

Ruta dolça





Finançat per
la Unió Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Pla de Recuperació
Transformació
i Resiliència



Next Generation
Catalunya



Generalitat
de Catalunya

**Banyoles Next
Destination →**

Fons Europeus Next Generation



La Tortada Banyolina.



Finançat per
la Unió Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Pla de Recuperació
Transformació
i Resiliència



Next Generation
Catalunya



Generalitat
de Catalunya

**Banyoles Next
Destination →**

Fons Europeus Next Generation

Banyoles dolça: Descobreix la tradició i la innovació pastisseries

Banyoles, coneguda per la seva bellesa natural i el seu estany icònic, amaga un tresor més per descobrir: la dolçor de la tradició i la innovació pastisseries.

A través d'una ruta per les pastisseries i les fleques de la ciutat, us convidem a gaudir d'una experiència que combina la història, la cultura i el millor de la gastronomia dolça local. Deixeu-vos portar per les aromes temptadores dels obradors pastissers i els forns artesanals, on cada dolç és un petit tast que explica una part de la història i de la identitat de la ciutat. Des dels clàssics dolços més estimats fins a les creacions més innovadores, la Banyoles dolça us espera per oferir-vos moments plens de sabor i autenticitat.

Esteu preparats per assaborir la dolçor de la nostra ciutat?

Us proposem un recorregut que s'endinsa al nucli antic de la ciutat i que us transporta pels gustos, les aromes i les textures de la pastisseria.

Podeu complementar aquest recorregut amb un passaport on hi figuren tots els establiments adherits, així a més de gaudir dels dolços més emblemàtics de la ciutat, si completeu tots els segells, obtindreu una recompensa.

El passaport el podeu recollir a l'Oficina de Turisme (Passeig Darder, 30 - Pesquera núm. 10) i als establiments adherits.

1. Fleca i pastisseria Carbó: el llegat de la Tortada

Can Carbó és un establiment emblemàtic de Banyoles fundat l'any 1901. Al capdavant hi trobem les dues germanes, l'Elisenda i la Marta, que son la quarta generació. Dominen un llarg taulell que fa difícil decidir on posar la mirada: la seva selecció de pans, destacant el Pa de Pagès cuit en llenya, i una llarga exhibició de productes artesans com bombons, rocs de l'estany, bunyols, xuixos i una àmplia varietat de brioixeria.

La vitrina exhibeix un dolç que destaca per la seva història i pel seu gust inconfusible, la Tortada Banyolina, registrada amb aquest nom. La Tortada va ser creada al segle XIX per Vicenç Carreras mitjançant una fórmula pròpia i exclusiva, i durant molts anys dos establiments en van liderar la seva elaboració: la Confiteria Boix (fins l'any 1999) i la Pastisseria Boadella (antiga Casa Carreras) (fins l'any 2012).

Quan aquesta va tancar, Banyoles es va quedar sense aquest exquisit bescuit, que va deixar un buit dolç que semblava impossible d'omplir. No obstant això, Salvador Boix va ensenyar i explicar amb estima a en Carles de la Pastisseria Carbó els secrets de la seva elaboració i gràcies a ell, i amb la recuperació dels motlles originals, es va aconseguir tornar a la ciutat aquest tresor gastronòmic.

Avui, una visita no és completa sense tastar la seva emblemàtica Tortada Banyolina. Aquest pastís, elaborat amb un pa de pessic a base d'ametlla marcona, ous i sucre, es prepara utilitzant els motlles originals en forma de corona, adquirits en una històrica pastisseria de París. Un cop cuita, la Tortada es corona amb una capa fina de sucre de llustre. La seva aparença elegant i temptadora, juntament amb la seva textura, han captivat generacions, des del rei Alfons XIII, que la va lloar després de tastar-la, fins a l'escriptor Josep Pla, que la va immortalitzar en la seva obra *El quadern gris*.

