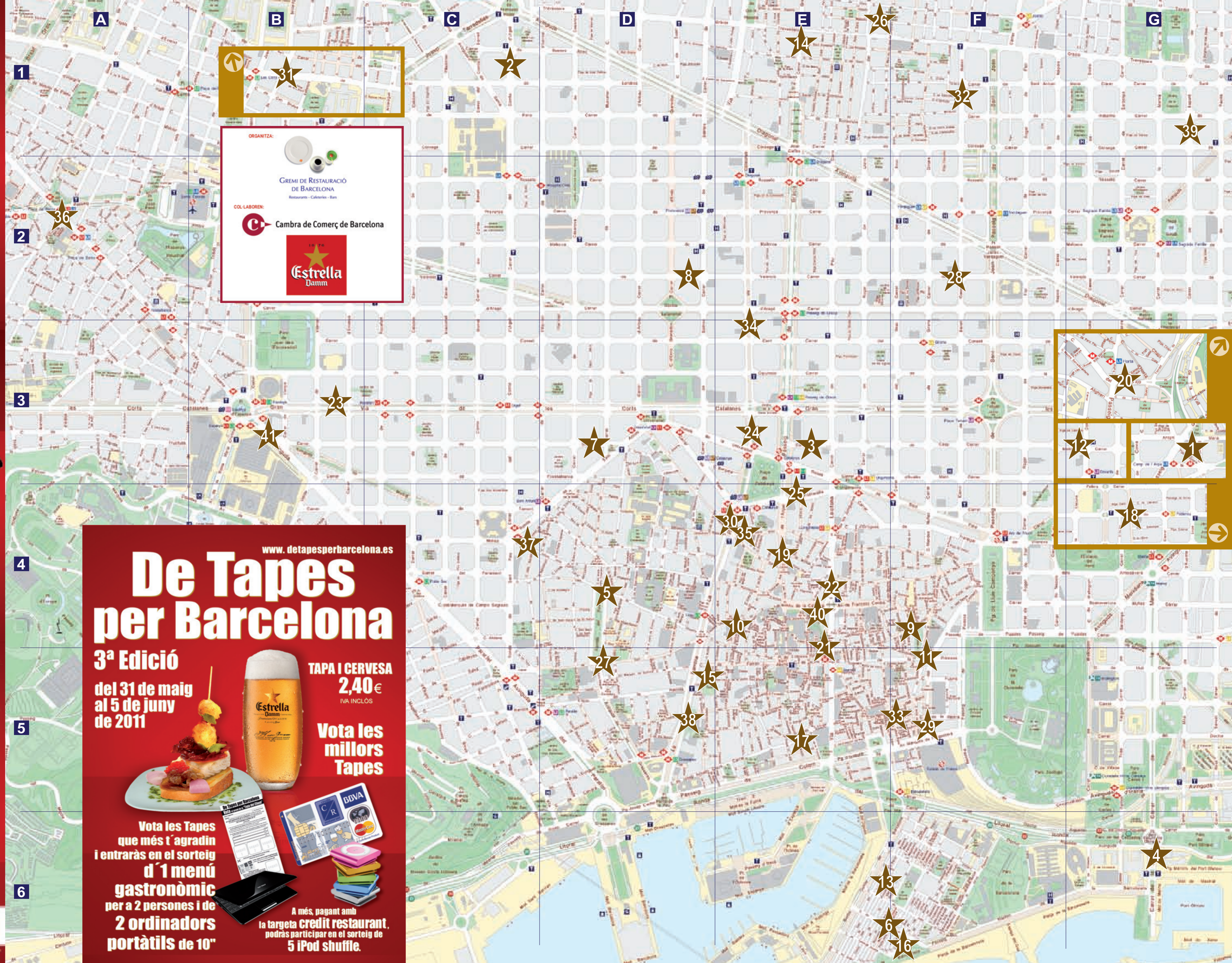


# Participants

- 1 AICHEMIKA 0-3 ESPRESSO DE MANGO AMB...
- 2 ARKETIPUS 0-1 CANELO D'ALBERGINIA AMB...
- 3 BARKENO 0-3 977 AMB FOIE
- 4 BARNAIER 0-6 LLAGOSTI CRUXENT AMB...
- 5 BARRAVAL 0-4 VA PER TU...SANTÍ...
- 6 BODEGA JORDI 0-5 COU MIRA
- 7 BODEGA SEPÚLVEDA 0-3 MANDONGUILLES AMB CEPES...
- 8 BODEGÓN DEL NORTE MARZÁN 0-2 PINTXO DE BACALLA AL...
- 9 BONA SORT 0-4 TAPA BONA SORT
- 10 BREADY 0-4 TINC LA SARDINA BEN FRESCA...
- 11 CAL BRUT 0-3 DUES TEXTURES DE...
- 12 CAL PINO 0-3 ANEC MANG-A-O
- 13 CAN GANASSA 0-6 PEIX PEIXET
- 14 CAN XURRADES 0-1 SAQUET DE BOU A LA CERVESA
- 15 CANARIAS 0-5 CRIVENT DE VOLATIL
- 16 CANTINAR 0-6 TORRADA DE BRIE EN...
- 17 CHARDONNAY 0-5 MILFULLS DE MOUSSE...
- 18 DESSAVELL 0-4 MILFULLS DE OSSOBUOC I...
- 19 EDELMANN 0-4 BARQUETA MALLORQUINA...
- 20 EGARRI TXAPELON 0-3 PETXINA ESTRELLA DORADA
- 21 EL CAFÉ D'EN VÍCTOR 0-4 MONTMAR
- 22 EL REIJOI 0-4 GALICIA INTERIOR
- 23 FAISAN 0-3 DELICIA DE MAR
- 24 HAPPY BAR&GRILL 0-3 UN HAPPY PARCELLET
- 25 KILIMANJARO 0-4 BARQUETA DE CARBASSÓ I...
- 26 LA LLAVOR DELS ORIGENS 0-1 COCA AMB CARBASSO I...
- 27 LAPACIENCIA 0-5 MINI ENTREPA DE CALAMAR...
- 28 MULLY 0-2 LA BOMBA PRODIGIOSA!
- 29 NAWIA 0-3 L'ALTRE BURGUER
- 30 NUBIA 0-4 BLOODY MARY EN SUSPENSIÓ
- 31 PEPRBURG 0-4 HANNIBAL LECTER
- 32 PIRINEUS BAR&CUINA 0-1 PIRINEUS A.K. DAMM TEMPTACIÓ
- 33 RENDEZ-VOUS AL BORN 0-3 MIXT DE CABRA I MELMELADA
- 34 RUVICA 0-3 DOLÇ DE LLONGANISSA
- 35 SANTA ANNA 0-4 PIROLETA DE FORMATGE...
- 36 SANTS BIER 0-2 BARQUETES D'AMANDA...
