

# COM FUNCIONA?

Del 16 al 25 de maig de 2025 organitzem la 9a edició de la Ruta de tapes per a promocionar la nostra gastronomia. Per participar en el sorteig haureu de tastar com a mínim 5 de les 16 tapes que us proposem. En aquest fulletó hi haurà de quedar segellada cadascuna de les 5 tapes, emplenar el formulari i votar la tapa que més us ha agradat. Després l'haureu de dipositar a les urnes/bústies que trobareu als establiments participants o a l'Oficina de Turisme.

El sorteig dels premis se celebrarà a Ràdio l'Hospitalet al juny, anunciarem el dia a les nostres RRSS. El nom dels guanyadors/es s'anunciarà també al Facebook i l'Instagram de l'Associació.

- 1R PREMI AL RESTAURADOR “MILLOR TAPA”**  
1 NIT AL PALAUET DEL PRIORAT per a 2 pax.  
Sopar degustació del Priorat + Esmorzar ecològic i artesà
- 2N PREMI AL RESTAURADOR “MILLOR TAPA”**  
MENÚ OMEGA 2 pax. + maridatge al Rest. L'ALKIMISTA de Reus
- 3R PREMI PER ALS PARTICIPANTS**  
CISTELLA valorada en 200€ productes Km0 Pernileria Miralles
- 4T PREMI PER ALS PARTICIPANTS**  
150€ EN VALS per a gastar als bars-restaurants locals de l'ARH

MÉS INFORMACIÓ > ARH Associació de Restauració i Hoteleria de la Vall de Llors

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| NOM i COGNOMS                                           |         |
| E-MAIL                                                  | TELÈFON |
| QUINA TAPA T'HA AGRADAT MÉS?  NÚM. <input type="text"/> |         |

PROTECCIÓ DE DADES Les dades facilitades s'incorporaran i seran tractades en un fitxer amb la finalitat de poder atendre la present relació i poder-li informar, per qualsevol mitjà, sobre els diferents actes, jornades o activitats organitzades en el nostre municipi, que puguin ser del seu interès. L'Associació de Restauració i Hoteleria de la Vall de Llors actua com a responsable del fitxer, amb domicili a PARC E-1, Pol. Ind. Les Tàpies, C/ Martí i Franqués, s/n de l'Hospitalet de l'Infant 43890 (Tarragona). Si ho desitja, pot rectificar, cancel·lar i oposar-se al tractament de dades a través d'escrit dirigit a [gremi@arhospitalet.cat](mailto:gremi@arhospitalet.cat)

☐ Si no vols rebre informació promocional marca aquesta casella amb una X.



Guanyador 8a Edició'24  
Millor tapa escollida pels clients

## RESTAURANT LE P'TIT NORMAND

Via Augusta 40  
**634 337 121**  
de dimecres a dissabte  
de 12.30 a 14h  
i de 19 a 20.30h

