

tastar h

UNA CIUTAT PER MENJAR-SE-LA

14a RUTA
GASTRONÒMICA
**PRIMAVERA
DE TAPES**

Del 23 al 26
d'abril de 2026

**TAPA +
BEGUDA
4€**

Ajuntament de L'Hospitalet

**TUDICME
L'HOSPITALET**

**FESTES DE
PRIMAVERA**
L'HOSPITALET
2026





**L'H NO
S'EXPLORA,
ES DEVORA.**



LA PRIMAVERA TAMBÉ ES TASTA!

David Quirós Brito

Alcalde de la ciutat



A L'Hospitalet, en mig de l'ambient festiu de la festa major de la ciutat, la **Primavera de Tapes** ens porta una ruta per gaudir de la creativitat, la diversitat i el talent dels nostres bars i restaurants. Petites mossades que expliquen grans històries i conviden a descobrir la ciutat d'una manera diferent.

Us animem a sortir, tastar, compartir i deixar-vos sorprendre. Passegeu pels barris, proveu noves tapes i feu d'aquesta primavera una experiència plena de bona gastronomia i bons moments.

Ens hi trobem!






PRIMAVERA DE TAPES

És un programa impulsat per l'Àrea de Ciutat Transformadora de l'Ajuntament de L'Hospitalet amb l'objectiu de potenciar i dinamitzar la restauració local i promoure la gastronomia de qualitat dins de la celebració de les Festes de Primavera. Enguany se celebra la 14a edició i ve plena de noves i apetitoses propostes.

Els establiments de la ruta competeixen en un concurs on s'atorguen 4 guardons: **la Tapa més saborosa, la Tapa més creativa, i la Tapa de millor qualitat gastronòmica**, atorgats per un jurat expert; i **la Tapa més popular**, escollida per la ciutadania.

Vine i degusta la tapa que han preparat els bars i restaurants acompanyada d'una beguda* per 4 €.

(*) a consultar en cada establiment





A man with a beard and short hair, wearing a white t-shirt and a dark apron, is speaking into a small microphone. The apron has 'LA VANSA' and 'APADRINA PARIS' printed on it. The background is blurred, showing what appears to be a stage or event setting. There are decorative pink wavy lines in the top right and bottom left corners.

ARNAU PARÍS

APADRINA
LA RUTA

LA VANSA
APADRINA PARIS

4274
7602

Arnau París, cuiner i comunicador, és conegut com el cuiner “Pim Pam” del programa **Cuines de TV3**. Compagina la feina a la televisió i les xarxes socials amb el **Molí de la Vansa**, la masia familiar on desenvolupa una cuina arrelada al producte i al territori. Guanyador de la 9a edició de **Masterchef**.

Porta la seva passió per la cuina a la televisió de manera diària presentant la secció “Cuines Pim Pam” al Cuines de TV3 on, amb receptes ràpides, senzilles i plenes de sabor, mostra moltes maneres de preparar plats amb ingredients de temporada i de proximitat, oferint propostes delicioses en només uns minuts. La seva cuina “Pim Pam” s’ha convertit en una tendència a les llars catalanes gràcies a la seva frescor i espontaneïtat. El trobem cuinant de manera habitual en programes com **Tot és mou de TV3** i també col·labora habitualment en programes a **Catalunya Ràdio i Rac 1**.

L’Arnau explora tots els camps de la comunicació i així és com en els seus llibres comparteix receptes, experiències i trucs que l’han acompanyat durant la seva carrera, amb la voluntat que tant els aficionats com professionals puguin trobar inspiració i idees fresques per als seus plats.

En el temps que vivim, com no podia ser d’altra manera, les xarxes socials son un altre dels espais on està present. Amb un perfil de més de **150K seguidors**, el seu contingut se centra en receptes, ressenyes de restaurants, reptes culinaris (en col·laboració amb altres *influencers*) i *lifestyle* gastronòmic amb un to dinàmic, jove, desenfadat i pròxim.

La cuina, per a l’Arnau, és el motor principal i desenvolupa una gran varietat d’experiències i accions centrades en ella com *showcookings* on cuina en directe per a tot el territori, grans esdeveniments gastronòmics, sopars o *team buildings* per a empreses o particulars, accions que són part del seu dia a dia.

