



del **2** a l'**11** de juny de **2023**

# Cuines i tapes



11a edició

# Inspectora de tapes

Espectacle itinerant  
d'interacció amb el públic



**2 de juny, de 20.30 h a 22 h.**

Inici al Molí del Foix i recorregut pels carrers dels Monjos.

**3 de juny, de 17.30 h a 18.30 h.**

Recorregut pels carrers de la Ràpita.

**4 de juny, de 10 h a 21 h.**

Presència a la Fira d'herbes sense espectacle.

**11 de juny, d'11 h a 13 h.**

Itinerari de lliurament dels guardons als establiments guanyadors de les Cuines i Tapes 2023.

3€ per tapa

Les tapes aniran acompanyades de vi, cava o aigua



tapes



## 1 Bar Casal de la Gent Gran



C/ de Sant Antoni, 40  
Tel. 93 898 04 39

**Horari:**  
de dl a dg de 16 h a 20 h.

**PIQUILLO AMB TONYINA I ALFÀBREGA**



## 2 Bar Nerea 2



Av. de Mas Catarro, 4  
Tel. 93 818 60 56

**Horari:**  
de dm a dg de 19 h a 22.30 h i  
dg de 13 h a 15 h.

**MINIBURGUER DE LA PAQUI**

**3€ per tapa**

Les tapes aniran acompanyades de vi, cava o aigua

# tapes



## 3 Bar Los Amigos



Plaça dels Avis, 8  
Tel. 666 98 52 57

**Horari:**  
de dm a ds de 18 h a 21 h.

**FILET DE PORC AMB SALSÀ REMEIART**



## 4 Bar restaurant Jeneri



Plaça d'Europa, 1  
Tel. 679 89 66 71

**Horari:**  
de dj a ds de 20 h a 23 h.

**TRIO D'HUMMUS**



## 5 Bar restaurant New Lluetàic



Av. de Catalunya, 22  
Tel. 629 88 70 03

**Horari:**  
de dl a dg de 18 h a 23 h.

**XORICETS AL VI  
AMB HERBES REMEIERES**



Conté gluten



Conté ou



Conté làctics



Conté fruits secs

3€ per tapa

Les tapes aniran acompanyades de vi, cava o aigua

# tapes



## 6 Restaurant Ca N'Ayxelà



Camí de Cal Salines, s/n.  
Tel. 93 898 11 17

**Horari:**  
de dv a dl de 12 h a 16 h.

**CRUIXENT DE XAI ROSTIT AMB ROMANÍ  
I LA SEVA SALSA**



## 7 Forn Valls



Pot tenir traces d'ou i llet

Av. del Penedès, 11  
Tel. 93 898 02 00

**Horari:**  
de dl a dj de 17 h a 21 h,  
dv de 12 h a 14 h i de 17 h a 21 h  
i ds i dg de 10 h a 14 h.

**COCA D'HERBES REMEIERES**



## 8 Bar restaurant Paco



C/ de Cal Rubió, 36  
Tel. 93 898 03 76

**Horari:**  
de dl a dg de 9 h a 16 h  
i de 20 h a 22.45 h.

**CALAMARCET FARCIT  
AMB CREMA DE BRIE I FONOLL**



Conté gluten



Conté ou



Conté làctics



Conté fruits secs

3€ per tapa

Les tapes aniran acompanyades de vi, cava o aigua

# tapes



## 9 La Pizza di Raffaello



Passeig de l'Aviació Republicana, 21  
Tel. 93 898 34 03

**Horari:**  
de dl a dg de 19.30 h a 23 h.

**BARBECUE AMB FARIGOLA**



## 10 Xarcuteries Anton



Av. de Catalunya, 51  
Tel. 93 898 11 54

**Horari:**  
de dl a dx de 8.30 h a 20.30 h,  
dj i dv de 8.30 h a 23 h  
i ds i dg de 8.30 h a 14.30 h.

**GYOZA A L'ANTON**



## 11 Mesón El Coto



Rambla de Penyafel, 17  
Tel. 93 818 66 00

**Horari:**  
de dl a dg de 17 h a 21 h.

**PERNILET DE POLLASTRE AMB CREMA DE BOLETS, ROMANÍ I FARIGOLA**

# menú



**Celletca  
Cal Bayó**

C/ del Ribat, s/n. (La Ràpita)  
Tel. 611 70 33 07

## Horari:

de dj a ds a partir  
de les 20.30 h.

Imprescindible reserva prèvia.



## ENTRANTS

- Gaspaxo de remolatxa amb formatge de cabra a les fines herbes.
- Fígues al foie amb vel de ratafia.
- Coca d'herbes remeieres amb pera i sardina fumada.
- Flor de carbassó farcida de brandada de bacallà a la farigola.

