QUINTOTAPA.CAT

Pota Blava

DEL 14 AL 31 D'OCTUBRE · 14a EDICIÓ _ 2021 · EL PRAT

Ara el TAPAPORT al teu mòbil!

QUINTO + TAPA

3€ tapa de la casa **3,5€** tapa Pota Blava

Ajuntament del Prat de Llobregat

agt

Torna el QuintoTapa Pota Blava!

Teca de proximitat directa al paladar!

Després d'uns mesos molt complicats, comencem a recuperar la normalitat i gaudir –sempre amb precaució– dels nostres bars i restaurants preferits. Tots els que vulgueu venir a gaudir del Pota Blava, l'au més gastronòmica del món, a la ruta amb més força del Baix Llobregat, ara teniu l'oportunitat de tornar-ho a fer.

Del 14 al 31 d'octubre, el QuintoTapa Pota Blava torna de la mà de l'Ajuntament del Prat, treballant conjuntament amb l'AGT i la restauració de la ciutat, amb l'objectiu de conjugar al pollastre més important del Parc Agrari amb totes les formes gastronòmiques que us imagineu. Continuem lluitant tots plegats pel consum dels productes del Parc Agrari.

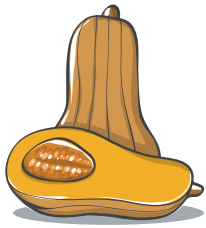
El Pota Blava és una de les úniques races d'aus de corral que ha sobreviscut sense patir encreuaments, i ha mantingut les seves característiques. Una au amb història que forma part de l'ADN del territori, i que a la cuina és un aliment de gran qualitat, de carn fina i melosa, de sabor intens, de gust persistent en boca i lleugera aroma a fruita seca.

El QuintoTapa és més que tapes, és cultura Pota Blava! Perquè la ruta no és només gastronomia, sinó que és una excusa per gaudir del Parc Agrari, dels nostres Espais Naturals, de la cultura i el comerç del Prat, que són l'enveja de la comarca. Amb el QuintoTapa fem ballar el paladar i el territori.

Tapa de la portada **Pota Blava *laqueado*, millor tapa gastronòmica del QuintoTapa 2019, de La Capsa**

COM FUNCIONA EL QUINTO TAPA?

26 PARTICIPANTS
44 TAPES



Pel preu de 3,5€ o 3€ també pots demanar la tapa amb aigua. Si vols prendre la tapa amb una copa de vi DO Penedès o refresc, té suplement de 0,5€

Vegetariana S/gluten

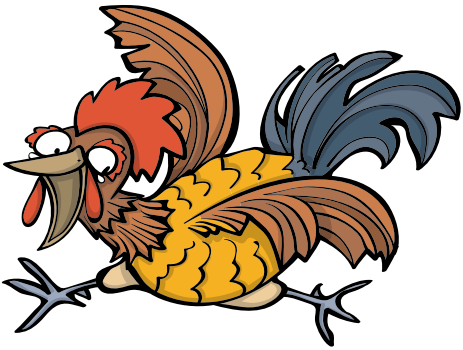
Per gaudir de la festa gastronòmica al 100 % fes un consum responsable i moderat

OBJECTIUS DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE

11 CIUTATS I COMUNITATS SOSTENIBLES

12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLES

13 ACCIÓ PEL CLIMA



POTA BLAVA IS DIFFERENT!

Els Pota Blava són molt top, al corral i al plat

Si ens posem bec a bec davant d'un Pota Blava, és fàcil detectar que no és un pollastre normal. Amb el distintiu d'Indicació Geogràfica Protegida (IGP), és un animal com els pollastres d'abans, ben criats i naturals, amb una carn rica en proteïna i amb poc contingut en greixos. I són així d'autèntics gràcies al treball dels avicultors i pagesos que van recuperar i conservar aquesta raça d'aviram tradicional i mediterrània.

Per terres deltaiques han passat aus amb una qualitat molt diferenciada des de l'edat mitjana. La gent gran recorden l'esforç que va fer als anys trenta la Granja Avícola Colominas, un esperit que recorda l'Associació de Criadors Raça Prat i la Granja Torres.

És un animal únic. El seu plomatge viu, una cresta amb 5 o 6 puntes, i unes cuixes sense plomes i allargades amb un color blau pissarrós; la seva criança a l'aire lliure, corrent amunt i avall del Delta del Llobregat, i una alimentació a base de productes naturals. El Consell Regulador de la IGP Pollastre i Capó del Prat certifica la seva criança natural.

Tota aquesta criança aconsegueix resultats top a la cuina: els xefs poden treballar amb una carn fina i melosa, de gust i sabor persistents, rica en proteïnes i amb pocs greixos. Què fas llegint això en lloc de fer una queixalada a alguna de les tapes que surten a la guia que tens a les mans?

Si vols conèixer més sobre el Pota Blava,
et convidem a entrar a la web del Consell Regulador

elpotablava.com

LLOAT SIGUI EL POTA BLAVA... I TOTS ELS PRODUCTES DEL PARC AGRARI!

El Prat, amb una llarga tradició agrícola, és un dels 14 municipis del Parc Agrari, un luxe del qual hem de ser conscients. Tenir la ciutat envoltada de camps, que permeten tenir ben a prop els productes frescos que s'hi conreen i que podeu comprar qualsevol dissabte al Mercat de Pagès o a les agrobotigues de la ciutat.