El Molí de la Vansa (Lleida), la masia familiar on desenvolupa una cuina arrelada al producte i al territori, donant molta importància al producte de kilòmetre zero, com l’oli d’elaboració pròpia, és on organitza molts dels seus esdeveniments.



VOTACIÓ DE LA TAPA MÉS POPULAR

Tothom pot participar-hi votant la tapa que més li hagi agradat **omplint la butlleta adjunta** on s'han de recollir els segells de tres establiments diferents.

**OMPLE TANTES BUTLLETES
DE VOTACIÓ COM PUGUIS
I TINDRÀS MÉS OPCIONS
DE SER PREMIAT!**

- **Vota un únic establiment mitjançant la butlleta de participació que trobaràs al plec central del fullet.** Una mateixa persona pot omplir més d'una butlleta amb la mateixa o diferent votació.
 - També pots **descarregar-te el fullet i la butlleta** de votació a **www.hospitaletturisme.l-h.cat**
 - És **obligatori obtenir 3 segells de 3 establiments** diferents (cocteleries incloses) per butlleta.
 - Cal ser **major d'edat per participar-hi.**
- 



SE SORTEJARAN CINC PREMIS



ENTRE TOT EL PÚBLIC PARTICIPANT EN EL CONCURS DE LA TAPA MÉS POPULAR

- **Un val regal de 50 €** per gaudir al restaurants de L'Hospitalet, gentilesa del Gremio de Hosteleria y Alimentación de L'Hospitalet de Llobregat.
 - **1 xec de 100 €** per consumir en els establiments del C.C. La Farga, gentilesa del C.C. La Farga.
 - **Un lot de 6 cerveses artesanes + 1 copa de cervesa + 1 bossa**, gentilesa de Newaza Beer.
 - **Una experiència a Padel Indoor Hospitalet:** 1 classe particular o partit de pàdel per a dues persones + material + consumició (beguda i tapa), gentilesa de Padel Indoor Hospitalet.
 - **2 menús degustació** per a dues persones, al Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet.
-

A més a més, **el blog L'Hospitalet Gastronòmic sortejarà**, d'entre totes les persones que comentin el post del sorteig, etiquetin algun altre perfil i segueixin a @lhturisme, **un val regal de 50 € per gaudir en la restauració de la ciutat.**

PARTICIPA-HI!





14a RUTA
GASTRONÒMICA
**PRIMAVERA
DE TAPES**



**CONSULTA
EL MAPA INTERACTIU**
I ORGANITZA EL TEU RECORREGUT!



TAPA 1

AUTÈNTIC

C. de Girona, 13

HORARI

Dijous i divendres

de 10 a 17 h i de 19 a 22 h.

Dissabte

de 10 a 16 h i de 19 a 22 h.

Diumenge

de 10 a 14 h.

Sense gluten

Disponible opció

Per emportar



Broqueta Saborosa

Carn de porc saborosa acompanyada de plàtan fregit.





Assortiment de croquetes

De cua de bou, de calçots i de pernil ibèric

TAPA 2

BAR CASI KE SI

Av. de Can Serra, 52

HORARI

Dijous i divendres

d'11 a 15 h.

Dissabte

d'11 a 15 h i de 17 a 22 h.

Diumenge

d'11 a 15 h.



TAPA 3

BAR CÓRDOBA LA FARGA

Av. de Josep Tarradellas i Joan, s/n
(CC La Farga)

HORARI

Tots els dies
de 12 a 22 h.

Disponible opció
Per emportar



Mini cachopo de vedella

Farcit de pernil serrà, formatge i pebrots del *piquillo* amb patates *panaderas*.





Xoricets al vi

Amb patates braves i salsa especial Pica Tapa.

TAPA 4

BAR EL PICA TAPAS

C. de Santa Anna, 11

HORARI

**Tots els dies
de 10 a 23 h.**



TAPA 5

BAR JOSHUA

Av. de Can Serra, 92

HORARI

Tots els dies

d'11 a 13 h

i de 19 a 21 h.

Fajita Mex Joshua

Tortilla farcida de carn mixta amb pebrot i salsa mexicana.





