

Des-
Taka
Saint
Just



Del 21 d'octubre al
6 de novembre

Des-Tapa Sant Just

Informació General

En aquesta guia trobaràs tots els establiments participants al Des-Tapa Sant Just 2022

Dates: del 21 d'octubre al 6 de novembre de 2022

Preu: Cada tapa inclou una beguda i totes són al preu comú de 3,5€

Votació popular: Tenim en marxa una votació popular per a conèixer la tapa que t'ha agradat més i on has estat més a gust. Les categories són "Millor Tapa" i "Millor Servei" i només has de donar un vot a cadascuna. Vota escanejant el QR que trobaràs en aquesta pàgina.

Sorteig: Recull la teva butlleta a qualsevol dels establiments i participa al sorteig d'un val de 60€ per consumir a qualsevol dels establiments. Per cada tapa que consumeixis pots demanar un segell. Un cop tinguis els 5 segells, omple les teves dades amb el nom i cognom i entrega-la a qualsevol dels establiments.

Si tens al·lèrgies o intoleràncies parla abans amb l'establiment.

Preu per tapa i
beguda

3,5€

Vota!
la millor tapa
i servei





Charruas burger

Hamburguesa de vedella amb formatge camembert, ceba caramel·litzada, ruca i maionesa o julivert.



Cervesa 250cl, copa de vi blanc o negre.



L'Ateneu

Som el restaurant de l'Ateneu de Sant Just i podeu trobar plats típics de cuina catalana, gran varietat de carns a la brasa i pizzes

Horaris:

Dijous: De 19h a 21:30

Divendres: De 19h a 21:30

Dissabte: D'11h a 14h i de 19h a 21:30h

Diumenge: D'11h a 14h

Xef: Carlos Rodríguez

 c/ de l'Ateneu, 3

 608402213

 charruasaribau@gmail.com

 @restateneu



2

Bombons de foie

Bombons de xocolata negra 60% farcits de foie amb un toc de sal.



Xarrup de moscatell.

Bs chocolat

Pastisseria i catering fet al nostre obrador cada dia, sense processos industrials ni additius ni conservants artificials.

Horaris:

Dijous: De 8h a 13:30h i de 16:30h a 19:30h

Divendres: De 8h a 13:30h i de 16:30h a 20h

Dissabte: De 8:30h a 13:30h

Diumenge: De 8:30h a 14h



Xef: Mónica Barrachina

c/ Salvador Espriu, 6

637511771

bs@bschocolat.com

@bs_chocolat



3

Miniburguer a la brasa

Carn 100% vedella, formatge edam, ceba fregida, salsa barbacoa, enciam.



Cervesa, refresc o vi.



Burg o'clock

Local modern on podeu trobar hamburgueses, tacos, burritos i carns a la brasa.

Xef: Ronny García

Horaris:

Dijous: De 12:30h a 16:30h i de 19:30h a 23:30h

Divendres: De 12:30h a 16:30h i de 19:30h a 23:30h


Dissabte: De 12:30h a 16:30h i de 19:30h a 23:30h

Diumenge: De 12:30h a 16:30h i de 19:30h a 23:30h

 c/ Rosa de Luxemburg, 10

 666127274

 ronnygarcia95@gmail.com

 @burgoclock



4

Xoriç a la sidra amb miniburguer

Hamburguesa de carn amb xoriç, pebrot verd i allioli, acompanyat de patates palla.



Canya de cervesa, aigua o coca-cola.



Cafè Siena

Cafeteria on fer aperitius, platets, pizzes i truites per dinar

Xef: Manel Quiroga Rius

Horaris:

Dijous: De 19h a 21h

Divendres: De 19h a 21h

Dissabte: De 12h a 14h

Diumenge: TANCAT

 c/ Miquel Reverter, 9

 656891493

 cafesiena.santjust@gmail.com

 @cafesiena.santjust



5

4 Estacions

Pa, truita de verdura, formatge, pernil dolç i pebrot.



Refresc, vi, cervesa o aigua.



Bar Cafeteria Muñoz

Cuina casolana i familiar enmig del Walden, un edifici emblemàtic de la ciutat.

Xef: Rafael Muñoz Hernando


Horaris:

Dijous: De 19h a 21h

Divendres: De 19h a 21h

Dissabte: De 19h a 21h

Diumenge: TANCAT

 Ctra. Reial, nº106 Baixos 10. Walden 7

 933715785

 scotrono@yahoo.es

 @barcafeteriamunoz



6

Minihamburguesa + 4 braves

Minihamburguesa amb enciam, tomàquet, ceba i formatge i 4 braves amb salseta.



Canya o aigua.



Bar Can Ginestar

Bar amb terrassa especialitzat en entrepans, tapes i plats combinats amb bones vistes. Antiga masia de Can Ginestar.

