

PASAPORTE

GASTRONÓMICO



Gremi d'Hostaleria de Castelldefels i Baix Llobregat



CASTELLDEFELS 2018



**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. y de 15 a 17 h.
Sábado y domingo cerrado.

08860 - CASTELLDEFELS – BARCELONA

Patrocina:

Sol Bar

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 **20 de enero al 20 de mayo de 2018**.
- 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€, 25€, 30€ o 35€** (veinte, veinticinco, treinta o treinta y cinco 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 **28/05/18**. Cada titular debe elegir **El Mejor Menú según precio ofrecido** nombrando el Restaurante correspondiente.
- 6.** Cualquier normativa no mencionada y falta de interpretación por alguna de las 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:

Telf.:

E-mail:

Indicar nombre Restaurante de:

Mejor menú de 20€

Mejor menú de 25€

Mejor menú de 30€

Mejor menú de 35€

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**

**hasta el día
28/05/18**



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

Pág. 08	ANDALUCÍA	Pág. 22	LANCASTER BEACH CLUB
Pág. 09	CAN MASSÍS	Pág. 23	LAS BOTAS
Pág. 10	CASANOVA BEACH CLUB	Pág. 24	LAS DELICIAS
Pág. 11	CHECHE	Pág. 25	LIZARRAN
Pág. 12	EL ELEFANTE	Pág. 26	MAILO'S
Pág. 13	EL PÈNDUL BEACH CLUB	Pág. 27	RINCÓN DE GALICIA
Pág. 14	EL SITIO	Pág. 28	SOLI
Pág. 15	ESCOLA D'HOSTALERIA	Pág. 29	SOLRAIG
Pág. 16	FOSBURY CAFÉ	Pág. 30	SUSHI CHEF CASTELLDEFELS
Pág. 17	KAUAI	Pág. 31	TASTA'MM
Pág. 18	LA CANASTA	Pág. 32	TIBU-RON BEACH CLUB
Pág. 19	LA CANIJA	Pág. 33	TORRE BARONA - REY DON JAIME
Pág. 20	LA PÉRGOLA DEL MEDITERRÁNEO	Pág. 34	VINI
Pág. 21	LA TORRADETA	Pág. 35	WOK CHEF CASTELLDEFELS



SOLBAR

ALQUILAMOS BARES
Y CAFETERÍAS
¡PREGÚNTANOS!



93 665 56 55
info@solbar.es

AV. CONSTITUCIÓN, 15 - CASTELLDEFELS



RESTAURANT ANDALUCÍA

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Tartar de atún con guacamole y wasabi
- Habitas baby salteadas con chipirones
- Ensalada con queso de cabra y vinagreta de frutos rojos
- Huevos con llangueta y foie

SEGUNDOS (a elegir)

- Caldero de arroz, ceps, bacalao y pasas (mín. 2 pers.)
- Escalopines de solomillo de ternera a la mostaza antigua y miel

POSTRES (a elegir)

- Carpaccio de piña con crema catalana
- Pannacotta de chocolate blanco con frutos rojos

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-
25€
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 13.30 a 16 h y de 20h a 23h

Descanso semanal: domingo noche y lunes todo el día

Cerrado por vacaciones: no cierra



RESTAURANT CAN MASSÍS

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Ensalada de ventresca hecha en casa
- Sardinas tratadas como anchoas con caviar de aceite de oliva
- Calçots en tempura

SEGUNDOS (a elegir)

- Cochinillo dos cocciones con pera de Puigcerdà
- Tataki de atún con con ensalada de algas

POSTRES (a elegir)

- Mojito en tres pasos
- Nuestros buñuelos de chocolate con naranja

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco (D.O. rueda)
- Vino tinto (D.O. rueda)
- Cava brut nature Mas Pericot Brut Artesà
- 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 MASSÍS

Av. Constitució, 135

Castelldefels Tel. 93 137 36 28

canmassisrestaurant@gmail.com

Horario y días de cocina del pasaporte: de martes a domingo de 13 a 16 horas y de 20 a 23 h

Descanso semanal: domingo noche y lunes todo el día

Cerrado por vacaciones: del 19 de febrero al 4 de marzo





RESTAURANT CBC

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

(mín. 2 pers.)

