

PASAPORTE

GASTRONÓMICO



Gremi d'Hostaleria de Castelldefels i Baix Llobregat



CASTELLDEFELS 2017



Gremio de Hostelería de Castelldefels y Baix Llobregat

C/ Pintor Serrasanta, 4
Tel. 93 665 37 54
www.gremihostaleria.cat

Secretaria: M^a. Carmen Jiménez

Comercial: Lola Jiménez

Email: administracio@gremihostaleria.cat

Horario de atención al público:

De lunes a viernes, de 9 a 13 h.

Sábado y domingo cerrado.

08860 - CASTELLDEFELS – BARCELONA

Patrocinan:

Sol Bar / Damm

Colaboran:

Ayuntamiento de Castelldefels

Escola d'Hostaleria de Castelldefels

Diputació de Barcelona

Generalitat de Catalunya

Edita:

Gremi d'Hostaleria de Castelldefels i Baix Llobregat



PASAPORTE GASTRONÓMICO

¿CÓMO FUNCIONA?

EN ESTE PASAPORTE ENCONTRARÁ TODA LA RELACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES, LOS MENÚS QUE OFRECEN Y EL PRECIO.

- 1.** Para poder disfrutar de estos menús, **es imprescindible hacer la reserva previa de mesa al Restaurante elegido**, mencionando que es para hacer el menú del "Pasaporte Gastronómico Gourmet", y está sujeta a disponibilidad del establecimiento. La vigencia del mismo es desde el **14 de enero al 14 de mayo de 2017**.
- 2.** El menú se debe ajustar a lo publicado en el presente Pasaporte. Si por razones de fuerza mayor, el restaurador no cuenta con la oferta, debe ofrecerle un producto similar o de mejor calidad.
- 3.** El precio del menú por comensal es de **20€ o 30€** (veinte o treinta euros) todo incluido (con postres, café e IVA). El precio asignado aparece en la página del correspondiente restaurante. Si el cliente elige otro producto no especificado, los extras correrán a su cargo.
- 4.** Todos los comensales que completen el **50%** del itinerario del Pasaporte Gastronómico "GOURMET", entrarán en el sorteo de un **CRUCERO para dos personas**, en fecha a establecer por la organización (no incluye tasas de puerto y de servicio a pagar a bordo). Para ello, deberá rellenarlo con todos sus datos personales y **sellarlo** en cada visita a los restaurantes.
- 5.** El Pasaporte Gastronómico Gourmet sellado debe ser entregado en las oficinas del Gremio de Hostelería, C/Pintor Serrasanta, 4 de Castelldefels, de 9 a 13 h, Tel. 93 665 37 54, hasta el día **22/05/17**. Cada titular debe elegir **El Mejor Menú** ofrecido nombrando el Restaurante correspondiente.
- 6.** Cualquier normativa no mencionada y falta de interpretación por alguna de la partes, queda a criterio de la **Junta Directiva del Gremio de Hostelería y la Junta Organizadora del evento**, que decidirá las medidas oportunas.



PASAPORTE GASTRONÓMICO

¡PARTICIPA Y GANA!

Rellena tus datos y deposita el Pasaporte sellado en el Gremio de Hostelería de Castelldefels.

Nombre:

Apellidos:

Dirección:

Ciudad:

CP:

Teléfono:

E-mail:

Mejor Menú del Restaurante:

Firma:

De acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de carácter personal, le informamos que sus datos personales recogidos en este documento se incluyeran en un fichero automatizado bajo la responsabilidad de GREMI D'HOSTALERIA DE CASTELLDEFELS y nada más será utilizado para dar difusión y promoción del Pasaporte Gastronómico Gourmet, actividades lúdicas y turísticas que se organicen. Puede ejercer sus derechos de acceso, cancelación, rectificación y oposición mediante un escrito a nuestra dirección C/ PINTOR SERRASANTA No 4, 08860 CASTELLDEFELS.

