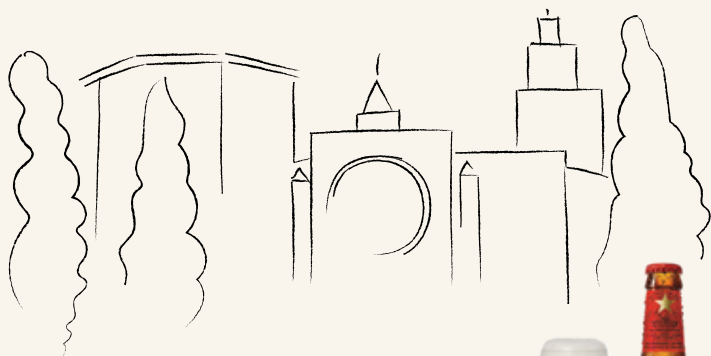


SANT CUGAT VA DE TAPES

DEL 18
AL 28 DE SETEMBRE



4'5€

TAPA + CANYA
O QUINTO

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

Segueix la ruta des del teu mòbil

PER A MÉS INFORMACIÓ ENTRA
A GASTRONOSFERA.COM



Del 18 al 28 de setembre, torna la Ruta de Tapes de Sant Cugat!

Un total de **42 establiments de la ciutat** t'esperen amb una proposta irresistible: **una tapa creativa + un quinto o una canya d'Estrella Damm per només 4,50 €.**

El Gremi de Restauració, amb el patrocini d'Estrella Damm i amb el suport de l'Ajuntament de Sant Cugat, t'animen a recórrer la ciutat. Tens una oportunitat única per **tastar, descobrir i gaudir** de la gastronomia de proximitat!

T'hi esperem!

VISITSANTCUGAT.CAT
[#RUTADETAPESANTCUGAT25](https://twitter.com/RUTADETAPESANTCUGAT25)

Organitzadors:



Col·laborador:



LA TEVA TAPA AMB ESTRELLA DAMM

4'5€

TAPA + CANYA
O QUINTO



4'7€

TAPA + QUINTO
VOLL-DAMM

Opció de cervesa Daura
(sense gluten).

Consulta els establiments
adherits.



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

PARTICIPANTS

01. ÀCID BAR
02. BAR HAMBURG
03. BAR RUSIÑOL
04. BOCAMUNDO
05. BODEGA TOMÀS ORIGINAL
06. BRAU RESTAURANT
07. CAFÉ BELGRADO
08. CASA ANGEL
09. CASA ÑIDRO
10. CASA PARRA
11. CHE CUGAT
12. CHEESECAKE.BCN
13. EL CELLER D'EN MEDIR
14. EL DEHESA SANT CUGAT
15. EL SANT CUGAT HOTEL
16. FERMENTERIA SMAKELIG
17. FRANKFURT HESSEN
18. GRETA
19. L'AMAGATALL
20. LA BODEGUETA
21. LA BRASA DEL MINIGOLF
22. LA MEIGA SANT CUGAT
23. LA QUEIXALADA
24. LA TASCA DEL SOL
25. LA TAVERNA CATALANA
DE MERCANTIC
26. LA TAVERNETA ESPINALER
27. LA YAYA SALOMÉ
28. MAEMUKI
29. MASIA CAN TOMÀS
30. MERCAT VELL
31. MEZZANOTTE
32. MOMOTARO
33. MOSCH
34. PAPITU COLL FAVA
35. RELOCO LOMITERIA
ARGENTINA
36. RESTAURANT TELEFÈRIC
37. RK CAFE
38. SANKHU
39. SPOON COFFEE & BREAKS
40. STOP BAR
41. THE POLICE 080
42. VERSIÓ ORIGINAL



01. Àcid Bar

Niguri d'albergínia amb papada cantonesa

"Niguri" d'albergínia marinada amb papada de porc cuinada a baixa temperatura durant 17 hores a l'estil cantonès.



02. Bar Hamburg

Hot Dog Versió Hamburg

Frankfurt amb tomàquet sec, ceba cruixent i maionesa de mel i mostassa en roll de brioix.

