



A la tardor, platillos! arriba a la seva tercera edició i ho fa com una activitat ja consolidada, una cita en el calendari de la ciutat en aquesta estació. La proposta ens permet degustar diferents plats, i ara també còctels, més o menys elaborats, tradicionals o innovadors, i conèixer establiments ubicats als nostres barris.
Amb l'impuls de les rutes gastronòmiques i altres iniciatives que duem a terme en aquest àmbit, l'Ajuntament vol que la ciutat, dia a dia, guanyi més pes com a referent amb una oferta autèntica i de qualitat. Promovem així també l'activitat de l'hoteleria i la restauració com un dels principals actius de l'economia de la ciutat.
Els establiments de restauració enriqueixen la vida social de la ciutat com a punts de trobada amb la família i els amics per, posem per cas, compartir un platillo. Agraeixo als bars, restaurants i hotels la seva participació en aquest programa i el seu compromís amb la ciutat.
Us convido a fer una volta per la ciutat i gaudir dels platillos d'aquesta tardor.

A la tardor, platillos! llega a su tercera edición y lo hace como una actividad ya consolidada, una cita en el calendario de la ciudad en esta estación. La propuesta nos permite degustar diferentes platos, y ahora también cócteles, más o menos elaborados, tradicionales o innovadores, y conocer establecimientos ubicados en nuestros barrios.
Con el impulso de las rutas gastronómicas y otras iniciativas que llevamos a cabo en este ámbito, el Ayuntamiento quiere que la ciudad, día a día, gane más peso como referente con una oferta auténtica y de calidad. Promovemos así también la actividad de la hostelería y la restauración como uno de los principales activos de la economía de la ciudad.
Los establecimientos de restauración enriquecen la vida social de la ciudad como puntos de encuentro con la familia y los amigos para, por ejemplo, compartir un platillo. Agradezco a los bares, restaurantes y hoteles su participación en este programa y su compromiso con la ciudad.
Os invito a dar una vuelta por la ciudad y disfrutar de los platillos de este otoño.

Núria Marín i Martínez
Alcaldessa de la ciutat

L'Ajuntament de L'Hospitalet, a través de l'Àrea de Coordinació, Planificació, Desenvolupament Econòmic i Ocupació, amb la col·laboració del Gremi d'Hostaleria i Alimentació de la ciutat, promou i impulsa "A la tardor, platillos!", una ruta gastronòmica per vint establiments de restauració de la ciutat i quatres cocteleries, amb l'objectiu de dinamitzar i promocionar la gastronomia local de qualitat i la cocteleria de manera singular.

Vine i degusta els platillos, acompanyats d'una copa de vi, cervesa o refresc, al preu de 4 euros. A la fitxa de cada establiment trobareu les característiques i l'horari de servei.

Alguns establiments ofereixen el platillo inclòs en el menú diari amb un suplement de dos euros.

PREMIS ALS ESTABLIMENTS ADHERITS:
S'atorguen quatre guardons: **El platillo de L'Hospitalet**, triat per votació popular; el **platillo més saborós**; el **platillo més creatiu** i el **platillo i servei de qualitat**, atorgats per un jurat expert.

CONCURS: LA TAPA MÉS POPULAR

Entre tots els participants en el concurs "El platillo de L'Hospitalet" se sortejaran cinc premis: **1 nit d'hotel i esmorzar a l'Hotel Fira Congress**, **1 nit d'hotel i esmorzar a l'Hotel SB Plaza Europa**, **1 nit d'hotel i esmorzar a l'Hotel Porta Fira**, **1 menú degustació al restaurant Bouquet de l'Hotel Hesperia Tower** i **1 menú degustació al Centre de Formació d'Hostaleria de l'Ajuntament de L'Hospitalet, tots per a dues persones**.

- Els ciutadans podran participar en el guardó "El platillo de L'Hosptialet" per mitjà d'una butlleta de votació.
- La butlleta per participar en el sorteig es podrà obtenir en els diferents establiments o en el web de l'Àrea de Coordinació, Planificació, Desenvolupament Econòmic i Ocupació de l'Ajuntament de L'Hospitalet (www.dinamitzaciolocallh.cat).
- És obligatori obtenir el segell conforme s'ha degustat un mínim de 5 platillos en establiments diferents durant els dies de celebració de la ruta gastronòmica. Només hi participen els platillos, els còctels estan fora de concurs.
- **Cal tenir més de 18 anys per participar-hi**.