Amb 2 700 hectàrees, és una de les zones agrícoles més fèrtils i antigues del país malgrat les infraestructures i la industrialització, l'agricultura ha aconseguit mantenir el pols de la pagesia, que ens regalen productes d'horta i fruiters, frescos i saborosos, acabats de collir.

Ha de tornar a ser el nostre rebost, perquè ens hi va la salut. I que sigui el nostre patrimoni ecològic, paisatgístic i cultural.

Cada vegada tenim més present la potent xarxa entre consumidors i pagesos del Parc Agrari, i conèixer les fruites i verdures que es cultiven als seus camps. Trobareu poques excuses per no fer un consum de proximitat i responsable amb el medi ambient: al vostre abast tindreu els productes del camp, fruit de la feina de generacions de pagesos que han treballat la terra, amb la garantia d'origen i de frescor, i el compromís amb el medi ambient, el territori i l'aposta de futur del Parc Agrari.

No cal sortir del Prat: al costat de casa teniu un mercat de pagès o una botiga de confiança, on podem adquirir queviures de temporada, frescos, locals, més justos social i ambientalment i, també, més saludables.

https://parcs.diba.cat/web/baixllobregat/

01 BAR DEL MERCAT

xef VANESA ESPEJO

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimarts a dissabte de 12 a 14 h • Dijous i divendres de 12 a 14 h i de 17 a 20 h

Mercat de la Plaça de la Vila
635 018 034
vanesaespejo1983@gmail.com
@BardelMercatdelPrat

TAPA POTA BLAVA

Coca Pota Blava

Massa de pasta fullada amb Pota Blava, ceps de temporada, pebrot, albergínia al forn i ruca

TAPA DE LA CASA sota comanda

Patates del Bar del Mercat!

Patates del Parc Agrari amb allioli, julivert i un toc picant

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès:**
Jaume Serra negre i blanc

CA LA TATA 02

TAPA DEL PARC AGRARI

Escalivada & Ou Pota Blava

Escalivada clàssica amb albergínia, pebrot, ceba i tomàquet del Parc Agrari, i ou Pota Blava

TAPA DE LA CASA

Clàssic Anxoves

Anxoves del Cantàbric amb oli d'oliva verge i un toc de vinagre

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès: Jaume Serra negre i blanc**

xef MAGALLI CASTILLO

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a diumenge de 12 a 16 h de 19 a 22.30 h

c. Jaume Casanovas, 131
93 546 82 70
magallicastillo23@gmail.com
.com/Bar Ca la tata
@barcalatata

03 CELLER ALL I OLI

xefs GLORIA i ANA MARTÍNEZ

Horari en què s'ofereix la tapa:
Dijous, divendres i dissabte 12.30 a 16 h • Divendres i dissabte de 19.30 a 23 h • Diumenge de 12.30 a 15 h

La tapa es servirà exclusivament per emportar. També la podreu gaudir si us quedeu a sopar / dinar.

c. Ferran Puig, 36 bis
93 152 44 97
cellerallioli@gmail.com
.com/cellerdelallioli
@cellerdelallioli

TAPA POTA BLAVA

TequeBlava

Tequeño de massa de cachapa farcit de Pota Blava i formatge, amb salsa al *pesto*

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès: Lacrima Baccus Si negre i blanc**

TAPA POTA BLAVA sota comanda

Pulled Pota!

Guisat de Pota Blava i carn ibèrica, amb pico de gallo de pebrots i tomàquet del Parc Agrari

TAPA DE LA CASA sota comanda

Toca Carbassa!

Taco de carbassa i coleslaw del #ParcAgrari, formatge feta i un toc lleugerament picant

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès:**
Vi Blanc BABAU ecològic. Vi Negre BAUDILI ecològic i biodinàmic

xefs SUSANA ARAGÓN i ALBERT BOCALANDRIA

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a diumenge de 12.30 a 16.30 h i de 19 a 23 h (divendres i dissabtes 23.30 h)

Pl. Catalunya 39-41
93 379 56 00
hola@centricgastro.com
centricgastro.com
.com/centricgastro
@centricgastro
@centricgastro

05 DELTA RESTAURANT

xef JUAN CARLOS VALLE

Horari en què s'ofereix la tapa:
Dissabtes i diumenges de 12 a 16 h

c. Parc del Riu, 3 (Cami Sorral)
93 170 21 40
deltarestaurant.reserves@gmail.com
deltarestaurantelprat.com
.com/Delta Restaurant El Prat
@deltarestaurantelprat

TAPA POTA BLAVA

Bombó avellanat de Pota Blava

Pota Blava rostit amb cacau amarg i taronja, velouté espès del seu suc, recobert amb granulat d'avellana i farina de blat de moro al cacau, servit amb gelée de mango

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès:**
Pere Olivella Galmany negre i blanc

TAPA POTA BLAVA

Taco de Pota Blava

Taco de Pota Blava rústic amb enciam romana, tomàquet, cogombrets i *achiote*

TAPA DE LA CASA

Porc senglar & Tikka masala

Bomba partida amb un saltat de pinxo de porc senglar i allioli de tikka masala

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès: Vinyet negre i blanc**

xef VIRGILIO CONTERO

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a diumenge
de 13 a 17 h i de 20 a 23 h

c. Castella, 33
933 70 14 03
virgilio@rusticrestaurant.com
rusticrestaurant.com
.com/RUSTIC&DOLMAR
@rusticdolmar
@rusticdolmar

