalls de torrezno.

Dijous, divendres i dissabte, de 12h a 15h i de 19h a 22h. Diumenge de 12h a 15h.

EL BROT

Pita de pollastre especiat, amb verdures fresques de temporada i salsa tzatziki.

(També disponible opció vegetariana).

De dijous a dissabte de 13:15 a 16h i de 20:15 a 23h. Diumenge de 13:15 a 16h.

EL CAU DEL VERMUT

Wonton amb ceviche de tonyina i mango.

Dijous i divendres de 19:30 a 22:30. Dissabte de 12:30 a 15:30 i de 19:30 a 22:30. Diumenge de 12:30 a 15:30.

LA CANTONADA DE LA JÚLIA

Rotllet d'alberginia gratinat, farcit de carn d'ànec confitat i caramel-litzat, acompanyat de salsa rosa.

De dijous a dissabte de 12h a 16h i 19h a 22h.
Diumenge de 12h a 16h.

L'ONCLE JACK

Gaspatxo Solid: broqueta amb tomaquet cherry, dau de cogombre, pa torrat i pernil acompanyat del cocktail Sherry Mary.

De dijous a diumenge, de 17h a 19h

MALKOA

Peus de porc, làmina de sobressada de gla i emulsió d'alberginia macerada amb miso.

Dijous i divendres de 13h a 14:30 i de 20h a 21:30. Dissabte de 12h a 14h i de 20h a 21:30

RADIKAL BURGER

Miniburger de xai amb porro confitat i maionesa de cacauet.

Dijous i divendres de 19:30 a 22:30. Dissabte de 12:30 a 15:30 i de 19:30 a 22:30. Diumenge de 12:30 a 15:30.

SUI GÉNERIS

Crema de formatge de cabra amb maduixa macerada en Bobal i cecina.

Dijous, divendres i dissabte de 10h a 13h i de 17h a 20:30. Diumenge de 10h a 12:30.

TATOS BAR

Croqueta de carxofes amb romesco.

Dijous de 20h a 22:30. Divendres i dissabte de 12:30 a 14:30 i de 20h a 22:30. Diumenge de 12h a 14h.

+ info: @hospitalet_gastronomic



Us recordem que aquesta ruta proposa una tapa maridada a un cost de 5€.

Podeu demanar la tapa amb la beguda que s'ha pensat per acompanyar-la. També la podeu demanar, sense cost addicional, amb aigua o amb una canya de cervesa (Excepte a l'Oncle Jack, que es servirà amb el cocktail proposat o amb aigua).

Qualsevol altra beguda pot tenir suplement depenent del tipus de beguda i de l'establiment.

Si teniu cap mena d'al·lèrgia o intolerància, consulteu els ingredients de les tapes a cada local.