Adreça:

Plaça Major, 19 - Banyoles

Tel. 972 570 428

Santiago Rusiñol 16-18 (urb. Can Puig) - Banyoles

Tel. 972 571 781

Horari:

De dimarts a dissabte 7.30-13.30 h / 17-20 h

Diumenge 7.30-14 h

Dilluns tancat



Dolç inclòs al passaport de tast:

Tortada Banyolina

2. Forn de pa i pastisseria Jaume Figueras: homenatge a la tradició

La història de la nissaga Figueras comença el 1916 i es consolida a Banyoles el 1925, on guanya fama per la qualitat i el gust del seu pa. Aviat es dediquen a elaborar coques, panets de Viena i bunyols. Amb el temps, la brioixeria i els primers croissants també esdevenen part de l'oferta. La veritable eclosió de la pastisseria arriba durant la dècada de 1970, amb tortells, braços de gitano, xuxos i la famosa coca amb crema cremada. Als anys noranta els bunyols ja eren reconeguts, i des dels anys 2000 la nova generació dels Figueras modernitza els productes i elabora pans de diferents orígens i pastissos emblemàtics, com els tortells i les mones de Pasqua, a més de crear un espai de degustació.

En els darrers anys, Jaume Figueras, al capdavant de la seva pastisseria, ha dut a terme una acurada recerca gastronòmica per recuperar receptes tradicionals de Banyoles. Un dels seus èxits més destacats és la recuperació de la Cansalada de la Puda, un dolç amb molta història. Aquestes postres, que es van popularitzar entre les classes burgeses, es degustaven després de beure l'aigua sulfurosa de la font Pudosa, cosa que ajudava a neutralitzar el seu intens gust d'ou podrit.

No podeu deixar de tastar les Cansalades de la Puda, que, amb la seva forma que recorda el greix de porc, combinen la lleugeresa del pa de pessic amb una glaça de merenga delicada i un subtil toc de llimona i vainilla.

Adreça:

Plaça dels Estudis, 7 - Banyoles
Carrer de la Formiga, 9 - Banyoles
Tel. 609 431 993
📱 @fornfigueras

Horari:

De dimarts a diumenge 7-14 h / 16.30-20.30 h
Dilluns tancat

Dolç inclòs al passaport de tast:
Cansalada de la Puda



3. Forn de pa Can Japet: el Cargol de Banyoles

Can Japet és tota una institució a Banyoles. Aquesta va ser fundada el 1890 per un matrimoni instal·lat a Castellfollit de la Roca, però a la postguerra, com que hi havia molta misèria, baixaren a Banyoles perquè hi havia més progrés. Inicialment era conegut com a Can Josep –abans a les cases als Joseps se'ls deia Josefets–, però amb el temps va esdevenir Can Japet, nom amb el qual és conegut avui dia.

L'obraador és l'ànima de l'establiment. Allà en Joan, hereu de la nissaga, prepara els ingredients i amassa la farina amb dedicació. A l'hivern, el forn de llenya antic s'omple de l'aroma del pa acabat de coure, fet amb farines variades –de blat, arròs o espelta– i amb diferents formats –pans rodons, barres, panets... A més de vendre pa, Can Japet ofereix un espai acollidor per esmorzar o berenar, amb una terrassa en una de les places més boniques i emblemàtiques de Banyoles.

Però si Can Japet destaca per alguna cosa és per l'elaboració del famós Cargol de Banyoles, un dolç creat per l'avi d'en Joan que ràpidament va conquerir el paladar dels banyolins i banyolines.

El Cargol és una delícia de pasta de brioix en forma de cargol. S'elabora en mida individual o gran per compartir. També n'hi ha versions farcides de xocolata. La seva textura cruixent i el punt torrat de la base li donen un gust i una aroma únics, amb una lleugera nota caramel·litzada que el fa inconfusible.

Adreça:

Plaça de la Font, 5 - Banyoles
Tel. 612 533 995

Horari:

De dimarts a dissabte 7-14 h / 17-20 h
Diumenge 7-14 h
Dilluns tancat



Dolç inclòs al passaport de tast:
Cargol

4. Fleca pastisseria Padrés: el millor Xuixo del món

La fleca pastisseria Padrés, que des de fa deu anys dirigeixen en Ricard i en Jordi Jambert, ha mantingut viva la tradició d'una de les fleques i pastisseries amb més renom de la ciutat. Ofereix pa de qualitat en múltiples varietats, com la barra banyolina, la rústica i pans elaborats amb farines de diferents tipus. A més, l'obrador també crea una àmplia gamma de productes de brioixeria i pastisseria tradicionals, sempre amb ingredients de primera qualitat, que et conviden a explorar un món de textures i gustos.

Però Can Padrés és especialment conegut per haver guanyat el premi al millor Xuixo del món l'any 2018, en el marc de l'Any del Xuixo, que commemora aquest dolç típic de Girona. El xuixo és una delícia de pasta de full farcida de crema, fregida i ensucrada. Els germans Jambert, guanyadors d'aquest certamen, es van mantenir fidels a la recepta tradicional, però van millorar-la evitant el gust intens del fregit i afegint-hi aromes subtils de canyella i llimona. El resultat: un xuixo cruixent per fora, amb una crema suau i fluida per dins, lleuger i gens embafador.

Si voleu descobrir per què va guanyar aquest premi, heu de tastar el xuixo de la pastisseria Padrés!

Adreça:

Carrer Major 30 - Banyoles

Tel. 972 570 676

Passeig Mossèn Lluís Constans, 157 - Banyoles

Tel. 972 570 934

📍 @flecapastisseriapadres

Horari botiga carrer Major:

De dimarts a dissabte 8-13.30 h / 16.30-20 h

Diumenge 8-14 h

Dilluns tancat

Horari botiga passeig Mossèn Lluís Constans:

De dimarts a dissabte 7-13.30 h / 16.30-20.30 h

Diumenge 7-14 h

Dilluns tancat



Dolç inclòs al passaport de tast:

Xuixo de crema

5. Fleca Guitart: la senzillesa més saborosa

La fleca va obrir les portes l'any 1958. Aleshores era coneguda com a Ca la Sofia, un nom que ha perdurat fins avui i que molts banyolins segueixen utilitzant per referir-se a aquest establiment familiar. Qui n'està al capdavant ara és l'Albert, que ha heretat tot el coneixement de l'avi i el pare. Tres generacions, doncs, dedicades amb passió a l'elaboració artesanal de pa, brioxeria i dolços de temporada, com les coques de Sant Joan o els tortells de Reis.

L'Albert, un apassionat dels productes de fleca, passa hores a l'obrador amassant farina i donant forma a pans de tota mena. Entre les seves creacions destaca un dels dolços més senzills però alhora més saborosos i tradicionals de Catalunya: la Coca de forner.

Tasteu l'autèntica essència popular d'aquest clàssic dolç. La seva tradició es remunta a segles enrere i la preparació es fa amb quasi els mateixos ingredients que el pa, amb l'afegit especial del sucre caramellitzat. Amb el temps, la recepta ha evolucionat i s'hi ha anat incorporant ingredients com la llet, l'oli d'oliva o la mantega, així com aromes anisades que hi aporten un toc únic.

Adreça:

Plaça de les Rodes, 30 - Banyoles

Tel. 972 570 465

📱 @flecaguitart

Horari:

De dilluns a divendres 7-13.30 h / 16.30-20 h

Dissabte 7-13.30 h

Diumenge tancat



Dolç inclòs al passaport de tast:

Coca de forner

6. Pa de Can Maula: el Peix de l'Estanty

Can Maula va obrir les portes a Melianta, (Fontcoberta) a prop de Banyoles l'any 1918. Però la seva història comença molt abans, el 1876, quan un dels avantpassats de la família, picapedrer de professió, va aprofitar la calor del forn de ceràmica per coure el pa dels veïns. Aquesta pràctica va donar origen a una fleca que, amb el temps, es va convertir en una de les més reconegudes de la zona i que recentment ha ampliat la seva presència també al centre de Banyoles.

Avui dia, l'Albert, quarta generació de la família, dirigeix la fleca amb la voluntat de basar la seva feina en l'artesania i la qualitat. Els seus productes, cuits al forn de llenya, es fan amb ingredients naturals i locals. La filosofia de Can Maula se centra a oferir productes que preservin les seves propietats nutritives i organolèptiques, amb la qual cosa es garanteix una experiència gastronòmica única i tradicional.