07 EL CORTIJO & POSAT MORAT

xefs JUAN CRUZ i MARIA CHAVES

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dijous a diumenge de 11 a 16 h • Divendres i dissabte de 19 a 23 h

c. Estany de la Magarola, 5-7
93 379 35 54
mesoncortijo.com
jcruzru@hotmail.com
.com/mesonelcortijo posatmorat
@elcortijomeson
@mesonelcortijo posatmorat

TAPA POTA BLAVA

Snack de Pota Blava

Torradeta de pa amb mini hamburguesa de Pota Blava a la graella i foie, melmelada de figues, tomàquet i canonge

TAPA DE LA CASA

Piscolabis de tonyina

Puré de patates amb perfum de tòfona, carpaccio de tonyina sobre torradetes de pa de coca, maionesa de wasabi, wakame, sèsam negre i soja

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès:**
Vidrieres Penedès (Negre) · Torrelles de Foix (Blanc)

TAPA POTA BLAVA

Croqueta de Pota Blava & romesco

Croqueta de Pota Blava rostit cuinat a la manera tradicional amb salsa romesco casolana

TAPA DE LA CASA

Tosta de cansalada amb ou de codorniu

Torrada amb base de *salmorejo*, pebrot escalivat, cansalada i ou de codorniu

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès:**
Jaume Serra negre i blanc

xef DALMA SZABO

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dijous a diumenge
de 12 a 14 h

Parc Nou
93 370 60 08
restauranteparknou@yahoo.es
.com/Parc Nou Eventos
@ParcNouRestaurante
@ParcNouEventos

09 EL REGUST

xef YURY RODRÍGUEZ

Horari en què s'ofereix la tapa:
Dimecres i dijous de 13 a 15.45 h i de 20 a 22 h • Divendres i dissabtes de 13 a 15.45 h i de 20 a 23 h • Diumenges de 13 a 16 h

c. Narcis Monturiol, 24
93 478 32 71 / 665 649 421
restaurant_elregust@hotmail.com
restauranteregust.com
.com/elregust
@elregust
@elregustprat

TAPA POTA BLAVA

Pota Blava BBQ

Ales de Pota Blava cuinades a baixa temperatura a l'ast amb salsa barbacoa

TAPA DE LA CASA

Ou Pota Blava & Foie & Tòfona

Ou fregit de la Granja Torres amb encenalls de foie i tòfona

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès: Castellroig negre i blanc**

TAPA POTA BLAVA

Ají de Pota Blava

Pota Blava guisat amb ají groc, galeta, llet i formatge

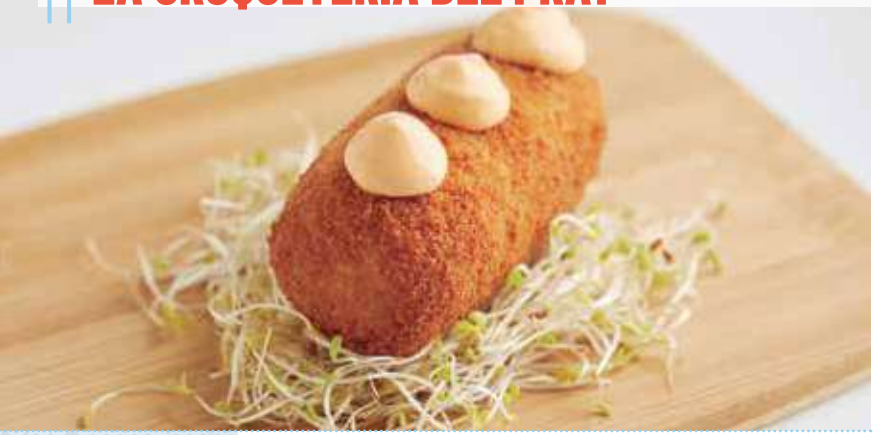
xef EDUARDO VILLAR

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimecres a diumenge de 19.30 a 21.30 h •
Dissabtes i diumenges de 12 a 15 h

c. Pare Andreu de Palma, 5
93 370 53 73
bar@lacapsa.org
@elbardelacapsa

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès:**
Jaume Serra negre i blanc

11 LA CROQUETERIA DEL PRAT



xefs CRISTINA DE OLIVEIRA

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimarts a diumenge de 11 a 15 h i de 19 a 23 h

Av. de la Llibertat, 38
649 553 570
cdeoliveiramendonca@gmail.com
.com/La Croqueteria del Prat
@La_croqueteria_el_prat

TAPA POTA BLAVA

Niu de Pota Blava

Croqueta de Pota Blava rostit amb verdures del Parc Agrari

TAPA DE LA CASA

Croqueta de cua de bou

Cua de bou guisada amb verdures del Parc Agrari

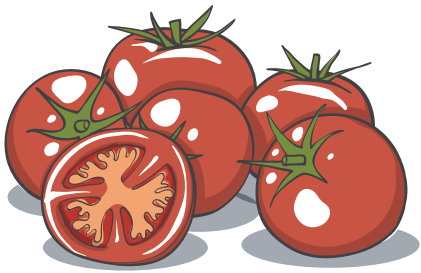
Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès: Jaume Serra negre i blanc**

LA MASIA SÁNCHEZ CASAL 12

TAPA POTA BLAVA

Brioix dolç de Pota Blava, maionesa de kimchi i carbassa del Parc Agrari

Mini briox de mantega farcit d'una farsa compota per Pota Blava guisat i esqueixat amb maionesa de salsa kimchi i daus de carbassa del Parc Agrari



xef DAVID ESTEVE

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a diumenge de 13 a 15 h. **Només al restaurant.**

