



GUIA RESTAURANTS 2016

Sabors de l'Horta del Baix Llobregat



La gastronomia del Baix Llobregat

En aquesta guia trobaràs una **selecció de restaurants** de la comarca del Baix Llobregat que treballen amb Producte FRESC. Una oferta gastronòmica que et permetrà degustar plats, de l'estil més tradicional o de la cuina més creativa, on el Producte FRESC és el protagonista.

Els experts cuiners de la comarca han desenvolupat al llarg dels anys una gastronomia basada en un producte local, de proximitat i de temporada. **Una cuina arrelada a la nostra terra, per llepar-se els dits!**

Guanya un menú de Sabors de l'Horta!

Els nostres restauradors us conviden a participar en el sorteig d'un menú amb **Producte FRESC del Parc Agrari del Baix Llobregat** per a dues persones.

www.turisme baix llobregat.com

SORTEIG!
entra i participa

Busca aquest distintiu per assaborir plats amb Producte FRESC!





Guia de restaurants

ABRERA

CAN MARTINET D'ABRERA

Sr. Felix Grau
Passeig de l'Església, 6
Tel. 93 7702861

BEGUES

ARRELS

Sr. Oriol Ros
Passeig de l'Església, 3-5
Tel. 93 6392779

CASTELLDEFELS

ANDALUCIA

Sr. Manuel Angel Ortiz
C. de l'Església, 31 Bis
Tel. 93 6642652
www.restaurantandalucia.com

EL ELEFANTE

Sr. Antonio Ponce
Passeig Can Vinyes, 12
Tel. 93 6652132
www.restaurantelefante.com

FOSBURY CAFE

Sr. Jose Manuel Villar
Passeig Marítim, 299
Tel. 93 6367372; 639150912
www.fosburycafe.es

LA CANASTA

Sr. Miguel Yebes
Passeig Marítim, 197 / Pl. del Mar, 3
Tel. 93 6656857
www.restaurantelacanasta.com

COLLBATÓ

CAN LLATES

Sra. M. Carmen Carrillo
Pol. Ind. Ginesteres, s/n
Tel. 93 7770015
www.canllates.es

CERVELLÓ

HOTEL CAN RAFEL

Sr. Enric Roig
Masia Can Rafel s/n
Tel. 93 6501005
www.canrafel.net

CORBERA DE LLOBREGAT

CASA NOSTRA

Sra. Balbina Garcia
C. Frederic Soler "Pitarra", s/n
Tel. 93 6500652
www.restaurantcasanostra.com

CORNELLA DE LLOBREGAT

EL DIVAN TALLER DE CUINA

Sr. Jaume Vilà i Eva Davó
C. Cornella Modern, 16
Tel. 93 3764975
www.eldivandelossentidos.com

PLATS

Sr. Xavier Llanos
C. Mossèn Joaquim Palet, 5
Tel. 93 3777757
www.platscornella.net

EL PAPIOL

RESTAURANT BRASA 4 CANYES

Sr. Jesús Navarro i Mercè Roig
C. D'Àngel Guimerà, 45
Tel. 93 6731616
www.4canyes.cat

EL PRAT DE LLOBREGAT

CÈNTRIC GASTROBAR BY ONA NUIT

Sr. Oscar Teruelo
Pl. Catalunya, 39-41
Tel. 93 3795600
www.centricgastrobar.com

EL REGUST

Sra. Yuri Rodriguez
Narcís Monturiol, 24
Tel. 665649421 - 93 4783271
www.restauranteregust.com

LA LLUNA EN UN COVE

Sra. Rosa Farrés
C. Frederic Soler, 48
Tel. 93 3703852
www.lallunaenuncove.com

LA MASIA - ACADEMIA SÁNCHEZ CASAL

Sr. Sergi Bonillo
C-31, km 191
Tel. 93 4791616
www.sanchez-casal.com

ONA NUIT Restaurant

Sr. Oscar Teruelo
C. Joan Cirera i Pons, 13-15 (C.Lleida)
Tel. 93 4785012
www.onanuit.com

SINFONIA (Hotel Sallés Ciutat del Prat)

Sr. Joan Figueres
Av. Remolar, 46
Tel. 93 3788333
www.salleshotels.com

ESPARREGUERA

ESPAI TERRES LLUNYANES

Sra. Anna Romogosa
C. dels Arbres, 5. Planta Baixà
Tel. 93 1593900
www.espai-terresllunyanes.com

GAVÀ

ERMITA DE BRUGUÉS

Sr. David i Juan Antonio Cartoixà
Crta. de Gavà a Begues, km. 4.600
Tel. 93 6622682
www.restaurantermitadebruges.com

LES MARINES

Sr. Guillermo Hidalgo
C. Calafell, 21-23
Tel. 93 6333570
www.lesmarines.com

MAJOR TRENTA-SIS

Sr. Manel Armengol
C. Major, 36
Tel. 93 6626652
www.major36.com

TASTA'MM GOURMET BURGER&GIN

Sr. José Antonio Vilchez
Santa Creu de Calafell, 96
Tel. 93 6389746
www.tastamm.cat