4'7€ TAPA + QUINTO VOLL-DAMM



C. Sant Jordi, 18 (local C)

De dimarts a diumenge de 18 a 23 h.
Dissabte i diumenge de 13 a 16 h.

Rbla. Ribatallada, 36 (local 1)

De dimarts a diumenge de 12 a 16 h i de 19.30 a 22.45 h.



03. Bar Rusiñol

La Russa

La nostra ensaladilla russa amb patata, ou, tonyina, oliva, pastanaga i maionesa amb "picos" de pa i cruixent de patata xip.



04. Bocamundo

La Bomba d'Orient

Panet artesà de la casa amb mini hamburguesa de kebab fumat amb tahina, salsa amba de mango, vinagre i espècies, tomàquet rostit i ceba envinagrada.

C. Santiago Rusiñol, 43

De dilluns a dissabte de 12 a 23 h.

C. Valldoreix, 79

De dilluns a diumenge de 13 a 23 h.
Dimarts tancat.



05. Bodega Tomàs Original

Bocata de Calamares "En su Concha"

Pa artesà amb forma i textura de closca de musclo, farcit de calamars a l'andalusa i acompanyats d'una fresca maionesa de menta.

Pg. Francesc Macià, 34

De dilluns a diumenge de 13 a 15.30 h i de 20 a 23 h.



06. Brau Restaurant

La sardina del Brau

Torrada d'espígol amb formatge recuit, sardina marinada i melmelada de tomàquet picantona.

Av. de la Guinardera, 11-13

De dilluns a dimecres de 13 a 15.30 h.
De dijous a dissabte de 13 a 22 h.



07. Café Belgrado

Montadito de gamba

Gamba a la planxa sobre una base de pa d'arròs fregit i una palta d'alvocat, amb un toc de maionesa de kimchi.



08. Casa Angel

Miniburger Angel

Minihamburguesa de carn de porc esmicolada, fumada a baixa temperatura, amb ceba envinagrada casolana i xilis de Jalapa mexicans, acompanyat amb patates gruixudes.

Av. Rius i Taulet, 120 (Mercantinc)
De dimarts a dissabte de 18 a 21 h.

Rbla. Mossen Cinto Verdaguer, 13
De dilluns a dissabte de 17 a 19 h.



09. Casa Ñidro

Tàrtar de gambes

Tàrtar de gambes amb salicòrnia i maionesa de carbó sobre patata xip casolana.

Av. Rius i Taulet, 120 (Mercantinc)

De dimarts a dijous d'11 a 16 h.
Divendres i dissabte d'11 a 23 h.
Diumenge d'11 a 13 h.



10. Casa Parra

Causa de Pollo Acevichada

Patata groga originària del Perú amb pollastre, aji limo i amarillo, llima, alvocat i tomàquet amb maionesa acevichada.

Rbla. Ribatallada, 4

De dilluns a dissabte d'11 a 14 h.



11. Che Cugat

Que Ricurry

"Canasta" d'empanada farcida de pollastre rostit amb verdures, espècies, herbes aromàtiques i curri.



12. Cheesecake.bcn

Cheesbeer

Pastís de formatge cremós de cervesa, amb topping de caramel salat i terra de galetes Lotus.

Rbla. Can Mora, 23

Dimarts, dimecres i dijous de 20 a 23 h.
Divendres de 19 a 23 h.
Dissabte de 18 a 23 h.
Diumenge de 12 a 14 h.

C. Enric Granados, 15

Dimarts, dimecres i dijous de 12 a 14 h i de 15.30 a 20.30 h.
Divendres, dissabte i diumenge de 10 a 21 h.



13. El Celler d'en Medir

**Pulled pork amb guacamole,
ceba morada i coriandre**

Pa de coca amb pulled pork, guacamole,
ceba morada i coriandre.

4'7€ TAPA + QUINTO VOLL-DAMM
+ OPCIO DE CERVESA DAURA (SENSE GLUTEN)



Pl. Pep Ventura, 5

De dimarts a dijous de 19 a 21 h.

Divendres i dissabte de 12 a 14 h i de 19 a 21 h.

Diumenge de 12 a 14 h.



