

12a RUTA
GASTRONÒMICA
**A LA TARDOR
PLATILLOS**

Del 5 al 22 de
novembre de 2026

**PLATILLO +
BEGUDA
4,5€**

Ajuntament de L'Hospitalet



**A L'H
PLATILLOS
SENSE
PRESSA.**



A L'HOSPITALET, TASTEM LA TARDOR

David Quirós Brito
Alcalde de la ciutat

“

A la tardor, els platillos arriben a L'Hospitalet! Nova edició d'aquesta ruta gastronòmica per poder assaborir la ciutat a través de les receptes elaborades especialment per bars i restaurants: platillos tradicionals, creatius, de temporada i amb producte de proximitat a un preu únic. I també còctels!

Us convido a sortir, passejar per la ciutat i descobrir aquestes petites creacions de temporada elaborades amb caliu i que mostren la varietat i la qualitat de les propostes gastronòmiques de L'Hospitalet. Us ve de gust?

Bon profit i bona ruta!

”





L'Àrea de Ciutat Transformadora de l'Ajuntament de L'Hospitalet amb la col·laboració del Gremio de Hostelería y Alimentación del L'Hospitalet i el blog l'Hospitalet Gastronòmic, promou i impulsa la dotzena edició de "A la Tardor Platillos!" una ruta gastronòmica per establiments de restauració de la ciutat, amb l'objectiu de dinamitzar i promocionar la gastronomia local de qualitat de manera singular.

Els establiments de la ruta competeixen en un concurs on s'atorguen 4 guardons: **El Platillo més popular, triat per votació popular; el Platillo més saborós, el Platillo més creatiu i el Platillo de millor qualitat gastronòmica**, atorgat per un jurat expert.

Vine i degusta els platillos que han preparat els bars i restaurants, acompanyada d'una beguda* per 4,5 €.

(*) a consultar en cada establiment.





EDU MUTANTE

APADRINA LA RUTA

Edu Mutante és comunicador, humorista i creador de continguts, reconegut especialment per la seva extraordinària capacitat d'imitació, la seva versatilitat i un estil humorístic molt personal, especialment vinculat al món de l'esport i l'actualitat.

Amb una àmplia trajectòria en ràdio, televisió i espectacles en directe, ha aconseguit alguns dels seus grans èxits sobre els escenaris amb els diferents espectacles que ha creat i protagonitzat al llarg de la seva carrera, portant el seu humor, les seves imitacions i la seva capacitat d'improvisació davant de públics molt diversos.

El podem sentir als programes de **RAC1 Versió RAC1 i Tu diràs**, a **Esport3** en **Un dia de Partit** i a **Teledeporte** a **Estadio 2**.

Actualment, es troba de gira per tot el país presentant "**Saludos Cordiales**", el seu espectacle més recent, on desplega tot el seu univers humorístic a través de les imitacions, l'actualitat, l'esport, la improvisació i la interacció amb el públic. Un espectacle que també es pot veure al **Teatre Muntaner de Barcelona**, consolidant una trajectòria que combina els escenaris amb una presència constant en alguns dels principals mitjans de comunicació.

A través de **Mutante En Medios**, Edu Mutante combina així les seves aparicions en ràdio i televisió amb els espectacles en directe i la participació en esdeveniments, aportant sempre un format dinàmic, proper i amb una gran capacitat de connexió amb el públic.

VOTACIÓ DEL PLATILLO MÉS POPULAR

Tothom pot participar votant el platillo 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 adjunta.** 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.



SE SORTEJARAN 5 PREMIS



ENTRE TOT EL PÚBLIC PARTICIPANT EN EL CONCURS DEL "PLATILLO MÉS POPULAR"

- **Un val de regal de 50 euros** per gaudir als restaurants de L'Hospitalet ofert per El Gremio de Hosteleria y Alimentación de L'Hospitalet de Llobregat
 - **1 xec de 100 euros** per a consumir al CC La Farga, ofert per C.C. La Farga.
 - **Un lot de 6 cerveses artesanes + 1 copa de cervesa + 1 bossa** per gentilesa de NEWAZA BEER
 - **Una experiència en Padel Indoor Hospitalet.** Una classe particular o partit de pàdel per a dues persones + material + consumició (beguda i tapa), per 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, etiqueten algun altre perfil, i segueixin a @lhturisme, un val de regal de 50 euros per gaudir en la restauració de la ciutat.

PARTICIPA-HI!