- 37 SÉSANO 0-4 ARANQUINI CATALA!
- 38 SPORTS BAR 0-5 SPORTS BALL
- 39 TAVERNA CAFÉ 0-1 LA TRIMOUSSE RÚSTICA...
- 40 TAVERNA DEL BISBE 0-4 PLATAMOLE AMB XIPS DE YUCA
- 41 XOP D'OR 0-3 XOPELETI



ORGANITZA:

GREMÍ DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA  
Restaurants - Cafeteries - Bars

COL·LABOREN:

Cambra de Comerç de Barcelona

Consultar bases a [www.detapesperbarcelona.es](http://www.detapesperbarcelona.es)  
o a la papeteria de vobost.

**5 iPod shuffle**  
podràs participar en el sorteig de la targeta Credit restaurant.

A més, pagant amb

**2 ordinadors portàtils de 10"**  
per a 2 persones i de gastronomia d'1 menú  
Vota les Tapes que més t'agradin  
De Tapes per Barcelona  
Participa a Vota les millors Tapes

[www.detapesperbarcelona.es](http://www.detapesperbarcelona.es)

# De Tapes per Barcelona

3ª Edició  
del 31 de maig al 5 de juny de 2011

TAPA I CERVESA 2,40€ IVA INCLÓS

Vota les Tapes que més t'agradin i entraràs en el sorteig d'1 menú gastronòmic per a 2 persones i de 2 ordinadors portàtils de 10"

A més, pagant amb la targeta Credit restaurant, podràs participar en el sorteig de 5 iPod shuffle.

[www.detapesperbarcelona.es](http://www.detapesperbarcelona.es)

# De Tapes per Barcelona

3ª Edició  
del 31 de maig al 5 de juny de 2011

TAPA I CERVESA 2,40€ IVA INCLÓS

Vota les millors Tapes

Vota les Tapes que més t'agradin i entraràs en el sorteig d'1 menú gastronòmic per a 2 persones i de 2 ordinadors portàtils de 10"

A més, pagant amb la targeta Credit restaurant, podràs participar en el sorteig de 5 iPod shuffle.

