

DES TAPA'T SABA DELL DEL 9 AL 21 DE JUNY

Estrella Damm en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°

TAPA +
QUINTO
O CANYA
2,50

PARTICIPA-HI
I GUANYA

DESCARREGA'T
GRATIS L'APP
I GAUDEIX DE LA
RUTA DE TAPES



01

9 KIM

Viladomat, 83 · T. 937 207 771

De dilluns a divendres de 13 h a 16 h i de 19 h a 24h.

Dissabte i diumenge de 12 h a 15 h

CANELÓ DE PEU
DE PORC AMB
BEIXAMEL DE CEPES

Caneló farcit de peu
de porc, ceba, porro
i pastanaga amb
beixelmel de ceps.

02

ALEGRE

Av. de Matadepera, 243 · T. 937 244 971

De dilluns a diumenge de 8 h a 24 h

LA TAPA DE
L'EUGENI

Carn de vedella farcida
de formatge de cabra
amb gelatina de Pedro
Ximenez i salsa de foie.

03

ALONSO

Av. de Matadepera, 86 · T. 937 161 161

De dimarts a dijous de 10 h a 18 h.

Divendres i dissabte de 10 h a 24h.

MATRIMONI

Barqueta d'anxoves,
pebrot i ou sobre pa de
xapata.

04

ANDANA

Pg. de la Plaça Major, 24 · T. 937 220 333

De dilluns a diumenge de 12 h a 24 h.

OU DE GUATLLA
AMB FOIE

Barqueta d'ou de guatlla
amb foie i reducció de
Pedro Ximenez a la sal
negra.

05

AQUÍ TE ESPERO

Av. de Francesc Macià, 51 · T. 937 169 522

De dilluns a divendres de 6 h a 24 h, Dissabte de 8.30 h a 24 h.

Diumenge de 9 h a 24 h, Dimecres tancat

MIXTE
CAMEL-LITZAT

Dues llesquetes
de pa, l'una amb
botifarra i l'altra amb
botifarró, cobertes de
ceba caramel·litzada
i acompanyades
d'encenalls de pernil.

06

ARRAONA

Av. de Francesc Macià, 49 · T. 937 127 059

De dilluns a diumenge de 12 h a 24 h.

BARQUETA AMB
SAMFAINA

Barqueta amb samfaina
d'albergínia, cruixent de
bacó i formatge.

07

BAMVI

Colom, 32

Dilluns, dimecres i dijous de 19 h a 23 h.

Dissabte de 12 h a 15 h i de 20 h a 23 h, Diumenge de 12 h a 15 h.

EL TIMBALET

Pastis de carn
acompanyat de
verdúretes i cruixent
de pinyons acompanyat
de salsa de fruits
vermells.

08

BAR EL SUAU

Travessera de l'església, 8

De dilluns a diumenge de 12 h a 23 h.

EL SUAU

Pa de coca amb
botifarra negra, ceba
caramel·litzada i mel.

09

BUQUET

Sant Quirze, 5-7, local 2

De dilluns a divendres a 18.30 h a 23 h.

Dissabte i diumenge a 12 h a 15 h i 19 h a 23 h

OSTRA FUMADA

Ostra fumada amb base
de tomàquet sec al toc
de cítrics.

10

CAN FEU

Pintor Borrassà, 45 · T. 937 262 791

De dilluns a dissabte de 13 h a 16 h i de 21 h a 23 h.

CANELÓ DE CEPES,
PARMESÀ, TÒFONA
I HERBES FRESQUES

Caneló fi de pasta
oriental wanton farcit de
ceps i porro, banyat amb
crema de parmesà amb
tòfona, gratinat i acabat
amb fulles d'alfàbrega i
creixens.

11

CATALUNYA

Rambla de Sabadell, 9 · T. 937 269 459

De dilluns a diumenge de 12 h a 17 h i de 19 h a 23 h.

FILET AMB SALSÀ

Filet de porc amb
pebrot del piquillo, ceba
caramel·litzada i salsa.

12

EL TOC AL 2

Javellanos, 2 · T. 930 109 843

De dilluns a diumenge de 10 h a 1 h.

COCA DE L'EMPORDÀ

Coca de pa de coca
amb carn de perol, ceba
caramel·litzada i un toc
de formatge, i tot ben
gratinat.

13

ELS TRANQUILS

Av. de Barberà, 329 · T. 937 100 021

De dimecres a diumenge de 12 h a 16 h i de 20 h a 24 h.

ROTLLÉ CRUIXENT
DE SALTÓ

Caneló de pa de blat
de moro arrebossat
amb ametlla esmicolada
i farcit de samfaina i
salmó al perfum del
vinagre de Mòdena.

14

FRANKFURT SENA

Pl. d'Anselm Clavé, 1

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

De dilluns a dissabte de 19 h a 23 h.

PINTXO DE TRUITA
SENA

Pintxo de truita de
patates amb base d'allioli
i formatge manxego.

15

GENIAL

Escola Industrial, 24 · T. 937 272 088

De dilluns a dissabte de 12 h a 16 h de 20 h a 23 h.