Autovia de Castelldefels
Dintre de la Academia
Sánchez Casal C-31 Km 191
93 479 16 16
sanchez-casal.com
sergi@sanchez-casal.com
.com/LaMasiaSánchezCasal
@ascmasia
@lamasiasanchezcasal

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès:**
Pere Olivella Negre i Mas Suau Blanc

13 LA MORENETA

xef JUNWEI XIA

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a dissabte d'11 a 19 h • Diumenge d'11 a 17 h

Av. Onze de setembre, 291
93 182 23 01
Xjw54321@163.com
.com/LaMoreneta delPrat

TAPA POTA BLAVA

Pota Blava «al ajillo»

Pota Blava saltat amb all i pebre

TAPA DE LA CASA

Daus de sípia La Moreneta

Sípia guisada amb julivert i oli d'oliva

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès: Jaume Serra negre i blanc**

TAPA POTA BLAVA

La Pirámide Fried Chicken

Aletes de Pota Blava amb adob especial del xef de pebre vermell, orenga, alls i vinagre

TAPA DE LA CASA

Tosta La Pirámide

Pa torrat artesà amb pernil ibèric

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès:**
Jaume Serra negre i blanc

xefs ANTONIO BOYERO

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a diumenge
de 12 a 16 h de 19 a 22.30 h

Onze de setembre, 285
93 515 38 65
magallicastillo23@gmail.com

15 LA ROSTISSERIA

xef RAFAEL SANTOS

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a diumenge de 8 a 17 h

c. Riu Anoia, 5
93 478 38 04

TAPA POTA BLAVA

Cuscús de Pota Blava

Pota Blava amb cuscús i verdures del Parc Agrari

TAPA DE LA CASA

La Extremeña

Cigrons tradicionals amb all, ceba, carn picada, xoriço picant i pebrot verd

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès: Jaume Serra negre i blanc**

TAPA POTA BLAVA

Bomba Pota Blava!

Bomba de patata farcida de Pota Blava
rostit i acompanyat d'una salsa brava madrilenya

TAPA DE LA CASA

Carn en salsa de los Toboganes!

Carn de porc estofada amb verdures del Parc Agrari

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès:**
Jaume Serra negre i blanc

xef CUIQUIN XIAO WANG

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimarts a dijous
de 10 a 24 h • De divendres
a diumenge de 10 a 13 h
i de 16 a 20 h

P. Louis Braille, 29
936 83 83 51
1753338593@qq.com
.com/
lostrestoboganesXiao

17 LOLA'S BRUNCH

xef LOLA MARTÍN

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimarts a dissabte de 8.30 a 19 h • Diumenge de 9.30 a 16 h

Lola's Brunch comença l'activitat el dimarts 19 d'octubre.

També pots gaudir de la tapa amb un café (suplement 1€)

Plaça Pau Casals, 15
670 21 57 79
latrini23@gmail.com
@lolasbrunch

TAPA DEL PARC AGRARI **3€**

Mollete Pota Blava

Mollete d'Antequera, amb ou Pota Blava, alvocat, ruca i oli de tòfona blanca

TAPA DE LA CASA

Mollete dolç de sobrassada

Mollete d'Antequera amb formatge brie, sobrassada, mel i menta

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès: Jaume Serra negre i blanc**

MAIKI POKÉ 18

TAPA POTA BLAVA

Pota Blava Lover

Poke bowl amb ou de Pota Blava, arròs, salsa mayosriracha (maionesa amb chili thai), salmó marinat amb teriyaki, alvocat, mango, ceba crispy i sèsam

TAPA DE LA CASA

Vegan Style

Poke bowl amb quinoa, salsa ponzu, tofu marinat en soja, cirerols, blat de moro, olives, alga nori i sèsam

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**

xef CHRISTIAN CREDEDIO

Horari en què s'ofereix la tapa:
Dissabtes i diumenges de 12 a 16 h

c. Penedès, 117
623 106887
maikipokebar@gmail.com
maikipoke.com
.com/maikipoke
@maikipoke

19 MARACUYÀ EL PRAT

xef LAURA PÉREZ

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dijous a diumenge
de 19.30 a 22.15 h

c. Mestre Vigo i Garreta, 2
Local 5
93 006 02 01
@maracuyaelprat

TAPA POTA BLAVA

Patacón Pota Blava

Base de plàtan verd fregit, Pota Blava saltat amb verdures del Parc Agrari, formatge blanc «costeño» i maionesa d'alvocat, llima i cibulet

TAPA DE LA CASA

Arepa & Gírgoles!

Mini arepa fregida amb gírgoles, salsa tàrtara i formatge fumat Idiazábal

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès:**
Jaume Serra negre i blanc

TAPA DEL PARC AGRARI

Toma Tomate!

Carpaccio de tomàquet del Parc Agrari amanit amb oli d'oliva macerat amb menta i all

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**

gerents ENRIC SELFA i JORDI CORPA

Horari en què s'ofereix la tapa:
Dijous a diumenge
de 12.30 a 20.30 h

c. Jaume Casanovas, 55
933 485 867
muchamasia.com
contacto@muchamasia.com
.com/hotelruralurba
@MuchaMasia
@muchamasia

21 PASTISSERIA MONTSERRATINA

xef XAVIER ELÍAS

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimarts a divendres de 8.30h a 13.30h i de 17h a 20.30h • Dissabte i diumenge de 8.30 h a 15 h i de 17h a 20.30 h

Av. Verge de Montserrat, 205
93 379 05 49
secoalgares@hotmail.com

TAPA DOLÇA

Cúpula de Carxofa Prat i xocolata

Cúpula de brownie amb farcit de melmelada de Carxofa Prat i banyada amb xocolata negre

Descobreix Magna de San Miguel

NOTA DE TAST

Cervesa lager de color daurat i brillant. Aromàticament té un perfil molt equilibrat.

S'aprecien intensitats lleugeres a fruites blanques i madures al costat de notes herbals i florals de llúpol fresc i aromes a malta torrada.

En boca té cos, una amargor moderada i una textura sedosa.

San Miguel recomana el consum responsable 5,7°

ANAR DE TAPES TÉ

Ara el TAPAPORT al teu mòbil!

Ja no oblidaràs el Tapaport a casa, ara pots votar amb el teu mòbil.

El concurs durarà del 14 al 31 d'octubre.

1

Registra't. Crea un compte a **Quintotapa.cat** per a participar

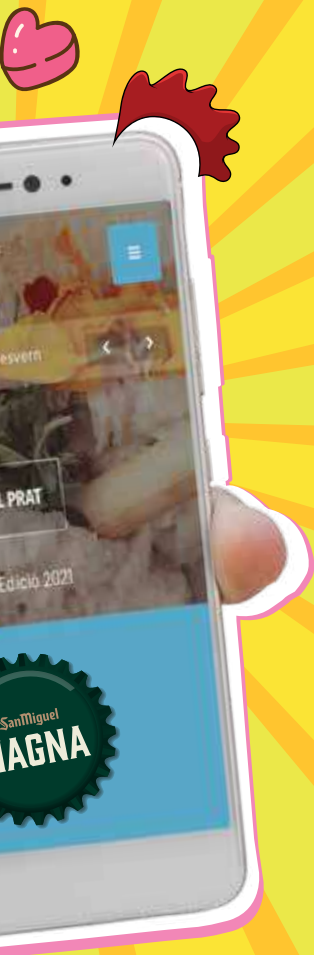
2

Fes check-in a l'establiment. Una vegada hagis tastat la tapa fes check-in amb el teu mòbil a l'establiment. Quantes més tapes facis més possibilitats tindràs de guanyar.

3

Concurs. Fes molts check-in i guanyaràs molts premis! Ara votar és més sostenible! Que la força us acompanyi, QuintoTaperos!

PREMI



PREMI A LA MILLOR TAPA POPULAR

- La tapa guanyadora serà triada entre els clients que facin 8 check-in en establiments diferents de la ruta.
- El client optarà al premi d'un xec regal de **200€ per consumir entre els restauradors participants** en el Quinto Tapa.
- La tapa guanyadora tindrà una campanya de comunicació, a més d'un diploma i d'un vinil.

PREMI AL MILLOR CAMBRER/A

Aquest premi el guanyarà el cambrer o la cambrera que tingui més puntuació als vots a través de la web. **El/la millor cambrer/a aconseguirà un pack de productes San Miguel i DO Penedès.**

PREMI A LA FOTO A INSTAGRAM

La millor foto serà la triada entre les imatges d'Instagram amb #Quintotapa2021. **El guanyador optarà al premi d'un xec regal de 75€ per consumir en la restauració** del QuintoTapa.

22 PASTISSERIA NOVA SAN JOSE

xef RAQUEL VICENTE

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dimarts a divendres de 8.30 a 13.30 h i de 16.30 a 20 h • Dissabtes i diumenges de 8.30 a 14 h

c. Ferran Puig, 14
93 379 02 55
pastisseria@novasanjose.com
novasanjose.com
.com/Pastisseria Nova San Jose
@novasanjose

TAPA DOLÇA

Eclair Pota Blava

Eclair de xocolata farcit de crema mascarpone i bany de fruits vermells

TAPA POTA BLAVA

Amanida Ave César! By Rubricatus

Versió del projecte social de Rubricatus de l'amanida Cèsar, amb Pota Blava a baixa temperatura, enciam del Prat, tomàquet xerri, salsa de iogurt i espècies, bacó cruixent i crostons sense gluten

TAPA DE LA CASA

Pintxo de Blue&Papa's

Truita clàssica de patates amb ous de la Granja Torres

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès: Jaume Serra negre i blanc**

Cambrer FRANCISCO MARIANO (amb més de vint anys d'experiència a Rubricatus)

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a divendres d'11 a 16 h.

Centre Esportiu Sagnier .
c. Frederica Montseny, 2
934 782 701
barsagnier@tesipart.com
rubricatus.org
@sagnier_fundacio.rubricatus

24 TAVERNA TÍPICA LA MODERNA

xef JAVIER SUÁREZ

Horari en què s'ofereix la tapa:
Dimecres, dijous i divendres de 19 a 22.30 h.
• Diumenge de 19 a 22 h.