# De Tapes per Barcelona

3<sup>a</sup> Edició  
del 31 de maig al 5 de juny de 2011  
TAPA I CERVESA 2,40 €  
IVA INCLÓS

[www.detapesperbarcelona.es](http://www.detapesperbarcelona.es)

Localització en el pla dels locals participants

Dies i horaris de servei de tapes en els locals participants

**1** **ALCHEMIKA**  
Carrer del Guinardó, 26  
**G-3**



Tel.: 931920010 **M-S:** 12:00/16:00 - 19:30/23:30 - **D:** 12:00/16:00

• **ESPRESSO DE MANGO AMB CANOTET DE BACALLÀ.** Espresso de mango amb escuma de mango i nata, amb canotet de iuca farcit de bacallà confitat amb oli d'olives negres i galeta de mantega i Amaretto.  
• **ESPRESSO DE MANGO CON CANUTILLO DE BACALAO.** Espresso de mango con espuma de mango y nata, con canutillo de yuca relleno de bacalao confitado en aceite de aceitunas negras y galletita de mantquilla y Amaretto.

**2** **ARKETIPUS**  
Carrer Comte d'Urgell, 280  
**G-1**



Tel.: 934104300 **M-S:** 12:00/23:00 - **D:** tancat

• **CANELÓ D'ALBERGINIA AMB SAMFAINA I PARMESÀ.** Caneló d'albergínia farcit de pisto manxec, bonito i salsa lleugera de parmesà.  
• **CANELÓN DE BERENJENA CON PISTO Y PARMESANO.** Canelón de berenjena relleno de pisto manchego, bonito y salsa ligera de parmesano.

**3** **BARKENO**  
Carrer Casp, 17  
**E-3**



Tel.: 934813490 **M-D:** 13:00/16:00 - 20:00/00:00

• **877 AMB FOIE.** Concert de sabors que neix en la tradició de la "torrija" amb Pedro Ximénez i unes làmines de foie amb gotes de "To quiero".  
• **877 CON FOIE.** Concerto de sabores que nace en la tradición de la torrija con Pedro Ximénez y unas láminas de foie con gotas de "To quiero".

**4** **BARNABIER**  
Carrer de la Marina, 16-18  
**G-6**



Tel.: 932210212 **M-D:** 12:00/00:00

• **LLAGOSTI CRUIXENT AMB GALETA DE PARMESÀ I SALSÀ BARNABIER.** Llagosti arrebossat amb pa de coco, parmesà i salsa de la casa.  
• **LANGOSTINO CRUJIENTE CON GALLETA DE PARMESANO Y SALSÀ BARNABIER.** Langostino rebozado con pan de coco, parmesano y salsa de la casa.

**5** **BARRAVAL**  
Carrer de l'Hospital, 104  
**D-4**



Tel.: 933298277 **M-D:** D'obertura a tancament.

• **VA PER TU...SANTI (EN MEMÒRIA DE SANTI SANTAMARI).** Farcit de bolets en el que la gamba fa la funció de la pasta de ravioli i banyat amb la vinagreta de Mòdena i les herbes picades.  
• **VA POR TI...SANTI (EN MEMÒRIA DE SANTI SANTAMARI).** Relleno de setas en el que la gamba hace la función de la pasta de ravioli y bañado con la vinagreta de Mòdena y las hierbas picadas.

**6** **BODEGA JORDI**  
Carrer de l'Almirall Cervera, 23  
**E-6**



Tel.: 932217597 **M-J:** 07:00/20:00 - **V-S:** 07:00/22:00 - **D:** tancat.

• **OLIVADA.** Torrada amb all i oli, bacallà saltejat, olivada per sobre i dos gotes d'oli d'oliva verge per sobre.  
• **OLIVADA.** Tostada con ajo y aceite, bacalao salteado, olivada por encima y dos gotas de aceite de oliva virgen por encima.

**7** **BODEGA SEPÚLVEDA**  
Carrer de Sepúlveda, 173 bis  
**D-3**



Tel.: 934547094 **M-V:** 13:30/16:00 - 20:00/23:30 - **S:** 20:00/00:00 - **D:** tancat.