A L'H NO
SOLS ES
PASSEJA,
ES TAPEJA.

**BUTLLETA DE
VOTACIÓ**

12a RUTA
GASTRONÒMICA
**A LA TARDOR
PLATILLOS**

Del 5 al 22 de
novembre de 2026

Ajuntament de L'Hospitalet

BUTLLETA DE VOTACIÓ

MARCA UN ÚNIC
ESTABLIMENT GUANYADOR

- ☐ **1.** 25 Roselles
- ☐ **2.** Autèntic
- ☐ **3.** Bar Córdoba La Farga
- ☐ **4.** Bar La 17 Café
- ☐ **5.** Bar La Cantonada
- ☐ **6.** Bar Pika Tapa
- ☐ **7.** Cabut del Centre
- ☐ **8.** Camarón Salsero
- ☐ **9.** Can Ricard Restaurant
- ☐ **10.** Caracas 2
- ☐ **11.** Celler 1912
- ☐ **12.** El Brot de L'Hospitalet
- ☐ **13.** El Carrilet – Las Palmeras
- ☐ **14.** El Cau del Vermut
- ☐ **15.** El Grande Picalonga
- ☐ **16.** El Repartidor Escola-Restaurant



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

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

- ☐ **17.** El Viaje Bar
- ☐ **18.** Gilito's Gastro Bar
- ☐ **19.** La Cantonada de la Júlia
- ☐ **20.** L'Oncle Jack Music & Cocktail Bar
- ☐ **21.** Mediterráneo Restaurant
- ☐ **22.** Mesón Casa López
- ☐ **23.** O'Chispa Taberna Galega
- ☐ **24.** Radikal Burguer
- ☐ **25.** Restaurant Braseria Airiños
- ☐ **26.** Restaurant Diversus L'Hospitalet
- ☐ **27.** Restaurant Muxia
- ☐ **28.** Restaurant Punt i Coma
(Hotel SB Plaza Europa)
- ☐ **29.** Restaurante la Flama
- ☐ **30.** Sui Génieris
- ☐ **31.** Tast & Vins



LHTurisme

#lhturisme
hospitaletturisme.l-h.cat



**CONSULTA EL
FULETÓ ONLINE**



**CONSULTA EL
MAPA ONLINE**

SEGELL DE L'ESTABLIMENT ON S'HA DEGUSTAT EL PLATILLO

1

2

3

Pots participar en el guardó “**el platillo més popular**” per mitjà de la butlleta de votació adjunta al programa.

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

Pot participar 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.

CENTRE DE FORMACIÓ D'HOSTALERIA DE L'H

centre de formació
d'hostaleria



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 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

Telèfon: 93 402 60 27



PLATILLO 1

25 ROSELLES

C. de les Roselles, 25

HORARI

De dilluns a dijous,
de 13 a 15 h.

Divendres i dissabtes,
de 13 a 15 h i de 20.30 a 22 h.

Disponible
opció
Per emportar-se



Orella Fusió

Sofregit amb orella de porc, arrebossat amb *panko* i crispetes amb una subtil salsa de *chipotle*.





Arròs de Muntanya

Arròs amb carn de porc, pollastre, salsitxes del país i verdures de temporada, cuinat amb el toc de la casa.

PLATILLO 2

AUTÈNTIC

C. de Girona, 13

HORARI

De dilluns a divendres,
de 10 a 16 h.

Dissabtes,
de 10 a 16 h.

Sense gluten

**Disponible
opció**

Per emportar-se



PLATILLO 3

BAR CÓRDOBA LA FARGA

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

HORARI

De dilluns a dijous,
de 12 a 16 h i de 18 a 22 h.

Divendres, dissabte i diumenge,
de 12 a 22 h.

**Disponible
opció**
Per emportar-se



Mar i Muntanya

Mandonguilles amb sèpia i pèsols.





Steak Tartar de llonganissa ibèrica amb tàperes

PLATILLO 4

BAR LA 17 CAFÉ

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

HORARI

Divendres,
de 10 a 20 h.

Dissabtes,
de 10 a 14 h.

PLATILLO 5

BAR LA CANTONADA (MERCAT DEL CENTRE)

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

HORARI

De dilluns a dimecres,
de 7 a 14 h.

Dijous i divendres,
de 7 a 20 h.

Dissabtes,
de 7 a 15 h.

**Disponible
opció**
Per emportar-se



Callos Cantonada

Callos fusió catalanoperuana a l'estil de la Cantonada.





La Ruta del Bacalao

Bacallà gratinat amb allioli sobre una base de sofregit de l'horta.

PLATILLO 6

BAR PIKA TAPA

Av. de Can Serra, 54D

HORARI

De dimarts a dissabte,
de 12 a 14 h i de 18 a 21 h.

Diumenges,
d'11 a 14 h.

**Disponible
opció
amb formatge**

PLATILLO 7

CABUT DEL CENTRE

C. de Santa Anna, 12

HORARI

Dimecres i dijous,

de 13 a 15 h i de 19.30 a 21 h.

Divendres i dissabtes,

de 12.30 a 14 h i de 19 a 20 h.

Diumenges,

de 12 a 14 h.

Sense gluten

Disponible

opció

Per emportar-se



Tardor en un mos

Galta a baixa temperatura amb cor de botifarra i castanya amb una base de puré de moniato i saltejat de bolets de temporada.





Cassola de marisc

Marisc sobre una base feta de plàtan, cacauet i espècies.

PLATILLO 8

CAMARÓN SALSERO

C. del Comerç, 1

HORARI

De dilluns a dijous,
de 16 a 20 h.

Divendres i dissabtes,
de 16 a 23 h.

Diumenges,
de 16 a 20 h.

Sense gluten



PLATILLO 9

CAN RICARD RESTAURANT

C. de l'Aprestadora, 16

HORARI

De dilluns a dijous,

de 10 a 13 h.

Divendres,

de 10 a 14 h.

Dissabtes,

de 10 a 15 h.

Amigas

Migas de pa acompanyades de panxeta, xoriço, pebrot i raïm.





Timbal de Burgos

Remenat de patates amb *morcilla* de Burgos i panxeta cruixent sobre una base de pa de motlle amb un toc fresc de raïm i salsa rosa.

PLATILLO 10

CARACAS 2

C. de Josep Prats, 16

HORARI

Dijous i divendres,
de 20 a 22 h.

Dissabte,
de 12 a 15 h.

**Disponible
opció**
Per emportar-se



PLATILLO 11

CELLER 1912

C. Major, 51-55

HORARI

Dilluns a divendres,
de 12 a 15 h i de 18 a 22 h.

Sense gluten
Disponible
opció
Per emportar-se



Favetes ofegades en calamarsets

Favetes ofegades en calamarsets amb botifarra negra, menta i piparra.





La mano de Dios

Preparat per menjar amb les mans? Guisat de vedella català, recepta tribal africana amb tocs llatinoamericans. Un platillo que representa el mestissatge de la nostra ciutat.

Tovallola personalitzada per quan t'embrutis.

PLATILLO 12

EL BROT DE L'HOSPITALET

Ptge. de la Pau, 3-5

HORARI

Dimecres,
de 13 a 16 h.

De dijous a dissabte,
de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.

Diumenges,
de 13 a 16 h.

Sense gluten



PLATILLO 13

EL CARRILET - LAS PALMERAS

Av. del Carrilet 302

HORARI

De dilluns a divendres,
de 12 a 13 h.

Dissabtes i diumenges,
de 16 a 20 h.

Sense gluten
Disponible
opció
Per emportar-se



Mossegada del Carib

Cistell cruixent de *patacón* amb crema d'advocat i *ceviche* de gambes, amanit amb llet de tigre, llima, ceba morada i un toc picant.





Lasanya de tardor

Lasanya trufada de porc i trompetes de la mort.

PLATILLO 14

EL CAU DEL VERMUT

C. de Santa Eulàlia 7-11

HORARI

De dimecres a dissabtes,
de 19.30 a 22.30 h.

Dissabtes i diumenges,
de 12.30 a 15.30 h.

**Disponible
opció**

Per emportar-se



PLATILLO 15

EL GRANDE PICALONGA

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

HORARI

De dilluns a diumenge,
de 13 a 22 h.

Sense gluten
Disponible
opció
Per emportar-se



Bandera Dominicana

Arròs blanc, costella guisada, mongeta guisada i amanida.





Galta de porc estofada amb cremós de moniato i nyoquis de bolets

Galta de porc estofada amb verdures i vi acompanyada de puré cremós de moniato i nyoquis de patata i bolets.

PLATILLO 16

EL REPARTIDOR ESCOLA - RESTAURANT

Pl. del Repartidor, 1

HORARI

**De dilluns a divendres,
d'11 a 15.30 h.**

**Disponible
opció**

Per emportar-se



PLATILLO 17

EL VIAJE BAR

Av. de Can Serra, 28

HORARI

De dilluns a dissabtes,

de 12 a 21 h.

Diumenges,

de 12 a 16 h.

Sense gluten



Estofat de carn a foc lent

Estofat casolà a base de carn de vedella cuinada a foc lent amb una salsa de tomàquet, pastanaga, ceba i pebrots.





GiliCroquet. Corrupció en L'H VICE

2 croquetes de galta sobre llit d'humus d'espíulina.

PLATILLO 18

GILITO'S GASTRO BAR

C. de Rodés, 35

HORARI

**De dimecres a diumenge
de 20 a 23.30 h.**

**Disponible
opció
Vegetariana**
Per emportar-se



PLATILLO 19

LA CANTONADA DE LA JÚLIA

C. de Girona, 6

HORARI

Dijous i divendres,

de 20 a 22 h.

Dissabtes,

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

Diumenges

de 13 a 16 h.

Disponible

opció

Per emportar-se



El secretito de la Júlia

Secret ibèric confitat a baixa temperatura amb puré de patata i fruits vermells, aromatitzat amb anís estrellat.





El Vermut del Pescador

Vermut blanc macerat en ultrasons amb seitons, xarop d'olives casolà, curaçao blau i suc de llimona.

PLATILLO 20

L'ONCLE JACK MUSIC & COCKTAIL BAR

C. de les Roselles, 32

HORARI

**De dimecres a divendres,
de 18 a 20.30 h.**

Sense gluten



PLATILLO 21

MEDITERRÁNEO RESTAURANT

Rbla. de la Marina, 301

HORARI

De dimecres a diumenges,
de 13 a 16 h.

Xefla del Mediterráneo

Xefla de carn de vaca metxada extra madurada amb ceps i bolets variats.





Canelons del Mesón

Canelons casolans de cua de bou amb tòfona i foie.

PLATILLO 22

**MESÓN CASA
LOPEZ**

C. de Joan Pallarés, 20

HORARI

**De dijous a dissabtes,
de 18 a 23 h.**

**Disponible
opció**
Per emportar-se



PLATILLO 23

O'CHISPA TABERNA GALEGA

Av. de Catalunya, 93

HORARI

Divendres i dissabtes,
de 20 a 23 h.

Sense gluten



O'Chispazo

Costella ibèrica confitada sobre puré de moniato i salsa al vi.





La trompetera

Minihamburguesa de porc amb trompetes de la mort, ruca i maionesa trufada.

PLATILLO 24

RADIKAL BURGER

C. del Bruc, 30

HORARI

**Dimecres, dijous, divendres
i dissabtes,
de 19.30 a 22.30 h.**

**Disponible
opció**
Per emportar-se



PLATILLO 25

RESTAURANT BRAÇERIA AIRINOS

Avda. del Carrilet, 226

HORARI

De dilluns a dijous,
d'11 a 13.30 h.

Divendres,
d'11 a 13.30 h i de 20.30 a 21.15 h.

Dissabtes,
de 20.30 a 21.15 h

Sense gluten
Disponible
opció
Per emportar-se



Puchero galaico de tardor

Puchero a base de mongetes, xoriço fumat, panxeta, carn, all, ceba, pastanaga, pebrot dolç i llorer amb fons de verdures.





Mini banyol de briox farcit de melós de vedella amb salsa suau de xocolata i chutney de figa

Un mos de contrastos. L'esponjositat càlida del briox dona pas a un cor de vedella cuinada a foc lent, tan tendra que es desfà a la boca. La profunditat de la salsa de xocolata i les notes agredolces del *chutney* de figa arrodoneixen el plat on el caràcter dels sabors tradicionals es troba amb la creativitat.

PLATILLO 26

RESTAURANT DIVERSUS L'HOSPITALET

C. de les Ciències, 105

HORARI

Dijous i divendres,
de 20 a 23 h.

Dissabtes,
de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.

Diumenges,
de 13 a 16 h,



PLATILLO 27

RESTAURANT MUXIA

C. de l'Aprestadora, 113

HORARI

De dilluns a diumenges,
de 12 a 22 h.

Ragout de tardor

Ragout de vedella rossa amb bolets de temporada.





Caneló de pollastre a la catalana amb salsa de verdures escalivades i cruixent de carquinyolis

Caneló de pollastre a la catalana amb una cremosa beixamel emulsionada amb el greix del mateix pollastre, salsa de verdures escalivades feta a casa i un cruixent de carquinyolis amb un delicat toc salat i anisat.