Canutillo de morcilla amb poma i formatge

TAPA 6

**BAR LA
17 CAFÉ**

**C. de Pareto, 28
(Mercat de Santa Eulàlia)**

HORARI

Dijous

de 10 a 14 h.

Divendres

de 10 a 20 h.

Dissabte

de 10 a 14 h.

TAPA 7

BAR LA CANTONADA

C. del Príncep de Bergara, 11
(Mercat del Centre)

HORARI

Dijous i divendres

de 7 a 20.30 h.

Dissabte

de 7 a 15 h.

Disponible opció

Per emportar



Empanadilla de carn d'olla

Banyada en melmelada de mango amb un *topping* de ceba morada i *aji*.





Zipi o Zape (un bagel a escollir)

Zipi: *bagel* de salmó amb formatge d'untar, ceba i enciam.

Zape: *bagel* de pollastre marinat amb salsa de xampinyons i enciam.

TAPA 8

**BAR
PIKA TAPA**

Av. de Can Serra, 54

HORARI

Dijous, divendres i dissabte
de 12 a 20 h.

Diumenge
d'11 a 14.30 h.

Disponible opció
Per emportar



TAPA 9

BAR PLAZA

Ptge. de la Rectoria, 5

HORARI

Dijous

de 11 a 22 h.

Divendres i dissabte

d'11 a 20 h.

Diumenge

d'11 a 17 h.

Pinxo de gambes i xoriçó





Atún “encebollao”

Entrepà de tonyina amb ceba, salsa de tomàquet i quètxup.

TAPA 10

**BAR
VERA**

Av. de Can Serra, 92

HORARI

Tots els dies

d'11 a 13 h

i de 19 a 21 h.



TAPA 11

BOCATTO DI CARDINALE

C. de Barcelona, 21

HORARI

Dijous, divendres i dissabte

de 12 a 16 h

i de 20 a 0 h.

La Empanadilla

Empanadilla clàssica amb sofregit de ceba, pebrot i tonyina.





Mar i Muntanya

Emulsió de patata i pop a la brasa i *croissant* farcit de gamba vermella i sobrassada ibèrica.

TAPA 12

BODEGA SALÁN

C. de la Ciutat Comtal, 8

HORARI

Dijous i divendres
de 13 a 15 h i de 19 a 21 h.

Dissabte i diumenge
de 12 a 15 h.

Disponible opció
Per emportar



TAPA 13

CABUT DEL CENTRE

C. de Santa Anna, 12

HORARI

Dijous de 13 a 15 h i de 20 a 21.30 h.

Divendres de 12 a 15 h i de 19 a 20.30 h.

Dissabte de 12 a 14 h i de 19 a 20.30 h.

Diumenge de 12 a 14.30 h.

Lingot de vedella sobre brioix

Lingot de galta de vedella cuïta a baixa temperatura sobre brioix a la planxa.





Mandonguilles a la Mar

Mandonguilles mixtes casolanes amb salseta i sèpia.

TAPA 14

CAN RICARD RESTAURANT

C. de l'Apreatadora, 16

HORARI

Dijous

de 10 a 13 h i de 18 a 21 h.

Divendres

de 10 a 14 h i de 18 a 21 h.

Dissabte

de 10 a 14 h.

Sense gluten

Disponible opció

Per emportar



TAPA 15

CARACAS 2

C. de Josep Prats, 16

HORARI

Dijous de 19 a 22 h.

Divendres de 19 a 23 h.

Dissabte de 12 a 15.30 h i de 20 a 0 h.

Diumenge de 12 a 15 h.

Disponible opció

Per emportar



Vol-au-vent farcit

Amb tomàquet confitat i botifarra negra del Perol, gratinat d'allioli i toc de vinagre de Mòdena de poma amb una base de salsa bolonyesa.





Mini hamburguesa casolana

Amb *guanciale* i formatge brie.

TAPA 16

**CELLER
1912**

C. Major, 51

HORARI

Dijous, divendres i dissabte
d'11.30 a 15.30 h i de 18.30 a 22 h.

Diumenge

d'11.30 a 15.30 h

Disponible opció

Per emportar



TAPA 17

CHARCUTERÍA MALKOA

C. Major, 42

HORARI

Dijous, divendres i dissabte

d'11.30 a 14.30 h i de 19.30 a 21 h.

Diumenge

d' 11.30 a 14.30 h.