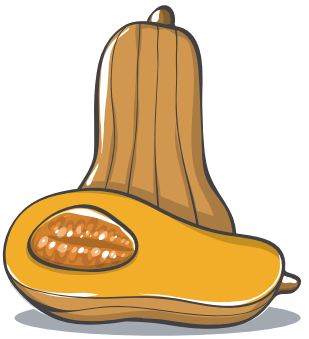
Narcis Monturiol, 77
669 91 60 34
t.lamoderna@hotmail.com
tavernatipicalamoderna.com
.com/TavernaTipica
tavernatipicalamoderna

TAPA DEL PARC AGRARI

3€

Albergínia #ParcAgrari & Formatge

Torrada amb formatge de cabra temperat, tàrtar d'albergínia escaliva de Parc Agrari i germinats de porro



Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès: Jaume Serra negre i blanc**

TAPA POTA BLAVA

Kikiruxu

Torta de blat amb rostit de Pota Blava, melmelada de figues, salsa mole i ametlla torrada

xefs XAVI MAZA

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dijous a diumenge de 19.30 a 23 h • Dissabtes i diumenges de 13 a 16 h

c. Ferran Puig, 38
93 831 33 67
tacolmado.com
.com/taqueriatacolmado
@tacolmado

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**

26 VERMUTERIA LA LLAUNA

xef ÁNGEL MARTÍNEZ i JUNIA ROYA

Horari en què s'ofereix la tapa:
De dilluns a dissabte de 12 a 15 h i de 19 a 22 h • Diumenge de 12 a 15 h

Av. Remolar, 119-121
622 95 03 08
vermuterialallauna@gmail.com
.com/lallaunavermuteria
@vermuteria_la_llauna

TAPA POTA BLAVA

Pota Blava escabetxat

Pa de pagès amb Pota Blava en escabetx i ceba adobada

TAPA DE LA CASA

Cocaverat

Coca cruixent de verat, oli d'oliva, curri i xile amb una base de picada de tomàquet, ceba tendra i cibulet

Gaudeix de les tapes amb el **Quinto Magna i Especial Sin!**
També pots maridar les tapes amb els vins **DO Penedès: Jaume Serra negre i blanc**

Amb la col·laboració de:
Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació
Unió Europea
Fons europeu agrícola
de desenvolupament rural
Europa inverteix en les zones rurals
WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
El vi només es gaudeix amb moderació.

el QUINTOTAPA
es menja i es viu!

LES XARXES SOCIALS DEL QUINTOTAPA

de la ruta per estar "al loro" de totes les novetats.

.com/agtbaix
.com/quintotapakm0

@AGTbaix
@quintotapakm0

@agt_baix
@quintotapakm0

TAPAPORT

quintotapa.cat

Teniu també a l'abast el vostre mòbil per votar les millors tapes de la ruta!

#quintotapa
#potablava
#elprat
#elpratmola

ASSOCIACIÓ DE GASTRONOMIA I TURISME

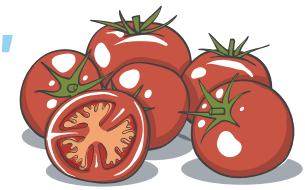
AGTBAIX.CAT

L'AGT, EN DEFENSA DEL CONSUM DE PRODUCTES DEL PARC AGRARI !

La dèria de l'Associació de Gastronomia i Turisme del Baix Llobregat és que els productes de temporada del Parc Agrari siguin coneguts a tot arreu. Pensem que la millor manera de conèixer la nostra horta és organitzar saraus gastronòmics amb el Pota Blava, la Carxofa Prat, l'Espàrrec de Gavà, la Cirera del Baix i els productes Km0 que tenim a la comarca i l'entorn de Barcelona.

Hem vist créixer amb orgull nous locals gastronòmics, una cuina més innovadora i actual, amb valors. Hem aconseguit descobrir el territori als habitants de la comarca i d'altres indrets del nostre país. Barcelona és *molona*, però el Baix i l'entorn ho són més!

L'AGT MÉS SOCIAL, MÉS SOSTENIBLE



SOM SOSTENIBLES I TREBALLEM EL RSC

Cada vegada som més sostenibles a les nostres activitats, incidint en els petits grans detalls, com el paper de la guia que tens a les mans amb certificació ecològica. O les nostres fires, plenes de gots reciclables, vaixella de pisa, plats de canya de sucre

Entre l'equip que treballa a les nostres fires i rutes, comptem amb personal en risc d'exclusió social.

ESTABLIMENTS PARTICIPANTS I HORARIS EN QUE OFEREIXEN #QUINTOTAPA

participant	pàg.		dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
01 Bar del Mercat	6	Z1		●	●	●	●◗	●	
02 Ca la Tata	7	Z1	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗
03 Celler All i Oli	8	Z1				●	●◗	●◗	●
04 CèNTRIC gastro	9	Z1	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗
05 Delta Restaurant	10	Z2						●	●
06 Dolmar	11	Z1	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗
07 El Cortijo & Posar Morat	12	Z2				●	●◗	●◗	●
08 El Parc Nou	13	Z2				●	●	●	●
09 El Regust	14	Z1			●◗	●◗	●◗	●◗	●
10 La Capsa	15	Z2			◗	◗	◗	●◗	●◗
11 La Croqueteria del Prat	16	Z2		●◗	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗
12 La Masia Sánchez Casal	17	Z2	●	●	●	●	●	●	●
13 La Moreneta	18	Z2	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗
14 La Pirámide	19	Z2	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗
15 La Rostisseria	20	Z2	●	●	●	●	●	●	●
16 Los Tres Toboganes	21	Z2		●◗	●◗	●◗	●◗	●◗	●◗
17 Lola's Brunch	22	Z1		●	●	●	●	●	●
18 Maiki Poké	23	Z1						●	●
19 Maracuyà el Prat	24	Z2				◗	◗	◗	◗
20 Mucha Masia	25	Z1				●◗	●◗	●◗	●◗

NO ET TALLIS I ENTRA AL NOSTRE WEB

QUINTOTAPA.CAT

Trobaràs la fitxa de tots els participants, i els al·lèrgens de les tapes que podràs tastar.
També t'ajudarà a no perdre't al Prat, Google Maps et portarà al següent bar!

participant	pàg.		dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres	dissabte	diumenge
21 Past. Montserratina	26	Z1		● ☽	● ☽	● ☽	● ☽	● ☽	● ☽
22 Past. Nova San José	30	Z1		● ☽	● ☽	● ☽	● ☽	●	●
23 Sagnier La Fundació Rubricatus	31	Z2	●	●	●	●	●		
24 Taverna Típica La Moderna	32	Z1			☽	☽	☽		☽
25 Tacolmado	33	Z1				☽	☽	● ☽	● ☽
26 Vermuteria La Llauna	34	Z2	● ☽	● ☽	● ☽	● ☽	● ☽	● ☽	●

Z1 ZONA 1 **Z2** ZONA 2 ● migdia ☽ nit

EL QUINTOTAPA A LA PALMIRA!

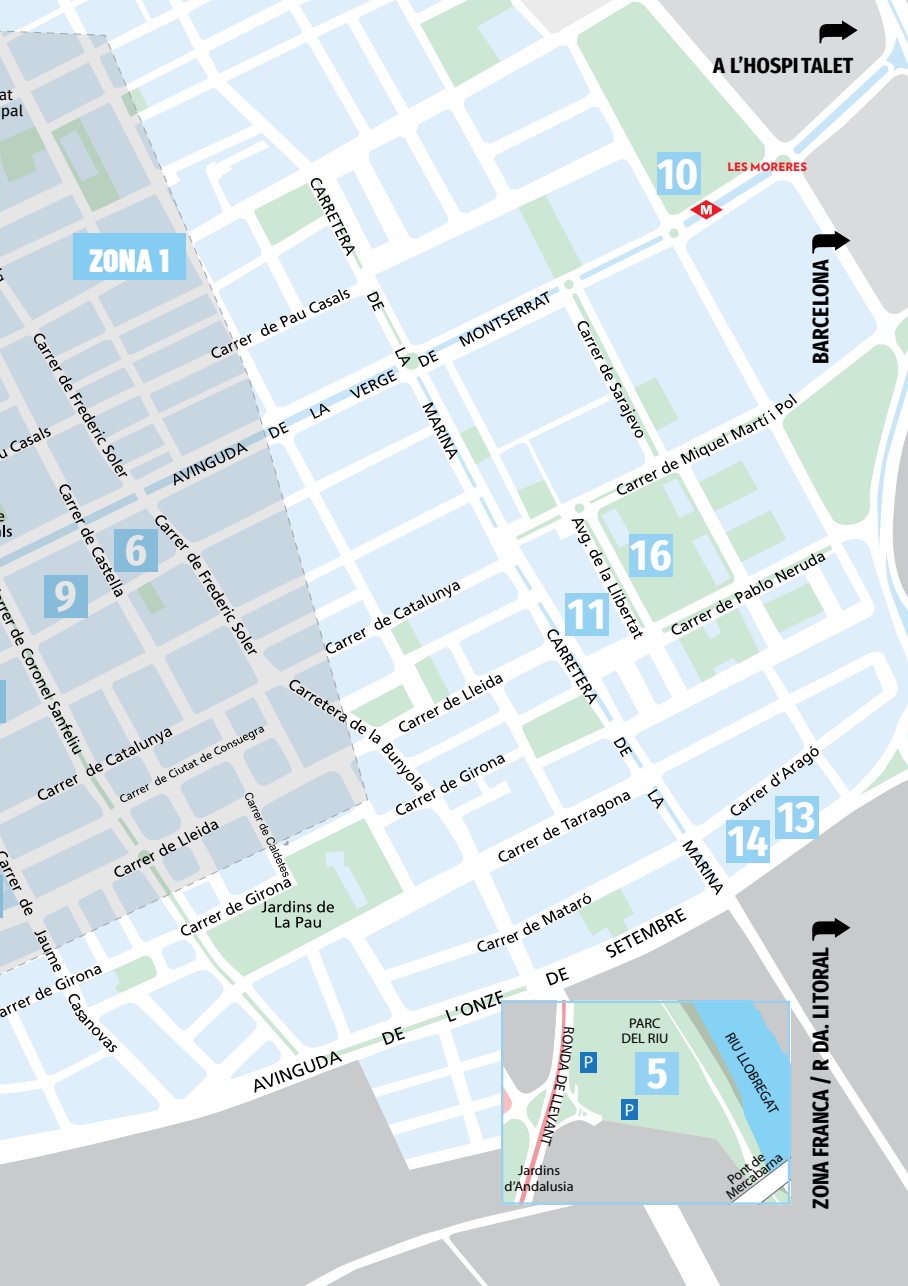
Voleu cuinar les tapes guanyadores per vot popular del QuintoTapa Pota Blava d'aquest any?

Esteu de sort, tenim el taller que busqueu. Aquest any, en col·laboració amb l'Associació de Gastronomia i Turisme del Baix Llobregat, els organitzadors d'aquesta ruta, us proposem un taller amb els cuiners guanyadors d'aquelles tapes més votades. La inscripció és gratuïta!