- Edamame con aceite sweet chily y filamentos de guindilla
- Tempura de langostinos tigre con salsa de mango y brotes
- Sopa wonton, setas shimeji y cebolla tierna
- Bao de confit de pato pekinés, pepino, cachuete y hojas de siso

SEGUNDOS (a elegir)

- Nigiri de atún marinado con tobiko y sansho
- Nasi Goreng de pollo con huevo a baja temperatura, verduras y cilantro fresco

POSTRES (a elegir)

- Cremoso de aguacate, gelée de yuzu y té matcha
- Semifrío de mascarpone con frutos de chía y crumble de Malta

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-
35€
10% IVA INCLUIDO
POR PERSONA

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



RESTAURANT CHECHE

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Tartar de tomate y queso fresco
- Crema de tupinambo y foie
- Tako de palometa en adobo y kimchi

SEGUNDOS (a elegir)

- Fritura de gallo y plátano con salsa agri dulce
- Cochinillo deshuesado con verduras de temporada a la brasa

POSTRES (a elegir)

- Gazpacho de fresa con texturas de yogur
- Pan, chocolate, aceite y sal

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco Rueda Trenzonas
- Vino tinto Rioja Finca 10 Crianza
- Cava brut nature Pere Abadal
- 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 CHECHE

Passeig Marítim, 280 - Castelldefels
Tel. . 93 665 18 87

info@checherestaurant.es - www.checherestaurant.es

Horario y días de cocina del pasaporte: de martes a jueves 13 a 15.30 h
y de 20.30 a 22.30 h

Descanso semanal: domingo noche y lunes todo el día

Cerrado por vacaciones: del 8 de enero al 13 de febrero

-MENÚ-
35€
10% IVA INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT EL ELEFANTE

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Foie de oca trufado al perfume de Calvados
- Ensalada con queso de cabra vinagreta de frambuesa y granada
- Tortilla de bacalao estilo Astigarraga

SEGUNDOS (a elegir)

- Medallón de solomillo de ternera al Oporto con virutas de manzana
- Lubina a la bilbaína

POSTRES (a elegir)

- Crep con dulce de leche
- Sorbete de limón

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco Duc de Foix xarel-lo
- Vino tinto Coto de Hayas tempranillo/cabernet robe
- Cava Xenius brut selección
- 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-
35€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA

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



RESTAURANT EL PÈNDUL BEACH CLUB

PRIMEROS (a elegir)

- Canelones de rabo de buey con crema de setas de temporada
- Tataki de atún con salmorejo, brotes tiernos y salsa de soja

SEGUNDOS (a elegir)

- Arroz cremoso de trufa negra y parmesano
- Solomillo de ternera con foie de pato a la plancha y verduritas

POSTRES (a elegir)

- Crema quemada con azúcar moreno y sorbete de mandarina
- Soufflé de chocolate con helado de fresa

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

- Surtido de sabores El Sitio (foie, jamón, anchoas, salmón ahumado y brie)
- Crujiente de langostinos con fécula de maíz y salsa romesco
- Brandada de bacalao

SEGUNDOS (a elegir)

- Milhojas de rabo de toro con verdura, queso manchego y Pedro Ximénez
- Suprema de lubina a la espalda

POSTRES (a elegir)

- Milhojas rellenas de crema
- Sorbete de limón

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.restauranteelsitio.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)

- Arroz meloso de pulpitos y alioli de pimentón
- Canelón de pularda con jugo de rustido y trompetas de la muerte

SEGUNDOS (a elegir)

- Rodaballo con jugo de algas y calabaza roja
- Presa ibérica con milhojas de patata y tirabeques

POSTRES (a elegir)

- Tatín de pera con helado de yogur
- Coulant de chocolate con helado de avellana

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 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: de sábado a lunes

Cerrado por vacaciones: del 23 de marzo al 3 de abril

-MENÚ-
25€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT FOSBURY CAFÉ

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Pan de coca con tomate • Jamón ibérico de Guijuelo • Patata agria con salsa brava y alioli • Croquetas ibéricas hechas en su jugo de jamón ibérico • Ensalada de queso de cabra, pimiento rojo asado, albari-coque y frutos rojos

SEGUNDOS (a elegir)

- Salmón a baja temperatura con puré de brócoli y queso viejo de oveja
- Carrillera de ternera confitada con puré de boniato y ceps confitados