Lingot de pollastre al barril i papada en dues coccions

Amb emulsió de carxofa i llima.





Samosa

Empanada de patates i pèsols amb espècies de les muntanyes del Nepal.

TAPA 18

EAZY ZONE BAR

Av. de Can Serra, 53

HORARI

Tots els dies
d'11 a 16 h
i de 18 a 22 h.

Vegà
Vegetarià



TAPA 19

EL BROT DE L'HOSPITALET

Ptge. de la Pau, 3

HORARI

Dijous, divendres i dissabte

de 12 a 16 h

i de 19 a 23.30 h.

Diumenge

de 12 a 16 h.

Disponible opció

Per emportar



La Pantera Brotsa

Després del TigreBrot arriba la Pantera Brotsa, un *trampantojo* de rol de brioix dolç amb glacejat de remolatxa de Cal Marçal, crema artesana de formatge i pernil ibèric.

Transforma't en pantera! Regal de màscares per als nens.



taStar h

UNA CIUTAT PER MENJAR-SE-LA

14a RUTA
GASTRONÒMICA
**PRIMAVERA
DE TAPES**

Del 23 al 26
d'abril de 2026

**BUTLETA DE
VOTACIÓ**

Ajuntament de L'Hospitalet

99 **UTIDISME**
L'HOSPITALET

**FESTES DE
PRIMAVERA**
L'HOSPITALET
2026



BUTLLETA DE VOTACIÓ

MARCA UN ÚNIC ESTABLIMENT GUANYADOR



OMPLE TANTES
BUTLLETES DE
VOTACIÓ COM PUGUIS I
TINDRÀS MÉS OPCIONS
DE SER PREMIAT!



- 1. Autèntic
- 2. Bar Casi Ke Si
- 3. Bar Córdoba La Farga
- 4. Bar El Pica Tapas
- 5. Bar Joshua
- 6. Bar La 17 Café
- 7. Bar La Cantonada
- 8. Bar Pika Tapa
- 9. Bar Plaza
- 10. Bar Vera
- 11. Bocatto di Cardinale
- 12. Bodega Salán
- 13. Cabut del Centre
- 14. Can Ricard Restaurant
- 15. Caracas 2
- 16. Celler 1912
- 17. Charcuteria Malkoa
- 18. Easy Zone Bar
- 19. El Brot de L'Hospitalet
- 20. El Camarón Salsero
- 21. El Cau del Vermut
- 22. El Coto
- 23. El Grande Picalonga
- 24. El Repartidor
- 25. El Sazón de Isabel
- 26. El Trifàsic
- 27. El Viaje Bar
- 28. Koya Smash
Burger & Bol
- 29. La Cantonada de la Júlia
- 30. La Tasca de la Tana
- 31. L'Artesana de
Santa Eulàlia
- 32. L'Oncle Jack Music
& Cocktail Bar

- 33. Mediterráneo
Restaurant
- 34. Mesón Casa López
- 35. O'Chispa
Taberna Galega
- 36. Radical Burguer
- 37. Restaurant Balbi Blau
- 38. Restaurant Muxia
- 39. Salón del Arpa
- 40. Sui Génerois
- 41. Tast & Vins
- 42. Tato's Bar
- 43. Xurreria Santa Eulàlia



• Obre les grapes centrals i
**desenganxa la teva butlleta
de votació.**



LHTurisme

#PrimaveradetapesLH
#lhturisme
hospitaletturisme.l-h.cat

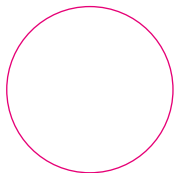
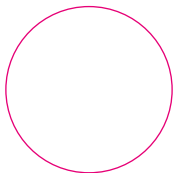
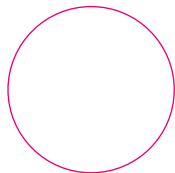


**CONSULTA EL
FULLETÓ ONLINE**



**CONSULTA EL
MAPA ONLINE**

SEGELL DE L'ESTABLIMENT ON S'HA DEGUSTAT LA TAPA



Pots participar en el guardó de la **Tapa més popular** per mitjà d'aquesta butlleta de votació.