FINGUER CRUIXENT
DE POLLASTRE AL
MOJO PICÓN

Pollastre arrebossat
cruixent amb salsa
de mojo picón.

16

GRANJA CATALUNYA

Narcís Giralt, 43 · T. 937 268 909

De dilluns a divendres de 12 h a 17 h.

PATATA
MUNTANYESA

Patata amb carn picada,
espècies, pebrot verd,
pebrot vermell i vinagre
de Mòdena.

17

HERRERA

Sau, 104-106 · T. 937 253 368

De dilluns a divendres de 9 h a 14 h i de 18 h a 20 h.

BRACET DE TRUITA

Truita d'ou enrotllada
amb pernil dolç,
formatge, oli, maionesa,
pebrot, tomàquet,
enciam i oliva Green
Jalapeño

18

HOTEL URPI

Av. Onze de Setembre, 40 · T. 937 244 000

De dilluns a diumenge de 10 h a 1 h.

TACO D'IBÈRIC
A L'ESTIL
MEDITERRANI

Carn de llom ibèric i
verdúretes saltejades
amb la nostra salsa
mediterrània.

19

LA CAPELLA

Parc de Can Gambús, 1 · T. 935 769 429

De dilluns a diumenge de 12 h a 24 h.

MILFULLS
D'ESCALIVADA
AMB OLIVADA I OU
DE GUATLLA

Milfulls d'escalivada amb
olivada i ou de guatlla.

20

LA SANDVITXERIA

Doctor Puig, 4 · T. 937 271 398

De dimarts a divendres de 12 h a 24 h.

Dissabte i diumenge de 20 h a 24 h.

NO EM DEIXIS

Coca de l'Escala,
brandada de bacallà
perfumat amb salsa
d'ametlla i xips
de moniato.

21

LA TASCA D'EN PEP

Sant Antoni, 23 · T. 937 259 137

De dimarts a dissabte de 12 h a 23.30 h

Diumenge de 12 h a 16 h.

NIU
D'HAMBURGUESA
DE CONILL

Minihamburguesa de
conill amb ou de guatlla
i allioli de mel dins un
panet i sobre un llit de
porro cruixent.

22

LA TETE

Pl. del Gas, 4

De dilluns a diumenge de 12 h a 24 h.

CAMÍ DE SIRGA

Barqueta farcida
d'hummus amb
encenalls de pernil
ibèric, branquillons
de pastanaga, cibulet,
oliva negra, un polsim
de pebre vermell dolç
i sèsam.

23

LAS VEGAS

Av. de Matadepera, 192 · T. 937 174 512

De dilluns a dissabte de 13 h a 15 h i de 19 h a 23 h.

COPA SI TAPAS
LUNCH

Confitura de tomàquet,
amb pebrot escalivat,
patata, ou escalfat
i pernil cruixent.

24

LLUÍS

Urgell, 38 · T. 937 239 315

De dimecres a diumenge de 9 h a 23 h.

Dilluns de 9 h a 16 h.

POP AMERICÀ

Pop de platja trossejat
amb salsa americana.

25

LOREMAR

Lluís Carreras, 13-17 · T. 937 179 146

De dilluns a divendres de 13 h a 16 h i de 20 h a 23.30 h.

Diumenge de 13 h a 16 h, Diumenge nit tancat.

FONDO MARI

Roques de bacallà sobre
llit de de migas d'enciam
de mar amb allioli suau
de julivert i cruixent de
fideos d'arros.

26

LOS JARDINES

Av. de Matadepera, 280 · T. 931 059 757

De dilluns a diumenge de 12 h a 15 h i de 19 h a 22 h.

FLAMENQUÍN

Llom amb formatge,
pernil, ou i pebrot.

27

LOS JARDINES I

Marcel·l·lallús, 1, Pl. de l'Assemblea de Catalunya, · T. 931 685 228

De dilluns a diumenge de 7 h a 1.30 h.

CALZONE ORIGINAL

Base de pizza amb
formatge de cabra, ceba
caramel·litzada, ou de
guatlla i formatge fos.

28

MARISQUERIA CARACOLA

Sol i Padris, 90 · T. 937 117 954

De dilluns a diumenge de 12 h a 16 h i de 19.30 h a 23 h.

MINICREP DE LLUÇ
I GAMBES

Lluç i gambes amb
espècies, xips
d'albergínia i salsa
de gambes.

29

MORROSKO

Àngel Guimerà, 5 · T. 937 262 601

De dimarts a diumenge de 19 h a 1 h.

MOUSSE
D'ALBERGÍNIA
I SÈSAM

Albergínia i ceba confitada
amb sèsam, oli d'oliva,
llimona, all, pebre, comí
i alga agar-agar. Decorat
amb encenalls de parmesà,
cruïdres de verdúres
i un toc de reducció de
balsàmic de Mòdena.

30

NAISE

Rda. d'Europa, 517 · T. 937 461 153

De dilluns a diumenge d'11 h a 13 h i de 19 h a 22 h.

Dilluns d'11 h a 13 h.