14. El Dehesa Sant Cugat

Habemus Tapam

Torrada de pa, lagarto de porc ibèric marinat,
pebrot escalivat i ceba confitada amb allioli suau.

4'7€ TAPA + QUINTO VOLL-DAMM
+ OPCIO DE CERVESA DAURA (SENSE GLUTEN)



Pl. Augusta, 3

De dilluns a diumenge de 12 a 23 h.



15. El Sant Cugat Hotel

Kampai Tuna

Entrepà suau de tàrtar de tonyina, wakame i cruixent d'alga nori amb salsa maionesa de wasabi.

4'7€ TAPA + CERVESA DAURA (SENSE GLUTEN)



C. Cesar Martinell 2

De dijous a diumenge de 13 a 20.30 h.



16. Fermenteria Smakelig

Smørrebrød

Pa de massa mare de sègol i malt fermentat torrat amb topping de mantega de miso casolà, espurnes de vedella seca, melmelada de ruibard i reducció de malt.

4'7€ TAPA + CERVESA DAURA (SENSE GLUTEN)



C. Josefina Mascareñas, 15 (local 1)

De dimecres a dissabte d'11 a 16 h i de 18 a 22 h.



17. Frankfurt Hessen

Bomba de carn

Bomba de carn rostida amb salsa de trufa.

Av. Pla del Vinyet, 57 (local 9)
De dilluns a diumenge de 13 a 23 h.



18. Greta

Red umami

Base cruixent de blat de moro torrat, coronada amb daus marinats en tamari, cremós d'alvocat i un toc atrevit de *chili garlic mayo*.

Av. Rius i Taulet, 120 (Mercantinc)
Dimarts de 12.30 a 16 h.
De dimecres a dissabte de 12.30 a 16 h i de 19.30 a 23 h.
Diumenge de 12.30 a 16 h.



19. L'Amagatall

Brioix de melós

Brioix tendre farcit de melós de vedella cuinat a foc lent i esmicolat amb llavors de sèsam.



20. La Bodegueta

Duo de croquetes

Duo de croquetes: una de galta ibèrica i una altra d'albergínia amb formatge de cabra.

4'7€

TAPA + QUINTO VOLL-DAMM
+ OPCIÓ DE CERVESA DAURA (SENSE GLUTEN)



Pl. de Barcelona 9

De dimarts a dissabte de 12 a 16 h i de 19 a 22 h.

C. Major, 5

De dilluns a divendres de 18 a 20 h.
Dissabte de 12 a 14 h i de 18 a 20 h.
Diumenge de 12 a 14 h.



21. La Brasa del Minigolf

Timbal cruixent

Timbal cruixent de patates, carabassó, galta de porc ibèric a baixa temperatura, tomàquets confitats i formatge de cabra gratinat, amb un toc de mel de canya.



22. La Meiga Das Empanadas Sant Cugat

Empanadilla de Bonítol

Empanada elaborada amb farina de blat i massa mare farcida de bonítol amb oli d'oliva, ou i tomàquet.

4'7€ TAPA + QUINTO VOLL-DAMM



C. Santa Engracia, 15

Dimarts de 13 a 15.30 h.

De dimecres a dissabte de 13 a 15.30 h i de 20 a 22.30 h.

Diumenge de 13 a 15.30 h.

C. de la Creu, 39

De dimarts a dissabte d'11 a 15 h i de 17 a 20.30 h.

Diumenge d'11 a 15 h. Dilluns tancat.



23. La Queixalada

Serranito

Serranito de llom a la planxa, pernil salat i pebrot verd.



24. La Tasca del Sol

Taco del sol

Taco amb galta de porc confitada, pico de gallo i guacamole.

4'7€ TAPA + QUINTO VOLL-DAMM
+ OPCIÓ DE CERVESA DAURA (SENSE GLUTEN)



Pl. Pep Ventura, 7

De dimecres a divendres de 18.30 a 21 h.
Dissabte i diumenge de 13 a 15 h i de 18.30 a 21 h.

Rbla. Mossent Jacint Verdaguer, 113

De dimarts a diumenge de 18 a 23 h.