Per poder entrar en el sorteig és obligatori haver degustat un mínim de **3 tapes o còctels en 3 establiments diferents** i haver recollit el segell de cada establiment.

Pot participar-hi qualsevol persona major d'edat.

DADES DE LA PERSONA PARTICIPANT

NOM.

COGNOMS.

CORREU ELECTRÒNIC.

BARRI DE L'H O CIUTAT.

TEL.

He complert els 18 anys.

- No és permesa la venda de productes alcohòlics a menors de 18 anys.
- Es recomana fer un consum responsable dels productes alcohòlics.



Ceviche mixte

Ceviche de gambes i peix blanc amb guarnició de *chifles* (xips de plàtan).

TAPA 20

EL CAMARÓN SALSERO

C. del Comerç, 1

HORARI

**Tots els dies
de 18 a 23 h.**

Sense gluten



TAPA 21

EL CAU DEL VERMUT

C. de Santa Eulàlia, 7

HORARI

Dijous i divendres de 19.30 a 22.30 h.

Dissabte de 12.30 a 15.30 h

i de 19.30 a 22.30 h.

Diumenge de 12.30 a 15.30 h

Disponible opció

Sense gluten

Per emportar



Ruta de la Seda. Bikini de fusió

Xai especiat a baixa temperatura, *baba ganoush* casolà i formatge italià fos.





Delícies de mar i muntanya

Delícies de llamàntol i formatge roquefort amb ametlla.

TAPA 22

EL COTO

Av. de Can Serra, 82

HORARI

Tots els dies
d'11 a 13 h
i de 19 a 21 h.

Disponible opció
Vegetariana



TAPA 23

EL GRANDE PICALONGA

Av. de Josep Tarradellas i Joan s/n
(CC La Farga)

HORARI

Tots els dies
de 13.30 a 23 h.

Spaghetti marinera

Espaguetis amb calamars i sèpia en salsa de gambes.





Planxat d'escalivada amb panxeta a baixa temperatura

Pa de pagès, verdures escalivades, panxeta de porc, oli de julivert i maionesa.

TAPA 24

EL REPARTIDOR ESCOLA- RESTAURANT

Pl. del Repartidor, 1

HORARI

Dijous d'11 a 15.30 h.

Divendres i dissabte d'11 a 22 h.

Diumenge d' 11 a 16 h

Disponible opció

Per emportar



TAPA 25

EL SAZÓN DE ISABEL

C. de Natzaret, 4

HORARI

Tots els dies
de 13 a 22 h.

Disponible opció

Sense gluten

Vegetariana

Vegana

Per emportar



Volcà de carn amb formatge i cochinilla pibil





Brioix de cochinita pibil amb formatge fos i ceba morada confitada.

TAPA 26

EL TRIFÀSIC

Rbla. de Just Oliveras, 58

HORARI

Dijous, divendres i dissabte
de 12 a 22 h.

Diumenge,
de 12 a 17 h.



TAPA 27

EL VIAJE BAR

Av. de Can Serra, 28

HORARI

Tots els dies

d'11 a 13 h

i de 19 a 21 h.

Empanada *criolla* argentina

Empanada farcida d'ossobuco de vedella amb sofregit de ceba, pebrots, *chimichurri*, ou dur i ceba de *verdeo*.





Patatim

Croquetes de patata empanades amb *panko* japonès amb salsa de suquet de vedella i llet de coco, cansalada a baixa temperatura, glacejat de *miso* vermell amb *crudités* i *vermicelli* cruixent.

TAPA 28

KOYA SMASH BURGER & BOL

C. d'El Empecinado, 10

HORARI

Dijous, divendres i dissabte
de 13 a 16 h.

Diumenge,
de 13 a 15.30 h.

TAPA 29

LA CANTONADA DE LA JÚLIA

C. de Girona, 6

HORARI

Dijous, divendres i dissabte

de 13 a 16 h i de 20 a 22 h.

Diumenge

de 13 a 16 h.

Disponible opció

Per emportar



Entrepà de pernil del país a l'estil peruà

Pernil casolà, amanida *criolla* amb ceba, *ají*, llimona i llima.





Patata amb pollastre metxat, salsa guacamole, nachos i pico de gallo

TAPA 30

LA TASCA DE LA TANA

Av. de Can Serra, 45

HORARI

**Tots els dies
de 13 a 15 h
i de 19 a 21 h**



TAPA 31

L'ARTESANA DE SANTA EULÀLIA

C. de l'Aprestadora, 9

HORARI

Dijous i divendres

de 9 a 12 h i de 20.30 a 22.30 h.

Dissabte

de 10 a 12 h i de 20.30 a 22.30 h

Croqueta de rostit





Romeu i Julieta

Vi *fino*, cordial de romaní i llimona, soda de maduixes, nata de vainilla i maduixes deshidratades.

TAPA 32

L'ONCLE JACK MUSIC & COCKTAIL BAR

C. de les Roselles, 32

HORARI

Tots els dies
de 18 a 22 h.

Sense gluten
Vegetarià



TAPA 33

MEDITERRÀNEO RESTAURANT

Rbla. de la Marina, 301

HORARI

Dijous, divendres i dissabte
de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.

Diumenge
de 13 a 16 h.

Sense gluten



Secret del Mediterráneo

Xefla d'arròs melós de secret ibèric a baixa temperatura amb ceps i carxofa confitada del Prat.





Broqueta de pop i llagostí a l'aroma *d'anticuchos*

TAPA 34

MESÓN CASA LÓPEZ

C. de Joan Pallarès, 20

HORARI

**Divendres i dissabte
de 18 a 0 h.**

TAPA 35

O'CHISPA TABERNA GALEGA

Av. de Catalunya, 93

HORARI

Divendres i dissabte
de 19 a 23 h.

O'Chispazo

Tall de brioix amb galta confitada.





La Tequeña

Mini burguer de vedella amb *guasacaca*, formatge llatí i *topping* de tequeño.

TAPA 36

RADIKAL BURGUER

C. del Bruc, 30

HORARI

Dijous i divendres

de 19.30 a 22.30 h.

Dissabte i diumenge

de 12.30 a 15.30 h

i de 19.30 a 22.30 h.

Disponible opció

Vegetariana

Per emportar



TAPA 37

RESTAURANT BALBI BLAU

Pl. de l'Ajuntament, 4

HORARI

Tots els dies de 10 a 23 h.

Disponible opció
Vegetariana



Bombó crocanti de pollastre

Rotllo de pit de pollastre del Prat farcit de pernil dolç amb formatge i pebrots del Baix Llobregat amb arrebossat de *panko* i maionesa de soja.

Bombó vegetarià (opció vegetariana)

Llenties amb carbassó, pebrot verd i vermell del Baix Llobregat amb ceba de Figueres i arrebossat de pebre vermell amb salsa romesco.





Calamar Furtivo

Calamar furtiu farcit de calçots i pollastre del Prat amb *parmentier* de *cachelos*.

TAPA 38

RESTAURANT MUXÍA

C. de l'Aprestadora, 113

HORARI

Tots els dies
de 12 a 22 h.



TAPA 39

SALÓN DEL ARPA

C. de la Riera de la Creu, 50

HORARI

Tots els dies
de 12 a 0 h.

Disponible opció
Per emportar



Empanades casolanes de farina de blat de moro i mantega

Farcides de filet i cua de bou a baixa temperatura a l'estil del xef.





Floració

Crema de Galmesano, base cruixent i poma verda.

TAPA 40

SUI GÉNERIS

C. del Baró de Maldà, 33

HORARI

Dijous, divendres i dissabte

de 10 a 13.30 h

i de 17 a 20.30 h.

Diumenge

de 10 a 13.30 h.

Sense gluten
Vegetarià

Disponible opció

Per emportar



TAPA 41

TAST & VINS

Ptge. de la Rectoria, 1

HORARI

Dijous de 12 a 15 h.

Divendres i dissabte

de 12 a 15 h i de 19.30 a 21.30 h.

Diumenge de 12 a 15 h.

Sense gluten



Llauna Vermutera

Cor de carxofa, seitó, anxova, olives, musclos, xips i piparra





Croqueta de gamba vermella

Amb rap i brou d'ostres acompanyat de *gelée* cítric.

TAPA 42

TATO'S BAR

C. de Barcelona, 84

HORARI

Dijous

de 19 a 22.30 h.

Divendres

de 12.30 a 15 h.

