

QUINTOTAPA.CAT

Sant Joan Despi

DEL 7 AL 24 DE MARÇ

1a EDICIÓ _ 2019



QUINTO + TAPA

3€ tapa de la casa **3,5€** tapa Km0



Sant Joan
Despi

140 ANYS
NAIXEMENT
JUJOL





¡Y NO ESTABA MUERTO, ESTABA DE QUINTOTAPA!

1a EDICIÓ DE LA RUTA A SANT JOAN DESPÍ!

Sí, som els del QuintoTapa, iniciativa de l'Associació de Gastronomia i Turisme del Baix Llobregat (AGT), que lluita per a què els productes de proximitat del Parc Agrari estiguin entre els millors valorats del país, i enguany aterrem per primera vegada als paladars de Sant Joan Despí. Intentem sumar el nostre granet de sorra a la bona feina que fa l'Ajuntament i les empreses de restauració locals per aconseguir consolidar una gastronomia de qualitat. Els de l'AGT volem contagiar-vos la nostra dèria per a què els productes de proximitat siguin els protagonistes, entre el 7 i el 24 març.

Per als que encara no coneixeu el QuintoTapa us expliquem aquesta petita bogeria. Volem que els productes de temporada i del Parc Agrari del Baix Llobregat recorrin els bars i restaurants de la ciutat en forma de tapa. I per què? Senzill, tenim un producte de primera i uns restauradors i unes restauradores espectaculars que, de ben segur, tornareu a visitar durant l'any, perquè ho fan genial!

Tot el que hi ha al voltant del QuintoTapa Sant Joan Despí és *molón*. Amb la ruta no només farem ballar el paladar, sinó també el territori, que té una referència el 2018-2019 amb l'Any Jujol. Una oportunitat de conèixer més la ciutat i presentar-la als convidats i les convidades.

COM FUNCIONA EL QUINTO TAPA?



**16 PARTICIPANTS
22 TAPES**



Pel preu de 3,5€ o 3 € també la pots demanar amb aigua
Si vols prendre la tapa amb una copa de vi DO Penedès o refresc + 0,5€



Producte Parc Agrari



Vegetariana



S/gluten



ELABORADA AMB INGREDIENTS QUE PROVENEN DE L'AGRICULTURA ECOLÒGICA



SAN MIGUEL ECO

és la primera marca espanyola de
cervesa ecològica.

Per elaborar-la només es fan servir
malts i llúpols procedents de
l'agricultura ecològica,
estrictament garantits per les
autoritats competents.

PARC AGRARI A GRANEL AL QUINTOTAPA SANT JOAN DESPÍ

Per què a la comarca som més atractius que a la resta del país? Per què la nostra intel·ligència trenca les estadístiques? 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, de perseverança suficient per mantenir viva una de les zones agrícoles més fèrtils i antigues del país.

2.700 hectàrees que s'esforcen a tirar endavant els pagesos i que entre tots i totes potenciem comprant a les seves botigues i als Mercats de Pagès. Hem redescobert els productes que treuen el cap al costat de casa, ben frescos i saborosos, acabats de collir. És el nostre patrimoni, si Eurovegas no podia anar a sobre la Sagrada Família, per què sí al Parc Agrari?

AMB EL CAMP A CASA FEU DIANA!

El web www.elcampacasa.com ja hauria de ser als favorits del vostre explorador. Una manera senzilla de crear xarxa entre consumidors i pagesos del Parc Agrari, amb la possibilitat d'adquirir les fruites i verdures que cultiven als seus camps. Trobareu poques excuses per no apropar-vos a la riquesa agrícola del delta del Llobregat i l'exclusivitat dels seus productes, fruit de la feina de generacions de pagesos que han treballat aquestes terres. A més, tindreu l'oportunitat de participar d'una economia més ecològica: no cal anar a les grans superfícies; al costat de casa segur que teniu un mercat de pagès o un botiga de confiança. El comerç de proximitat us fa més responsables i més ben alimentats!

www.parc.diba.cat/web/BaixLlobregat • www.elcampacasa.com



01

AMYBAR TAPERÍA

Horari en què
s'ofereix la tapa:
De dimarts a
diumenge de 8 a 17 h i
de 20 a 24 h

Pagès de confiança:
Antonio Escuin

Av. Barcelona, 9 baixos 3a
640 76 86 03
Ricardogm55@hotmail.com
f .com/amybar2.0
@amybar2.0



TAPA KMO



Faves de l'àvia

Faves fresques, botifarró blanc i negre, cansalada,
pernil ibèric, xoriço casolà, menta i cruixent de porro
del Parc Agrari



Gaudeix de les tapes amb **San Miguel Eco,**
San Miguel Especial i San Miguel 0,0!

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

02

BEU I PIGA



xef **Zhencheng Zhuo**

Horari en què s'ofereix
la tapa:

De dilluns a diumenge
d'11 a 23 h.

Proveïdor de confiança:
Mercat del Centre

Av. de Barcelona, 6
933 734 404
barbeuipica@gmail.com



TAPA KMO



Mini burger de carn Eco amb formatge de cabra

Formatge de cabra, enciam, tomàquet, ceba
caramelitzada i vedella de Lleida i bacó



Gaudeix de les tapes amb **San Miguel Eco,**
San Miguel Especial i San Miguel 0,0!

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

03

CA L'ADÁN RESTAURANTE



xef **Miguel Ángel
de Aquino**

Horari en què
s'ofereix la tapa:
De dijous a dissabte
des de les 13 a 16 h ·
Divendres i dissabte
de 21 a 23h

Pagès de confiança:
Miguel González

c. Baltasar d'Espanya, 2
local 1
934 778 042
restaurantecaladan@gmail.com
f .com/Restaurante Ca l'Adán
@restaurante_ca_ladan



TAPA KMO



Trinxat Adán

Trinxat de col del Parc Agrari, amb patata,
botifarra negra, “torrezno” i suc de carn



TAPA DE LA CASA

Broqueta de pop

Broqueta de pop
amb parmentier
de patata i pebre
vermell de la Vera



Gaudeix de les tapes amb **San Miguel Eco,**
San Miguel Especial i San Miguel 0,0!

També pots maridar-les amb els vins DO Penedès (+0,50 €):
Cap de Trons *negre* • Pere Punyetes 2017 *blanc*

04

CAN NANCLARES



xef **Robinson
Nanclares**

Horari en què
s'ofereix la tapa:
Divendres i dissabte
d' 11 a 13 h i de 17 a
23 h • Diumenge d'11
a 13 h

Pagès de confiança:
Manuel Guijarro

Avinguda de Barcelona, 52
931 406 844
rnanclares713@hotmail.com
f .com/Can Nanclares
Restaurant
@can.nanclares



TAPA KMO



Arepa amb Calçot del Parc Agrari

Tartaleta de blat de moro, calçot, romesco i
cruixent de bacó



Gaudeix de les tapes amb **San Miguel Eco,
San Miguel Especial i San Miguel 0,0!**

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

05

DANIELO'S



gerent **Dani Calle
García**

Horari en què
s'ofereix la tapa:
De dijous a dissabte
d'11 a 13.30 h i de
18.30 a 20.30 h

Proveïdor de
confiança:
Casa Vallès

c. Riera del Nofre, 2 ·
Local 2
651 95 98 23
dcg_99@hotmail.com
f .com/Danielos
Frankfurt & Drink
@Danielos_bar



TAPA KMO



Botifarra Danielo's

Botifarra del Vallès amb ceba cuita sobre pa
artesà



Gaudeix de les tapes amb **San Miguel Eco,
San Miguel Especial i San Miguel 0,0!**

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

06

EL RANCHO



gerent i xef
Iván Pompas

Horari en què
s'ofereix la tapa:
De dimarts a dissabte
de 10 a 16h i de 19 a
23 h. • Diumenge de
10 a 18 h

c. Galícia, 13
690 600 401
ElranchoSJD@gmail.com
📱 @ElRanchoSJD



TAPA KMO



Burger El Rancho

Hamburguesa clàssica de carn de vedella amb
Calçot del Parc Agrari i salsa de curri vermell



Gaudeix de les tapes amb **San Miguel Eco,**
San Miguel Especial i San Miguel 0,0!

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

07

L'OU COM BALLA



gerent **Oriol
Padrosa**

Horari en què
s'ofereix la tapa:
De dilluns a diumenge
d'11 a 14 h i de 17
a 20.30 h

Pagès de confiança:
Carns Germans Fitè

c. Marqués de Monistrol, 10
933 739 024
info@restaurantloucomballa.com
restaurantloucomballa.com
f .com/restaurantloucomballa
@restaurant.loucomballa



TAPA KMO



Forest Gamb

Bikini de melós de peus de porc ecològic amb
gambetes cruixents



TAPA DE LA CASA

La Moreneta

Sandvitx de
fricandó de vedella
amb crema de
bolets, formatge
fresc i llavors de
sèsam



Gaudeix de les tapes amb **San Miguel Eco,**
San Miguel Especial i San Miguel 0,0!

També pots maridar-les amb els vins DO Penedès (+0,50 €):
Sumarroca Ull de Llebre *negre* • Sumarroca Temps de Flors *blanc*

08

LA TERRASETA DE SANT JOAN



gerent **Dori Leiva**
xef **Manuel Valencia**

Horari en què
s'ofereix la tapa:
De dilluns a dijous de
19 a 21 h. • Divendres i
dissabte de 12 a 14 h

Productor de confiança:
Toni Palau

c. Major, 75
934 884 483
dolesi.tec.restauracion@
gmail.com
Web la-terrazza-de-sant-
joan.eatbu.com
📧 @laterrasseta.s.j



TAPA KMO 

Pota Blava & Calçot

Fals caneló de Calçot del Parc Agrari, farcit de
Pota Blava amb crema de Carxofa Prat



TAPA DE LA CASA

Tacote Sanote

Taco mexicà
amb verdures
de temporada,
alvocat, faves
baby i tabasco



Gaudeix de les tapes amb **San Miguel Eco,**
San Miguel Especial i San Miguel 0,0!

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

09

MALIBÚ CAFETERÍA



xef **Pepi Garcia**

Horari en què
s'ofereix la tapa:
De dijous a dissabte
de 18 a 20.30 h
(Dissabte 9 de març
no oferirà la tapa)

Pagès de confiança:
Mercat del Centre

c. Tibidabo, 5
(Les Planes)
934 770 951
cafeteriamalibu@gmail.com
f .com/Cafeteria Malibú
@Cafeteria_Malibú



TAPA KMO



Pollastre & Calçot de Gavà

Pa *polar* farcit de pollastre rostit amb Calçot de Gavà, all, ceba, conyac, tomàquet i llorer



Gaudeix de les tapes amb **San Miguel Eco,**
San Miguel Especial i San Miguel 0,0!

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

10

MASSANO PIZZAS & PASTAS



xef **Maria Angélica Colque**

Horari en què
s'ofereix la tapa:
De dimarts a
diumenge de 13 a 16 h
i de 19 a 23.30 h

Rambla Josep Maria Jujol, 4
930 083 558
massanopizzeria@gmail.com
massanopizzeria.com
[f .com/massanopizzaspastas](https://www.facebook.com/massanopizzaspastas)
[@massanopizzeria](https://www.instagram.com/massanopizzeria)



TAPA KMO



Quesadilla vegetal

Truites de blat farcides de xampinyons, ceba picada, pebrot verd, blat de moro, cirerols, amb salsa de tomàquet natural i formatges (*mozzarella*, cabra, *rocafort* i emmental)



Gaudeix de les tapes amb **San Miguel Eco,**
San Miguel Especial i San Miguel 0,0!

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



cap de cuina
Salvador Domènech

Horari en què
s'ofereix la tapa:
Divendres de 20h a
22.30 h · Dissabte de
13 a 15 h i de 20.30
a 22.30 h · Diumenge
de 13 a 15 h.

Pagès de confiança:
**Josep de Can
Marçal**

c. Major, 69
936 394 136
restaurant.menjateca@
gmail.com
☞ @restaurant_
menjateca



TAPA KMO



Barqueta de Truita i Xip de Carxofa Prat

Montadito de pa amb tomàquet i oli, truita de Carxofa Prat i xip de Carxofa Prat cruixent amb un toc de salsa romesco



TAPA DE LA CASA



Bunyol d'espínacs

Bunyol d'espínacs
amb allioli de mel



Gaudeix de les tapes amb **San Miguel Eco,**
San Miguel Especial i San Miguel 0,0!

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

EL QUINTO TAPA SANT JOAN DESPÍ A LES XARXES



FEM EL QUINTOTAPA MÉS GRAN!

Comparteix durant el QuintoTapa km0 les teves experiències i fotos a Facebook, Twitter i Instagram.

Al nostre web podràs trobar més informació de la teva tapa preferida o la localització de qualsevol dels establiments participants.

www.quintotapa.cat



[.com/agtbaix](https://www.facebook.com/agtbaix)



[@AGTbaix](https://twitter.com/AGTbaix)



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

#QuintoTapa #QuintoTapaSDJ #ParcAgrari #SantJoanDespio



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 i les restauradors/es s'hi posen, també tindran premi!