Al novembre, anunciarem les tapes guanyadores i el dia en que es farà el taller amb els xefs

Centre Cívic Palmira Domènech
93.479.45.35
ccplamiradomenech@elprat.cat
www.elprat.cat/ccpalmiradomenech

ZONA 2
EL PRAT ESTACIÓ
RENFE
Plaça de la Vila
1
Merc
Munici
12
TARRAGONA
Carrer de Jaume Casanovas
22
Carrer de Ferran Puig
3
25
Carrer del Penedès
Avinguda del Canal
20
Carrer de Jaume Casanovas
Carrer de Pa
Plaça de Pau Casa
17
AVINGUDA DEL REMOLAR
Carrer del Pene ès
Avinguda del Canal
AUTOVIA DE CA STELLDEFE LS
Carrer de Jaume Casanovas
18
2
AVINGUDA DE LA VERGE DE MONTSERRAT
21
24
Avinguda del Canal
AVINGUDA DEL REMOLAR
Carrer de Rosa Ribas i Parellada
19
Carrer de Bruguers
Plaça de Catalunya
CÈNTRIC
4
Carretera de l'Aviació
Avinguda de Pompeu Fabr
7
23
Avinguda de Pompeu Fabra
Carrer de l'Estany de la Magarola
26
Carrer de Lleida
Carretera de l'Aviació
AVINGUDA DE L'ONZE DE SETEMBRE
15
8


A L'HOSPITALET
10
LES MORERES
M
ZONA 1
CARRETERA DE
Carrer de Pau Casals
MONTSERRAT
LA VERGE DE
MARINA
Carrer de Sarajevo
BARCELONA
Carrer de Frederic Soler
AVINGUDA DE LA
Carrer de Miquel Martí i Pol
Carrer de Castella
6
Carrer de Frederic Soler
9
16
Avg. de la Llibertat
Carrer de Pablo Neruda
Carrer de Catalunya
11
CARRETERA DE
Carrer de Lleida
Carretera de la Bunyola
Carrer de Girona
Carrer de Ciutat de Consuegra
Carrer de Tarragona
LA MARINA
Carrer d'Aragó
14
13
Carrer de Cabdells
Carrer de Girona
Jardins de La Pau
Carrer de Mataró
SETEMBRE
AVINGUDA DE L'ONZE DE
Jaume Casanovas
PARC DEL RIU
5
RONDA DE LLEVANT
RIU LLOBREGAT
Jardins d'Andalusia
Pont de Mercabarna
ZONA FRANCA / R DA. LITORAL

LES XERRADES DEL QUINTOTAPA A MUCHA MASIA!

MUCHAMASIA obre les seves portes perquè els QuintoTaperos gaudeixin de la ruta de tapes del Prat. A més d'oferir **la seva tapa amb producte local i de temporada**, hem organitzat un cicle d'entrevistes i debats sobre la situació del Parc Agrari del Baix Llobregat i la gastronomia basada en els seus productes.

DIJOUS DIA 14 D'OCTUBRE DE 19.30 A 20.30 H

El periodista José David Muñoz (El Prat Comunica) entrevista a **Lluís Mijoler, alcalde del Prat**, amb l'entorn de la temàtica "Ampliació de l'Aeroport vs Parc Agrari / Delta del Llobregat".

DIJOUS DIA 21 D'OCTUBRE DE 19.30 A 20.30 H

El periodista Gustavo Carreras (productor del programa del Prat Ràdio "Mate, tango i folklore) entrevista a un representant de la **Cooperativa Agrícola del Prat,** sobre "La Història del Parc Agrari, evolució del producte. Passat, present i futur".

DIVENDRES DIA 29 D'OCTUBRE DE 19 A 20 H

Mucha Masia entrevista a Fèlix, nutricionista de **Gel i Repòs - Salut Integral** (espai del Prat dedicat a l'osteopatia, el benestar personal i la nutrició). Parlaran de l'alimentació amb productes de km0 i del Parc Agrari del Baix Llobregat.

La programació la podreu trobar a muchamasia.com i quintotapa.cat

ORGANITZA:

Ajuntament del Prat de Llobregat

PRODUEIX:

agt Associació de Gastronomia i Turisme

AMB EL SUPORT:

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural: Europa inverteix a les zones rurals

Centre de Promoció Econòmica

PORTA del DELTA
Servei d'informació i promoció turística del Prat de Llobregat

Slow Food

Carxofa Prat

Pollastre i Capó del Prat

Granja Avícola Torres

Parc Agrari del Baix Llobregat

el prat ràdio

elprat.tv

Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021

PATROCINI:

San Miguel Cervezas Since 1890

Penedès Denominació d'Origen 2700 anys

Disseny: Vanesa Diestre
Fotografies de gastronomia: Elena Álvarez
Retrats dels restauradors: Montse Sahuquillo
Ilustracions de portada i interiors: David Allende

Aquesta guia s'ha fabricat amb paper que té el certificat FSC, que ens assegura que la fusta o producte provè d'un bosc que ha estat gestionat, avaluat i certificat d'acord amb els estàndards socials, econòmics i mediambientals sostenibles.

producte local
OBJECTIUS DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE
11 CIUTATS I COMUNITATS SOSTENIBLES
12 PRODUCCIÓ I CONSUM RESPONSABLES
13 ACCIÓ PEL CLIMA
SanMiguel
MAGNA