• **MANDONGUILLES AMB CEPS I PINYONS.** Mandonguilles de vedella i porc guisades amb ceps i pinyons.  
• **ALBONDIGAS CON BOLETUS Y PIÑONES.** Albondigas de ternera y cerdo guisadas con boletus y piñones.

**8** **BODEGÓN DEL NORTE MARZÁN**  
Carrer de València, 207  
**D-2**



Tel.: 933232645 **M-D:** 12:00/16:30

• **PINTXO DE BACALLÀ AL PIL-PIL AMB GULES.** Bacallà confitat al Pil-Pil amb gules a la bilbaina sobre llençol de pebrot verd.  
• **PINTXO DE BACALAO AL PIL-PIL CON GULAS.** Bacalao confitado al Pil-Pil con gulas a la bilbaina sobre sábana de pimiento verde.

**9** **BONA SORT**  
Carrer dels Carders, 12  
**F-4**



Tel.: 933105460 **M-S:** 16:00/23:00 - **D:** tancat.

• **TAPA BONA SORT.** Filet de porc sobre ceba caramelitzada amb reducció de Mòdena, foie i sal de Cabernet Sauvignon.  
• **TAPA BONA SORT.** Solomillo de cerdo sobre cebolla caramelizada con reducción de Mòdena, foie y sal de Cabernet Sauvignon.


**10** **BREADY**  
Plaça de Sant Josep Oriol, 2  
**E-4**



Tel.: 933069647 **M-D:** D'obertura a tancament.

• **TINC LA SARDINA BEN FRESCA. REINAI** Sardina fregida i desespínada, esquistada i barrejada amb tots els altres ingredients picats. Disposarem la barreja sobre una lleisca de pa fregit.  
• **TENGO LA SARDINA BIEN FRESCA. REINAI** Sardina frita y desespínada, esquistada y mezclada con todos los demás ingredientes picados y dispondremos la mezcla sobre una rebanada de pan frito.

**11** **CAL BRUT**  
Carrer de la Princesa, 42  
**F-5**



Tel.: 935543995 **M-V:** 11:00/15:00 - 19:00/22:30 - **S:** 12:00/15:30 - 20:00/23:00 - **D:** 12:00/15:30

• **DUES TEXTURES DE TOMÀQUETS AMB POLLASTRE.** Pollastre marinat amb tomàquet sec i melmelada de tomàquet verd.  
• **DOS TEXTURAS DE TOMATES CON POLLO.** Pollo marinado con tomate seco y mermelada de tomate verde.

**12** **CAL PINKO**  
Carrer del Dos de Maig, 256  
**G-3**



Tel.: 934464181 **M-S:** 11:00/16:00 - 20:00/00:00 - **D:** tancat.

• **ÀNEC MANG-A-O.** Cresta molt cruixent d'ànec guisat al mango amb salsa de currimango.  
• **PATO MANG-A-O.** Empanadilla muy crujiente de pato guisado al mango con salsa de currimango.

**13** **CAN GANASSA**  
Plaça de la Barceloneta, 6  
**E-6**



Tel.: 932217586 **M-D:** 10:00/00:00

• **"PEIX PEIXET".** Peixet de mar, fregidet a l'estil de Can Ganassa.  
• **"PEIX PEIXET".** Pececillo de mar frito al estilo de Can Ganassa.

**14** **CAN KURRADES**  
Carrer Gran de Gràcia, 57  
**E-1**



Tel.: 932187370 **M-S:** 13:00/16:00 - 20:30/23:30 - **D:** tancat.

• **SAQUET DE BOU A LA CERVEZA.** Saquet de pasta filo farcit de cua de bou estofat a la cervesa sobre lilit de cruixent de porros al cordó de crema balsàmica.  
• **SAQUITO DE BUEY A LA CERVEZA.** Saquito de pasta filo rellena de rabo de buey estofado a la cerveza, sobre cama de crujiante de puerros al cordón de crema balsámica.

**15** **CANARIAS**  
Plaça Reial, 4  
**D-5**



Tel.: 933181024 **M-D:** 12:00/00:00 - **J:** tancat.

• **CRUIXENT DE VOLÀTIL.** Cruixent de volatíl a l'aroma de la Vera amb mussolina d'all.  
• **CRUJIENTE DE VOLÀTIL.** Crujiante de volatíl al aroma de la Vera con muselina de ajo.

