



Restaurants

Sabors de l'horta

turisme Baix Llobregat.com

GUIA SABORS DE L'HORTA 2023

RESTAURANTS AMB PRODUCTE FRESC

DEL PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT



La gastronomia del Baix Llobregat

En aquesta guia trobaràs els restaurants de la comarca del Baix Llobregat que cuinen amb productes del Parc Agrari. Una oferta gastronòmica que et permetrà degustar plats, de l'estil més tradicional o de la cuina més creativa, on el Producte fresc és el protagonista. Els experts cuiners de la comarca han desenvolupat al llarg dels anys una gastronomia basada en un producte local, de proximitat i de temporada. Una cuina arrelada a la nostra terra, per llepar-se'n els dits!



Saborz de l'horta

Busca aquest distintiu per assaborir plats amb Producte fresc.

Guia de Restaurants amb Producte fresc

Per a més informació dels restaurants
del Baix Llobregat que cuinen amb
Producte fresc, consulteu:

www.turisme baix llobregat.com/sabors del horta

CASANOVA BEACH CLUB



Sergi
Còcera

CASTELDEFELS

Pg. Marítim, 297
93 665 70 95

www.grupolancaster.com



ARRELS



Oriol
Ros

BEGUES

Pg. de l'Església, 3-5
93 639 27 79

 [arrelsbeques](https://www.facebook.com/arrelsbeques)



EL EMBARCADERO



Sergi
Còcera

CASTELDEFELS

Platja Ribera de St. Pere, 1-9
93 859 72 88

www.grupolancaster.com



UNLUGAR



Pablo
Ducaroff

CASTELDEFELS

Pg. Marítim, 74
93 763 74 41

www.restauranteunlugar.com



HOTEL CAN RAFEL



Enric
Roig

CERVELLÓ

Masia Can Rafel s/n
93 650 10 05

www.canrafel.net



CAN LLATES



M. Carmen
Carrillo

COLLBATÓ

Pol. Ind. Ginesteres, s/n
93 777 00 15

www.canllates.es



PLATS



Xavier
Llanos

CORNELLÀ DE LLOBREGAT

C. Mossèn Joaquim Palet, 5
93 377 77 57

www.platscornella.net



4 CANYES BRASA RESTAURANT



Yamila
Kichou

EL PAPIOL

C. D'Àngel Guimerà, 45
93 673 16 16

www.4canyes.cat



CÈNTRIC gastro



Susana
Aragón

EL PRAT DE LLOBREGAT

Pl. Catalunya, 39-41
93 379 56 00

www.centricgastro.com



MESÓN EL CORTIJO i Posa't Morat



Maria
Chaves

EL PRAT DE LLOBREGAT

C. Estany de la Magarola, 5-7
93 379 35 54

www.mesoncortijo.com



CATALUNYA I ARAGÓ



Felipe
Muñoz

EL PRAT DE LLOBREGAT

Ctra. de la Bunyola, 46
93 370 22 50

www.catalunyaiarago.com



CELLER ALL I OLI



Gloria i Ana
Martinez

EL PRAT DE LLOBREGAT

C. Ferran Puig, 36
93 152 44 97

 Celler de l'all i oli



RÚSTIC



Virgilio
Contero

EL PRAT DE LLOBREGAT

C. Castella, 33
93 370 14 03

www.rusticrestaurant.com



EL REGUST



Yury
Rodriguez

EL PRAT DE LLOBREGAT

C. Narcís Monturiol, 24
93 478 32 71 - 665 649 421

 El Regust



VIVA



Fernando
Garcia

EL PRAT DE LLOBREGAT

Ctra. de la Platja, 16-18
93 605 98 01

www.vivaelprat.com



La Carpa Restaurant Emilio Sánchez Academy



David
Esteve

EL PRAT DE LLOBREGAT

C-31, km 191
93 4791616

www.lamasiaemiliosanchez.com



SINFONÍA- Hotel Sallés Ciutat del Prat



Joan
Figueras

EL PRAT DE LLOBREGAT

Av. Remolar, 46
93 378 83 33

www.hotelciutatdelprat.com



ANHEL RESTAURANT



Joan
Campanyà

GAVÀ

Carrer de la Indústria, 13
93 463 77 50

www.anhelrestaurant.cat



ERMITA DE BRUGUÉS



David
Cartoixà

GAVÀ

Crta. de Gavà a Begues, km. 4.600
93 662 26 82

www.restaurantermitadebrugues.cat




MAJOR TRENTA-SIS



Manel
Armengol

GAVÀ

C. Major, 36
93 662 66 52

 [majortrentasis](https://www.facebook.com/majortrentasis)



LES VINYES



Antonio
Adamuz

MARTORELL

C. Francesc Pujols, 4
93 775 58 45

www.lesvinyesrestaurant.com



L'APAT



Joan
Fernández

MOLINS DE REI

C. del Carril, 38
93 668 05 58

www.restaurantlapat.cat



EL PALAU VELL RESTAURANT



Josep
Martín

SANT ANDREU DE LA BARCA

C. Palau Vell, 6
93 653 20 15

www.elpalauvell.com



BLANC I NEGRE – Hotel El Castell



Juan Miguel
Marinheiro

SANT BOI DE LLOBREGAT

C. Castell, 1
93 640 07 00

www.elcastell.com



CAL VITUS



Pedro
Romero

SANT BOI DE LLOBREGAT

Rbla. Rafael Casanova, 29
93 652 96 13

www.calvitus.com



EL RESTAURANT DE DALT (Grup Diversus)



Fernando
Gutiérrez

SANT BOI DE LLOBREGAT

Ctra. Santa Creu de Calafell, 73
93 635 40 72

www.grupdiversus.com



MARIMORENA



Albert
Mendiola

SANT BOI DE LLOBREGAT

C. Santa Creu de Calafell, 73
1r pis. 93 630 66 06

www.marimorena.es



EL RACÓ



Gerard
Solís

SANT CLIMENT DE LLOBREGAT

C. Poca Farina, 20
93 658 16 39

www.restaurantelraco.com



FOLLIA I FOLLIA DE POT



Jó Baixas

SANT JOAN DESPÍ

C. Creu d'en Muntaner, 17
93 477 10 50

www.follia.com



EL MIRADOR DE SANT JUST



Joan
Mascaró

SANT JUST DESVERN

Av. Industria, 12
93 499 03 42

www.elmirador.cat



SAGRISTÀ



Josep
Sagristà

SANT VICENÇ DELS HORTS

C. Riu, 50-52
93 656 10 02

www.sagrista.net




EL CAPRITX D'EN CARLES BERMELL



Carles
Bermell

STÀ. COLOMA DE CERVELLÓ

C. Reixach, 16. Colònia Güell
93 630 76 52

 Elcapritx



EL RACÓ DE CAN VALENTÍ



Valentí
Solé

STÀ. COLOMA DE CERVELLÓ

Av. Santa Coloma, 18
93 634 04 32

www.racocanvalenti.cat



CAL MINGO



Domingo
Morilla

VILADECANS

Ctra. Barcelona, C-245, s/n
93 637 38 47

www.calmingo.net



CAN MARTÍ PB RESTAURANT



Alberto
Alguacil

VILADECANS

C. d'Ernest Lluch, 12
93 659 00 41

www.canmartipbrestaurant.com





El Consorci
del Parc Agrari del
Baix Llobregat
crea el distintiu
de Producte fresc
amb l'objectiu
d'identificar
les fruites i
verdures
produïdes al
Parc Agrari.



5 Raons per consumir PRODUCTE FRESC

1 La qualitat i el sabor d'abans

Són productes
collits en el moment
idoni de maduració
perquè conservin
el nivell òptim de
sucres, vitamines
i fibra, amb la
màxima qualitat
i sabor.

2 La frescor

Els productes
frescos consumits
ràpidament
després de la
collita són els
més rics en
vitamines i
sals minerals.



3 L'origen i la proximitat

Les fruites i verdures han estat conreades en l'entorn del Parc Agrari, garantia de que els productes no han sofert hores de transport en camió, avió o tren ni en cambra frigorífica.

4 La tradició

Són productes conreats seguint el saber fer de moltes generacions de pagesos de llarga tradició professional i respectuosa amb la salut de les persones i el medi ambient.

5 La temporalitat

El nostre clima marca quines fruites i hortalisses tenim en cada estació. Els productes de temporada són productes de major qualitat i font de salut.

Aquí cuinem amb



Restaurants

Saborz de l'horta

turisme baix llobregat.com

Organitza:



Parc Agrari
del Baix Llobregat



BAIX
LLOBREGAT
CONSORCI DE TURISME

Col·laboren:



Consell
d'Hostaleria
i Turisme
del Baix Llobregat
Centre Nord



Amb el suport de:



Diputació
Barcelona



Consell de Productes
de la Terra



Consell Comarcal
del Baix Llobregat