Xef: Edu Pizarro i Mercè Valldaura

Horaris:


Dijous: De 19h a 22:30h

Divendres: De 19h a 23h

Dissabte: De 19h a 23h

Diumenge: De 19h a 22:30h

 c/ Carles Mercader, 17

 933729226 / 677032516

 pizvall@hotmail.com

 @canginestar



7

Bocaneló Noir

Caneló de pollastre rostit amb beixamel de foie gras amb tòfona.



Vi o cava.



CV Rostisserie

Menjar casolà per emportar, carnisseria, xarcuteria i menús a l'ast de pollastre, costelles, cadells i xai.

Xef: Felipe López

Horaris:


Dijous: D'11h a 18h

Divendres: D'11h a 18h

Dissabte: De 12h a 18h

Diumenge: De 12h a 14h

 c/ Rosa Leveroni, local 12

 937472278

 info@cvrostisserie.com

 @cvrostisserie



8

Botifarra amb bolets

Botifarra de bolets encebada, amb làmines de xampinyons saltejats amb vi blanc i all.



Quinto de cervesa, aigua o gotet de vi de la casa.



Bar Terrassa el Mil.lenari

Un espai tranquil i envoltat de natura amb zona interior i exterior. Fem menús diaris i per a grups amb cuina de mercat, tapes, hamburgueses i entrepans.

Xef: M^a Ángeles Molina

Horaris:


Dijous: D'11h a 22h

Divendres: D'11h a 22h

Dissabte: D'11h a 22h

Diumenge: D'11h a 22h

 Carrer del mercat sn

 676117586

 carlosgama89@gmail.com

9



Carbassa i ou

Parmentier de carbassa amb ou cuit a baixa temperatura i oli d'herbes fresques.



Quinto de cervesa, vi o aigua.

El Mirador de Sant Just

Restaurant panoràmic, suspès a l'antiga xemeneia de la fàbrica "Sansón". Cuina catalana amb productes del parc agrari del Baix Llobregat.



Xef: Joan Mascaró Llopart

Horaris:

Dijous: De 13h a 15:30h i de 20:30h a 22:30h

Divendres: De 13h a 15:30h i de 20:30h a 22:30h

Dissabte: De 13h a 15:30h i de 20:30h a 22:30h

Diumenge: De 13h a 15:30h

📍 Av. Indústria, 12 (al costat del Walden)

☎ 937472278

✉ reserves@elmirador.cat

📷 @miradorsantjust



10

Desde mi tierra

Lacó, "cachelos" i pebrots de Padrón.



Cervesa o aigua.

El Trineu

Bar, cafeteria on trobaràs diversitat de tapes, entrepans i menjars casolans.



Xef: Susanna Couto Vigoroso

Horaris:


Dijous: De 19h a 20:30h

Divendres: De 19h a 20:30h

Dissabte: De 12h a 13:30h i de 19h a 20:30h

Diumenge: De 12h a 13:30h

 c/ Salvador Espriu, 7A

 930045737 / 620288734

 eltrineu@gmail.com

 @cafeteriaeltrineu



Musclos 14

Musclos amb pesto vermell gratinats amb allioli.



Refresc, aigua o canya cervesa.

Espai 14

Cuina de mercat, tapes i pizzes



Xef: Francesc Matías

Horaris:

Dijous: De 12h a 15h i de 20h a 22h

Divendres: De 12h a 15h i de 20h a 22h


Dissabte: De 12h a 15h i de 20h a 22h

Diumenge: De 12h a 15h

 c/ Rosa Leveroni, 18

 934082101

 espai14restaurant@gmail.com

 [@espai14restaurant](https://www.instagram.com/espai14restaurant)



12

Cresta Teriyaki

Cresta integral farcida de vegetals (albergínia, pastanaga, tomàquet i ceba) i carn picada veggie en salsa teriyaki.



Canyeta (25ml) o copa de vi blanc o negre (25ml).



Foodis Sant Just

Foodis és un espai on la cuina saludable es transforma en cuina plena de sabor i colors.

Xef: Albert Monterde Sanromà

Horaris:

Dijous: De 12h a 16h i de 19:30h a 23h

Divendres: De 10h a 16h i de 19:30h a 23h

Dissabte: De 9h a 23h

Diumenge: De 9h a 16h

 c/ Rosa Leveroni, 10

 93 403 39 14

 holafoodis@hotmail.com

 @foodis_stjust



13

Masseter al perfum de xocolata amb ratafia i boniato

Masseters (galtes) amb ceba, ratafia, xocolata i boniato.



Quinto cervesa o aigua.

Antiga Granja Carbonell

Cuina tradicional catalana feta a l'estil casolà fent xup-xup amb tracte familiar.