POSTRES (a elegir)

- Tiramisú artesano
- Pastel de queso con cremoso de romero y fresas

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco D.O. Terra Alta
- Vino tinto D.O. Rioja
- Cava brut nature D.O. Cava
- 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-
35€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA

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: domingo noche y lunes todo el día

Cerrado por vacaciones: no cierra



RESTAURANT KAUAI

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Ensaladilla rusa
- Croquetas de pollo
- Alcachofas fritas
- Pan de payés con tomate

SEGUNDOS (a elegir)

- “Cap i pota” Casa Leopoldo
- Paella marinera

POSTRES (a elegir)

- Brownie de chocolate
- Cheesecake

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 KAUAI

C. Calafell, 25 - Gavà

Tel. 93 645 11 88

eventoskauai@gmail.com - www.kauaigava.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de martes a sábado (no festivos) de 13 a 16h

Descanso semanal: lunes

Cerrado por vacaciones: no cierra





RESTAURANT LA CANASTA

PRIMEROS (a elegir)

- Arenque ahumado con tomate raf y cebolleta con su aliño
- Pimientos rellenos de pastel de lubina salsa de jengibre

SEGUNDOS (a elegir)

- Brocheta de gambas en tempura con miel y nueces
- Lomo de bacalao en emulsión de ajo y aceite

POSTRES (a elegir)

- Dulce goloso larpeira gallega
- Sorbete de 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-
35€
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

- La pizza Canija de salmorejo con su picadillo y virutas de bellota
- Canelón de rosbif con rúcula, cebolla caramelada y tártara a nuestra bola
- Simulacro de tartar de pulpo con guisantes y papas cremosas al aceite de trufa
- Triángulo de queso Brie Crunch con confitura de fresas "pa sucar"
- Taco Mexicanijo de salmón marinado con mango y guacamole

SEGUNDOS (a elegir)

- Lingote de atún rojo con compota de tomates frescos, lágrima de salsa de anguila y bolitas de pan de ajo

- Cordero a baja temperatura pintado en jugo de carne y miel con puré de calabaza y celeri

POSTRES (a elegir)

- La tarta de galletas de "lagüela" (auténtica solo en La Canija)
- Coulant de chocolate blanco y kínder con helado de Nutella

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. 93 023 97 56

lacanjia.castelldefels@gmail.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a domingo de 13.30 a 15.30 h y de 20.30 a 23 h

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





RESTAURANT LA PÈRGOLA DEL MEDITERÁNEO

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 PÈRGOLA DEL MEDITERRÁNEO

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



TORRADETA

RESTAURANT LA TORRADETA

PRIMEROS (a elegir)

- Ensalada de queso camembert frito con mermelada de tomate
- Tortellini de calabaza a los 4 quesos

SEGUNDOS (a elegir)

- Bacalao a la crema de puerros
- Entrecot a la plancha con patatas y champiñones

POSTRES (a elegir)

- Profiteroles caseros con chocolate
- Flan 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 lunes a domingo de 12 a 17 h

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

-MENÚ-
20€
10% IVA INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT LANCASTER BEACH CLUB

PRIMEROS (a elegir)

- Tremendos buñuelos de bacalao, con confitura de tomate y hojas de estación
- Cogollos ecológicos, aguacate, salmón marinado y vinagreta dulce de piñones y orejones

SEGUNDOS (a elegir)

- Arrocito perelada de nuestros amigos pescadores con toques de azafrán
- Steak tartar "Lancaster Beach"

POSTRES (a elegir)

- Sorbete artesano
- Tarta de queso "home made" y mermelada de frambuesa

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco Peñamonte Verdejo
- Vino tinto Viole cosecha D.O. Toro
- Cava brut nature Cum Laude
- 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 LANCASTER BEACH CLUB

C. Tallinares, 39-41 (Edifici Àccura) - Gavà

Tel. 93 633 20 58

lacanterbeach@grupolancaster.com - www.grupolancaster.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a viernes 13 a 16 horas

Descanso semanal: No - Cerrado por vacaciones: No



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 Ermita San Gil
- Vino tinto Ermita San Gil
- 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

Av. Constitució, 326 - 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 a 23 h

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

-MENÚ-
30€
10% IVA INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT LAS DELICIAS

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Caracoles a la llauna con alioli
- Pan de cristal con tomate
- Calamarcitos fritos a la andaluza
- Jamón ibérico

SEGUNDOS (a elegir)

- Caldero de arroz del Delta con bogavante (mín. 2 pers.)
- Bacalao a la catalana

POSTRES (a elegir)

- Sorbete variado
- Crema catalana

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"**.