Dissabte

de 12.30 a 15 h i de 19 a 22.30 h

Diumenge

de 12 a 15 h.

TAPA 43

XURRERIA SANTA EULÀLIA

C. de Santa Eulàlia, 43

HORARI

Tots els dies

d'11.30 a 13 h

i de 18 a 20 h.

Disponible opció

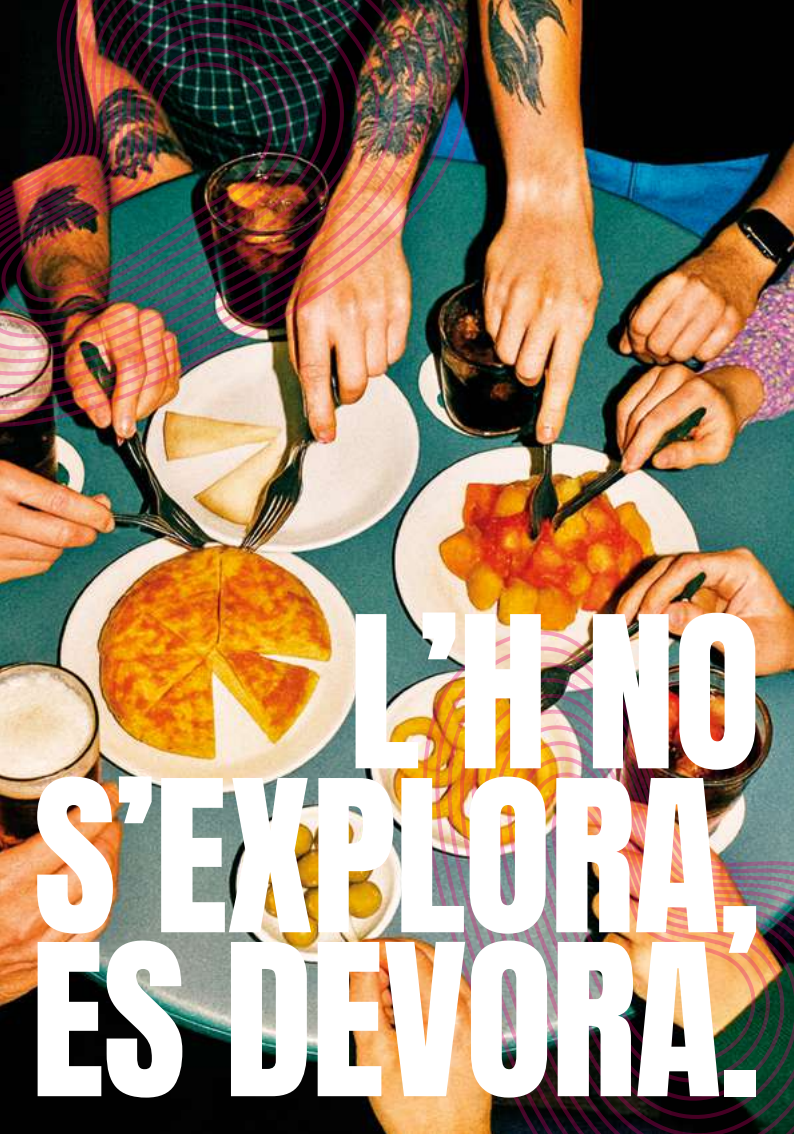
Per emportar



Ensaladilla Rosa

Una reinterpretació de la tapa Paloma sorprenentment equilibrada. Amanida russa cremosa amb un delicat toc de remolatxa que li dona el seu característic color rosa. Suau i lleugerament dolça, coronada amb cebollí fresc i un subtil toc de pebre vermell de la Vera.





L'H NO
S'EXPLORA,
ES DEVORA.

CENTRE DE FORMACIÓ D'HOSTALERIA DE L'H

És un projecte municipal de formació i dinamització de l'ocupació en el sector de l'hostaleria que promou la formació i la qualificació dels treballadors/es, la millora en el sector i la promoció gastronòmica de la ciutat.

Amb aquests tres objectius, imparteix **cursos de formació per a joves i per a treballadors aturats i en actiu**, i impulsa, entre d'altres activitats de dinamització de la restauració i la gastronomia, el programa Ruta Gastronòmica de L'Hospitalet, que té lloc durant la primavera, tardor i durant totes les festes majors dels barris.

FORMACIÓ PROFESSIONAL EN EL SECTOR DE L'HOSTALERIA

Cursos de cuina; servei d'allotjament; servei de restaurant i bàrman per a joves, treballadors en actiu i persones en atur.

Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet

Carretera del Mig, 85-87. L'Hospitalet

Telèfon: 93 402 60 27

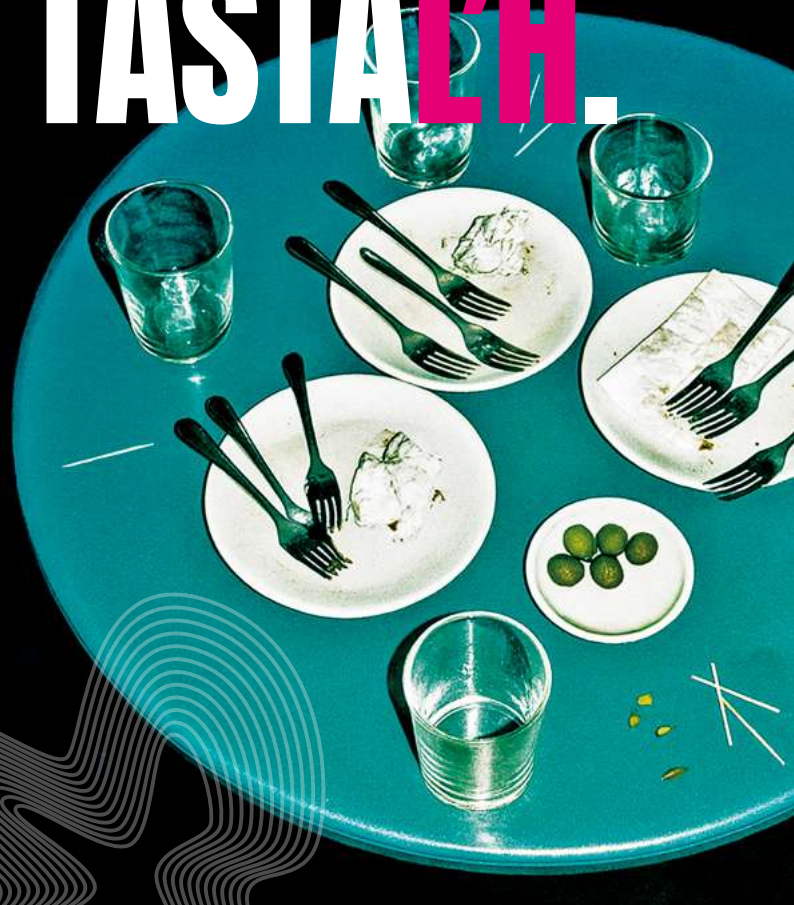


centre de formació
d'hostaleria

I'h



NO MIRIS, TASTA L'H.





Els organitzadors i els patrocinadors es reserven el dret d'informar a les persones guanyadores del sorteig de les condicions del premi, de la disponibilitat per gaudir-lo i de les modificacions que s'hi puguin produir.

Informació sobre protecció de dades.

Responsable del tractament: Ajuntament de L'Hospitalet. Adreça postal: carrer de Josep Prats, 2, 08901, L'Hospitalet. Base jurídica del tractament: Reglament General de Protecció de Dades 2016/679. Article 6.1a) L'interessat dona el seu consentiment pel tractament de les seves dades personals. Finalitat del tractament: Participació a l'activitat "Primavera de Tapes 2026". Conservació de les dades: Les dades personals seran conservades el temps necessari per complir la finalitat establerta. Exercici de drets: En qualsevol moment, vostè pot exercir els seus drets d'accés, rectificació, supressió, limitació, portabilitat i oposició al tractament de la informació sobre les seves dades personals, davant l'Oficina d'Atenció Ciutadana, carrer de Girona, 10, planta baixa. Telèfons gratuïts 010 i 900 100 277 (si truqueu des de fora de L'Hospitalet).

PARTICIPA-HI!



LHTurisme

#PrimaveradetapesLH
#lhturisme
hospitaletturisme.l-h.cat



Col·labora:



Associació de
Gastronomia
i Turisme