La fleca és coneguda especialment pels seus productes de forn i la rebosteria, entre la qual destaquen els Peixets de l'estany, una deliciosa creació elaborada amb pasta de full amb escames de poma i un ull de cirera confitada, i farcits de nata, crema o trufa. I si teniu l'oportunitat de visitar-los el 5 de gener, no podeu perdre-us el seu Tortell republicà, una versió innovadora del tradicional tortell de Reis. En lloc del rei i la corona, aquest tortell amaga la fava i un caganer, alhora que substitueix la corona per una barretina.

Adreça:

Plaça dels Turers, 2 - Banyoles

Tel. 972 617 393

📍 @padecanmaula

Horari:

De dimarts a dissabte 7-14 h / 16.30-20.30 h

Diumenge 7-14 h

Dilluns tancat



*Dolç inclòs al passaport de tast:
Peix de l'Estanty*

7. LaSAL pastisseria: un dolç homenatge a l'estany

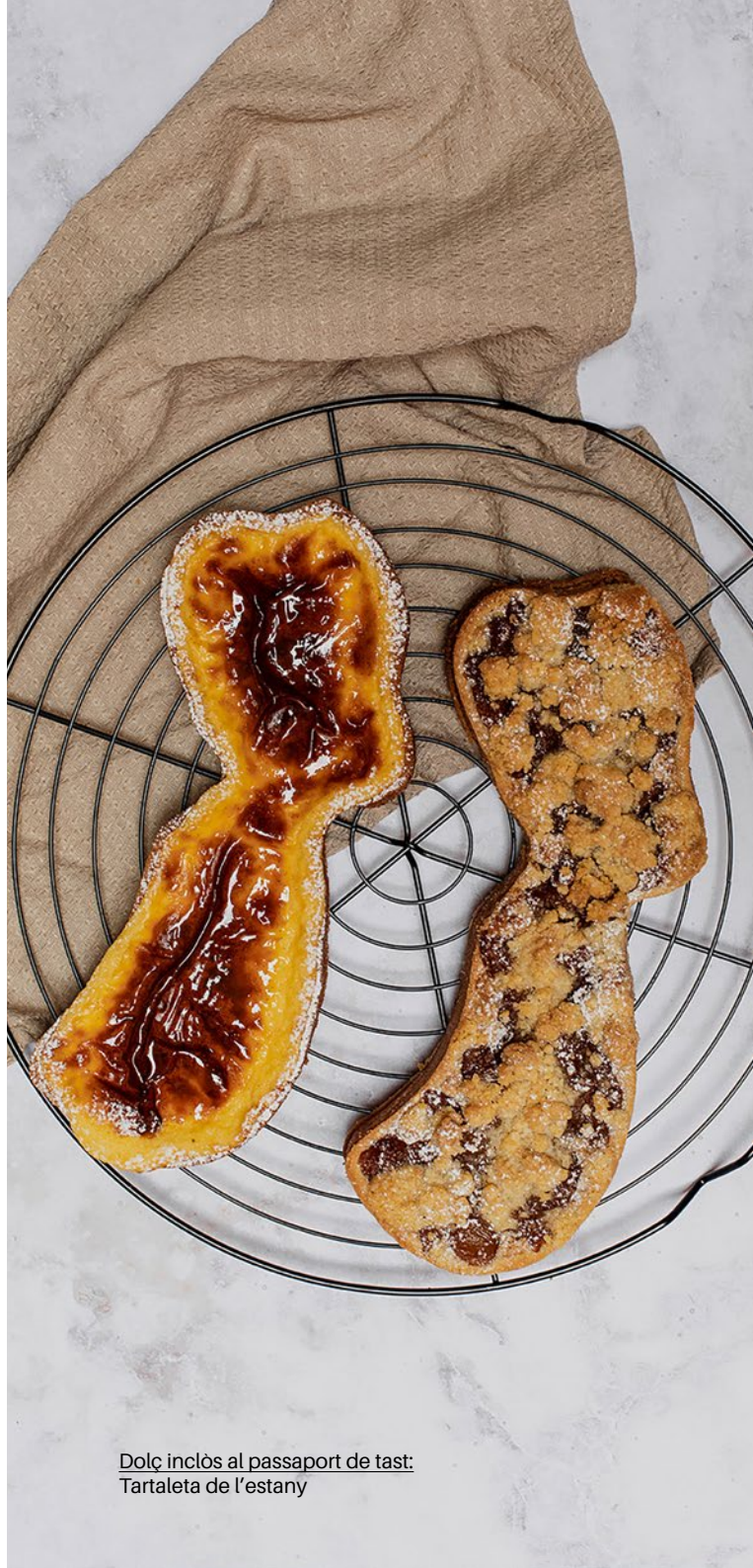
LaSAL és una pastisseria de nova creació liderada per l'Elena que, amb passió i dedicació, ofereix una fusió perfecta entre la pastisseria clàssica i les seves pròpies reinterpretacions. Com "la sal de la vida", els seus pastissos, elaborats artesanalment amb ingredients de proximitat, tenen el poder de despertar els sentits i endolcir l'ànima. Tant si decideixes gaudir-los a casa com assaborir-los al mateix establiment, t'esperen autèntiques delícies: pastissos, cassoles de fruita, dolços cruixents, corones, i creacions de temporada com coques, mones, bunyols, panellets o torrons.

Entre el seu ampli repertori, destaca la seva innovadora creació: la Tartaleta de l'estany, un homenatge dolç a Banyoles. Aquesta galeta sablé en forma de l'estany es presenta amb tres versions irresistibles: una amb flam de vainilla i mascarpone, una altra amb crema de nous, Tatin de poma i crumble i una última de pa de pessic esponjós, una fina capa de *culis* de maduixa i una base de cruixent d'avel·lana banyat de xocolata negra del 80%. Una temptació a la qual no podràs resistir-te!

No oblideu tastar les seves exclusives tauletes de xocolata, que, com en temps passats, inclouen cromos colleccionables amb imatges d'indrets emblemàtics de Banyoles. Una dolça combinació de tradició i modernitat que farà que hi tornis una vegada i una altra.

Adreça:
Plaça Major, 48 - Banyoles
Tel. 681 953 502
☺ @lasalpastisseria

Horari:
De dimecres a divendres 8.30-13 h / 16-19.30 h
Dissabte 8.30-13.30 h / 16-19.30 h
Diumenge 8.30-14 h
Dilluns i dimarts tancat



Dolç inclòs al passaport de tast:
Tartaleta de l'estany

8. Pâtisserie La Menuda: una experiència innovadora

La Menuda va obrir les seves portes a principis del 2023, amb la idea d'oferir productes frescos, lleugers i de qualitat.

El seu obrador és petit i 100% artesanal. Redueixen sucres al màxim, s'adapten a diferents intoleràncies i valors alimentaris i volen donar a conèixer una pastisseria més conscient. Entre les seves especialitats, no pots deixar de tastar els pastissos individuals, la brioxeria -enfernada cada matí-, les cremes i melmelades de temporada, les galetes i diferents pastes de te, la seva granola i la seva gamma de productes de xocolata.

"La poma" és un individual que des del primer dia ha tingut un pes molt important a la vitrina de la pastisseria. Elaborada a partir d'un interior de poma de Girona caramellitzada, una mousse làctica de vainilla 100% natural, un cruixent de canyella i ametlla sense gluten i, finalment, d'una capa fina de xocolata Ivoire 35%, engloba sabor, proximitat, cura i elegància.

Adreça:

Passeig de la Generalitat, 22 - Banyoles

Tel. 613 918 555

📱 @pastisseriamenuda

Horari:

De dimecres a divendres 8-13.30 h

Dissabte i diumenge 9-14 h

Dilluns i dimarts tancat



Dolç inclòs al passaport de tast:
La Poma

9. Golafreria Can Janeret: dolçor refrescant

Fundada el 2011, la golafreria artesanal de Can Janeret s'ha guanyat la confiança dels fanàtics dels gelats i la confiteria banyolina. L'Anna i en Jaume, a peu d'obrador, van aprendre l'ofici de la Dolors del Mirallac i des del primer dia han confiat en la qualitat i els productes de temporada i proximitat, com la llet fresca que cada dia arriba d'una granja de la comarca.

Can Janeret ofereix més de seixanta varietats de gustos amb delicadeses tan assenyalades com el gelat de crema catalana, fidel a una recepta familiar centenària, el gelat de ratafia, compendi de tradició i originalitat, i el refrescant gelat de llimona i menta.

L'establiment destaca també com a confiteria local, amb especialitats com les Cansalades banyolines, les Tortades individuals, els Remolins de l'estany o les sars. I per Nadal, torrons d'excepció com el de carquinyolis de xocolata negra amb ratafia. Lla-miners, no us perdeu una visita a Can Janeret!

Adreça:

Plaça Major, 25 - Banyoles

Tel. 660 324 544

📱 @canjaneret

Horari hivern:

Dimecres i dissabte 10-13 h / 17-20 h

Dijous i divendres 17-20 h

Horari estiu:

Dimecres i dissabte 10-13 h / 16.30-23 h

Dilluns, dimarts, dijous, divendres i diumenge 16.30-23 h

Preus:

De 3,20 € a 5 €



Dolç inclòs al passaport de tast:

Gelat de crema catalana

10. Can Pericus: l'Estany gelat

Aquest espai, concebut com a “gastrobar” i que recupera la denominació popular del nom de la casa pairal de la família impulsora del projecte, garanteix experiències culinàries úniques basades en la qualitat dels productes, amb un ferm compromís amb la cuina ecològica i sostenible. La proposta gastronòmica inclou una carta cosmopolita i diversa, on els dolços tenen un protagonisme especial. A més, ofereixen una àmplia varietat d'opcions per degustar al local o per emportar, incloent taules dolces per a ocasions especials.

Entre les seves creacions destaca “l'Estany gelat”, un gelat artesà que té la forma de l'Estany de Banyoles, elaborat amb ingredients naturals com suc de poma i llimona ecològiques, combinats amb espirulina ecològica. Aquest gelat, que és un disseny de l'estudi Qui mana, no només ret homenatge a l'estany, sinó que també vol sensibilitzar sobre la importància vital de l'aigua per als nostres ecosistemes, especialment en el context d'emergència climàtica que vivim actualment. Aquest producte ha estat guardonat amb un premi Delta de bronze 2024 que organitza el FAD de Barcelona.

Actualment és la quarta generació de la família qui gestiona 4 establiments a Banyoles, el primer data de 1899 i es conserva des de fa més de 125 anys.

Adreça:
Plaça de Catalunya, 3 - Banyoles
Tel. 972 575 988
📱 @canpericus

Horari:
De dimarts a diumenge 13-22.30 h
Dilluns tancat

Dolç inclòs al passaport de tast:
L'Estany gelat



11. Carnisseria Can Ramió: tradició artesana en cada mossegada

La carnisseria Can Ramió de Banyoles és un emblema de tradició i compromís amb la qualitat. Fundada l'any 1951 per Francesc Ramió, aquest negoci familiar ha passat de generació en generació i s'ha mantingut fidel a les arrels i les receptes tradicionals. Amb més de set dècades d'història, Can Ramió ha evolucionat per adaptar-se als nous temps, sense deixar de banda els principis de proximitat, confiança i autenticitat que defineixen el seu servei. L'any 2011, la botiga va viure una remodelació integral, que va marcar una nova etapa, i poc després l'Enric Ramió, tercera generació, va decidir continuar aquest ofici amb gran dedicació i passió.

Amb l'orgull de mantenir el receptari original de fa més de 70 anys, Can Ramió elabora artesanalment tots els seus embotits, una tradició que es percep en la seva qualitat i en el seu gust inconfusibles. La carnisseria elabora dues especialitats molt emblemàtiques: la botifarra dolça i el fuet dolç. Aquests productes, amb el seu toc de dolçor característic, reflecteixen la identitat banyolina i són una mostra de la creativitat i l'experiència de Can Ramió.

La botifarra dolça i el fuet dolç són avui una icona per als banyolins i una autèntica temptació per als visitants, que troben a Can Ramió una experiència que connecta amb l'essència i els gustos genuïns de Banyoles. Amb aquesta aposta, la carnisseria reafirma la seva identitat com a referent en la gastronomia local i us convida a descobrir els gustos de sempre amb un toc especial que sorprèn i captiva.

Adreça:

Carrer de la Llibertat, 39 - Banyoles

Tel. 972 570 169

📱 @canramio

Horari:

Dilluns 9.30-13.30 h / 17-20 h

De dimarts a divendres 9-13.30 h / 17-20 h

Dissabte 9-14 h

Diumenge tancat



Dolços inclosos al passaport de tast:
Botifarra dolça i fuet dolç

12. Embotits Muné: sabors que conserven la tradició

Els fundadors de Can Muné van mantenir viu l'antic llegat dels embotits dolços, com la botifarra dolça i, més endavant, el fuet. Són productes de tradició medieval que s'han convertit en un dels signes d'identitat més distintius d'aquesta carnisseria emblemàtica de la ciutat i que tenen molt bona acollida.

Des de la renovació de la propietat l'any 2019, Can Muné ha preservat l'essència dels seus orígens, alhora que ha incorporat innovacions i adaptacions als gustos dels nous temps. Tot i les novetats, el compromís amb la qualitat i la tradició és ferm, i els embotits dolços continuen elaborant-se amb els ingredients naturals i els mètodes artesanals de sempre.

No podeu deixar de tastar aquestes delicioses especialitats, que sens dubte us sorprendran per la seva qualitat i el seu gust. A la botiga, les venedores, amb el seu ampli coneixement, us oferiran un assessorament expert. Pregunteu per la recepta de la botifarra dolça amb pomes al forn, una combinació de gustos que segur que no us deixarà indiferents. També us explicaran com cuinar la botifarra a la paella amb torrades de pa, una proposta molt temptadora. El seu fuet dolç, d'altra banda, és el complement perfecte per a qualsevol aperitiu: aporta un toc de distinció que farà que qualsevol moment sigui especial.

Adreça:
Carrer de la Llibertat, 42 - Banyoles
Tel. 972 570 413
📱 @embotitsmune

Horari:
Dilluns 9.30-13.30 h / 17-20 h
De dimarts a divendres 8.30-13.30 h / 17-20 h
Dissabte 8.30-14 h
Diumenge tancat

Dolços inclosos al passaport de tast:
Botifarra dolça i fuet dolç



13. Carnisseria Vila-Rubirola: L'art del bon menjar

La carnisseria Vila-Rubirola, amb una trajectòria de més de 75 anys, s'ha guanyat la confiança i l'estima dels clients gràcies a la seva aposta per la qualitat i la proximitat. És una carnisseria i xarcuteria que sap conservar la tradició dels processos artesanals i, alhora, explorar noves tendències per sorprendre els paladars més exigents. A Vila-Rubirola treballen amb carns de proximitat, seleccionades amb cura per garantir un producte fresc i de gran qualitat. Els seus embotits casolans, elaborats amb receptes familiars, conserven el gust autèntic de sempre i són un distintiu de la casa.

Vila-Rubirola ha decidit anar més enllà i, a més a més de botifarra i fuets dolços, elabora una versió innovadora d'un producte clàssic amb un toc especial: l'hamburguesa dolça. Aquesta nova proposta combina el saber fer tradicional amb una idea creativa que aporta un matis dolç i inesperat al gust de la carn. Pensada per a aquells que volen descobrir gustos diferents i únics, l'hamburguesa dolça és el resultat de la passió per la innovació i la cerca de noves formes de gaudir de la gastronomia banyolina. Cada mos revela una fusió de gustos que fan d'aquesta hamburguesa un producte sorprenent i original, que reflecteix el caràcter creatiu de la carnisseria Vila-Rubirola.

Adreça:

Carrer de Sant Martíria, 46 - Banyoles

Tel. 972 570 688

📱 @carnisseria_vila_rubirola

Horari:

Dilluns 17-20 h

De dimarts a dissabte 9-13.30 h / 17-20 h

Diumenge tancat



Dolç inclòs al passaport de tast:
Hamburguesa dolça i fuet dolç

[illegible]

De Banyoles

OFICINA DE TURISME

Passeig Darder - Pesquera núm. 10

17820 Banyoles (Girona)

Tel. (0034) 972 583 470

📞 690 853 395

turisme@ajbanyoles.org

#debanyoles



Descobreix més rutes a la nostra pàgina web:
de.banyoles.cat



Ajuntament
de Banyoles

En conveni:



ASSOCIACIÓ BANYOLES
comerç i turisme

Primera edició: abril 2025



Impresen paper 100% reciclat