Aquesta activitat forma part del programa Agent d'Ocupació i Desenvolupament Local, sector Hostaleria, Desenvolupar projectes tendents a singularitzar l'atractiu gastronòmic de la ciutat, i del programa Rutes Gastronòmiques de L'Hospitalet de Tapes.

1. 25 ROSELLES



Carrer de les Roselles, 25

Bacalao de otoño. Bacallà fregit amb una base de puré de carbassa amb cendres de porro i cruixent de moniato.

Bacalao de otoño. Bacalao frito con base de puré de calabaza con cenizas de puerro y crujiente de boniato.

Horari del servei de la tapa:
De dilluns a divendres,
de 13.30 a 15.30 h
Divendres i dissabtes, de 21 a 23 h

NOMÉS A LA BARRA.

Maridatge DO Navarra Homenaje (edició limitada) María Cle Leal

2. BAR RESTAURANT EL RACÓ DE LA JAIVEL



Avinguda de Pau Claris, 21

Pimiento sabroso. Pebrot del piquillo farcit amb tonyina, ou dur, salsa de piquillo, gratinat amb parmesà, decorat amb teules de tinta de calamar.

Pimiento sabroso. ***Pimiento del piquillo relleno con atún, huevo duro, salsa de piquillo, gratinado con parmesano, decorado con tejas de tinta de calamar.***

Horari del servei de la tapa:
Dijous, divendres i dissabtes,
d'11 a 13 h i de 18 a 24 h

3. BAR RIOTINTO



Carrer de Rodés, 35

Costillas de otoño. Costelles adobades de porc ibèric acompanyades de castanyes dolces.

Costillas de otoño. Costillas adobadas de cerdo ibérico acompañadas de castañas dolces.

Maridatge amb vi del Priorat

Horari del servei de la tapa:
De dimarts a diumenge,
de 12 a 16 h i de 18 a 22 h

4. BODEGA SALÁN



Carrer de la Ciutat Comtal, 8

Gulash a la catalana Ca Salan. Vedella amb bolets amb salsa paprika en cassola de pa (opcional sense gluten).

Gulash a la catalana Ca Salan. Ternera con setas y salsa paprika en cazuela de pan (opcional sin gluten).

Maridatge amb tinto Mencia

Horari del servei de la tapa:
De dilluns a divendres,
de 12 a 15 h i de 17 a 22 h
Dissabtes i diumenges,
de 12 a 16 h

5. BOUQUET HESPERIA TOWER



Gran Via, 144

Crujiente de ternera con patata dulce y gelatina de Oporto. Premsat de galta de vedella cuita a baixa temperatura amb puré de moniato i cruixent de pasta fil·lo i salsa de sèsam blanc.

Crujiente de ternera con patata dulce y gelatina de Oporto. Prensado de carrillera de ternera cocida a baja temperatura con puré de boniato y crujiente de pasta filo y salsa de sésamo blanco.

Maridatge amb DO Costers del Segre, tinto Cabernet, Sirah i Merlot

Horari del servei de la tapa:
De dilluns a diumenge,
de 13.30 a 21.30 h

6. CARACAS 2



Carrer de Josep Prats, 16

Saquitos de manzana y queso. Saquets farcits de compota de poma i formatge amb ceba cruixent, i ratllat d'ou banyat en tomàquet natural, amb encenalls de parmesà i foie.

Saquitos de manzana y queso. Saquitos rellenos de compota de manzana y queso con cebolla crujiente, y rallado de huevo bañado en tomate natural, con virutas de parmesano y foie.

Horari del servei de la tapa:
De dilluns a dijous, de 12 a 14 h
Divendres, de 12 a 14 h i de 18 a 20 h
Dissabtes i diumenges,
de 12 a 14.30 h

7. CASA TABERNA GALLEGA



Carrer de Santa Eulàlia, 2

Torrada de pop a la gallega i patata amb salsa allioli picant

Tostada de pulpo a la gallega y patata con salsa alioli picante

Horari del servei de la tapa:
De dilluns a divendres,
d'11 a 24 h.

8. EL PEIXET



Carrer del Ter, 11

Calamarcitos en salsa el Peixet. Calamarcets amb salsa al vi blanc.

Calamarcitos en salsa el Peixet. Calamarcitos con salsa al vino blanco.

Horari del servei de la tapa:
De dimarts a diumenge,
de 12 a 14 h
De dijous a dissabte,
de 20 a 22 h

9. FOC DE KUINA



Carrer de Barcelona, 19

El nostre tricolor. Llenties estofades amb ceps confitats.

El nostre tricolor. Lentejas estofadas con ceps confitados.