-MENÚ-
30€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA

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



RESTAURANT LIZARRAN

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Croquetas de jamón ibérico
- Calamarcitos a la andaluza
- Pan de coca con tomate
- Paleta ibérica
- Queso idiazábal
- Patatas bravas

SEGUNDOS (a elegir)

- Bacalao gratinado con alioli
- Solomillo de ternera al café de París

POSTRES (a elegir)

- Tarta de queso con crema de limoncello
- Helado de mandarina con chocolate

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 lunes a domingo de 13 a 16 h y de 20 a 23 h

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

-MENÚ-
20€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT MAILO'S

PRIMEROS (a elegir)

- Ensalada de queso de cabra crujiente con vinagreta de fresa
- Huevos estrellados con jamón ibérico

SEGUNDOS (a elegir)

- Carrillera de buey a baja temperatura glaseada
- Bacalao confitado con tomate concassé y muselina negra

POSTRES (a elegir)

- Tarta de queso con mermelada de frutos rojos
- Cookie 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 MAILO'S

Av. Santa Maria, 27 - Castelldefels

Tel. 93 461 96 21

agustincafeferan@hotmail.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a domingo de 13 a 16 horas y de 20 a 23 h

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

-MENÚ-
25€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT RINCÓN DE GALICIA

PRIMEROS (a elegir)

- Parrillada de pescado y marisco
- Tabla de ibéricos con queso

SEGUNDOS (a elegir)

- Arroz caldoso con bogavante
- Solomillo de ternera al foie

POSTRES (a elegir)

- Piña natural
- Paraíso tropical

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco Albariño
- 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

rincon_galicia@hotmail.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a domingo de 13 a 16 h y de 20 a 23 h

Descanso semanal: martes - **Cerrado por vacaciones:** del 8 al 22 de enero

-MENÚ-
30€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT SOLI

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Jamon ibérico con pan tostado con tomate de colgar y aceite de oliva
- Burrata con berenjena asada, sobrasada menorquina y frutos secos
- Habitas salteadas con cebolla tierna y jamón ibérico
- Navajas a la plancha con aceite de ajo y perejil

SEGUNDOS (a elegir)

- Bacalao con pimiento rojo asado, cebolla, albaricoque y queso manchego

- Meloso de ternera con puré de coliflor, ajitos tiernos y panceta ibérica

POSTRES (a elegir)

- Coulant de chocolate con helado de vainilla
- Fruta de la pasión, chocolate blanco con lima y espuma de coco

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco o 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: lunes noche y martes todo el día

Cerrado por vacaciones: del 15 al 30 de Enero

-MENÚ-
35€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT SOLRAIG

PRIMEROS (a elegir)

- Ensalada de crudités con vinagreta de pistachos, bacalao confitado y naranja sanguina
- Cremoso de patata trufado con foie poêlé y huevo a baja temperatura

SEGUNDOS (a elegir)

- Tataki de ternera y vieira, con remolacha y láminas de macadamia
- Corvina con consomé de mini verduras asadas y crujiente ibérico

POSTRES (a elegir)

- Pasión por el chocolate
- Coco y mango con helado de azafrán

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 SOLRAIG

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 lunes a domingo de 13 a 15.30 h y de 20 a 23.30 h

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





SUSHI CHEF CASTELLDEFELS

PRIMEROS (a elegir)

- Ensalada de alga
- Gyozas

SEGUNDOS (a elegir)

- Maki variado
- Dragón

POSTRES (a elegir)

- Maki deliciosas
- Bola de helado de té verde

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

SUSHI CHEF CASTELLDEFELS

Av. Santa Maria, 23 - Castelldefels

Tel. 93 665 74 32

donchefcastelldefels@gmail.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

de lunes a sábado de 12 a 16 h

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



RESTAURANT TASTA'MM

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

- Combo salseo: anchoas, jamón ibérico y pan con tomate
- Ensalada bombón (queso brie rebozado en panko con salsa de frutos del bosque)
- Huevos estrellados con foie micuit y aceite trufado
- Patatas a gajo con alioli de manzana y crujiente de jamón

SEGUNDOS (a elegir)

- Hamburguesa Black Angus: carne irlandesa hecha a la brasa con foie fresco sobre una base de pan de vidrio, mézclum, cherrys y una reducción de salsa oporto.