25. La Taverna Catalana de Mercantic

Porc a la brioxa

Pa de briox amb melós de porc
amb allioli d'all escalivat, envinagrats
i reducció del seu propi suc.

C. Ermita (Mercantic, local 1)

De dimecres a dissabte de 13 a 15.45 h i de 20.30 a 23 h.
Diumenge de 13 a 15.45 h.



26. La Taverneta Espinaler

Gilda de tonyina vermella Espinaler

Gilda de tonyina vermella Balfegó, piparra,
tomàquet sec, ceba crispy i salsa teriyaki.

Pl. Octavià, 3

De dimecres a divendres de 12 a 23.30 h.
Dissabte i diumenge de 16 a 20 h.



27. La yaya Salomé

Papa rellena

Patata farcida de carn de vedella amb ceba, ají panka, alls i ou dur amb salsa de rokoto.



28. Maemuki

Gyoza Mar i Muntanya

Gyoza farcida de pollastre rostit i escamarlans amb reducció de suc de rostit.

4'7€ TAPA + CERVESA DAURA (SENSE GLUTEN)



C. Doctor Murillo, 18

De dilluns a diumenge de 13 a 21 h.

C. Balmes, 43

De dilluns a diumenge de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.



29. Masia Can Tomàs

La Dosis Catalana

Bunyal farcit de fricandó, amb duxelles de ceps i crema de formatge de la Garrotxa, sobre una teula cruixent amb samfaina.



30. Mercat Vell

Wagyu i rosteta, que soni la trompeta!

Broqueta de Wagyu i rostes de Sòria a la brasa amb chimichurri de mango.

4'7€

TAPA + CERVESA DAURA (SENSE GLUTEN)



C. Can Barata, 2

De dilluns a dimecres de 13 a 15.30 h.

De dijous a dissabte de 13 a 15.30 h i de 20 a 23 h.

Plaça Pere San s/n

De dimarts a divendres de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.

Dissabte d'11 a 16 h i de 20 a 23 h.

Diumenge d'11 a 16 h. Dilluns tancat.



31. Mezzanotte

Calabrese

Focaccia amb formatge brie, sobrassada, ruca i un toc de mel.



32. Momotaro

Umami mochi

Mochi farcit de mousse de formatge blau i nous, amb melmelada de bacó i teriyaki, fruites caramel·litzades i un toc de ceba cruixent.

Pg. Torreblanca, 2

De dimarts a dissabte de 13 a 15.30 h i de 20 a 22.30 h.
Diumenge de 13 a 15.30 h.

C. Puig i Cadafalch, 26

De dimecres a diumenge de 16 a 22 h.
Dilluns i dimarts tancat.



33. Mosch

Profitata

Profiterol farcit de patata i ceba amb cobertura de maionesa i cruixent de pamesà.



34. Papitu Coll Fava

Galta ibèrica

Galta ibèrica rostida a baixa temperatura amb fals os, sobre escuma de patata trufada.

C. Sant Ramon, 30

De dilluns a dijous de 10 a 21 h.
Divendres i dissabte de 10 a 22 h.
Diumenge de 10 a 14 h.

Pg. Francesc Macià, 76

De dilluns a diumenge de 12 a 16 h i de 19 a 23 h.



35. Reloco Lomitería Argentina

Choripan

Pa artesà amb xoriço crioll argentí, chimichurri casolà, formatge provolone i maionesa de carn.



36. Restaurant Telefèric

Cruixent de salmó Telefèric

Oblea cruixent amb tàrtar de salmó, maionesa de llima, Sriracha i cruixent d'avellana torrada.

Pg. Francesc Macià, 84

Dijous de 20 a 23 h.

Divendres i dissabte de 13 a 16 h i de 20 a 23.30 h.

Diumenge de 13 a 16 h.

Av. Torreblanca, 2

De dilluns a diumenge de 17 a 19.30 h.



37. RK Cafe

Hot Mos de Roast Beef

Mos de roast beef amb maionesa de kimchi, ruca i alvocat.

Av. Torreblanca, 10
De dilluns a diumenge de 10 a 23 h.