Horari del servei de la tapa:
De dilluns a divendres en el menú principal per 2 €
Dimecres, dijous, divendres i dissabtes, de 21 a 22 h

10. LA COCINA DE GRACIELA



Passatge del Xiprer, 5

Xile amb carn. Carn picada de porc i vedella, bacó, ceba, tomàquet, mongeta vermella, sal i pebre.

Chile con carne. Carne picada de cerdo y ternera, beicon, cebolla, tomate, judia pinta, sal y pimienta.

Horari del servei de la tapa:
De dimarts a divendres,
de 13 a 14 h

11. MUG



Carrer de les Roselles, 14

Risotto a la falsa carbonara. Risotto amb cansalada i safrà, salsa de pecorino romà i pebre negre, escuma de mató trufat i cansalada cruixent.

Risotto a la falsa carbonara. Risotto con panceta y azafrán, salsa de pecorino romano y pimienta negra, espuma de ricota trufada y panceta crujiente.

Maridatge amb Castell Romani DO 2015 cabernet merlot

Horari del servei de la tapa:
De dilluns a dissabte, de 13 a 16 h
Dijous, divendres i dissabtes,
de 20.30 a 22.30 h

12. NARADAM FIRA CONGRESS



Carrer de José Agustín Goytisolo, 9-11

Dolç i salat. Tibia Tatin de poma sobre coulis de maduixes, amb encenalls de foie semicuit i fruits del bosc, acabada amb sal de maragda.

Dolç i salat. Tibia Tatin de manzana sobre coulis de fresa, con virutas de foie micuit y frutas del bosque, terminada con sal de esmeralda.

Horari del servei de la tapa:
Cada dia d'11 a 23 h

13. NIPPON



Carrer de Barcelona, 91

Nigirippon. Nigiri de llagostí tempuritzat amb crema de formatge, maonesa de la casa, ceba cruixent i germinat de ceba tendra.

Nigirippon. Nigiri de langostino tempurizado con crema de queso, mayonesa de la casa, cebolla crujiente y germinado de cebolleta.

Horari del servei de la tapa:
Dijous, divendres i dissabtes,
de 13.30 a 16 h i de 20.30 a 23 h

14. PUNT I COMA HOTEL SB



Carrer de les Ciències, 11-13

Bosc de la riba del Llobregat. Chupa-chups de pollastre lacat a temperatura baixa damunt de bosc de bolets, la seva terra i carbassa brasejada.

Bosc de la riba del Llobregat. Chupa-chups de pollo lacado a baja temperatura sobre bosque de setas, su tierra y calabaza braseada.

Horari del servei de la tapa:
Cada dia d'11 a 22 h

15. RESTAURANT MUXIA



Avinguda del Carrilet, 302

Vol-au -vent relleno de espinacas. Saltat d'espinacs amb sofregit de ceba, alls i cansalada amb contrast de panses, fos de formatge i cruixent de bacon.

Vol-au -vent relleno de espinacas. Salteado de espinacas con sofrito de cebolla, ajos y panceta con contraste de uvas pasas, fundido de queso y crujiente de bacon.

Horari del servei de la tapa:
De dimarts a diumenge,
de 12 a 23 h

16. SANTIAMEN



Carrer del Cobalt, 85

Patates amb bacallà i crema de formatge Idiazabal

Patatas con bacalao y crema de queso Idiazabal

Horari del servei de la tapa:
De dilluns a divendres,
de 20 a 22 h
Dissabtes i diumenges,
de 13 a 15 h

17. SEGOVIA 1960



Avinguda de Ponent, 31

Cua de bou i bolets acompanyada de quinoa

Rabo de toro y setas acompañado de quinoa

Horari del servei de la tapa:
Cada dia de 10 a 22 h
(dimarts tancat)

18. SPIRAL BAR (HOTEL PORTA FIRA)



Plaça d'Europa, 45-47

Papada ibèrica amb esponja de ceps, trufa, formatge parmesà i fals musclo

Papada ibérica con esponja de ceps, trufa, queso parmesano y falso mejillón.

Horari del servei de la tapa:
De dilluns a diumenge,
de 12 a 23.15 h

19. TAST & VINS



Passatge de la Rectoria, 1

Estofadet de vedella amb bolets al meu estil

Estofadito de ternera con setas a mi estilo

Horari del servei de la tapa:
Dijous, de 20 a 22 h
Divendres i dissabtes,
de 13.30 a 15.30 h i de 20 a 22 h

20. THIS & THAT CO.



Carrer d'Amadeu Torner, 41

Pulpito a la brasa. Pop a la brasa amb chutney de tomàquet i crtexemós de patata.