TRIFÀSIC DE
SALMOREJO AMB
BACALLÀ I ANXOVA

Base de salmorejo amb
bacallà i torradeta amb
anxova.

31

NOU ESCORIAL

La Palma, 27 · T. 931 197 546

Dijous i divendres de 12 h a 22.30 h. Dissabte de 20 h a 23 h.

Diumenge d' 11.30 h a 15 h.

CAPITÀN GORDILLO

Garró amb cachelos
amanits amb pebre
vermell de la Vera i oli
d'oliva verge.

32

NOVA GRANGETA

Advocat Cirera, 12 · T. 937 253 986

De dilluns a divendres de 12 h a 16 h i de 18 h a 21 h.

Dissabte i diumenge de 12 h a 14 h i de 18 h a 21 h.

COCA DE
POLLASTRE
CRUIXENT

Coca amb crema
d'avocat, maionesa,
pollastre, enciam, ceba
cruixent i formatge.

33

PASEO

Pg de Rubió i Ors, 97 · T. 937 114 001

De dimecres a dilluns d' 11 h a 13 h i de 20 h a 22 h.

XAMPINYONS
FARCITS

Xampinyons farcits
amb pernil, bacó i
all i julivert.

34

PEDRÍN

Clemencia Isaura, 52 · T. 937 122 063

De dimarts a diumenge d' 11 h a 14 h i de 18 h a 21 h.

PATATA AL FORN

Patata al forn amb oli,
sal i mantega, recoberta
de formatge amb ceba
fregida, pastanaga, blat
de moro, pernil, pollastre
i all i oli.

35

Q...TAPA

Av. de Matadepera, 171 · T. 937 171 304

De dilluns a diumenge de 12 h a 20 h.

COCA D'ANGULES
D'ALBERGÍNIA

Adob d'albergínies
premsades amb
tomàquets secs.

36

RAFA'S TREBOL

Major, 3 · T. 937 128 812

De dilluns a dissabte de 12 h a 16 h i de 20 h a 23 h.

Diumenge de 12 h a 16 h.

CILINDRE CRUIXENT
CORDOVÈS

Melós de toro amb
escuma de salmorejo.

37

RENAISSANCE

Via Massagué, 11 · T. 937 478 821

Dimecres, dijous, divendres i dissabte de 19 h a 23 h.

Diumenge de 12 h a 14 h.

FUMANT T'ESPERO

Puret farcit de cua de
bou, amb cendra de
sèsam negre i rosella
amb el fum de la seva
salseta.

38

RUBIÓN

Sant Jaume, 27 · T. 937 278 877

De dimarts a diumenge de 13 h a 16 h i de 20 h a 23.30 h.

Dilluns tancar i festius nit tancat.

TÀRTAR DE FUET
AMB RUCA

Fuet amb tomàquet
fresc sense aigua, picat
i marinat sobre una base
de pa de vidre, ruca i
tomàquet cicorol per
decorar.

39

TERRAZA LOS JARDINES

Santiago Segura, 4, 12 A · T. 937 239 912

Dilluns, dimarts, dimecres i divendres de 9 h a 24 h.

Dijous de 8 h a 15 h, Dissabte i diumenge de 9 h a 24 h.

PETITA FONDUE

Broqueta de carn de
porc i formatges fins.

40

TXACOLÍ

Brutau, 127 · T. 937 121 966

De dilluns a dimenge de 12 h a 14 h i de 16 h a 22 h.

PIQUILLO DE
BACALLÀ

Pebrot del piquillo farcit
de bacallà amb salsa
d'espínacs i marisc.

41

TXESUSKOA

D'en Font, 18 · T. 937 279 283

De dilluns a dissabte de 14 h a 15.30 h i de 19.30 h a 23 h.

NIU D'ÀNEC
CONFITAT

Niu d'ànec confitat amb
foie i coulis de fruits del
bosc.

42

VAPOR LLONCH

Ctra. de Barcelona, 208 bis · T. 937 453 161

De dilluns a divendres de 9.30 h a 15 h.

CREMA D'AMETLLES
I MELÓ AMB
PERNIL IBÈRIC I PA
D'ESPÈCIES

Emulsió d'ametlla crua
marcona amb all, meló
i oli d'oliva verge extra.
Boletes de meló, llesca
de pernil ibèric i pa
cruixent d'espècies.

43

VILARRUBIAS

Vilarrubias, 43 · T. 937 252 142

De dilluns a divendres de 18 h a 20.30 h.

Dissabte de 8.30 h a 16 h, Diumenge tancat

SALPICÓ DE POP
AMB VINAGRETA
D'OLIVADA

Pop bullit i manipulat
amb pebrot vermell,
pebrot verd, ceba de
Figueres, tomàquet,
Kriissia i una vinagreta
d'olivada.

44

ZETE CENTRE

Pg. de Manresa, 25 · T. 937 277 095

De dilluns a diumenge de 13 h a 16 h i de 20 h a 24 h.

Dissabte i diumenge tot el dia.

MINIPITUFINYA

Panet blau amb llavors,
maionesa, ceba cruixent,
tomàquet, enciam,
hamburguesa i formatge
de cabra caramel·litzat.