38. Sankhu

Pan con chicharrón

Pa amb maionesa fumada, rodanxes de moniato, llardons de porc, menta, llimona, ceba morada, salsa criolla i gotes d'huancaína.

C. Josefina Mascareñas, 15 (local 3)
De dimarts a dissabte de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.



39. Spoon Coffee & Breaks

Rotllet de formatge fresc

Rotllet de formatge fresc amb pernil serrà i ruca, amanit amb oli i sèsam.

4'7€ TAPA + QUINTO VOLL-DAMM
+ OPCIO DE CERVESA DAURA (SENSE GLUTEN)



Rbla. del celler, 17
De dilluns a diumenge de 13 a 21 h.



40. Stop Bar

La Russa

La nostra ensaladilla russa amb patata, ou, tonyina, oliva, pastanaga i maionesa, sobre una torrada cruixent i amb cruixent de patata xip.

Av. Rius i Taulet, 56
De dilluns a diumenge de 12 a 23 h.



41. The Police 080

080 Burger

Hamburguesa mixta amb tomàquet, ruca, salsa cheddar, sèsam i patates palla.



42. Versió Original

Pani Puri de Steak Tàrtar

Panipuri de steak tàrtar trufat acompanyat amb cremós de mascarpone, mostassa a l'antiga i mantega fumada.

Av. Pla del Vinyet, 57

Divendres i dissabte de 21 a 24 h.

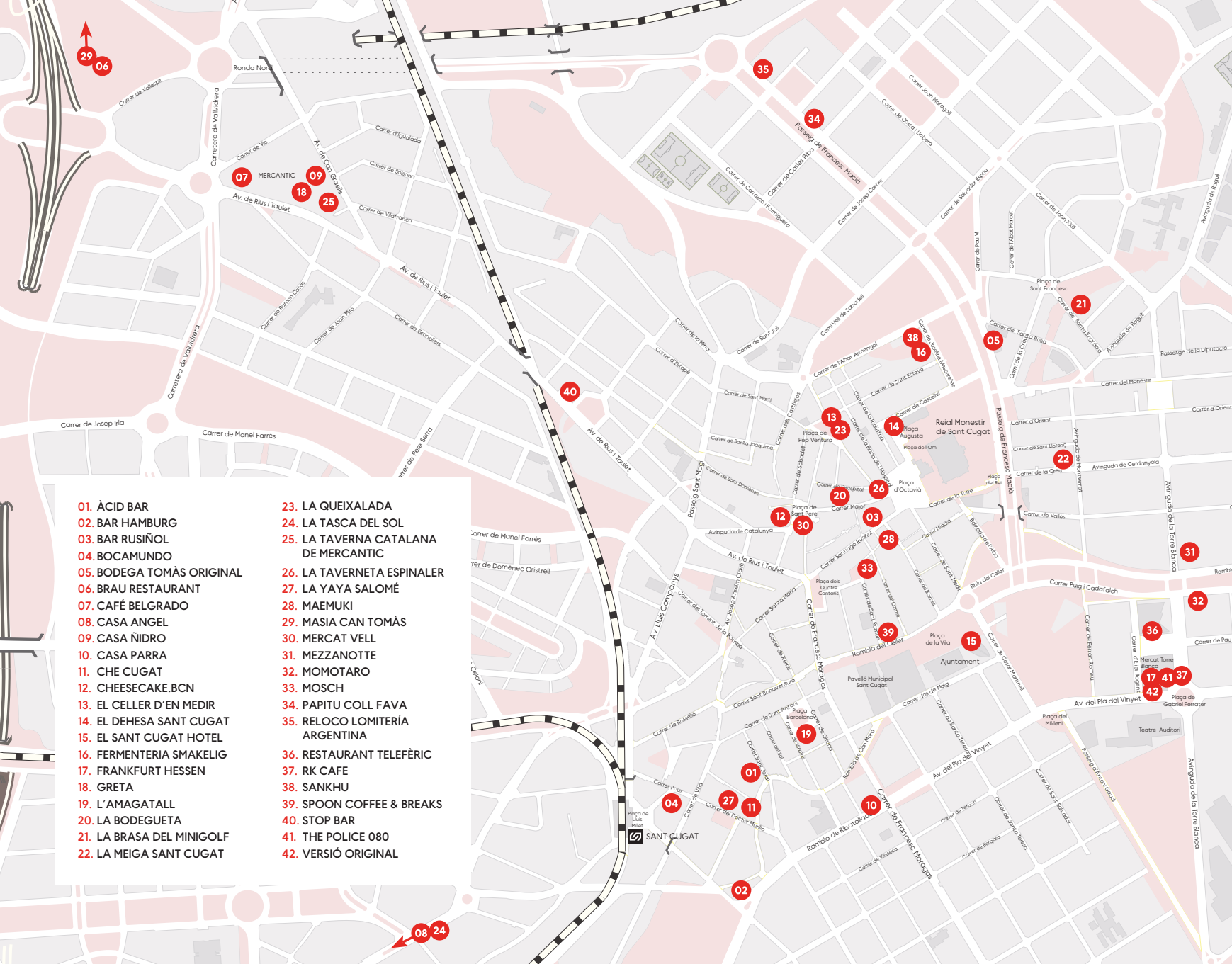
Av. Pla del Vinyet, s/n (Mercat Torreblanca, local 10)