LA PALMA DE CERVELLÓ

AMARENA

Sr. Rafel Montoro
Ctra. de Corbera km 1.3
Tel. 93 6720914
www.restaurantamarena.com

MARTORELL

LES VINYES

Sr. Antonio Adamuz
C. Francesc Pujols, 4
Tel. 93 7755845
www.lesvinyesrestaurant.com

MOLINS DE REI

L'APAT

Sra. Ester Fernández i Joan Fernández
C. del Carril, 38
Tel. 93 6680558
www.restaurantlapat.cat

SAMARANCH PARK

Sr. Francisco Puertas
C. Francesc Samaranch, 11
Tel. 93 6687185
www.samaranchpark.com

SANT ANDREU DE LA BARÇA

ARAGÓN

Sr. José Aragón
De la Creu, 14
Tel. 93 6823254
www.restaurantearagon.es

EL PALAU VELL RESTAURANT

Sr. Josep Martin
C. Palau Vell, 6
Tel. 93 6532015
www.elpalauvell.com

SANT BOI DE LLOBREGAT

BLANC I NEGRE (Hotel El Castell)

Sra. M. Carme Bertran
C. Castell, 1
Tel. 93 6400700
www.elcastell.com

EL RESTAURANT DE DALT (Grup Diversus)

Sr. Carlos Gonzalez
Ctra. Santa Creu de Calafell, 73
Tel. 93 6354072
www.grupdiversus.com/elrestaurantdedalt

MARIMORENA

Sr. Albert Mendiola
Ronda San Ramon, 151
Tel. 93 6306606
www.marimorena.es

SANT CLIMENT DE LLOBREGAT

EL PETIT BONET

Sr. Jordi Maymó
C. Església, 1
Tel. 93 6379856
www.elpetitbonet.com

EL RACÓ

Sr. Gerard Solís
C. Poca Farina, 20
Tel. 93 6581639
www.restaurantelraco.com

SANT JOAN DESPÍ

FOLLIA I FOLLIA DE POT

Sr. Jò Baikas
C. Creu de Muntaner, 17
Tel. 93 4771050
www.follia.com

SANT JUST DESVERN

BROT - RACÓ GASTRONÒMIC

Sra. Aina Martin
C. Àngel Guimerà, 1 (Centre soc. El Mil·lenari)
Tel. 93 3718987
www.brot.cat

EL MIRADOR DE SANT JUST

Sr. Joan Mascaró
Av. Industria, 12
Tel. 93 4990342
www.elmirador.cat

SANT VICENÇ DELS HORTS

SAGRISTÀ

Sr. Josep Sagristà
Riu, 50-52
Tel. 93 6561002
www.sagrista.net

SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

EL CAPRITX D'EN CARLES BERMELL

Sr. Carles Bermell
C. Reixach, 16. Colònia Güell
Tel. 93 6307652
www.facebook.com/elcapritx

EL RACÓ DE CAN VALENTÍ

Sr. Valentí Solé
Av. Santa Coloma, 18
Tel. 93 6340432
www.racocanvalenti.cat

TORRELLES DE LLOBREGAT

A DELIT

Sr. Albert Perals
C. De la Plana, 14
Tel. 93 6890868
www.restaurantadelit.com

VILADECANS

CAL MINGO

Sr. Domingo Morillas
Ctra. Barcelona, C-245, s/n
Tel. 93 6373847
www.calmingo.net

Per a més informació dels restaurants del Baix Llobregat que cuinen amb Producte FRESC, consulteu: www.productefresc.cat



El Producte FRESC

El **Consorci del Parc Agrari del Baix Llobregat** crea el distintiu de Producte FRESC amb l'objectiu d'identificar les fruites i verdures produïdes al Parc Agrari.

5 raons per consumir Producte FRESC



- 1 LA QUALITAT I EL SABOR D'ABANS**
Són productes collits en el punt òptim de maduració perquè conservin el nivell òptim de sucres, vitamines i fibra, amb la màxima qualitat i sabor.
- 2 LA FRESCOR**
Els productes frescos consumits ràpidament després de la collita són els més rics en vitamines i sals minerals.
- 3 L'ORIGEN I LA PROXIMITAT**
Les fruites i verdures han estat conreades en l'entorn del Parc Agrari, garantia de que els productes no han sofert hores de transport en camió, avió o tren ni en cambra frigorífica.
- 4 LA TRADICIÓ**
Són productes conreats seguint el saber fer de moltes generacions de pagesos de llarga tradició professional i respectuosa amb la salut de les persones i el medi ambient.
- 5 LA TEMPORALITAT**
El nostre clima marca quines fruites i hortalisses tenim en cada estació. Els productes de temporada són productes de major qualitat i font de salut.



Directori de Pagesos



Mercat de Pagès



Restaurants Sabors de l'Horta



www.productefresc.cat

Organitza:



Parc Agrari
del Baix Llobregat



Col·laboren:



Amb el suport de:



Diputació
Barcelona