## PRINCIPAL A ESCOLLIR

- Caneló de carbassó amb xerris a les herbes remeieres i beixamel d'all negre.
- Pollastre de corral escabetxat amb arròs salvatge.
- Salmó marinat amb herbes i meló.
- Magret d'ànec amb fruita de la passió i panadera de patata i poma àcida.

## POSTRES

- Bescuit integral amb gerd, pesto d'ametlla i alfàbrega

**40 €**

**Menú degustació**

Beguda i cafès  
a part.



# panes



**Pans  
del Remeiart**

El pa d'herbes del Remeiart el trobareu del 2 a l'11 de juny a:

**Forn Valls - La Ràpita**

Av. Penedès, 9-11

**Fleca 4 Barres**

Av. Catalunya, 73

**Forn La Cova**

Av. Cal Rubió, 22

## **Cava Abril**

Av. de Cal Salines, 31  
[www.cavaabril.com](http://www.cavaabril.com)

## **Ouiea Vins**

C. del Riu Anoia, 15  
[www.ouieavins.cat](http://www.ouieavins.cat)

## **Caves Markel**

Av. de Catalunya, 35-37  
[www.cavasmarkel.com](http://www.cavasmarkel.com)

## **Paret Seca Vins**

[www.paretseca.wine](http://www.paretseca.wine)

## **Celler Cal Teixidor**

C. d'Anselm Clavé, 28  
[www.calteixidor.cat](http://www.calteixidor.cat)

## **Tiques Vins**

Masia Cal Tiques, s/n  
[www.tiques.cat](http://www.tiques.cat)

## **Celler Mas Pujó**

Masia Mas Pujó, s/n

## **Vins Mallofré**

Masia de la Sanabra, s/n  
[www.vinsmallofre.com](http://www.vinsmallofre.com)

## **Clos dels Guarans**

Masia Cal Vicari, s/n  
[www.jordiraventos.com](http://www.jordiraventos.com)

# CONCURSOS DEL REMEIART



A l'APP del Remeiart podràs votar les tapes de les Cuines i Tapes i ajudar a escollir les 3 millors creacions de l'edició 2023.

Com cada any l'associació Comerç del Foix també ofereix 100 euros en vals de compra com a premi a la fidelitat al Remeiart.

Per optar al sorteig d'aquests 100 euros cal que segueixis els comptes d'Instagram o Facebook del Remeiart i del Comerç del Foix i que ens etiquetis a les publicacions que facis sobre el Remeiart.

Recorda que a Instagram el perfil ha de ser públic (en cas contrari, no podem veure les imatges) i a Facebook, la publicació ha de ser sense restriccions de privacitat.

Podeu consultar les bases completes del concurs a [www.remeiart.cat](http://www.remeiart.cat)

Amb la col·laboració de:



# No te'n deixis cap. Marca-la!



## 1. BAR CASAL DE LA GENT GRAN

PIQUILLO AMB TONYINA I ALFÀBREGA



## 8. BAR RESTAURANT PACO

CALAMARCET FARCIT AMB CREMA DE BRIE I FONOLL



## 2. BAR NEREA 2

MINIBURGUER DE LA PAQUI



## 9. LA PIZZA DI RAFFAELLO

BARBECUE AMB FARIGOLA



## 3. BAR LOS AMIGOS

FILET DE PORC AMB SALSA REMEIART



## 10. XARCUTERIES ANTON

GYOZA A L'ANTON



## 4. BAR RESTAURANT JENERI

FILET DE PORC AMB SALSA REMEIART



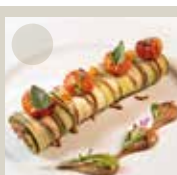
## 11. MESÓN EL COTO

PERNILET DE POLLASTRE AMB CREMA DE BOLETS, ROMANÍ I FARIGOLA



## 5. BAR RESTAURANT NEW LLUNÀTIC

XORICETS AL VI AMB HERBES REMEIERES



## menú 40€

### CELLETECA CAL BAYÓ

MENÚ DEGUSTACIÓ

entrants · principal a escollir · postres



## 6. RESTAURANT CA N'AYXELA

CRUIXENT DE XAI ROSTIT AMB ROMANÍ I LA SEVA SALSA



## 7. FORN VALLS

COCA D'HERBES REMEIERES

# 3€ per tapa

Les tapes aniran  
acompanyades de vi, cava o aigua.

Les persones que desitgin alguna altra  
beguda diferent d'aquestes,  
l'hauran de pagar a part.