Mientras no nos comunique lo contrario, entenderemos que sus datos no han sido modificados y que se compromete a notificarnos cualquier variación y que tenemos el consentimiento para el envío de cualquier información que pueda ser de su interés, y ceder los datos a TERCERAS EMPRESAS para la finalidad de dar difusión y promoción del Pasaporte Gastronómico Gourmet, actividades lúdicas y turísticas que se organizan. De acuerdo con aquello que establece la Ley 34/2002, de Servicios de la Sociedad de la Información y el Comercio Electrónico en su artículo 21 solicitamos también su consentimiento para realizar comunicaciones publicitarias que puedan ser de su interés, por correo electrónico o por cualquier otro medio de comunicación electrónica equivalente. He leído y acepto todas las condiciones expresadas con anterioridad.

**¡Participa
y gana!**
UN
CRUCERO
POR
EL **Mediterráneo**



PASAPORTE **GASTRONÓMICO GOURMET**

**CON ESTE PASAPORTE PODRÁS VIAJAR POR
UNA GRAN OFERTA GASTRONÓMICA**



**Gremi d'Hostaleria de Castelldefels
i Baix Llobregat**



PASAPORTE
GASTRONÓMICO

ÍNDICE RESTAURANTES

- | | | | |
|----|----------------------|----|---------------------|
| 08 | ANDALUCÍA | 23 | LA PÉRGOLA |
| 09 | BALANDRO | 24 | LA TORRADETA |
| 10 | CAN PERE MARTÍ | 25 | LAS BOTAS |
| 11 | CASANOVA BEACH CLUB | 26 | LAS DELICIAS |
| 12 | CEL BLAU | 27 | LIZARRAN |
| 13 | DISTINTO | 28 | LLESQUERÍA CAN BOU |
| 14 | EL CAPITÀ | 29 | MARÍTIMO |
| 15 | EL ELEFANTE | 30 | OLAVE PLAZA |
| 16 | EL PÈNDUL BEACH CLUB | 31 | RINCÓN DE GALICIA |
| 17 | EL SITIO | 32 | RISTORANTE TIBU-RON |
| 18 | ESCOLA D'HOSTALERIA | 33 | SOLI |
| 19 | FOSBURY CAFÉ | 34 | TASTA'MM |
| 20 | LA CANASTA | 35 | TIBU-RON BEACH CLUB |
| 21 | LA CANIJA | 36 | TORRE BARONA |
| 22 | LA CHARLETA | 37 | VINI |

18 76



Estrella
Damm



RESTAURANT ANDALUCÍA

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Ostra con nieve de manzana y acedera
- Ajo blanco y salmón ahumado
- Gunkan de atún y alioli de jengibre
- Pulpo a baja temperatura marcado a brasa, parmentier de patata con pimentón de la vera y aceite de trufa blanca
- Abanico de filetes de boquerón adobado a la malagueña y rúcula
- Langueta, huevo y foie
- Salmorejo del abuelo Ángel con huevo, jamón y caviar de aceite
- Mini canelón de bogavante y su risotto marinero
- Habitas a baja coción, virutas de jamón con romesco

SEGUNDOS (a elegir)

- Lingote de atún marinado, sésamo,

- parmentier de calabaza y verduritas salteadas con salsa teriyaki
- Pies de cerdo deshuesados con bogavante

POSTRES (a elegir)

- Milhojas de hojaldre, crema catalana y helado de frutas del bosque
- Pijama reinventado

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco o tinto D.O.
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

- Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

-MENÚ-
30€
10% IVA INCLUIDO
POR PERSONA

RESTAURANT ANDALUCÍA

C. de l'Església, 31 - Castelldefels

Tel. 93 664 26 52

info@restaurantandalucia.com

www.restaurantandalucia.com

Horario y días de cocina del pasaporte: de martes a sábado de 20 a 23 h

Descanso semanal: lunes y domingo noche

Cerrado por vacaciones: no cierra

MÁXIMO 10 PERSONAS



RESTAURANT BALANDRO

PRIMEROS (a elegir)

- Virutas de foie con sus tostaditas
- Carpaccio de buey con queso parmesano y vinagreta de mostaza

SEGUNDOS (a elegir)

- Solomillo de lechón a la pimienta verde con arroz salteado
- Merluza plancha con julivertada y verduras salteadas

POSTRES (a elegir)

- Profiteroles de nata con chocolate caliente
- Flan de limón y canela de la casa

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT BALANDRO

Camí Ral de València, 38 local 11

Castelldefels Tel. 93 636 46 71

restaurant@balandrocastelldefels.com

Horario y días de cocina del pasaporte: de lunes a viernes de 13 a 15 h

Descanso semanal: sábado y domingo mediodía

Cerrado por vacaciones: no cierra

-MENÚ-
20 €
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT CAN PERE MARTÍ

PRIMEROS (a elegir)

- Habitas con jamón de jabugo
- Caracoles a "la Llauna"

SEGUNDOS (a elegir)

- Caldero de bogavante (min 2 personas)
- Manitas de cerdo al "cava" cocinada a la brasa

POSTRES (a elegir)

- Sorbete de limón
- Tarta

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT CAN PERE MARTÍ

Passeig Marítim, 289 - Castelldefels

Tel. 93 664 49 74

info@canperemarti.net

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a sábado de 13.30 a 16 h y de 20.30 a 23 h

Descanso semanal: ninguno - **Cerrado por vacaciones:** no cierra

-MENÚ-
30€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT CBC

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

(Mín. 2 pers.)

- Edamame con aceite "picante" y sichimi togarashi
- Gyoza vapor con salsa ponzu
- Brick crujiente de pollo con salsa agridulce
- Brocheta de ternera, setas shitake, cebolla y ensalada de algas wakame
- Hosomaki tempurizado de Queso de crema, mango y tartar de salmón con salsa teriyaki

SEGUNDOS (a elegir)

- Canelón casero de rustido con foie y aceite de trufa

- Curry rojo de langostinos, vegetales y aroma de kéfir

POSTRES (a elegir)

- Milshake de piña, menta y palomitas nitro de coco y ron
- Todo sobre el chocolate blanco

BODEGA (a elegir)

- Vino Montesierra blanco o tinto
- Cava Rigol brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT CASANOVA BEACH CLUB

Passeig Marítim, 297 - Castelldefels
Tel. 93 665 70 95

cbc@grupolancaster.com - www.grupolancaster.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a domingo de 13 a 15.30 h y de 20.30 a 23 h

Descanso semanal: Domingo noche - **Cerrado por vacaciones:** no cierra

-MENÚ-
30 €
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT CEL BLAU

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Pan con tomate
- Jamón ibérico
- Mejillones a la marinera
- Gambas de Huelva

SEGUNDOS (a elegir)

- Arroces a elegir (mín. 2 pers.)
- Entrecot a la parrilla

POSTRES (a elegir)

- Crema catalana casera
- Sorbete de limón o mandarina

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

-MENÚ-
20 €
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA

RESTAURANT CEL BLAU

Av. Banys, 2 - Castelldefels
Tel. 93 665 47 21

Horario y días de cocina del pasaporte:
de lunes a sábado de 13 a 16 h y de 20 a 23 h

Descanso semanal: lunes

Cerrado por vacaciones: 15 de enero al 20 de febrero



RESTAURANT DISTINTO

PRIMEROS (a elegir)

- Ensalada de tomate verde relleno de habitas baby y flor de jamón ibérico con vinagreta de menta
- Raviolones rellenos de boletus con crema de ceps al Tartufo Porcini

SEGUNDOS (a elegir)

- Ternera grill napeada con salsa confitada de ajos y fresones al oporto
- Tronco de pulpo ahumado sobre sobre cama de parmentier de patata y brie con aceite de pimentón de la Vera

POSTRES (a elegir)

- Pijama "Distinto" (flan, puding, melocotón, piña, helado, frutas del bosque)
- Carpaccio de piña natural con quenelle de helado de pétalos de rosa

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT DISTINTO

Club de Tenis Andrés Gimeno
Av. Castelldefels, 62 - Castelldefels
Tel. 93 665 53 00

distintorestaurant@hotmail.com - www.distintorestaurant.com

Horario y días de cocina del pasaporte: de lunes a viernes de 13 a 16 h

Descanso semanal: ninguno - **Cerrado por vacaciones:** no cierra

-MENÚ-
20 €
10% IVA INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT EL CAPITÀ

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Calamarcitos encebollados
- Crema de erizos gratinada
- Mejillones a la marinera

SEGUNDOS (a elegir)

- Suprema de merluza al caldo corto con verduras
- Paella marinera

POSTRES (a elegir)

- Biscuit de higos
- Crema catalana

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

-MENÚ-
30 €
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA

RESTAURANT EL CAPITÀ

C. Port Ginesta, Local 214 - Les Botigues de Sitges
Tel. 93 664 58 55

info@restaurantelcapita.com - www.restaurantelcapita.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de martes a sábado de 13 a 16 h

Descanso semanal: lunes - **Cerrado por vacaciones:** no cierra



RESTAURANT EL ELEFANTE

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Alcachofas con gambas
- Pimientos del piquillo rellenos de morcilla
- Ensalada de pollo de corral

SEGUNDOS (a elegir)

- Medallones de solomillo con sombrero de foie al Pedro Ximénez
- Rodaballo a la Donosti

POSTRES (a elegir)

- Crep de chocolate
- Tarta de queso fresco con arándanos

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT EL ELEFANTE

Passeig Can Vinyes, 12 - Castelldefels
Tel. 93 665 21 32

elefante@restaurantelefante.com - www.restaurantelefante.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de martes a domingo de 13 a 15.30 h y de 20.30 a 23.30 h

Descanso semanal: Domingo noche y lunes

Cerrado por vacaciones: no cierra

-MENÚ-
30 €
10% IVA INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT EL PÈNDUL BEACH CLUB

PRIMEROS (a elegir)

- Noodles con pollo y mejillones al curry rojo.
- Brocheta de langostinos con pasta kataifi y soja

SEGUNDOS (a elegir)

- Lubina a la sal con aroma mediterráneo.
- Hamburguesa de black angus con setas

POSTRES (a elegir)

- Profiteroles de nata con panaché de chocolate
- Sorbete de cítricos

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT EL PÈNDUL BEACH CLUB

C. Ribera de Sant Pere, 1 - Castelldefels

Tel. 93 664 15 95

pendulo@grup-soteras.com

Horario y días de cocina del pasaporte: de lunes a domingo de 12 a 17 h
y jueves, viernes y sábado de 20 a 23.30 h

Descanso semanal: martes - **Cerrado por vacaciones:** Febrero

-MENÚ-
30€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT EL SITIO

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Rollitos de salmón rellenos de cangrejo aguacate y bálsamo de Módena
- Cazuelita de huevos de codorniz al ajillo con caviar de mújol
- Fideuá de cabello de ángel

SEGUNDOS (a elegir)

- Merluza de pincho a la crema de gambas y perfume a la menta fresca
- Chuleta de buey a la piedra (mín. 2 pers.)

POSTRES (a elegir)

- Sorbete de mandarina
- Milhojas rellenas de crema

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT EL SITIO

Av. Constitució, 278 - Castelldefels
Tel. 93 664 05 22

info@restaurantelsitio.com - www.restaurantelsitio.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a sábado de 13 a 16.30h y de 20.30 a 24 h

Descanso semanal: ninguno - **Cerrado por vacaciones:** no cierra

-MENÚ-
30 €
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT ESCOLA D'HOSTALERIA DE CASTELLDEFELS

PRIMEROS (a elegir)

- Parfit de foie con Pedro Ximénez y pan de especias
- Crema de calabaza con vieiras a la naranja

SEGUNDOS (a elegir)

- Solomillo de ternera con salsa de cabrales y miel con verduritas glaseadas
- Lingote de atún crujiente con chutney de mango y tamarindo

POSTRES (a elegir)

- Mousse de pera y manzana con salsa de sidra
- Financier de cardamomo con helado y espuma de chocolate

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco Viore Verdejo "D.O. Rueda"
- Vino tinto Marqués de Peñamonte "D.O. Toro"
- Cava Visiega Brut Nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT ESCOLA D'HOSTALERIA DE CASTELLDEFELS

Pl. Esperanto, 2-3 - Castelldefels - Tel. 93 636 54 85
info@ehcastelldefels.com - www.ehcastelldefels.com

Horario y días de cocina del pasaporte: de martes a viernes de 13.30 a 15.15 h

Descanso semanal: del 8 al 17 de abril

Cerrado por vacaciones: no cierra

-MENÚ-
20€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT FOSBURY CAFÉ

PRIMEROS (a elegir)

- Ceviche de corvina, vieiras y gambas con lima
- Lomos de sardina ahumada con patata trufada

SEGUNDOS (a elegir)

- Arroz de montaña con butifarra, setas temporada y alcachofa
- Tataki de atún con dúo de sésamo y mahonesa de soja

POSTRES (a elegir)

- Tiramisú artesano
- Sorbete de mandarina con crema inglesa

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT FOSBURY CAFÉ

Passeig Marítim, 299 - Castelldefels
Tel. 93 636 73 72

reservas@fosburycafe.es - www.fosburycafe.es

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a viernes (no festivos) de 13 a 16 h y de 20 a 23 h

Descanso semanal: ninguno - **Cerrado por vacaciones:** no cierra

-MENÚ-
30 €
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT LA CANASTA

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Pan tostado
- Ajo y tomate
- Pastel de cabracho en salsa de jengibre
- Tortilla de llangueta
- Quisquillas de Huelva
- Ventresca de bacalao en tempura

SEGUNDOS (a elegir)

- Fricando de corvina al vino tinto
- Solomillo al queso de cabrales

POSTRES (a elegir)

- Carro de pastelería
- Sorbete de mojito

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

-MENÚ-
30€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA

RESTAURANT LA CANASTA

Passeig Marítim, 197 / Plaça del Mar, 3 - Castelldefels
Tel. 93 665 68 57

info@restaurantelacanasta.com - www.restaurantelacanasta.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a domingo de 13 a 16.30 h y de 20.30 a 23.30 h

Descanso semanal: ninguno - **Cerrado por vacaciones:** no cierra



RESTAURANT LA CANIJA

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Nuggets de vieira con mahonesa de kimchi
- Tataki de atún rojo pintado con grasa de Jabugo
- Gua bao de carrillera melosa
- Canelón de pato y fredolics con crema de su propio jugo, foie, cebolla caramelo y gratén con parmesano

SEGUNDOS (a elegir)

- Tremendo cochinillo a baja temperatura con piparra y jugo de legumbres
- Salmonete roquero con alcahofas asadas y crujiente de ajo

PREPOSTRE

- Aguachile de verduras

POSTRES (a elegir)

- El Cheesecake que quiso ser galleta
- Trufas handmade de gintonic

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco y tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT LA CANIJA

Passeig Marítim, 214 - Castelldefels
Tel. 93 0239756

lacanja.castelldefels@gmail.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a domingo de 13.30 a 16 h y de 20.30 a 23.30 h

Descanso semanal: martes - **Cerrado por vacaciones:** no cierra

-MENÚ-
30 €
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT LA CHARLETA

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Queso provolone fundido con tomatitos, cebolla y frutos secos
- Patatas con huevo, paleta de ibérico y virutas de foie
- Calabacín a la plancha con mató, tomate seco y olivada

SEGUNDOS (a elegir)

- Solomillo ibérico con salsa de ceps, piñones y cebolla crujiente
- Suprema de salmón al horno rellena con queso camembert y aceite de pesto

POSTRES (a elegir)

- Gofre de plátano y nutella
- Coulant tibio de chocolate con helado de Baileys

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT LA CHARLETA

Plaça del Mar, 2 - Castelldefels

Tel. 93 024 04 52 - eva_tfe@hotmail.com

Horario y días de cocina del pasaporte: de miércoles a domingo de 13 a 15.30 h y de 20 a 23 h. Lunes de 13 a 15.30 h

Descanso semanal: lunes tarde y martes

- **Cerrado por vacaciones:** no cierra

-MENÚ-
30€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT LA PÉRGOLA

PRIMEROS (a elegir)

- Ensalada templada de gambas y aguacate
- Fideos "rossejats" con calamar

SEGUNDOS (a elegir)

- Medallones de rape y almejas a la marinera
- Entrecot de ternera al Café de París

POSTRES (a elegir)

- Ensalada de frutas
- Helado de biscuit con chocolate caliente

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT LA PERGÓLA DEL MEDITERRANEO

Passeig Marítim, 294 - Castelldefels - Tel. 93 665 21 00
hotel@hmediterraneo.com - www.hmediterraneo.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a domingo de 13 a 15.30 h y de 20 a 22.30 h

Descanso semanal: ninguno - **Cerrado por vacaciones:** no cierra

-MENÚ-
30 €
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT LA TORRADETA

PRIMEROS (a elegir)