- Coca Campera: base de pan de vidrio, champiñones frescos salteados, jamón serrano, queso raglette (queso suizo) y huevo frito

POSTRES (a elegir)

- Cheesecake casero de kínder bueno
- Volcán de chocolate con nata.

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco Verdejo
- Vino tinto Heredad Don Tomás
- Cava brut nature Pere Bernad
- 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 TASTA'MM GOURMET BURGERS&GIN

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 y domingo de 13 a 16h
Descanso semanal: lunes - **Cerrado por vacaciones:** no cierra

-MENÚ-
30€
10% IVA INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT TIBU-RON BEACH CLUB

PRIMEROS (a elegir)

- Carpaccio de ternera con muselina de ajo negro y mostaza antigua con nube de parmesano
- Ajoblanco de pistacho con sardina ahumada y uva

SEGUNDOS (a elegir)

- Bacalao confitado con verduras de temporada y jugo mantequilla tostada
- Entraña de ternera con patata rota, cremoso de manchego viejo y pesto genovés

POSTRES (a elegir)

- Espuma de Jägermeister con crumble de chocolate
- Mousse de chocolate con merengue quemado y chips de plátano

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-
25€
10% IVA INCLUIDO
POR PERSONA

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 martes a domingo de 13 a 15.30 h y de 20 a 23 h

Descanso semanal: lunes - **Cerrado por vacaciones:** 8 de enero al 6 febrero



RESTAURANT TORRE BARONA

PRIMEROS

PICA-PICA DEL CHEF

- Cucurucho con dados de jamón de ibérico • Surtido de longaniza y butifarra blanca y negra • Tostadas con tomate • Cucharita de manzana y foie • Brocheta de langostino con romesco suave • Mini croquetas caseras • Chupito de crema de cebolla confitada • Copa de helado de aceite de oliva

SEGUNDOS (a elegir)

- Caldero de arroz con bogavante (mín. 2 pers.)
- Escalopines de ternera a la broix con salsa de ceps

POSTRES (a elegir)

- Tiramisú en copa al aroma de Amareto
- Coulant de chocolate blanco con frutos rojos

BODEGA (a elegir)

- Vino blanco Torres Viña Sol
- Vino tinto Cune 3er año Rioja
- Cava Mastinell sùmmum brut
- 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 GRAN HOTEL REY DON JAIME

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-
35€
10% IVA INCLUIDO
POR PERSONA



RESTAURANT VINI

PRIMEROS

PICA-PICA: VARIOS PLATOS

(mín. 2 pers.)

- Pollo tandoori • Papadum • Trompetas de mar • Samosa vegetal • Samosa carne • Onion Bhaji • Maharajá coco • Brochetas de pollo

SEGUNDOS (a elegir)

- Pollo al curry con arroz Basmati y chees Nan
- Butter chicken con arroz Basmati

POSTRES (a elegir)

- Red velvet
- Carrot cake

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 - www.vinirestaurant.com

Horario y días de cocina del pasaporte:

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

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

-MENÚ-
20€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



WOK CHEF CASTELLDEFELS

PRIMEROS (a elegir)

- Edamame
- Sopa de miso

SEGUNDOS (a elegir)

- Arroz (tres ingredientes a elegir)
- Tallarines (tres ingredientes a elegir)

POSTRES (a elegir)

- Maki deliciosas
- Bola de té verde 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"**.

WOK CHEF CASTELLDEFELS

Av. Santa Maria, 23 - Castelldefels
Tel. 93 664 73 12

donchefcastelldefels@gmail.com

Horario y días de cocina del pasaporte:
de lunes a sábado de 12 a 16 h

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

-MENÚ-
20€
10% IVA
INCLUIDO
POR PERSONA



PASAPORTE

GASTRONÓMICO



CASTELLDEFELS 2018

Organiza:



Gremi d'Hostaleria de Castelldefels i Baix Llobregat

Patrocina:



Generalitat
de Catalunya



Colaboran:



Ajuntament
de Castelldefels