Pulpito a la brasa. Pulpo a la brasa con chutney de tomate y cremoso de patata.

Maridatge de vi rosat Nuviana.

Horari del servei de la tapa:
Dissabtes, de 14 a 16 h

21. EL VIEJO PIANO



Carrer Major, 79

Jack Rose. Calvados sour, variant amb nabius i raïm moscatell.

Jack Rose. Calvados sour, variante con arándanos y uvas pasas de moscatel.

Horari del servei:
De dimarts a dijous,
de 19 a 2 h
Divendres i dissabtes,
de 19 a 3 h

22. COCTELERIA MARY PICKFORD



Carrer d'Enric Prat de la Riba, 246

Còctel Mango Sour. Bourbon, suc de llimona, puré de mango i fulla de menta

Cóctel Mango Sour. Bourbon, zumo de limón, puré de mango y hoja de menta.

Horari del servei:
De dimarts a diumenge,
de 19 a 2 h

23. MOSQUITO SUNSET CLUB



Carrer de la Riera de la Creu, 50

Stormy Ginger. Long drink amb base de rom, llima, gingebre i ginger beer

Stormy Ginger. Long drink con base de ron, lima, jengibre y ginger beer

Horari del servei:
De dimarts a diumenge,
des de les 19 h fins a tancament

24. SISQ2



Carrer d'Enric Prat de la Riba, 232

Ivantia. Martini dry, Martini Rose, porto i twist de taronja

Ivantia. Martini dry, Martini Rose, Oporto y twist de naranja.

Horari del servei:
De dimarts a diumenge,
de 19 a 2 h

1. 25 Roselles,
carrer de Roselles, 25
2. Bar Restaurant El Racó de la Jaivel,
avinguda de Pau Claris, 21
3. Bar Riotinto,
carrer de Rodes, 35
4. Bodega Salán,
carrer de la Ciutat Comtal, 8
5. Bouquet Hesperia Tower,
Gran Via, 144
6. Caracas 2,
carrer de Josep Prats, 16
7. Casa Taberna Gallega,
carrer de Santa Eulàlia, 2
8. El Peixet,
carrer del Ter, 11
9. Foc de Kuina,
carrer de Barcelona, 19
10. La cocina de Graciela,
passatge del Xiprer, 5
11. Mug,
carrer de les Roselles, 14
12. Naradam Fira Congress,
carrer d'Agustí Goytisolo, 9-11
13. Nippon,
carrer de Barcelona, 91
14. Punt i Coma SB Hotel,
carrer de les Ciències, 11-13
15. Restaurant Muxia,
avinguda del Carrilet, 302
16. Santiamen,
carrer de Cobalt, 85
17. Segovia 1960,
avinguda de Ponent, 31
18. Spiral Bar (Hotel Porta Fira),
plaça d'Europa, 45-47
19. Tast i Vins,
passatge de la Rectoria, 1
20. This & That Co.,
carrer d'Amadeu Torner, 41
21. El Viejo Piano,
carrer Major 79, baixos (cocteleria)
22. Cocteleria Mary Pickford,
carrer d'Enric Prat de la Riba, 246 (cocteleria)
23. Mosquito Sunset Club,
carrer de la Riera de la Creu, 50 (cocteleria)
24. Sisq2,
carrer d'Enric Prat de la Riba, 232 (cocteleria)



*Les empreses patrocinadores dels premis i l'Àrea de Coordinació, Planificació, Desenvolupament Econòmic i Ocupació es reserven el dret d'informar a les persones guanyadors del sorteig de les condicions del premi, de les condicions per gaudir-ne i de les modificacions que s'hi puguin produir.

L'HOSPITALET EXPERIENCE
AUTHENTIC TAPAS & CULTURE

#autenticLH, #LHexperience
www.hospitaletexperience.com

MÉS INFORMACIÓ:
www.dinamitzaciolocalllh.cat

PARTICIPA-HI:
LHospitaletdetapes

FiraCongress · Hotels Santos Porta Fira · Hesperia Tower · hotel SB plaza europa
Centre de formació d'hostaleria · Associació Gremio Restauración · Hospitalet Gastronòmic · Club del Barman
Generalitat de Catalunya, Departament de Treball, Afers Socials i Famílies · SOC Servei d'Ocupació de Catalunya
Gobierno de España · Ministerio de Empleo y Seguridad Social

Dipòsit Legal: B.00000-2016

Ajuntament de L'Hospitalet