### Porca delícies

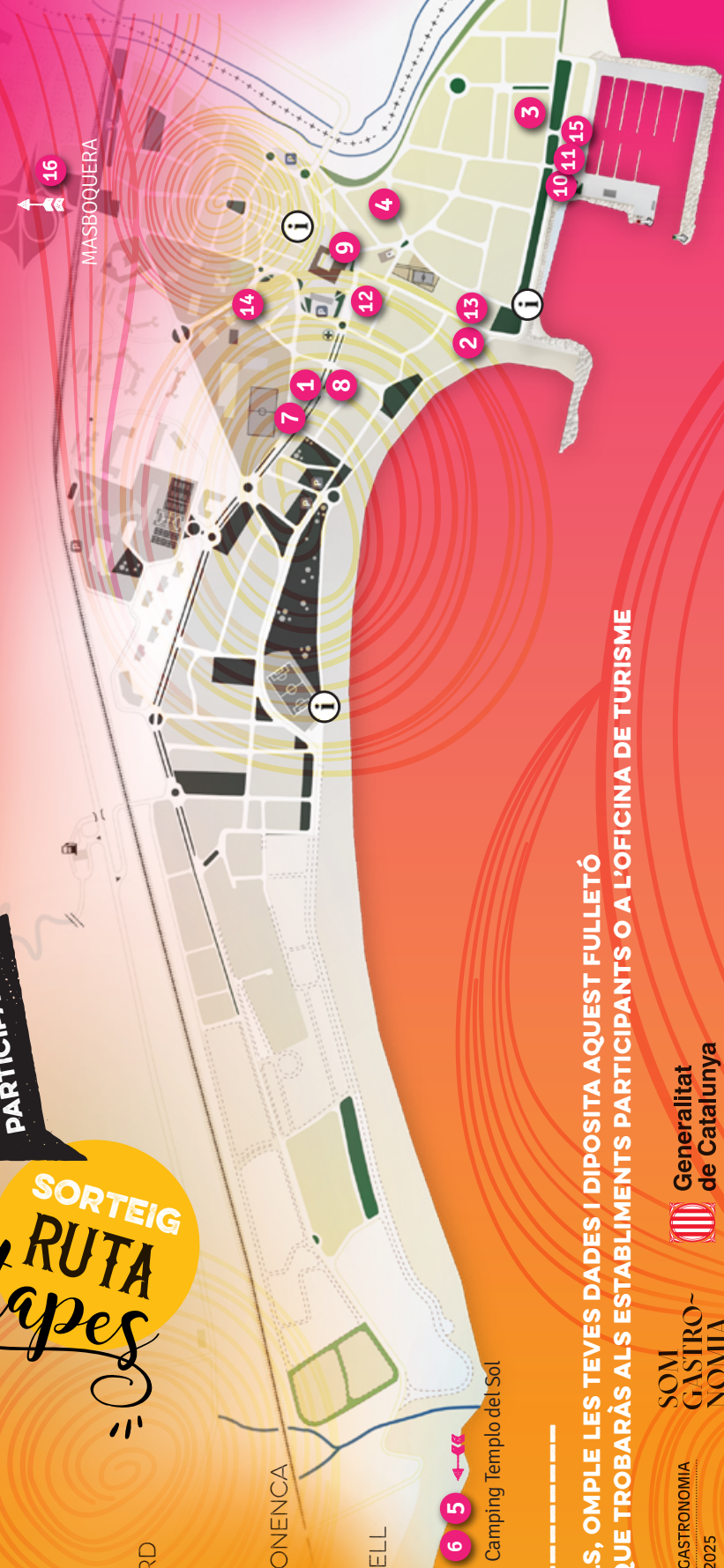
Patacó amb melmelada de bacon  
i rosta casolana (torrezno)  
Al·lergògens: sulfits

## PARTICIPANTS

1. LE P'TIT NORMAND
2. HOTEL VISTAMAR
3. 4R MERIDIÀ MAR
4. RTE. DONATELLO
5. RESTAURANT BLAUVERD
6. ZAZÚ LOUNGE BAR
7. CANALLA
8. LILI'S SWEET
9. BAR-GELATERIA LA JIJONENCA
10. RESTAURANT NÀUTIC
11. RESTAURANTE VANES
12. LA GRANJA DEL CASTELL
13. SINGLE FIN
14. BAR KOSITO
15. D'ANTIS
16. FUSIÓN FERRÉ

PARTICIPA-HI!  
SORTEIG  
RUTA  
tapes

SEGUEIX-NOS A  
   
[gremi@arhospitalet.cat](mailto:gremi@arhospitalet.cat)



★ ACONSEGEIX 5 SEGELLS, OMPLI LES TEVES DADES I DIPOSITA AQUEST FULLETÓ EN UNA DE LES URNES QUE TROBARÀS ALS ESTABLIMENTS PARTICIPANTS O A L'OFICINA DE TURISME

Generalitat  
de Catalunya

SOM  
GASTRO-  
NOMIA

REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025



# RUTA tapes

L'HOSPITALET  
DE L'INFANT

16-25  
MAIG 2025  
vine!

TAPA +  $\frac{\text{aigua}}{\text{vi}} + \frac{\text{canya}}{\text{quinto}} = 4€$

ASSOCIACIÓ RESTAURACIÓ I HOTELERIA  
L'HOSPITALET DE L'INFANT I LA VALL DE LLORS

AJUNTAMENT  
Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant

L'Hospitalet de l'Infant  
i la Vall de Llors





2

## HOTEL VISTAMAR

Carrer del Mar 22 de dilluns a dijous  
**951 989 315** de 19 a 22h

### Mosset de pa bao amb porc a baixa temperatura, ceba i maionesa asiàtica

Mossets de pa bao amb una galta de porc cuinada a baixa temperatura, cruixent de ceba dolça acompanyat d'una maionesa asiàtica  
Al·lèrgens: gluten, soja i ou



7

## RESTAURANT CANALLA

Via Augusta 42 de dijous a dissabte  
**621 149 449** de 13 a 15h  
i de 18 a 20.30h

### SAAM CRUCNHY

Saam d'ànec aci-picantó amb miso, taronja i sriracha  
Al·lèrgens: sulfits



12

## BAR LA GRANJA DEL CASTELL

Via Augusta 39 divendres, dissabte i diumenge  
d'11 a 13h

### Merendengue

Bola de carn farcida de salsa de la granja amanida amb salsa Mojo-Picón i palitos de patata  
Al·lèrgens: gluten i sulfits



3

## HOTEL 4R MERIDIÀ MAR

Cèsar Gimeno 29 Del 16 al 18 i del 22 al 25  
**977 823 927** de 12.30 a 14h  
i de 19.30 a 21h

### Melós cruixent

Ravioli de pasta wanton farcit de melós de vedella amb puré de poma, salsa vi oriental i molles de farigola  
Al·lèrgens: gluten, sulfits, soja i làctics



8

## CAFETERÍA LILI'S SWEET

Via Augusta 51 De dimecres a dilluns  
**601 616 978** d'11 a 13.30h  
i de 18 a 20.30h

### Rollito criollo

Rodó de vedella farcit de pastanaga, ou dur, pebrot vermell, pèsols i espècies amb pa bao i acompanyat d'ensalada russa i maionesa de llima  
Al·lèrgens: ou, llet i gluten



13

## RESTAURANT SINGLE FIN

Pl. de la Marina 2 de divendres a diumenge  
**621 406 377** de 12 a 15h  
i de 19 a 22h

### La mini fumejant

Mini burguer de carn fumada 100% vedella, acompanyada del sabor robust del formatge Mahó, melmelada de bacon, un toc cruixent i vestida de pa briox  
Al·lèrgens: gluten, làctics, ous, mostassa i soja



4

## RESTAURANT-PIZZERIA DONATELLO

Compte de Prades 7 de dijous a diumenge  
**977 820 341** de 13 a 14h  
i de 19.30 a 21h

### Donatello!

Cruixent de galta al vi olorós  
Al·lèrgens: gluten i sulfits



9

## BAR - GELATERIA LA JIJONENCA

Pl. Catalunya 1 de dilluns a divendres  
**977 823 967** de 18 a 21h  
dissabte i diumenge  
d'11 a 15h  
i de 18 a 22h

### La doble temptació

Barreja de formatges, amb xocolata Jijonenca, encenalls de festuc i nou Km0  
Al·lèrgens: làctics, gluten i fruita amb closca



14

## CAFETERIA KOSITO

Tivissa 12 de dilluns a dissabte  
de 13 a 20h

### Causa limenya

Patata, tonyina, maionesa, ou i oliva negra  
Al·lèrgens: làctics i ou



5

## RESTAURANT BLAUVERD

Via Augusta s/n dijous 19-22h  
Camping Templo del Sol divendres i dissabte  
**977 279 227** 12-15h i 19-22h  
diumenge 12-15h

### “La Chula”

Mini hamburguesa de costella mexada a l'estil BBQ amb pa briox, chutney de ceba, cogombret i formatge cheddar  
Al·lèrgens: gluten, làctics, mostassa i api



10

## RESTAURANT NÀUTIC

Port Esportiu, local 42-43 de dijous a dissabte  
**977 822 336** de 11 a 13h  
i de 19 a 21.30h

### COCOCURRY MIX

Brandada de llagostins amb un vel de curri, escuma de coco i llima quefir  
Al·lèrgens: marisc i fructosa



15

## BAR - RESTAURANT D'ANTIS

Port Esportiu, local 33 Tots els dies  
**977 823 326** de 13 a 22h

### La taula 1

Mini briox amb carn adobada, melmelada de pebrot vermell, salsa de yogurt i sal de pernil ibèric  
Al·lèrgens: làctics, ou i blat



6

## BAR ZAZÚ LOUNGE

Via Augusta s/n dijous 19-22h  
Camping Templo del Sol divendres i dissabte  
12-15h i 19-22h  
diumenge 12-15h

### La Cruixent

Torrada amb llavors coberta de carpaccio d'Angus amb maionesa trufada i rúcula cruixent  
Al·lèrgens: ou, mostassa, sulfits, fruits amb closca, api i gluten



11

## RESTAURANT VANES

Port Esportiu, locals 36-38 de dijous a dilluns  
**977 820 134** de 19.30 a 21h

### L'últim de la fila

Flautí de briox amb crema philadelphia, pollastre cruixent i salsa fina de mostassa amb mel  
Al·lèrgens: gluten, mostassa i làctics



16

## RESTAURANT FUSIÓN FERRÉ

Ctra. Hospitalet-Móra km 6,6 de dimecres  
MASBOQUERA a diumenge  
**977 477 692** de 12 a 15h

### L'Espeto

Sardina en espeto sobre llet de coca en recapte amb salsa mango-ratafia i pebrots, abrigada amb noodles d'arròs i pluja d'oli “Oro Bailén”  
Al·lèrgens: gluten