- Ensalada de aguacate con roquefort y nueces
- Espaguetis con sepia

SEGUNDOS (a elegir)

- Salmón y gambas a la plancha sobre timbal de patata y champiñones
- Secreto ibérico con ensalada y patata al horno

POSTRES (a elegir)

- Brownie con helado a elegir
- Flan casero con nata

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT LA TORRADETA

Av. Canal Olímpic, 24 - Castelldefels

Local A05-06 (C.C. Ànec Blau) - Tel. 93 632 19 06

la.torradeta@gmail.com - www.latorradeta.es

Horario y días de cocina del pasaporte:

de 12 a 23 h

Descanso semanal: ninguno - **Cerrado por vacaciones:** no cierra

-MENÚ-
20€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT LAS BOTAS

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Pan de coca tostado con tomate
- Huevos de granja a baja temperatura con parmentier y sobrasada
- Croquetas líquidas de jabugo
- Brocheta de langostinos con crujiente de kikos y salsa tártara
- Mejillones de roca en suave salsa de romesco

SEGUNDOS (a elegir)

- Calamarcitos de playa a la plancha sobre arroz negro y aceite de su tinta
- Pollo al ajillo con frutas de invierno

POSTRES (a elegir)

- Torrijas con helado de canela
- Crema de limón con sorbete de lima, frutos rojos y mini merengues

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco Vinya Llevant
- Vino tinto Vinya Llevant
- Cava brut nature Mas Pericot
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT LAS BOTAS

Passeig dels Pins, 7 - Castelldefels
Tel. 93 665 18 24

info@restaurantelasbotas.com - www.restaurantelasbotas.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a sábado de 13.30 a 16 h y de 20.30 a 23 h

Descanso semanal: ninguno - **Cerrado por vacaciones:** no cierra

-MENÚ-
30 €
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT LAS DELICIAS

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Mejillones a la plancha
- Ensalada de Camembert con mermelada de arándanos
- Caracoles a la llauna con alioli

SEGUNDOS (a elegir)

- Rabo de toro
- Bacalao a la catalana

POSTRES (a elegir)

- Crema catalana
- Sorbete variado

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco Verdejo
- Vino tinto Ribera del Duero
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT LAS DELICIAS

C. Huelva, 10 - Castelldefels
Tel. 93 636 21 95

info@lasdeliciasrestaurant.com - www.lasdeliciasrestaurant.com

Horario y días de cocina del pasaporte:
de miércoles a lunes de 13 a 16 h y de 20 a 23 h

Descanso semanal: lunes noche y martes

Cerrado por vacaciones: no cierra

-MENÚ-
30€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT LIZARRAN

PRIMEROS (a elegir)

- Ensalada de ahumados
- Huevos rotos con paletilla ibérica

SEGUNDOS (a elegir)

- Entrecot al Café de París
- Hamburguesa Lizarran

POSTRES (a elegir)

- Tarta de queso
- Helado

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT LIZARRAN

Av. Santa Maria, 3 - Castelldefels

Tel. 93 141 96 31

lizarran.castelldefels@lizarran.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de 13 a 16 h y de 20 a 23 h

Descanso semanal: ninguno - **Cerrado por vacaciones:** no cierra

-MENÚ-
20 €
10% IVA INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT LLESQUERIA CAN BOU

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Anchoas
- Pan tostado
- Calamares andaluza
- Boquerones adobados fritos

SEGUNDOS (a elegir)

- Caldereta menorquina de bogavante (mín. 2 pers.)
- Entrecot al gusto

POSTRES (a elegir)

- Sorbete de limón
- Pudín casero

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT LLESQUERIA CAN BOU

C. Saragossa, 1-3 L-35 - Castelldefels
Tel. 93 665 16 07

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a domingo de 13 a 16.30 h

Descanso semanal: miércoles

Cerrado por vacaciones: no cierra

-MENÚ-
30€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT MARÍTIMO

PRIMEROS (a elegir)

- Ensalada con productos de cercanía, hojas verdes y tomates del huerto de Gavà, aguacate, queso de cabra gratinado y salsa de fresas
- Surtido de fritos al estilo andaluz (boquerones, calamar y chipirón)

SEGUNDOS (a elegir)

- Atún rojo al "Josper" con verduritas
- Espectacular asado, sin hueso, D.O. NEBRASKA cocinado a las brasas y servido en piedra

POSTRES (a elegir)

- Crema catalana casera
- Tarta de remolacha y mousse de queso

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT MARÍTIMO

Passeig Marítim, 17 - Castelldefels
Tel. 93 664 45 09

elmaritimocastelldefels@gmail.com - www.elmaritimocastelldefels.com

Horario y días de cocina del pasaporte: de lunes a domingo de 13 a 23 h

Descanso semanal: noches de lunes a jueves (enero/febrero/marzo)
martes noche (abril/mayo/junio)

Cerrado por vacaciones: no cierra

-MENÚ-
30 €
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT OLAVE PLAZA

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Pulpo a la brasa con base de puré de patata
- Tallarinas plancha
- Cazuelita de patatas paja, virutas de foie, huevo y jamón ibérico

SEGUNDOS (a elegir)

- Medallones de solomillo de cerdo con salsa de almendras
- Bacalao a la muselina de ajos acompañado de espárragos trigueros

POSTRES (a elegir)

- Sorbete de limón con vodka o marc de cava
- Hojaldre relleno de crema catalana y manzana confitada

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT OLAVE PLAZA

C. Onze de Setembre, 1 - Castelldefels
Tel. 93 664 54 07

info@olaveplaza.es - www.olaveplaza.es

Horario y días de cocina del pasaporte:

de 13 a 16 h y de 20 a 23.30 h

Descanso semanal: ninguno - **Cerrado por vacaciones:** no cierra

-MENÚ-
30€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT RINCÓN DE GALICIA

PRIMEROS (a elegir)

- Habitas baby con virutas de jabugo
- Ensalada templada con queso de cabra, mango, micro mézclum y reducción de Pedro Ximénez

SEGUNDOS (a elegir)

- Parrillada de pescado y marisco
- Solomillo de ternera al foie

POSTRES (a elegir)

- Crema catalana
- Sorbete de mandarina

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco Martín Códax
- Vino tinto Rioja Cune
- Cava brut nature Torelló
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT RINCÓN DE GALICIA

Plaça del Mar, 2 - Castelldefels
Tel. 93 665 78 50 / 646 35 85 98
rincon_galicia@hotmail.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a domingo de 13 a 17 h y de 20 a 23 h

Descanso semanal: martes - **Cerrado por vacaciones:** febrero

-MENÚ-
30 €
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RISTORANTE TIBU-RON

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Degustación de quesos D.O. italianos fundidos al horno
- Ensalada de ventresca de atún, cherry, virutas de parmesano y vinagreta de pesto

SEGUNDOS (a elegir)

- Risotto trufado con gamba roja y piparra vasca
- Medallón de solomillo de buey con verduras de temporada y vino Marsala

POSTRES (a elegir)

- Piña colada Tibu-Ron en texturas
- Tiramisú savoyardi Tibu-Ron

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

-MENÚ-
30 €
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA

RISTORANTE TIBU-RON

Passeig Marítim, 169 - Castelldefels
Tel. 93 634 24 40

info@tibu-ron.com - www.tibu-ron.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de 13 a 15.30 h y de 20 a 23 h

Descanso semanal: ninguno - **Cerrado por vacaciones:** no cierra



RESTAURANT SOLI

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Jamón ibérico
- Pan tostado con tomate
- Ensalada de la huerta con queso de cabra
- Croquetas de cocido

SEGUNDOS (a elegir)

- Solomillo de ternera con salsa de foie
- Bacalao gratinado con alioli suave a la miel

POSTRES (a elegir)

- Sorbete de limón
- Tarta del día

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT SOLI

Passeig Marítim, 38-42 - Castelldefels
Tel. 93 636 55 23

info@restaurantsoli.com - www.restaurantsoli.com

Horario y días de cocina del pasaporte: de lunes a domingo de 13 a 23.30 h

Descanso semanal: ninguno

Cerrado por vacaciones: del 16 de enero al 6 de febrero ambos incluidos

-MENÚ-
30 €
10% IVA INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT TASTA'MM

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Combo salseo: fingers de pollo con salsa de miel y mostaza, tempura de verduras con romesco y gambas con salsa curry y mango
- Quebradas con alioli de manzana

