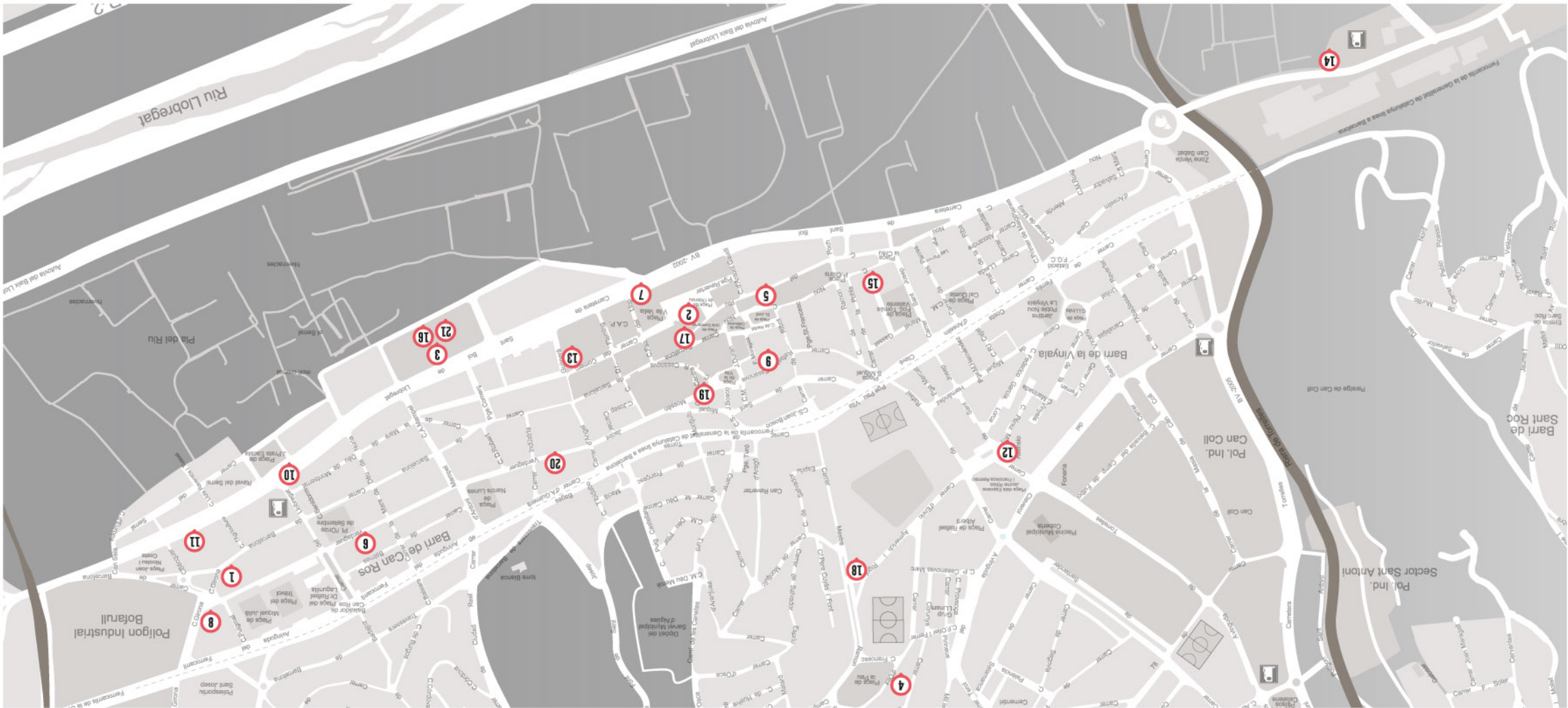




| ESTABLIMENTS PARTICIPANTS  | TELÈFON     | DIRECCIÓ                              |
|----------------------------|-------------|---------------------------------------|
| 1 CERVESERIA LA ABADIA     | 660 888 290 | C. GIRONA, 1-5                        |
| 2 L'ATENEU FAMILIAR        | 660 567 052 | C. DEL RIU, 5                         |
| 3 BISTRO                   | 654 205 623 | C.C. LA VALETT, CTRA. SANT BOI, 63-67 |
| 4 CAL MORA                 | 936 561 510 | C. CORUNYA, 42                        |
| 5 CAL SAGRISTA             | 936 561 002 | C. NOU, 23                            |
| 6 EL CANO                  | 936 768 956 | C. MOSSEN JACINT VERDAGUER, 215-219   |
| 7 CREPEDEM                 | 931 795 806 | CTRA. SANT BOI, 110                   |
| 8 LA CONCHA FINA           | 936 560 917 | C. GIRONA, 7                          |
| 9 LA CUINA D'EN TONI       | 936 563 460 | C. RAFAEL CASANOVA, 45                |
| 10 EL FAR                  | 935 252 388 | CTRA. SANT BOI, 52, LOCAL 1           |
| 11 LA IAIA ANA             | 936 724 717 | C. AGRICULTURA, 13                    |
| 12 BAR DE MOES             | 622 597 756 | C. MESTRE PÉREZ MOYA, 10              |
| 13 BAR MONTSENY            | 655 153 530 | C. ÀNGEL GUIMERÀ, 23                  |
| 14 RESTAURANT LAS PALMERAS | 936 561 406 | CTRA. BV-2002 KM. 2,8                 |
| 15 EL PATIO                | 936 566 549 | C. NOU, 66                            |
| 16 PONTE VECCHIO           | 936 768 957 | C.C. LA VALETT, CTRA. SANT BOI, 63-67 |
| 17 PASTISSERIA MUÑOZ       | 936 560 250 | C. BARCELONA, 15                      |
| 18 LA PETITA ADENA         | 651 007 472 | C. AYMERICH I RIQUOL, 16              |
| 19 BAR QUÍMETÀ             | 683 550 285 | PL. DE LA VILA, 20                    |
| 20 LA TASKA                | 936 560 518 | C. MOSSEN JACINT VERDAGUER, 101       |
| 21 TRIBAL                  | 936 564 622 | C.C. LA VALETT, CTRA. SANT BOI, 63-67 |

## Introducció

Arriba el setembre i, alhora, una nova edició del Tapes i Canyes, la mostra gastronòmica de petites elaboracions dels bars, restaurants i pastisseries de Sant Vicenç dels Horts. Enguany és la vuitena edició d'aquesta campanya organitzada conjuntament per l'Ajuntament i la Unió de Botiguers, en la qual hi participen 21 establiments del municipi, 5 més que l'any anterior.

Sant Vicenç dels Horts és un dels municipis que conformen el Parc Agrari del Baix Llobregat, on es conreen verdures i hortalisses com: albergínies, pebrots, carbassons, carbasses, enciams, cols i pastanagues i també fruites com: figues, pomes, caquis i peres, entre d'altres. Com a mostra del compromís dels restauradors del municipi amb el producte local i de temporada, les tapes d'aquesta edició duen entre els seus ingredients algun producte del Parc Agrari.

En aquesta edició, es lliuraran tres premis a les millors tapes. Dos premis s'atorgaran per votació popular, d'acord amb les valoracions dels clients/consumidors. L'altre, en canvi, l'atorgarà un jurat professional. En ambdós casos, es farà l'entrega d'un diploma als restaurants guanyadors que reconeixerà les millors tapes del 2019. A més a més, podran participar a l'espai gastronòmic que gestionarà la Unió de Botiguers en el marc de la 36a Mostra Comercial i Agrícola, que tindrà lloc els dies 25 i 26 de gener de 2020.

## MENJAR TAPES TÉ PREMI !

Entre les persones que dipositin la butlleta a les urnes que trobareu als establiments participants, se sortejarà un àpat (esmorzar, dinar, berenar o sopar) per a dues persones a cadascun d'aquests 21 establiments.

Emplena la butlleta que trobaràs als establiments participants i, si cal, demana'n més. Com més butlletes emplenis, més opcions tindràs de guanyar un àpat per a dues persones en algun dels establiments participants.

Un cop hagis emplenat aquesta butlleta de votació amb les dades de contacte, les puntuacions i els segells de 4 establiments, l'has de dipositar en qualsevol de les urnes que trobaràs als bars, restaurants i pastisseries que participen en el concurs Millors tapes 2019 de Sant Vicenç dels Horts.

El nom dels guanyadors o les guanyadores es donarà a conèixer en el marc de la Firatapes, el 6 d'octubre de 2019.

## ORGANITZA:

**AJUNTAMENT**  
Sant Vicenç dels Horts

**Unió de Botiguers**  
Sant Vicenç dels Horts

## COL-LABORA:

**CSAM**  
Consorci de Comerç, Artesania i Moda de Catalunya

**Generalitat de Catalunya**

**FIART**  
Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme

## ASSABENTA'T DE TOTES LES NOVETATS A TRAVÉS DE:

**unio.botiguers.sant.vicenc.horts**

**Ajuntamentsvh**

**@Ajuntamentsvh**

**@ajuntamentsvh**

**www.svh.cat**

## 8<sup>a</sup> edició

# TAPES i CANYES

**DEL 13 AL 22 DE SETEMBRE 2019**

**21 establiments participants**

**tapa + beguda 3€**

**tapa guanyadora 2018 bar químetà**

**Generalitat de Catalunya**

**Unió de Botiguers Sant Vicenç dels Horts**

**AJUNTAMENT Sant Vicenç dels Horts**

8<sup>a</sup> edició

DEL 13 AL 22  
DE SETEMBRE  
2019

21  
establiments  
participants

Tapa + beguda

3€



TAPES

canyes



10

### EL FAR

📍 Ctra. Sant Boi, 52, local 1  
📞 93 525 23 88

Coca de blat amb tonyina, cruixent de blat, maionesa de xipotle, làmines de tonyina, alvocat i porro cruixent.

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de dimarts a diumenge, de 10 a 23 h



11

### LA IAIA ANA

📍 C. Agricultura, 13  
📞 93 672 47 17

Mandonguilla de la iaia amb verdures

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de dimarts a dijous, d'11 a 15 h.  
Divendres i dissabte, d'11 a 17 h i de 19.30 a 23 h. Diumenge, d'11 a 17 h



12

### BAR DE MOE'S

📍 C. Mestre Pérez Moya, 10  
📞 622 597 756

Hamburguesa de pinxo amb ceba caramel·litzada i pebrot

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de dilluns a divendres, de 17.30 a 23 h. Dissabte, de 8 a 14 h



1

### CERVERERIA LA ABADIA

📍 C. Girona, 1-5  
📞 660 888 290

Pavé a la Leffe Brune sobre un llit de sucre i cervesa caramel·litzada, amb confitura de figues i fruits secs

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de dimarts a diumenge, de 12 a 22 h



2

### L'ATENEU FAMILIAR

📍 C. del Riu, 5  
📞 660 567 052

Torradeta de secret amb confitura de maduixa, ceba caramel·litzada i patates palla

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de dimarts a diumenge, d'11 a 16 h i de 20 a 23 h



3

### BISTRÓ

📍 C.C. La Vaillet. Ctra. Sant Boi, 63-67  
📞 654 205 623

Coqueta de blat amb hortalisses, pollastre arrebossat, bacó, formatge i salsa de mel i mostassa

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de 13 a 16 h i de 20 a 24 h



4

### CAL MORA

📍 C. Corunya, 42  
📞 93 656 15 10

Esqueixat de xai en escabeix amb pera confitada, rúcula i tomàquet confitat

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de dijous a dissabte, d'11 a 14 h i de 19 a 22 h



5

### CAL SAGRISTÀ

📍 C. Nou, 23  
📞 93 656 10 02

Coca de figues amb formatge brie

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de dilluns a divendres i diumenge, de 12.30 a 15.30 h



6

### EL CANO

📍 C. Mossèn Jacint Verdaguer, 215-219  
📞 93 676 89 56

Galta en salsa

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de dilluns a dissabte, de 12 a 16 h i de 19 a 22 h



16

### PONTE VECCHIO

📍 C.C. La Vaillet. Ctra. Sant Boi, 63-67  
📞 93 676 89 57

Pastís de verdura amb mató

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de dilluns a diumenge, de 13 a 16 h i de 20 a 23.30 h



17

### PASTISSERIA MUÑOZ

📍 C. Barcelona, 15 📞 93 656 14 06

Sablé de cacau amb ganache de xocolata cremosa del Brasil glassejada brillant i lionesa cruixent de crema de praliné d'ametlles

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de dilluns a dissabte, de 8 a 14 h i de 17 a 20 h. Diumenge, de 8 a 15.30 h



18

### LA PETITA ADENA

📍 C. Aymerich i Rigol, 16  
📞 651 007 472

Croissant petit vegetal amb tonyina

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de dilluns a divendres, de 7 a 20.30 h



7

### CREPEDIEM

📍 Ctra. Sant Boi, 110  
📞 93 179 58 06

Pebrot farcit de pastís de peix de roca amb beixamel de tomàquet i pebrot de Sant Vicenç

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de dimarts a dissabte, de 12 a 16 h i de 20 a 22 h. Diumenge, de 12 a 16 h



8

### LA CONCHA FINA

📍 C. Girona, 7 📞 93 656 09 17

Bomba de patata amb carn de vedella assaonada, pebrots del piquillo, soja i ceba caramel·litzada

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de dilluns a dijous, de 18 a 22 h. Divendres, de 18 a 23 h. Dissabte, d'11 a 13.30 h i de 18 a 23 h



9

### LA CUINA D'EN TONI

📍 C. Rafael Casanova, 45  
📞 93 656 34 60

Rotllo de carbassó amb formatge i foie

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de dimarts a dissabte, de 13 a 15 h i de 20 a 24 h



19

### BAR QUIMETA

📍 Pl. de la Vila, 20  
📞 683 550 285

Rotllet de botifarró, formatge camembert, tomàquet del Parc Agrari i vinagre de sèsam amb mel

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de dilluns a dissabte, de 12 a 15 h i de 19 a 23 h



20

### LA TASKA

📍 C. Mossèn Jacint Verdaguer, 101  
📞 93 656 05 18

Timbal d'humus amb alvocat, tomàquet de l'horta i cruixent de pernil

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
de dilluns a dissabte, de 19.30 a 22.30 h



21

### TRIBAL

📍 C.C. La Vaillet. Ctra. Sant Boi, 63-67  
📞 93 656 46 22

Bacallà a la mussolina d'allioli i pebrot

🕒 **Horari en què s'ofereix la tapa:**  
De dilluns a divendres, de 10 a 22 h. Dissabte, de 12.30 a 15.30 h. Dissabte i diumenge, de 7 a 14.30 h