El concurs durarà del 7 al 24 de març.

- 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 QuintoTapa + més butlletes + més possibilitats de tenir un premi a la teva biografia!

Bon profit i
que la força us acompanyi,
QuintoTaperos!



TAPAPORT OR

- La tapa guanyadora serà triada entre la clientela que consumeixin 4 tapes de 2 zones diferents de la municipi, amb un total de 8 tapes.
- Comptabilitzarà cada tapa: si prens dues tapes en un bar seran 2 segells.
- El/la client/a que ompli el Tapaport Or optarà **al premi d'un xec regal de 300 € per consumir en la restauració de Sant Joan Despí participant al Quinto Tapa.**
- La tapa guanyadora tindrà un reconeixement mitjançant un diploma acreditatiu i una campanya de comunicació.

MILLOR CAMBRER/A

Aquest premi el guanyarà el cambrer o la cambrera que tingui més puntuació a la butlleta de participació. El/la millor cambrer/a aconseguirà un magnífic paquet de productes San Miguel i DO Penedès.

FOTO INSTAGRAM

La millor foto serà triada entre les imatges d'Instagram amb #quintotapa i #quintotapasjd.

El premi optarà al **premi de 60€ per a consumir en la restauració de Sant Joan Despí participant al Quinto Tapa.**



TAPAPORT ARGENT

- Per aconseguir el Tapaport Argent, has de consumir 2 tapes de 2 zones diferents del municipi, amb un total de 4 tapes.
- Comptabilitzarà cada tapa: si prens dues tapes en un bar seran 2 segells.
- El/la client/a que ompli el Tapaport Argent optarà a un premi de **100€ per a consumir en la restauració de Sant Joan Despí participant al Quinto Tapa.**

12

OCTUBRE



xef **Javier Montero**

Horari en què s'ofereix
la tapa:

De dilluns a dissabte
d'11 a 13 h · Divendres
i dissabtes de 20.30 a
22.30 h

Pagès de confiança:

**El Pagès del
Remolar**

c. Marqués de Monistrol, 16
930 256 780
restaurantoctubre@
gmail.com

.com/Octubre Restaurant

@octubrrestaurant



TAPA KMO



Carxofa Prat & Guijuelo

Carxofa Prat confitada amb pernil ibèric de
Guijuelo i encenalls de *foie*



TAPA DE LA CASA

Croqueta de pollastre al *curri*

Croqueta de
pollastre al *curri*
arrebossada en
panko



Gaudeix de les tapes amb **San Miguel Eco,**
San Miguel Especial i San Miguel 0,0!

També pots maridar-les amb els vins DO Penedès (+0,50 €):
Rubén Parera Fosc (ECO) *negre*

13

OHANA



xef **Pilar Mendoza**

Horari en què s'ofereix la tapa:

Dimarts i dimecres de 10 a 13.30 h · De dijous a dissabte de 10 a 13.30 h i de 18 a 21 h

Pagès de confiança:
Mercat del Centre

c. John F. Kennedy, 20
931 567 447
Pister_1964@yahoo.com
f .com/Ohana Cafeteria
@Ohana_BarCafeteria



TAPA KMO



Sandvitx Km0

Calçots del Parc Agrari amb carn mixta, formatge *provolone*, xampinyons i bacó



TAPA DE LA CASA

Migues del Pastor

Pa, xistorra, pebre vermell, *torrezno* i alls



Gaudeix de les tapes amb **San Miguel Eco**, **San Miguel Especial** i **San Miguel 0,0!**

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

14

PJ BELMONTE



xef **Araceli Rudilla**
i **Keyla Carruyo**

Horari en què
s'ofereix la tapa:
De dilluns a dissabte
de 19 a 21 h · Dissabte
de 12 a 15 h

Pagès de confiança:
Mercat del Centre

Av. Barcelona, 1
932 529 252
Keyla_carruyo@hotmail.com
f .com/pjbelmontesj
@pjbelmontesjd



TAPA KMO



sota comanda

Truita de Calçots & Ibèric

Timbal de truita de patata i calçot del Parc Agrari,
amb salsa de romesco i encenalls de pernil ibèric



Gaudeix de les tapes amb **San Miguel Eco,**
San Miguel Especial i San Miguel 0,0!

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

15

RESTAURANTE GRAN VIA



TAPA KMO



Pèsols & Bacallà

Crema de pèsols del Parc Agrari, bacallà gratinat i menta

Horari en què s'ofereix
la tapa:

Dimecres de 10 a 16 h

• Dijous, divendres i

dissabte de 10 a 12 h i

de 17 a 22 h • Diumenge

de 10 a 12 h

Proveïdor de
confiança:

Peixos Batet

C. Baltasar d'Espanya, 66

933 731 482

restaurantegraví66@

gmail.com

 .com/

RestauranteGranVía66

 RestauranteGranVía66



Gaudeix de les tapes amb **San Miguel Eco,**
San Miguel Especial i San Miguel 0,0!

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

16

U-NICO RESTAURANTE VINOTECA



xefs **Nicolás Roselló**
i **Marta Izquierdo**

Horari en què s'ofereix
la tapa:
De dilluns a dissabte
de 17.30 a 20.30 h

Pagès de confiança:
Mercat del Centre

Rambla Josep Maria
Jujol, 21
933 734 285
unicovitas@gmail.com
f .com/u-nico
@unicovitas



TAPA KMO



Caneló del Parc Agrari

Caneló vegetal farcit de calçot del Parc Agrari
arrebossat sobre salsa de romesco



Gaudeix de les tapes amb **San Miguel Eco,**
San Miguel Especial i San Miguel 0,0!

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



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
Europa invierte en las zonas rurales



El vi només es gaudeix amb moderació.

SANT JOAN DESPÍ CONTINUA CELEBRANT L'ANY JUJOL140

Sant Joan Despí està immersa en la celebració de l'Any Jujol140, un ampli programa d'activitats que commemora el 140è aniversari de l'arquitecte modernista i que vol ajudar a difondre la seva obra i figura. Coincidint amb el QuintoTapa s'organitzen algunes activitats d'interès:



La primera Fira Modernista dissabte 16 i diumenge 17 de març, al barri Centre, que ens convida a fer un viatge un segle enrere en el temps per revivre l'ambient de la societat de l'època i l'esplendor del moviment modernista. La mostra convidarà als visitants a fer un viatge un segle enrere en el temps per revivre l'ambient de la societat de l'època i l'esplendor del moviment modernista. Els carrers del centre de la ciutat s'ompliran d'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; un rondallaire itinerant, entre altres activitats.

També, fins al 28 d'abril es pot visitar l'exposició Jujol, grans dibuixos, a Can Negre, amb originals de gran format elaborats pel genial arquitecte cedides per l'Arxiu Jujol.

Les activitats de l'any Jujol140 van començar el passat més de juny i continuaran fins al mes vinent de setembre. Per estar-ne al dia: **jujol140.cat**.



ESTABLIMENTS PARTICIPANTS I HORARIS

NO ET TALLIS I ENTRA AL NOSTRE WEB
QUINTOTAPA.CAT

Trobaràs la fitxa de tots els/les participants, i els al·lèrgens de les tapes que podràs tastar. També t'ajudarà a no perdre't a Sant Joan Despí, Google Maps et portarà al següent bar!

participant	pàg.	zona	dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
01 Amybar Tapería	6	Z1							
02 Beu i Pica	7	Z1							
03 Ca l'Adan	8	Z1							
04 Can Nanclores	9	Z2							
05 Danielo's	10	Z1							
06 El Rancho	11	Z2							
07 L'Ou com balla	12	Z2							
08 La Terrasseta	13	Z1							
09 Malibú	14	Z2							
10 Massano	15	Z1							
11 Menjateca	18	Z1							
12 Octubre	19	Z2							
13 Ohana	20	Z2							
14 PJ Belmonte	21	Z1							
15 Rest. Gran Via	22	Z2							
16 Ú-nico	24	Z1							

Z1 Zona 1 **Z2** Zona 2 migdia nit

ORGANITZA:



PATROCINA:



COL·LABORA:



Disseny: domingorecreativos.com
Fotografies tapes: Elena Álvarez • Il·lustracions: Maribel Carod



Sant Feliu de Llobregat

Ciutat esportiva del Barça
Joan Gamper

LES BEGUES

Tarragona-Lleida

Clm de l'Autopista

Zona Pícnic

ZONA 1

Santa Coloma de Cervelló

Centre

Pla del Vent
Torreblanca

ZONA 2

Residencial
Sant Joan

Esplugues de Llobregat

Les Planes

Cornellà de Llobregat





QUINTOTAPA.CAT

