

**CASES COMERCIALS PARTICIPANTS
I ENTITATS COL.LABORADORES:**



ENTRADA GRATUÏTA

**DISSABTE
— 5 D'OCTUBRE —**

**PARC DE LA MUNTANYETA
DE 12 A 00 HORES**



Gremi d'Hostaleria de Castelldefels
i Baix Llobregat

PROVEÏDORS OFICIALS:



COL.LABOREN:



Generalitat
de Catalunya



**DISSABTE
— 5 D'OCTUBRE —**

**PARC DE LA MUNTANYETA
DE 12 A 00 HORES**

ENTRADA GRATUÏTA

ORGANITZEN:



Ajuntament
de Castelldefels



Gremi d'Hostaleria de Castelldefels
i Baix Llobregat

Informacions i vendes de tiquets el mateix dia de la Mostra a la taquilla.

Per a qualsevol informació, poden adreçar-se a les oficines del **Gremi d'Hostaleria** (de 9 a 13 h), C/ Pintor Serrasanta, 4 (Oficina d'Informació Turística).

Organitzen:

Gremi d'Hostaleria de Castelldefels i Baix Llobregat

C/ Pintor Serrasanta, 4 (08860) Castelldefels
Telèfon 93 665 37 54 - info@gremihostaleria.cat
www.gremihostaleria.cat

Ajuntament de Castelldefels (Àrea de Turisme)

C/ Pintor Serrasanta, 4 - Telèfon 93 635 27 27
turisme@castelldefels.org



ESTABLIMENTS PARTICIPANTS:

BOCADOS

Bacallà gratinat amb mussolina d'all i gamba

CASANOVA BEACH CLUB

Yakissoba de pollastre amb verduretes, sèsam i katsubushi

CASA VICTOR

Brioix de cansalada a baixa temperatura amb salsa agredolça

CHALITO

Doble Cheese Mila

CHIRINGUITO ANCLA

Patates fregides "Nasty Fries"

GRUPO ANANDA

Burger 100% de vedella amb formatge de cabra, cheddar, bacó, ceba confitada i salsa de mel-mostassa

HOTEL DONNA - RESTAURANT MARENY

Ceviche de llobarro amb emulsió de moniato i blat de moro dolç

LAS HERMANAS

Musclos a la marinera

LAS MUNS

Pollastre rostit "by Nandu Jubany"

MIRU GASTRO FUSIÓN

Nigüiri de foie caramel·litzat amb poma deshidratada i licor de pruna

PECADO BURGERS

Burger "Love, Peace & Bacon"

PENDULO BEACH CLUB

Brioix de melós de vedella amb maionesa trufada i ceba vermella

PEZ BOMBA

Fideuada del senyoret amb allioli

RESTAURANT ANDALUCÍA

Arròs de muntanya

RESTAURANT EMBARCADERO / MAMUT BEACH CLUB

Ploma ibèrica amb salsa tonkatsu i arròs fregit basmati amb coco



RESTAURANT MARAE

Costellam de porc ibèric amb salsa BBQ

RESTAURANT SUSO

Patacones amb pollastre

RESTAURANT TORRE BARONA (GRAN HOTEL REY DON JAIME)

Picada de xai a la catalana

ROSTISSERIA LAURA

Bombes estil Barceloneta

SOLRAIG BY TIBU-RON

Caneló de peu de porc amb crema d'ou de reig

TABERNA TIBU-RON

Carxofa confitada amb ou ferrat i pernil ibèric

TIBU-RON BEACH CLUB

Arròs de marisc Tibu-ron

POSTRES

CANYARS PASTISSERS

Cassoleta de cruixent de xocolata, gerd i ganache de xocolata negra

FRUTAS Y VERDURAS ANTONIO

Gotet de fruita i Sando Fruits

HELADERIA MOMOCHO

Degustació de gelat artesanal

LANCASTER BEACH CLUB

Pastís de formatge casolà

LA CASA BLANCA PASTISSERIA

Les coquetes de la Casa Blanca

SANTA GLORIA CASTELLDEFELS

Supergloria

TENTACIONES OBRADOR

Chocolocura

COPES, VINS, CAVES & CAFÈS

BAR BON-FI / FREDDY

Gintònic

CHIRINGUITOS CARITA MORENA, MOSQUITO & LA XANCLA

Zombie

CHIRINGUITO TIBU-RON

Mojito Tibu-ron

CONFRARIA GASTRÒNOMICA MES ONZE

"Còctel"

PENDULO BEACH CLUB

"Paloma"

CAFÉS SOLBAR

Café

SUNGAREE SANGRIA

Sangria

CELLER VALLÉS

Vins i Caves

DULCES UVAS

Vins

VADEUVAS

Vins

WINESHACK

Vins i Caves



PROGRAMA

12 h Visita institucional.

13.15 h Inauguració de la Mostra de Cuina.

13.30 a 17.30 h Màgia de prop a càrrec de l'Escola de màgia 3 de Trébol.

13.30 a 14.30 h Grup rumba catalana.

15.00 a 16.00 h Artista local: Mdnyobby.

18.00 a 00 h Love 90's Tribute Festival i DJ Varon.

18.00 h Estopaos, tributo a Estopa

19.15 h Nocturnal, tributo a Amaral

20.35 h Querencia Animal, tributo a El Último de la fila

21.45 h Pereza del loco, tributo a Pereza y El Canto del Loco

23.00 h Fitos y el fitipaldi, tributo a Fito y los Fitipaldís

20.15 h Sorteig d'un val de 200 euros de la 18ª Ruta de la Tapa.

Durant la jornada, diferents xefs del Gremi d'Hostaleria faran *show cooking*.

PREUS TIQUETS

Degustació de menjars de 3 € a 4,5 €

Degustació de postres de 2 € a 3,5 €

Begudes i cafès d'1 € a 3 €

Sangria, vins i caves de 2 € a 4 €

Mojitos, còctels i copes 6 €

Got reutilitzable: 0,5 €

Copa de vidre: 2 €

Si el plat presentat s'esgota, podrà ser reemplaçat per un altre.