**16** **CAVAMAR**  
Carrer de la Vila Joiosa, 52-54  
**F-6**



Tel.: 932257164 **M-D:** 12:00/23:00

• **TORRADA DE BRIE EN TEMPERA DE CERVEZA AMB MELMELADA DE TOMÀQUET.** Torradeta de pa aromatitzat amb fines herbes, fulles fresques d'espínacs baby, formatge Brie en tempera de cervesa Damm, nou de melmelada de tomàquet i reducció de Pedro Ximénez.  
• **TOSTA DE BRIE EN TEMPERA DE CERVEZA CON MERMELADA DE TOMATE.** Tostadita de pan aromatizado con finas hierbas, hojas frescas de espinaca baby, queso Brie en tempera de cerveza Damm, nuez de mermelada de tomate y reducción de Pedro Ximénez.

**17** **CHARDONNAY**  
Carrer Ample, 46  
**E-5**



Tel.: 933152260 **M-S:** 13:00/00:00 - **D:** 13:00/16:00

• **MIL·FULLS DE MOUSSE DE BACALLÀ AMB DOLÇ DE TOMÀQUET.** Base de pasta cruixent amb mousse de bacallà i una crema suau de tomàquet.  
• **MILHOJAS DE MOUSSE DE BACALAO CON DULCE DE TOMATE.** Base de pasta crujiente con mousse de bacalao y una crema suave de tomate.

**18** **DESGAVELL**  
Carrer de Pujades, 187  
**G-4**



Tel.: 933569267 **M-D:** 11:00/15:00 - 17:00/21:00

• **MIL·FULLS DE OSSOBUCCO I TORRADA AMB OLI D'ALFÀBREGA.** Guisat de ossobuco esquistat, alternat amb unes mini torrades de pa i acompanyat d'oli d'alfabrega.  
• **MILHOJAS DE OSSOBUCCO Y TOSTA CON ACEITE DE ALBAHACA.** Guiso de ossobuco desmigado, alternado con unas mini tostas de pan y acompañado de aceite de albahaca.

**19** **EDELMANN**  
Avinguda del Portal de l'Àngel, 6  
**E-4**



Tel.: 933104553 **M-S:** 12:00/23:00 - **D:** tancat.

• **BARQUETA MALLORQUINA MIXTA.** Montadito calent de sobrasada i formatge Brie.  
• **MONTADITO MALLORQUÍN MIXTO.** Montadito caliente de sobrasada y queso Brie.

**20** **EGARRI TXAPELUN**  
Passeig de Fabra i Puig, 159  
**G-3**



Tel.: 933529101 **M-S:** 13:00/23:00 - **D:** 12:30/16:00

• **PETXINA ESTRELLA DORADA.** Petrina de pasta brick farcida de Txangurro amb perles de cervesa.  
• **CONCHA ESTRELLA DORADA.** Concha de pasta brick rellena de Txangurro con perlas de cerveza.

**21** **EL CAFÉ D'EN VÍCTOR**  
Carrer de la Tapineria, 12  
**E-4**



Tel.: 933102872 **M-D:** 20:00/23:00

• **MONTEMAR.** Rap, pollastre gamba i formatge, muntat en full d'endivia i salsejat amb salsa de foie.  
• **MONTEMAR.** Rape, pollo, gamba y queso montado en hoja de endivia y salseado con salsa de foie.

**22** **EL RELOJ**  
Via Laietana, 40  
**E-4**



Tel.: 932682112 **M-D:** 13:00/16:00 - 20:00/22:00

• **GALÍCIA INTERIOR.** Xoriço gallec amb botifarra d'arròs i ceba.  
• **GALICIA INTERIOR.** Chorizo gallego con morcilla de arroz y cebolla.

**23** **FAISÁN**  
Gran Via de les Corts Catalanes, 428, cantonada Entença  
**B-3**



Tel.: 933250983 **M-D:** 13:00/16:00 - 20:00/22:00

• **DELICIA DE MAR.** Dos llagostins arrebossats, amb un toc de verdura i soja.  
• **DELICIA DEL MAR.** Dos langostinos rebozados, con un toque de verdura y soja.

**24** **HAPPY BAR&GRILL**  
Rambla de Catalunya, 13  
**E-3**



Tel.: 934813490 **M-D:** 13:00/00:00

• **UN HAPPY FARCELLET.** Ou, pernil dolç, formatge, pa i tomàquet chery.  
• **UN HAPPY ROLLITO.** Huevo, jamón york, queso, pan y tomate chery.