SEGUNDOS (a elegir)

- Hamburguesa Black Angus (ternera del Pirineo con foie fresco marcado en plancha, sal maldon y reducción de oporto)
- Coca Noruega: salmón ahumado con cangrejo, mayonesa de mostaza y mousse de salmón

POSTRES (a elegir)

- Mini burger dulce con surtido de helados
- Cheesecake

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

-MENÚ-
30€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA

RESTAURANT TASTA'MM

C. Santa Creu de Calafell, 96 - Gavà

Tel. 93 638 97 46

info@tastamm.cat - www.tastamm.cat

Horario y días de cocina del pasaporte: de martes a viernes
de 20 a 23 h, sábado de 13 a 16 h y de 20 a 23 h

Descanso semanal: lunes - **Cerrado por vacaciones:** no cierra



RESTAURANT TIBU-RON BEACH CLUB

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Brotes de espinacas con queso de cabra gratinado, crispy de bacon, frutos secos y vinagreta de balsámico
- Huevos rotos con jamón ibérico D.O. Guijuelo

SEGUNDOS (a elegir)

- Caldero de arroz con bacalao y ceps
- Secreto ibérico con shitake, patata trufada y demi-glacé

POSTRES (a elegir)

- Tarta de queso al horno, crujiente de galleta y crocante con frutos rojos
- Coulant de chocolate con helado de vainilla

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT TIBU-RON BEACH CLUB

C. Ribera de Sant Pere, 15 - Castelldefels
Tel. 93 180 39 60

info@tibu-ron.com - www.tibu-ron.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de 13 a 15.30 h y de 20 a 23 h

Descanso semanal: lunes - **Cerrado por vacaciones:** no cierra

-MENÚ-
30 €
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT TORRE BARONA

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Pan de coca con tomate
- Virutas de jamón • Croquetas de la casa
- Mini ensalada xatonada
- Chupito de crema de ceps
- Mini brocheta de pollo con soja caramelizada y sésamo

SEGUNDOS (a elegir)

- Caldoso de arroz con bogavante (mín. 2 pers.)
- Entrecot de Nebraska con guarnición

POSTRES (a elegir)

- Tiramisú al aroma de amaretto
- Selección de helados de la casa

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT TORRE BARONA

Av. de l'Hotel, 22 - Castelldefels
Tel. 93 665 13 00

donjaime@grup-soteras.com - www.grup-soteras.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a domingo de 13 a 15.30 h y de 20 a 22.30 h

Descanso semanal: ninguno - **Cerrado por vacaciones:** no cierra

-MENÚ-
30€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT VINI

PRIMEROS (a elegir)

- Ensalada de queso de cabra
- Nuestro hummus

SEGUNDOS (a elegir)

- Entraña a la brasa con salsa chimichurri
- Sepia a la plancha

POSTRES (a elegir)

- Tiramisú
- Brownie

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cava brut nature
- Agua mineral, refresco o cerveza

OTROS

Pan y café

BEBIDAS: vino y cava 1/2 botella por persona, refresco, agua, cerveza o similar (una bebida por menú), postre, café e IVA incluido. Todos los demás extras son a cargo del cliente.

IMPRESINDIBLE LA RESERVA PREVIA y mencionando el **Pasaporte Gastronómico "Gourmet"**.

RESTAURANT VINI

Passeig Marítim, 248-250 - Castelldefels
Tel. 93 665 89 61

info@vinirestaurante.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a domingo de 13 a 16 h y de 20.30 a 23.30 h

Descanso semanal: lunes mediodía - **Cerrado por vacaciones:** no cierra

-MENÚ-
20 €
10% IVA INCLUIDO
POR PERSONA



FRANQUICIA
SOL BAR

Alquilamos bares y cafeterías
¡PREGÚNTANOS!
93 665 56 55



Avda. Constitución 74 local 1 Castelldef. 93 665 56 55
solbar@solbar.es / solbar.es



GREMI D'HOTALERIA DE CASTELLDEFELS I BAIX LLOBREGAT





PASAPORTE

GASTRONÓMICO



CASTELLDEFELS 2017

Organiza:



Gremi d'Hostaleria de Castelldefels i Baix Llobregat

Patrocina:



Colaboran:

