



# JORNADES GASTRONÒMIQUES

TASTA LA RUTA MÉS MODERNISTA  
del 4 d'octubre a l'11 de novembre 2018



AJUNTAMENT DE  
SANT JOAN DESPÍ



# UN PLAER PER ALS SENTITS

A Sant Joan Despí estem celebrant el 140è aniversari del naixement de l'arquitecte Josep Maria Jujol. Des del passat juny de 2018 i fins al proper setembre de 2019, la ciutat s'aboca en la difusió de l'obra del qui fou molt més que un arquitecte modernista, tradicionalment eclipsat per la figura de Gaudí, de qui fou col·laborador. Jujol es pot considerar com un artista total, ja que va imposar el seu particular estil més enllà del disseny arquitectònic a través de diferents tècniques, com l'esgrafiats, l'escultura, el dibuix o la pintura.

Entre les moltes propostes vinculades a aquest Any Jujol 140 i amb la complicitat del sector de la restauració del municipi, presentem aquestes Jornades Gastronòmiques Modernistes que, del 4 d'octubre a l'11 de novembre, ens conviden a descobrir les propostes culinàries que han elaborat una quinzena de restaurants inspirant-se en l'essència de l'obra d'en Jujol, on les formes i els colors assoliren una nova dimensió creativa, que ara tindran una expressió en diferents menús que seran un autèntic plaer per als sentits. No deixeu passar l'oportunitat de gaudir-ne!

ANTONI POVEDA  
Alcalde de Sant Joan Despí



## UN PLACER PARA LOS SENTIDOS

En Sant Joan Despí estamos celebrando el 140 aniversario del nacimiento del arquitecto Josep Maria Jujol. Desde el pasado junio de 2018 y hasta el próximo septiembre de 2019, la ciudad se vuelca en la difusión de la obra del que fue mucho más que un arquitecto modernista, tradicionalmente eclipsado por la figura de Gaudí, de quien fue colaborador. Jujol se puede considerar como un artista total, ya que impuso su particular estilo más allá del diseño arquitectónico a través de diferentes técnicas, como el esgrafiado, la escultura, el dibujo o la pintura.

Entre las muchas propuestas vinculadas a este Any Jujol 140 y con la complicidad del sector de la restauración del municipio, presentamos estas Jornadas Gastronómicas Modernistas que, del 4 de octubre al 11 de noviembre, nos invitan a descubrir las propuestas culinarias que han elaborado una quincena de restaurantes inspirándose en la esencia de la obra de Jujol, donde las formas y los colores alcanzaron una nueva dimensión creativa, que ahora tendrán una expresión en diferentes menús que serán un auténtico placer para los sentidos. No deje pasar la oportunidad de disfrutar de estas jornadas.

# JUJOL 140

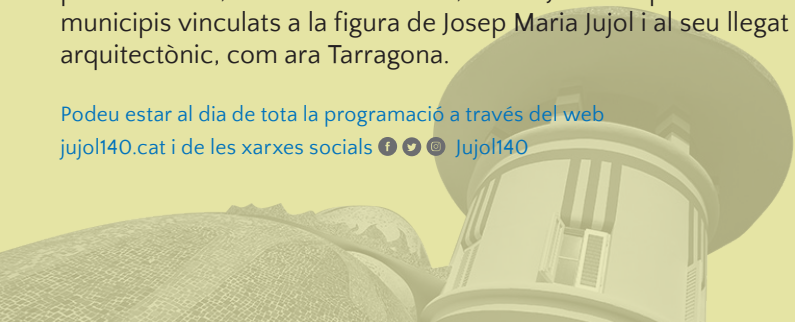
## DESCOBREIX L'ARTISTA TOTAL

Coincidint amb el 140 aniversari del naixement de l'arquitecte Josep Maria Jujol, l'Ajuntament de Sant Joan Despí organitza l'Any Jujol140, un moviment artístic, cultural i social per difondre la figura de Jujol, un artista referent del modernisme català i autor de joies arquitectòniques com Can Negre o la Torre de la Creu, a Sant Joan Despí, o el Teatre Metropol, a Tarragona.

L'Any Jujol140, que es perllongarà fins setembre de 2019 (quan es compliran els 140 anys del naixement l'artista) acull un gran nombre d'activitats culturals, lúdiques, comercials, turístiques, patrimonials, promocionals, socials i ciutadanes, a Sant Joan Despí i a altres municipis vinculats a la figura de Josep Maria Jujol i al seu llegat arquitectònic, com ara Tarragona.

Podeu estar al dia de tota la programació a través del web

[jujol140.cat](http://jujol140.cat) i de les xarxes socials    [Jujol140](#)



**SANT JOAN  
DESPÍ**



# LA CERVESA DEL MON ECO



EXPLORING  
THE  
WORLD  
SINCE  
1890

# LES JORNADES GASTRONÒMIQUES DE SANT JOAN DESPÍ · ANY JUJOL

L'Ajuntament de Sant Joan Despí, amb el suport de l'Associació de Gastronomia i Turisme, organitza les 1es Jornades Gastronòmiques de la ciutat, que ofereixen l'oportunitat de degustar menús d'inspiració modernista, elaborats amb producte fresc i de temporada del Parc Agrari del Baix Llobregat.

Entre els productes, protagonisme de la poma, recuperant la tradició de la Carabruta, que va ocupar els camps de Sant Joan Despí. Jujol també va treballar a nombroses ciutats catalanes i els xefs s'han inspirat en les seves cuines, com la de Tarragona.

Hi participen 13 restaurants de Sant Joan Despí, El Prat, Gavà, Molins de Rei, Sant Boi de Llobregat, L'Hospitalet i Barcelona. En aquesta guia podràs trobar tota l'oferta gastronòmica i gaudir del teu àpat amb una San Miguel Eco, vi de la D.O. Penedès o San Miguel Selecta (si voleu continuar el menú amb cervesa).

PADRI DE LES  
JORNADES

**RAFA  
PEÑA**

XEF GRESCA BCN



El xef Rafa Peña, nascut a Sant Joan Despí, ciutat on viu gran part de la seva família, és un dels xefs joves amb més projecció de la gastronomia del nostre país. La seva és cuina de temporada, catalana amb influències internacionals, contemporània, creativa i simple.



PRODUCTE  
FRESC DEL  
PARC AGRARI



QUINTO  
SAN MIGUEL  
ECO



VI D.O.  
PENEDÈS



Xef MIGUEL ANGEL DE AQUINO

## CA L'ADAN RESTAURANT

Horaris en què s'oferirà el menú: de divendres de 21 a 23 h.  
Dissabte de 13 a 16 h i de 21 a 23 h.

Baltasar d'Espanya, 2 – Sant Joan Despí – Tel. 934 778 042  
Reserves: restaurantecaladan@gmail.com

📍 Restaurant Ca l'Adán    📱 restaurante\_ca\_ladan

30 €  
IVA INCLÒS



|             |                                                                                                                         |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| APERITIU    | Bombó de formatge de cabra amb gelatina de mango                                                                        |
| PRIMER      | Trencadís de verdures de temporada del Parc Agrari del Baix Llobregat amb salsa romesco                                 |
| SEGON       | Sac de xai farcit de bolets de temporada en el seu propi suc amb perles de verduretes                                   |
| LES POSTRES | Pastís tatin casolà amb crema de llet temperada                                                                         |
| BEGUDA      | El menú inclou una San Miguel ECO, 2 copes de vi o 2 cerveses<br>Vi blanc: Pere Punyetes 2017<br>Vi negre: Cap de Trons |



Xef ROBINSON NANCLARES

## CAN NANCLARES

Horaris en què s'oferirà el menú: de dilluns a dijous de 13 a 16 h i al vespre amb reserva · Divendres i dissabte de 13 a 16 h i de 20 a 23 h. · Diumenges i festius de 13 a 16 h.

Av. Barcelona, 52 – Sant Joan Despí – Tel. 931 406 844

Reserves: rnanclares713@hotmail.com

f Can Nanclares Restaurant @ can.nanclares

30 €

IVA INCLÒS



### APERITIU

Croquetes modernistes

### ENTRANT

Brandada de bacallà amb cruixent jujolià

### PRIMER

Arròs amb bacallà i carxofes • Canelons de verdures Km 0

### SEGON

Pollastre amb prunes • Bacallà amb figues

### LES POSTRES

Pastís de Poma Carabrutà

### BEGUDA

El menú inclou una San Miguel ECO, 2 copes de vi o 2 cerveses

Vi blanc: Blanc Prínceps

Vi negre: Noir Prínceps



Xef IVÁN POMPAS

## EL RANCHO

Horaris en què s'oferirà el menú: de divendres de 20.30 a 23 h, dissabte de 13.30 a 16.30 h i de 20.30 a 23 h i diumenge de 13.30 a 16.30 h

c. Galícia, 13 – Sant Joan Despí – Tel. 930 230 949

Reserves: [elranchosjd@gmail.com](mailto:elranchosjd@gmail.com)

f El Rancho SJD @ ElRanchoSJD

25 €

IVA INCLÒS



### APERITIU

Bombó de formatge de cabra amb melmelada de nabius i trencadís de festuc

### PRIMER

Tombet mallorquí amb verdures del Parc Agrari del Baix Llobregat

### SEGON

Risotto de Pota Blava amb shiitake confitat

### LES POSTRES

Pastís tatin

### BEGUDA

El menú inclou una San Miguel ECO, 2 copes de vi o 2 cerveses

Vi blanc: Ermita d'Espells

Vi negre: Viña Vental



Xef JÓ BAIXAS

## FOLLIA

Horaris en què s'ofereix el menú: de dilluns a  
dissabte 13.30 a 15h i 20.30 a 22.30 h.

c. Creu d'en Muntaner, 17 – Sant Joan Despí –  
Tel. 934 771 050 · [follia.com](http://follia.com) · Reserves: [follia@follia.com](mailto:follia@follia.com)

📍 Restaurant Follia 📱 @follia\_com 🌐 @restaurantfollia

40 €

IVA INCLÒS



### PRIMER

Sopa de poma amb trencadís de flors,  
verdures del Parc Agrari i sardina fumada

### SEGON

Morro de bacallà, sobrassada de Mallorca  
i mel amb pèrgola de full

### LES POSTRES

Carbassa, mandarina i motlures de merenga

### BEGUDA

El menú inclou una San Miguel ECO, 2 copes de vi o 2 cerveses  
Vi blanc: Vinyet  
Vi negre: Vinyet



Xef JOSEP RIBA DURAN

## MASIA RESTAURANT CAN PAU TORRENTS

Horaris en què s'oferirà el menú: de dimarts a diumenge  
de 13 a 15.30 h · Divendres i dissabtes nit de 20.30 a 22.30 h.

c. Creu de Muntaner, 5-7 – Sant Joan Despí–

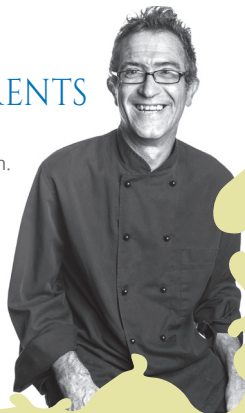
Tel. 933 731 043 · canpautorrents.cat

Reserves: info@canpautorrents.cat

   canpautorrents

40 €

IVA INCLÒS



### APERITIU

Brandada de bacallà amb melmelada de tomàquet  
i allioli d'all negre amb olivada

### PRIMER

Escalivada amb sardina fumada o  
lasanya de verdures i espàrrecs de marge amb pomesà

### SEGON

Conill rostit a baixa temperatura amb salsa de ratafia  
o corball amb festucs i regalèssia

### LES POSTRES

Pinya colada

### BEGUDA

El menú inclou una San Miguel ECO, 2 copes de vi o 2 cerveses

Vi blanc: Xino-Xano

Vi negre: Xino-Xano



Xefs MARCELO NEGREIRA I FRAN MORENO

# MENJATECA

Horaris en què s'oferirà el menú: divendres de 20 a 23.30 h  
· Dissabte de 13 a 16h i de 20 a 23.30 h · Diumenge de 13 a 16h

c. Major, 69 –Sant Joan Despí–  
Tel. 936 394 136 · menjateca.com

Reserves: Menjateca@outlook.com

📍 restaurant\_menjateca

35 €

IVA INCLÒS



## APERITIU

Cebiche de petxina de pelegrí

## PRIMER

Caneló de wanton i carn d'olla  
amb salsa de ceps i formatge

## SEGON

Cap i pota amb gnocchi de patata

## LES POSTRES

Poma saltejada amb gelat de vainilla, streusel  
i escuma de llet merengada

## BEGUDA

El menú inclou una San Miguel ECO, 2 copes de vi o 2 cerveses  
Vi blanc: Clos dels Àngels  
Vi negre: Tempus Fugit



Xef JULI ALCORIZA TONDO

## NIU D'OR

Horaris en què s'oferirà el menú: de dilluns a dissabte  
de 13.15 a 15.30 h.

c. Baltasar d'Espanya, 40 – Sant Joan Despí –  
Tel. 933 733 001 · niudor.es · reserves niudor@hotmail.com

f niudor @ dorniú

30 €  
IVA INCLÒS



### APERITIU

Tombet amb rossinyols, gambeta de Palamós  
i salvitjada

### PRIMER

Crema de carbassa amb sobrassada, Maó,  
escalivats i xips

### SEGON

Porcella a baixa temperatura amb moniato,  
castanyes i magrana

### LES POSTRES

Sorbet de pomada amb macedònia de fruites  
del Parc Agrari

### BEGUDA

El menú inclou una San Miguel ECO, 2 copes de vi o 2 cerveses  
Vi blanc: Calcari de Parés i Baltà  
Vi negre: Mas Elena de Parés i Baltà



Xef JOAN CAMPANYÀ MILÀ

## ANHEL

Horaris en què s'oferirà el menú: de dilluns a divendres  
13 a 15.30 h. · Dissabte i festius 13.30 a 15.30 h. Menú amb reserva.

Rambla Salvador Lluich, 19 –Gavà–  
Tel. 934 637 750 · [anhelrestaurant.cat](http://anhelrestaurant.cat)  
Reserves: [info@anhelrestaurant.cat](mailto:info@anhelrestaurant.cat)

 [anhelrestaurant](#)  [anhelrestaurant](#)

35 €  
IVA INCLÒS



### APERITIU

LA TORRE DE LA CREU. Croqueta d'albergínia eco de Can Fruitós amb formatge de cabra

### PRIMER

CAN NEGRE. Crema de carbassa eco de Can Fruitós, amb iogurt i llavors de xia

### SEGON

ELS BANCS DEL PARC GÜELL. Pota Blava rostit amb orellanes i pastanaga

### LES POSTRES

ESCALES JUJOLIANES. La nostra crema pastissera amb xocolata negra 72% cacao

### BEGUDA

El menú inclou una San Miguel ECO, 2 copes de vi o 2 cerveses  
Vi blanc: +Natura Blanc Eco Bodegues Pinord  
Vi negre: +Natura Negre Eco Bodegues Pinord



Xef AINA MARTIN VALLS

## EL BROT DE L'HOSPITALET

Horaris en què s'oferirà el menú: De dijous a diumenge de 13 a 16 h. De dijous a dissabte de 20.30 a 23 h.  
Menú amb reserva.

Passatge Pau,3 -L'Hospitalet de Llobregat-  
Tel. 633 173 335 - elbrotdelhospitalet.cat  
Reserves: hola@elbrotdelhospitalet.cat

29 €  
IVA INCLÒS



### ENTRANT

Ou feliç planxat amb verdures de temporada saltades amb sobrassada sobre crep de fajol

### PRIMER

Fideus amb galeres, sípia i allioli d'all negre

### SEGON

Porcella de porc ral rostida a baixa temperatura amb puré de patata de Cal Marçal i poma del Parc Agrari acompanyat de salseta de fonoll

### LES POSTRES

Tatin artesà de poma amb gelat de vainilla

### BEGUDA

El menú inclou una San Miguel ECO, 2 copes de vi o 2 cerveses  
Vi blanc: Cora Loxarel  
Vi negre: Pere Punyetes



Xef ALBERTO ALGUACIL

## EL POU DE LA BELETA

Horaris en què s'oferirà el menú: De dimarts a diumenge de 13 a 16 h. · Dijous, divendres i dissabte de 20 a 23 h.

c. Lluís Castells, 37 (Sant Boi de Llobregat) · Tel. 932 227 342  
elpoudelabeleta.com Reserves: elpoudelabeleta@gmail.com

📍 elpoudelabeleta 📱 @elpoudelabeleta 📧 @elpoudelabeleta

38 €

IVA INCLÒS



### MENÚ

#### DEGUSTACIÓ

- Amanida de verdures i fruites en mosaic amb romesco
- Steak tartar modernista
- Samfaina de verdures amb ou a baixa temperatura i coriandre
- Morro de bacallà a la llauna 2017
- Cruixent de Pota Blava amb foie i figues
- Crema de fruita de la passió, granissat de malibú amb pinya i escuma de coco

#### BEGUDA

El menú inclou una San Miguel ECO, 2 copes de vi o 2 cerveses

Vi blanc: Muguet

Vi negre: Pere Punyetes



Xef RAFA PEÑA

## GRESCA

Horaris en què s'oferirà el menú: Dilluns a divendres de  
13:30 a 15:30 h i de 20:30 a 22:30 h

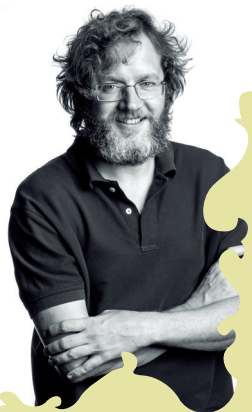
c. Provença, 230 –Barcelona–

Tel. 934 516 191 · Reserves: Trucar al telèfon de contacte

 Gresca  restaurantgresca

40 €

IVA INCLÒS



### MENÚ

#### DEGUSTACIÓ

- Aperitiu: Full crema agra, ous de truita fumats i papada
- Amanida de remolatxes, festucs i gerds
- Royal de bonítol fumat, canyilles i tomàquet
- Curri verd d'escamarlans
- Ou suflé i verdures a la crema
- Colomí amb arrels
- Xocolata especiada, te verd i blat

#### BEGUDA

El menú inclou una San Miguel ECO, 2 copes de vi o 2 cerveses

Vi blanc: Terra de marca Xarel·lo

Vi negre: Els Vinyerons Saltamartí



Xef JOAN FERNÁNDEZ

## L'ÀPAT

Horaris en què s'oferirà el menú. De dilluns a dissabte 13 a 15.30 h. De dimarts a dissabte 21 a 22.30 h. Menú amb reserva.

Del Carril, 38 – Molins de Rei –  
Tel. 936 680 558 • restaurantlapat.cat  
Reserves: restaurantlapat2000@gmail.com

📍 lapatmolinsderei 📧 @lapatmolinsderei

38 €

IVA INCLÒS



### MENÚ

#### DEGUSTACIÓ

- Crema de carbassa, bolets, ou poché de guatlla.
- Amanida de granada, escarola, bacallà i taronja
- Arrós amb bolets i aletes de Pota Blava
- Romesquet de rap
- Taten poma, codonyat

#### BEGUDA

El menú inclou una San Miguel ECO, 2 copes de vi o 2 cerveses

Vi blanc: Petit Caus

Vi negre: Petit Caus



Xef JOSÉ DAVID JUSTO

## ONA NUIT

Horaris en què s'oferirà el menú: De dimecres a dissabte de 13 a 15:30 h i 19:30 a 23:30 h · Diumenge i dilluns de 13 a 15:30 h

Joan Cirera i Pons, 13 – El Prat de Llobregat–

Tel. 934 785 012 · [onanuit.com](http://onanuit.com) · Reserves: [de@onanuit.com](mailto:de@onanuit.com)

   Onanuit

40 €

IVA INCLÒS



### MENÚ

#### DEGUSTACIÓ

- Aperitiu del xef
- Mini truita de bonítol de Vilanova
- Deconstrucció de fregit d'albergínia del Parc Agrari amb mel de canya
- Verat en escabetx marí amb mol·luscs del Delta de l'Ebre
- Caneló trufat de Pota Blava
- Poma Carabruta rostida amb escuma de crema catalana

#### BEGUDA

El menú inclou una San Miguel ECO, 2 copes de vi o 2 cerveses

Vi blanc: Si Senyor ecològic

Vi negre: Si Senyor ecològic



PENEDÈS

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

*2700 anys*

*Amb la gastronomia local  
i de proximitat*

Altres  
propostes



## Festival 48H Open House

EL FESTIVAL D'ARQUITECTURA DE BARCELONA AMB L'ANY JUJOL 140

DISSABTE 27 I DIUMENGE 28 D'OCTUBRE DE 2018

Edificis modernistes i d'altres que obriran portes a Sant Joan Despí\*:  
*Can Negre · Torre de la Creu · Casa Rovira · Can Po Cardona · Can Maluquer · Can Tous · Restaurant Follia · Cotxeres Tramvia Metropolità · Ciutat Esportiva Joan Gamper del FC Barcelona*

\*consulteu horaris a [sjdespi.cat](http://sjdespi.cat) i [48hopenhousebarcelona.org](http://48hopenhousebarcelona.org)

## Fira Modernista de Sant Joan Despí

PLAÇA DE CATALUNYA I CARRER DEL TORRENT D'EN NEGRE.

DISSABTE 27 (DE 10 A 21 H) I DIUMENGE 28 (DE 10 A 20 H) D'OCTUBRE DE 2018

Us convidem a fer un viatge un segle enrere en el temps per reviure l'ambient de la societat de l'època i l'esplendor del moviment modernista: Artesans amb vestuari i estètica modernista · Tallers d'oficis (terrisa, pintura, tèxtil, forja...) · Espais familiars amb jocs gegants i jocs de cucanya · Animació i música amb artistes i personatges clàssics de l'època · Rondallaire intinerant · Música i ball



AJUNTAMENT DE  
SANT JOAN DESPÍ





[sjdespi.cat](http://sjdespi.cat) · [jujol140.cat](http://jujol140.cat) · [agtbaix.cat](http://agtbaix.cat)

[!\[\]\(deff98e7d21b22121d016f5c2fa86c38\_img.jpg\) \[f\]\(#\) \[!\\[\\]\\(4ca837d8d64022f82749a74310449676\\_img.jpg\\) \\[t\\]\\(#\\) \\[!\\\[\\\]\\\(81df795876b4453c85ca23143820a16e\\\_img.jpg\\\) \\\[i\\\]\\\(#\\\) \\\[agtbaix\\\]\\\(#\\\) \\\[!\\\\[\\\\]\\\\(53a85ddc5bc83fdc2d900c5c7fbe0f5e\\\\_img.jpg\\\\) \\\\[agt\\\\\\_baix\\\\]\\\\(#\\\\)\\\]\\\(#\\\)\\]\\(#\\)\]\(#\)](#)



AJUNTAMENT DE  
**SANT JOAN DESPÍ**