**25** **KILIMANJARO**  
Carrer de Fontanella, 2-4  
**E-4**



Tel.: 933043620 **D-J:** 12:00/23:15 **V-S:** 12:00/23:30

• **BARQUETA DE CARBASSÓ I SALMÓ FUMAT.** Barqueta de carbassó farcida d'amanida de salmó fumat a l'aroma d'anet.  
• **BARQUILLA DE CALABACÍN Y SALMÓN AHUMADO.** Barquilla de calabacín rellena de ensaladilla de salmón ahumado al aroma de eneldo.

**26** **LA LLAVOR DELS ORIGENS**  
Carrer Ramon i Cajal, 12  
**E-1**



Tel.: 932130031 **M-D:** 13:00/17:00 - 20:00/23:00

• **COCA AMB CARBASSÓ I CEBÀ CONFITADA.** Carbassó, ceba, all, nata, sal, pebre i formatge ratllat per sobre en coca de pa artesanal.  
• **COCA CON CALABACÍN Y CEBOLLA CONFITADA.** Calabacín, cebolla confitada, ajo, nata, sal, pimienta y queso rallado por encima en una coca de pan artesanal.

**27** **LAPACIENCIA**  
Rambla del Raval, 53  
**D-5**



Tel.: 629336126 **M-D:** 12:00/00:00

• **MINI ENTREPÀ DE CALAMAR AMB PA DE SANT JORDI.** Mini bocata de calamars a la barcelonina.  
• **MINI BOCATA DE CALAMAR CON PAN DE SANT JORDI.** Mini bocata de calamars a la barcelonesa.

**28** **MULET**  
Carrer de València, 350  
**F-2**



Tel.: 934591723 **M-S:** 12:00/16:00 - 20:00/23:00 - **D:** 12:00/16:00

• **LA BOMBA PRODIGIOSA!** Bomba líquida de Roquefort i xistorra a la cervesa.  
• **LA BOMBA PRODIGIOSA!** Bomba líquida de Roquefort i xistorra a la cervesa.

**29** **NAVIA**  
Carrer del Comerç, 33  
**F-5**



Tel.: 932684810 **M-D:** 13:00/16:00 - 20:00/22:00

• **L'ALTRE BURGUER.** Una hamburguesa diferent a la tradicional de carn de vaca.  
• **LA OTRA BURGUER.** Una hamburguesa diferente a la tradicional de carne de vaca.

**30** **NURIA**  
La Rambla de Canaletes, 133  
**E-4**



Tel.: 933174377 **M-S:** 13:00/16:00 - 19:00/22:00 - **D:** tancat.

• **BLOODY MARY EN SUSPENSIÓ.** Xarrup de fruits vermells amb vodka.  
• **HANNIBAL LECTER.** Tartar de ternera ecològica, huevo poché de codorniz, aceite de trufa y finas capas de pan.

**31** **PEPBURG**  
Travessera de les Corts, 229, cantonada Joan Guell  
**B-1**



Tel.: 933211274 **M-D:** 12:00/00:00

• **HANNIBAL LECTER.** Tartar de vedella ecològica, ou poche de guatlilla, oli de tòfona i fines capas de pa.  
• **HANNIBAL LECTER.** Tartar de ternera ecològica, huevo poché de codorniz, aceite de trufa y finas capas de pan.

**32** **PIRINEUS BAR&CUINA**  
Carrer de Baiàen, 244  
**F-1**



Tel.: 932853384 **X-V:** 09:00/16:30 - 18:00/23:00 - **S-D:** 10:00/16:00 - 18:00/02:00 - **M:** tancat.

• **PIRINEUS A.K. DAMM TEMPTACIÓ.** Crema suau de bacallà fresc i patata, amb perfum d'all i reducció a la cervesa.  
• **PIRINEUS A.K. DAMM TENTACIÓ.** Crema suave de bacalao fresco y patata, con perfume de ajo y reducción a la cerveza.

**33** **RENDEZ-VOUS AL BORN**  
Carrer de la Vidrieria, 9  
**F-5**



Tel.: 933107640 **M-D:** 12:00/16:00 - 20:00/22:00

• **MIXT DE CABRA I MELMELADA.** Torrada amb formatge de cabra gratinat, melmelada de maduixa i pols de nous.  
• **MIXTO DE CABRA Y MERMELADA.** Tostada con queso de cabra gratinado, mermelada de fresa y polvo de nueces.

**34** **ROVICA**  
Rambla de Catalunya, 56  
**E-3**



Tel.: 934870076 **M-S:** 10:00/23:00 **D:** tancat.

• **DOLÇ DE LLONGANISSA.** Llonganissa, formatge Brie, codony, pebrot de piquillo i oliva.  
• **DULCE DE LONGANIZA.** Longaniza, queso Brie, membrillo, pimiento de piquillo y oliva.

**35** **SANTA ANNA**  
Carrer de Santa Anna, 8  
**E-4**



Tel.: 933174377 **M-D:** 13:00/16:00 - 19:00/23:00

• **PIRULETA DE FORMATGE DE CABRA AMB SÈSAM, CEBÀ DOLÇ I OLIVADA AMB CAMPARI.** Pinxo de formatge de cabra amb sèsam, ceba dolça i olivada amb Campari.  
• **PIRULETA DE QUESO DE CABRA CON OLIVADA DE CAMPARI.** Pincho de queso de cabra con sésamo, cebolla dulce y olivada con Campari.


**36** **SANTS BIER**  
Carrer de Sants, 89  
**A-2**



Tel.: 934210717 **M-D:** 11:00/00:00

• **BARQUETES D'AMANIDA TÈBIA DE BACALLÀ.** Rodanxa de pa, amb una rodanxa de patata al forn, dos tires de bacallà d'esquistada, trossets de ceba picada, i una mica de tomàquet triturat amb oli i sal.  
• **MONTADITO DE ENSALADA TIBIA DE BACALAO.** Rodaja de pan, con una rodaja de patata al horno, dos tiras de bacalao de esquistada, trocitos de cebolla pochada y un poco de tomate triturado con aceite y sal.

**37** **SÉSAMO**  
Carrer de Sant Antoni Abat, 52  
**C-4**



Tel.: 934416441 **M-D:** 12:30/15:30 - 20:00/23:30

• **ARANCHINI CATALÀ!** Bolita de risotto fregida, feta amb cervesa Estrella Damm, farcida d'espínacs salats, pinyons torrats, panses moscatel i amb cor de mozzarella de búfala.  
• **ARANCHINI CATALÁN!** Bolita de risotto frita hecha con cerveza Estrella Damm, rellena de espinacas salteadas, piñones tostados, pasas moscatel y con corazón de mozzarella de búfala.

**38** **SPORTS BAR**  
La Rambla dels Caputxins, 31  
**D-5**



Tel.: 934017507 **M-D:** 12:00/00:00

• **SPORTS BALL.** Mandonguilla amb salsa marinada sobre base de pa torrat i fulla de menta.  
• **SPORTS BALL.** Albondiga con salsa marinada sobre base de pan tostado y hoja de menta.

**39** **TAVERNA CAFÉ**  
Carrer de Lepant, 346  
**G-1**



Tel.: 697353039 **M-X:** 08:30/21:30 **J-S:** 10:00/23:00 - **D:** tancat.

• **LA TRIMOUSSE RÚSTICA TERRA I MAR.** Tres torrades de xapata rústica, endusena recoberta amb una mousse diferent: tonyina, mongetes, albergínies.  
• **LA TRIMOUSSE RÚSTICA TIERRA Y MAR.** Tres tostadas de chapata rústica, cada una recubierta con una mousse diferente: atún, alubias, berenjenas.

**40** **TAVERNA DEL BISBE**  
Avinguda de la Catedral, 6-8  
**E-4**



Tel.: 933104553 **M-D:** 12:00/23:00

• **PLATAMOLE AMB XIPS DE YUCA.** Guacamole de plátano acompanyat amb xips de yuca.  
• **PLATAMOLE CON CHIPS DE YUCA.** Guacamole de plátano acompañado con chips de yuca.

**41** **XOP D'OR**  
Avinguda del Paral·lel, 204  
**B-3**



Tel.: 933253646 **M-D:** 10:00/00:00

• **XOPELETI.** Capeletti farcit de saltejat de calamar i verdures amb maïonesa de tinta negra, gelatina de Damm Inedit sobre galeta de parmesà.  
• **XOPELETI.** Capeletti relleno de salteado de calamar y verduras con mayonesa de tinta negra, gelatina de Damm Inedit sobre galleta de parmesano.