Dilluns i dimarts de 13 a 16.30 h.

Dimecres i dijous de 13 a 16.30 h i de 20 a 23.30 h.

De divendres a diumenge de 12.30 a 23.30 h.

01. ÀCID BAR
02. BAR HAMBURG
03. BAR RUSIÑOL
04. BOCAMUNDO
05. BODEGA TOMÀS ORIGINAL
06. BRAU RESTAURANT
07. CAFÉ BELGRADO
08. CASA ÀNGEL
09. CASA NIDRO
10. CASA PARRA
11. CHE CUGAT
12. CHEESECAKE.BCN
13. EL CELLER D'EN MEDIR
14. EL DEHESA SANT CUGAT
15. EL SANT CUGAT HOTEL
16. FERMENTERIA SMAKELIG
17. FRANKFURT HESSEN
18. GRETA
19. L'AMAGATALL
20. LA BODEGUETA
21. LA BRASA DEL MINIGOLF
22. LA MEIGA SANT CUGAT
23. LA QUEIXALADA
24. LA TASCA DEL SOL
25. LA TAVERNA CATALANA DE MERCANTIC
26. LA TAVERNETA ESPINALER
27. LA YAYA SALOMÉ
28. MAEMUKI
29. MASIA CAN TOMÀS
30. MERCAT VELL
31. MEZZANOTTE
32. MOMOTARO
33. MOSCH
34. PAPITU COLL FAVA
35. RELOCO LOMITERIA ARGENTINA
36. RESTAURANT TELEFÈRIC
37. RK CAFE
38. SANKHU
39. SPOON COFFEE & BREAKS
40. STOP BAR
41. THE POLICE 080
42. VERSIÓ ORIGINAL



SORTEIG

Vota la millor tapa i guanya un sopar maridat amb Estrella Damm per a dues persones!

Només has de votar la teva tapa preferida i entraràs al sorteig d'un sopar maridat amb Estrella Damm per a dues persones a un dels restaurants participants.*

*consulta les bases a gastronosfera.com

COM PARTICIPAR:



01

Tasta una o més tapes dels 42 establiments participants.



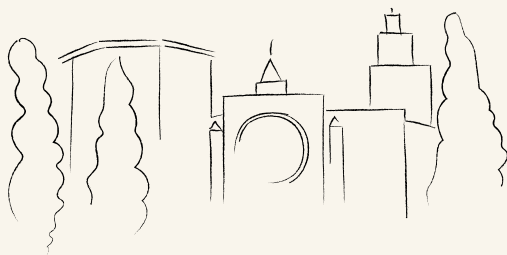
02

Escaneja el codi QR o entra a www.gastronosfera.com.



03

Registra't i vota les tapes que més t'hagin agradat. Estaràs decidint quina és la millor tapa de Sant Cugat va de Tapes 2025.



SANT CUGAT VA DE TAPES

DEL 18 AL 28 DE SETEMBRE

Organitzadors:



Col·laborador:



AJUNTAMENT DE
SantCugat