PLATILLO 28

**RESTAURANT
PUNT I COMA
(HOTEL SB PLAZA
EUROPA)**

C. de les Ciències, 11-13

HORARI

**De dilluns a diumenge,
de 13 a 22.30 h.**

**Disponible
opció**
Per emportar-se



PLATILLO 29

RESTAURANT LA FLAMA

Rbla. de la Marina, 150

HORARI

De dilluns a dissabtes,

de 12 a 00 h.

diumenges,

de 12 a 16 h.

**Disponible
opció**
Per emportar-se



Bomba casolana amb encenalls d'ibèric cruixent

Bomba de patata farcida de vedella amb salsa rosa i coronada amb encenalls de pernil ibèric cruixent.





Bosc a la tardor

Patata melosa, bolets de temporada, botifarra i romaní.

PLATILLO 30

SUI GÉNERIS

C. del Baró de Maldà, 33

HORARI

De dimarts a dissabte,
de 17 a 20 h.

De dijous a diumenge,
de 10 a 14 h.

Disponible
opció
Vegetariana



PLATILLO 31

TAST & VINS

Ptge. de la Rectoria, 1

HORARI

Dijous,
de 19 a 21.30h.

Divendres i dissabtes,
de 13.30 a 15.30 h i de 19.30 a 21.30 h.

Cigrons amb bacallà

Cigrons amb bacallà, espinacs i ou cuit.





A L'H NO
SOLS ES
PASSEJA,
ES TAPEJA.



RUTA
GASTRONÒMICA
A LA TARDOR
PLATILLOS



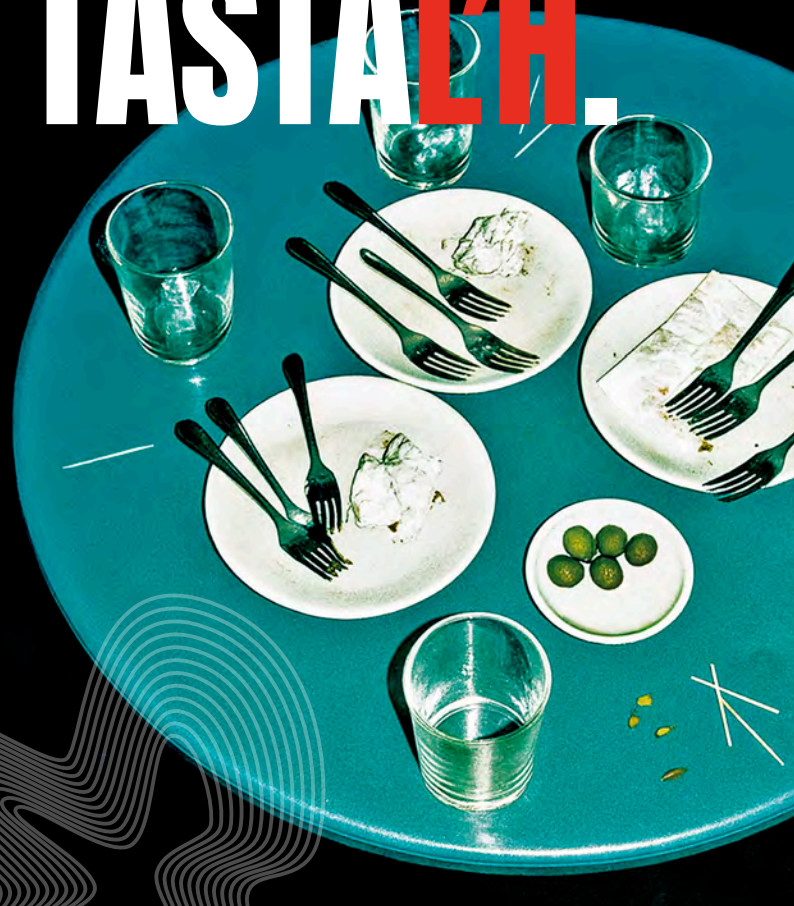
**CONSULTA
EL MAPA INTERACTIU**
I ORGANITZA EL TEU RECORREGUT!

ACCÉS
AL MAPA



Fira

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 "A la Tardor Platllos 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

#alatardorplatilloslh
#lhturisme
hospitaletturisme.l-h.cat



Col·labora:



Associació de
Gastronomia
i Turisme