

# 13a EDICIÓ

# TAPES I CANYES

**11 participants**

**Del 19 al 29 de  
setembre de 2024**  
Sant Vicenç dels Horts

TAPA + CANYA  
(o aigua)

**4,5€**



# TAPES I CANYES

Arriba la tardor i, com és habitual, una nova edició del Tapes i Canyes, la ruta gastronòmica d'elaboracions en petit format dels bars, restaurants i fleques de Sant Vicenç dels Horts.

Enguany és la tretzena edició d'aquesta campanya, organitzada conjuntament per l'Ajuntament i la Unió de Botiguers, amb la participació d'11 establiments del municipi.

Sant Vicenç dels Horts disposa d'una àmplia oferta de bars i restaurants, de qualitat i amb gran diversitat d'estils de cuina, des dels més tradicionals fins a mostres de cuines del món, que són un reflex de la diversitat cultural que conforma la societat vicentina.

Com l'any passat, es lliuraran tres premis a les millors tapes, atorgats per votació popular, d'acord amb les valoracions de les persones consumidores. A més, es farà entrega d'una placa als restaurants guanyadors perquè la puguin exhibir en els seus establiments.

## MENJAR TAPES TÉ PREMI!

Se sortejarà un àpat per a dues persones a l'establiment que guanyi el primer premi de la campanya. Per participar-hi, cal dipositar la butlleta a les urnes que trobareu als establiments participants.



# BUTLLETA DE PARTICIPACIÓ

## DADES DE CONTACTE

Nom	<input type="text"/>	Cognoms	<input type="text"/>
Tel.	<input type="text"/>	Població	<input type="text"/>
Codi postal	<input type="text"/>	Tens més de 18 anys ?	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Adreça electrònica	<input type="text"/>		

En compliment del que disposa el Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016 (RGPD) se l'informa que les dades facilitades seran tractades per l'AJUNTAMENT DE SANT VICENÇ DELS HORTS amb CIF P0826300F situat a Plaça de la Vila, 1, de Sant Vicenç dels Horts, Barcelona. Telèfon 936561551 i adreça de correu electrònic [ajuntament@svh.cat](mailto:ajuntament@svh.cat). Pot contactar amb el Delegat de Protecció de Dades a [dpd@svh.cat](mailto:dpd@svh.cat). Les seves dades seran tractades amb la finalitat de gestionar la seva participació en el sorteig del Tapes i canyes de Sant Vicenç dels Horts, així com el control i compliment efectiu del consentiment que ha prestat en virtut d'aquest document.

## VOTACIÓ

**Per a tu, quina és la tapa guanyadora d'aquesta edició?**

Emplena la butlleta i, si cal, demana'n més als establiments participants. Com més segells aconseguixis, més opcions tindràs de guanyar un àpat per a dues persones en l'establiment que hagi obtingut el premi a la millor tapa.

Un cop hakis omplert aquesta butlleta de votació amb les dades de contacte, la tapa que més t'ha agradat i els segells de 3 establiments, l'has de dipositar en qualsevol de les urnes que trobaràs als bars, restaurants i fleques que participen en el concurs Millors tapes 2024 de Sant Vicenç dels Horts.

**Millors tapes 2024 de Sant Vicenç dels Horts.**

SEGELL

1

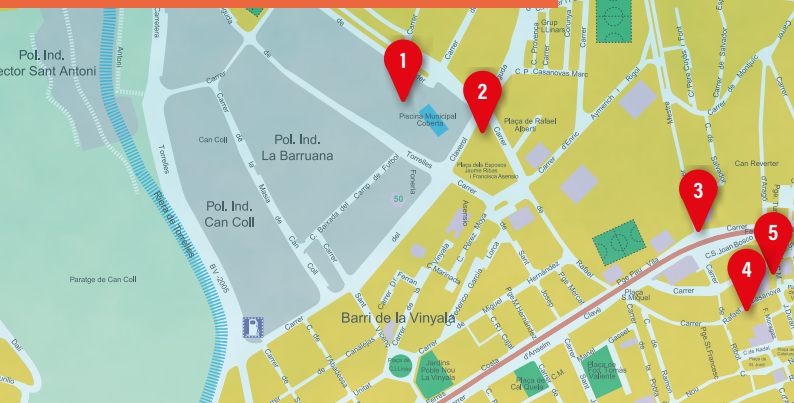
SEGELL

2

SEGELL

3

# ESTABLIMENTS PARTICIPANTS



1

**Croq&Cake i Sal&Sucre**

666 497 909

Carrer del Claverol 2

2

**MA Baker**

932 473 006

Rafael Casanova 195

3

**L'Eskella**

leskella@leskella.cat

Mestre Ramon Camps 2

4

**La Cuina d'en Toni**

936 563 460

Rafael Casanova 45

5

**El Chamo  
Hamburgueseria**

938 752 002

Plaça de la Vila 2

6

**Bar Quimeta**

683 550 285

Plaça de la Vila 20



7

### La Piazza Nuova

931 439 111

Mossèn Jacint Verdaguer 103

8

### Tapes Bar El Soci II

934 102 430

Avinguda Ferrocarril 2

9

### Venux Restaurant

938 423 388

Antoni Mampel 1-3

10

### El Far

935 252 388

Carretera de Sant Boi 52,  
local 1

11

### O'Tacos & Chill

931876988

Avinguda Ferrocarril 72  
bis

1

## Croq&Cake i Sal&Sucre

Carrer del Claverol 2  
666 497 909

2

## MA Baker

Rafael Casanova 195  
932 473 006

### Mar i muntanya de croquetes

Croqueta de gamba vermella amb tàrtar de gamba, el seu corall i un toc cítric; i croqueta de cua de bou amb maionesa de la seva salsa i ceba lila envinagrada

**Horari en què s'ofereix la tapa:**  
De dilluns a divendres, de 17 a 20 h  
La tapa de Croq&Cake s'ofereix en col·laboració amb Sal&Sucre

Al·lèrgens: 

### Tàrtar de tomàquet i pebrot

Tàrtar de tomàquet sec amb pebrots del piquillo i tàperes

**Horari en què s'ofereix la tapa:**  
De dilluns a divendres, de 12 a 15 h  
i de 17 a 19.30 h

Al·lèrgens: 



3

## L'Eskella

Mestre Ramon Camps 2  
leskella@leskella.cat

4

## La Cuina d'en Toni

Rafael Casanova 45  
936 563 460

### Aletes de pollastre asiàtiques

Aletes de pollastre fregides amb  
salsa barbacoa asiàtica


**Horari en què s'oferirà la tapa:**  
De dimecres a dissabte, de 19 a 21 h  
Diumenge, de 12 a 15 h i de 19 a 21 h.

Al·lèrgens:     

### Blanqueta d'ànec amb confit

Blanqueta d'ànec amb confit  
acompanyada d'hortalisses del  
Parc Agrari

**Horari en què s'oferirà la tapa:**  
De dimarts a diumenge, de 13 a 15 h  
De dijous a dissabte, de 20 a 23 h

Al·lèrgens: 



5

## El Chamo Hamburgueseria

Plaça de la Vila 2  
938 752 002

### Mini Rib Burguer

Mini hamburguesa amb pa de brioix, costella de porc barbacoa a baixa temperatura desossada, salsa ranxera amb ceba caramelitzada, cogombrets casolans i formatge cheddar reserva

**Horari en què s'oferirà la tapa:**  
Del 19 al 22 i del 25 al 29 de setembre,  
de dimarts a diumenge

Al·lèrgens:    



6



## Bar Quimeta

Plaça de la Vila 20  
683 550 285

### Hummus de fesols i botifarra

Hummus de fesols amb botifarra esparracada i allioli d'all negre

**Horari en què s'oferirà la tapa:**  
De dilluns a dissabte, de 13 a 15 h i  
de 19.30 h fins al tancament

Al·lèrgens:  





7



## La Piazza Nuova

Mossèn Jacint Verdaguer 103  
931 439 111

### Pizza de crema de carxofa

Pizza amb crema de carxofa, mozzarella, ceba, salsitxa, encenalls de parmesà i ratlladures d'esfera de Mòdena

**Horari en què s'oferirà la tapa:**  
De dimecres a diumenge, de 19.30 a 21 h

Al·lèrgens:  



8

## Tapes Bar El Soci II


Avinguda Ferrocarril 2  
934 102 430

### Samossa de pollastre del Soci

Pollastre rostit amb pasta de full i salsa de la casa

**Horari en què s'oferirà la tapa:**  
Tots els dies, de 12 a 22 h (excepte dimarts)

\*Aquesta tapa també s'oferirà al quiosc-bar de la zona de barbacoes del Parc del Pi Gros.

Al·lèrgens: 



9

## Venux Restaurant

Antoni Mampel 1-3  
CCC Virgínia Amposta  
938 423 388

10


## El Far

Carretera de Sant Boi 52, local 1  
935 252 388

### Lingot de cua de bou amb Parmentier de patata

Carn de cua de bou amb Parmentier de patata

Horari en què s'ofereix la tapa:  
De dimarts a divendres, de 10 a 13 h  
Divendres, de 20 a 22 h  
Diumenge, de 12 a 15.30 h


Al·lèrgens: 

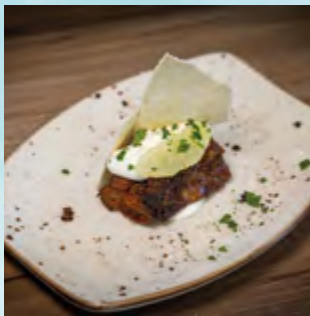


### “Chicharrón” de garri

Garri cuit a baixa temperatura, fregit i amb maionesa de citronella, llima i pa fi carasau

Horari en què s'ofereix la tapa:  
Dijous, de 20 a 23 h  
Divendres i dissabte, de 13 a 16 h i 20 a 23 h  
Diumenge, de 13 a 16 h

Al·lèrgens: 



11

## O'Tacos & Chill

Avinguda Ferrocarril 72 bis

931 876 988



AL·LÈRGENS:

### “Grill” combinat

Pintxos de pollastre amb  
espècies Indiana, natxos i aletes  
“sweet” xili

Horari en què s'oferirà la tapa:  
De dilluns a diumenge, 13 a 16 h i  
de 20 a 23 h

Al·lèrgens:



Ous

Peix

Soja

Lactis

Mostassa

Sèsam

Gluten

Crustacis

Diòxid de sofre i sulfits

Cacaquets

Fruits amb closca



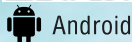
# ORGANITZACIÓ


# COL-LABORADORS



Federació Intercomarcal  
d'Hostaleria, Restauració  
i Turisme

**DESCARREGA'T L'APP GRATUÏTA SANTVICARD SVH  
PER ACUMULAR DESCOMPTE**





 Unio.Botiguers.Sant.Vicenc.Horts

 @UnioDeBotiguers

 @unio.debotiguers

 AjuntamentSVH

 @AjuntamentSVH

 @Ajuntamentsvh



 [www.svh.cat](http://www.svh.cat)