Horaris:

Dijous: De 18h a 20h

Divendres: De 18h a 20h


Dissabte: De 12h a 14h

Diumenge: TANCAT



Xef: Raül i Teresa Castellví

 c/ Bonavista, 85

 933711183 / 600840656

 tostcastellvi@gmail.com

 @antigagranjacarbonell



14

Mandonguilles en salsa andalusa

Carn picada de porc i vedella, ceba, ametlles, pebre, brou de vedella, farina, pa ratllat, sal, all, julivert i vi blanc.



vi, aigua o refresc.



Restaurant L'illa

Cuina casolana i catalana.

Xef: Francisco Hidalgo / Àlex Hidalgo

Horaris:

Dijous: De 13h a 21h

Divendres: De 13h a 21h

Dissabte: De 13h a 21h

Diumenge: De 13h a 15h

 c/ Salvador Espriu Local 3

 625165404 / 625662725

 garciantonia6@live.com

 @foodis_stjust

15

Tortiburguer

Mini hamburguesa de truita de ceba caramel·litzada amb pebrot, tomàquet, bacó i formatge.



Canya de cervesa.

La Picoteka

Restaurant tperia, especialitzat en truites.



Xef: Aida Maloku / Lourdes Rueda

Horaris:

Dijous: De 20h a 22h

Divendres: De 20h a 22h

Dissabte: De 20h a 22h

Diumenge: De 13h a 16h

c/ Font, 17

621213662

mila@picoteka.com

@la_picoteka

16

Caneló mixt de carn

Caneló especial de la casa amb carn mixta de pollastre, porc i vedella amb salsa carbonara i trompeta de la mort.



Cervesa, vi de la casa, aigua o cocacola.

La Placeta del gust

Restaurant de fusió de cuina asiàtica i espanyola.



Xef: Bryan Ilagan Aguilar

Horaris:


Dijous: De 18h a 22h


Divendres: De 18h a 22h

Dissabte: De 13h a 16h i de 18h a 22h

Diumenge: De 13h a 16h i de 18h a 22h

 c/ Miguel reverter, 2

 602584912

 Urmine1231@yahoo.com

 @laplacetadelgust2019



17

Coulant

Clàssic coulant de xocolata amb un punt d'escalfor per a fondre l'interior.



Cafè, tallat o cafè amb llet.

Leopoldo's

El teu forn de pa del mercat municipal amb pastissos, galetes i postres.

Horaris:

Dijous: De 8h a 13:30h

Divendres: De 8h a 20h


Dissabte: De 8h a 13:30h

Diumenge: TANCAT



Xef: Míriam Vila Solís

 Raval, 40 (Mercat Municipal)

 667639443

 willa_foc@hotmail.com

 @leopoldos.forndepa

18



La Mini-Mex

Petit pa d'hamburguesa amb carn de porc esfilagarsada, formatge cheddar, ceba morada adobada, guacamole, jalapenyos i topping de xips de boniato.



Quinto de cervesa, copa de vi negre/blanc o aigua petita.



Sanborant

Restaurant familiar i acollidor de tapes, entrepans, hamburgueses, torrades i copes.

Xef: Jordi Sanchez

Horaris:

Dijous: De 19:30h a 22:30h

Divendres: De 19:30h a 21:30h

Dissabte: De 13h a 15h i de 19:30h a 21:30h

Diumenge: TANCAT

 c/ Jacint Benavente, 3

 609778075

 sanborant.restaurant@gmail.com

 @sanborant

19

Piruleta de pollastre toc

Pollastre assaonat amb doble arrebossat especial toc, decorat amb salsa dolça de mel i mostassa.



Canya o aigua petita.

Toc Personal

Bar-restaurant de tapes i plats combinats amb servei de cafeteria.

Horaris:

Dijous: TANCAT

Divendres: De 12h a 16h

Dissabte: De 9h a 16h

Diumenge: De 9h a 16h



Xef: Carla Torres Vingut

c/ Major, 2

689406421

carlavingut@hotmail.com

20

Boombaaaaa!!

Bomba de patata amanida amb farcit de salsa bolonyesa picant amb salsa brava casolana i allioli.



Quinto Estrella Galicia o aigua.

Bar El Mercat

Bar del mercat municipal amb menjar casolà, tracte familiar i producte de les paradetes.

Horaris:

Dijous: De 7:30h a 16h

Divendres: De 7:30h a 20h

Dissabte: De 7:30h a 15h

Diumenge: TANCAT



Xef: Paco i Paqui

📍 Mercat Municipal Sant Just (interior)

☎ 629300388

✉ pacoinfantegraciant@gmail.com

📷 [@barelmercat_santjust](https://www.instagram.com/barelmercat_santjust)

SANT JUST DESVERN



Ajuntament de
Sant Just Desvern

*Naturalment
Collserola*



Amb la col·laboració de:

