

12^a
EDICIÓ

Tapes i Canyes

11 participants



Del 28 de setembre al 8 d'octubre de 2023

TAPES I CANYES

Arriba la tardor i, com és habitual, una nova edició del Tapes i Canyes, la ruta gastronòmica d'elaboracions en petit format dels bars, restaurants i fleques de Sant Vicenç dels Horts. Enguany, és la dotzena edició d'aquesta campanya organitzada conjuntament per l'Ajuntament i la Unió de Botiguers i hi participen 11 establiments del municipi.

Sant Vicenç dels Horts és un dels municipis que conformen el Parc Agrari del Baix Llobregat, on es conreen verdures i hortalisses com albergínies, pebrots, carbassons, carbasses, enciams, cols i pastanagues i també fruites com figues, pomes, caquis i peres, entre d'altres. Com a mostra del compromís dels restauradors del municipi amb el producte local i de temporada, les tapes duen algun producte del Parc com a ingredient.

Com l'any passat, es lliuraran tres premis a les millors tapes, atorgats per votació popular, d'acord amb les valoracions de les persones consumidores. Es farà l'entrega d'una placa als restaurants guanyadors perquè la puguin exhibir als seus establiments.

Menjar tapes té premi!

Entre els consumidors que dipositin la butlleta a les urnes que trobaran als establiments participants se sortejarà un àpat per a dues persones en l'establiment que guany el primer premi de la campanya.



BUTLLETA DE PARTICIPACIÓ

DADES DE CONTACTE

Nom	<input type="text"/>	Cognoms	<input type="text"/>
Tel.	<input type="text"/>	Població	<input type="text"/>
Adreça electrònica	<input type="text"/>		
Tens més de 18 anys ?	Sí <input type="checkbox"/>	No	<input type="checkbox"/>

En compliment del que disposa el Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016 (RGPD) se l'informa que les dades facilitades seran tractades per l'AJUNTAMENT DE SANT VICENÇ DELS HORTS amb CIF P0826300F situat a Plaça de la Vila, 1, de Sant Vicenç dels Horts, Barcelona. Telèfon 936561551 i adreça de correu electrònic ajuntament@svh.cat. Pot contactar amb el Delegat de Protecció de Dades a dpd@svh.cat. Les seves dades seran tractades amb la finalitat de gestionar la seva participació en el sorteig del Tapes i canyes de Sant Vicenç dels Horts, així com el control i compliment efectiu del consentiment que ha prestat en virtut d'aquest document.

VOTACIÓ

Per a tu, quina és la tapa guanyadora d'aquesta edició?

Emplena la butlleta i, si cal, demana'n més als establiments participants. Com més segells aconsegeixis, més opcions hauràs de guanyar un àpat per a dues persones en l'establiment que hagi obtingut el premi a la millor tapa.

Un cop hagis omplert aquesta butlleta de votació amb les dades de contacte, les puntuacions i els segells de 3 establiments, l'has de dipositar en qualsevol de les urnes que trobaràs als bars, restaurants i fleques que participen en el concurs Millors tapes 2023 de Sant Vicenç dels Horts.

Millors tapes 2023 de Sant Vicenç dels Horts.

SEGELL

1

SEGELL

2

SEGELL

3



Establiments participants

1 **Casa Antón**
602 550 461
Carretera de Sant Boi, 1

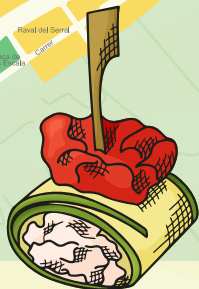
2 **Hamburgueseria El Chamo**
938 752 002
Pl. de la Vila, 2

3 **Cal Chicho**
936 569 791
C. Fundadors, 1

4 **La Cuina d'en Toni**
936 563 460
C. Rafael Casanova, 45

5 **Snack Bar El Soci**
934 102 430
C. Antoni Mampel, 20

6 **Bar Montseny**
655 153 530
C. Àngel Guimerà, 23



7

El Far

935 252 388

Ctra. Sant Boi, 52

9

Bar Quimeta

683 550 285

Pl. de la Vila, 20

8

Feel the burger

934 619 665

Centre Comercial La Vailet
Carretera de Sant Boi, 63-67

10

La Taska Taverna

936 560 518

C. Jacint Verdaguer, 101

11

MA Baker

932 473 006

C. Rafael Casanova, 195

1

Casa Antón

Carretera de Sant Boi, 1
602 550 461

Minicaneló arrebossat

Mini caneló arrebossat
amb melmelada de figues.

Horari en què s'oferirà la tapa:
dilluns, dimarts, i de dijous a
diumenge, de 9 a 13 h i de 19 a 23 h.

Al·lèrgens: 🍷



2

Hamburgueseria El Chamo

Pl. de la Vila, 2
938 752 002

Taco de *birria*

Fajita de blat farcida de guisat
de carn, formatge de Chihuahua,
coriandre i ceba fresca.

Horari en què s'oferirà la tapa:
de dimarts a dissabte, de 18 a 23 h.
Diumenge, de 18 a 20 h.

Al·lèrgens: 🍷 🍷



3



Cal Chicho

C. Fundadors, 1
936 569 791

Tàrtar d'albergínia fumada

Tàrtar d'albergínia fumada sobre crema suau de tomàquet i núvol de formatge.

Horari en què s'ofereix la tapa:
Dilluns, dimecres i dijous, d'11 a 15 h.
Divendres i dissabte, de 12 a 14 i de 19 a 23 h. Diumenge, de 12 a 14 h.

Al·lèrgens:  



4



La Cuina d'en Toni

C. Rafael Casanova, 45
936 563 460

Mos de pa de coca

Mos de pa de coca amb picada de tomàquet i ceba amb oli d'alfàbrega, olivada i llagostí arrebossat.

Horari en què s'ofereix la tapa:
de dimarts a diumenge de 13 a 16 h,
dijous a dissabte de 20 a 23 h.

Al·lèrgens:  



5


Snack Bar El Soci

C. Antoni Mampel, 20 *
934 102 430

Broqueta moruna tropical mixta

Broqueta moruna tropical mixta amb pollastre, vedella, ceba, pebrot vermell i verd i llesca de pa.

Horari en què s'oferirà la tapa:
Dilluns, i de dimecres a diumenge,
de 17 a 23 h.

Al·lèrgens: 

*Aquesta tapa també s'oferirà al quiosc-bar de la zona de barbacoes del Parc del Pi Gros.



6



Bar Montseny

C. Àngel Guimerà, 23
655 153 530

Bacallà a l'all traginer

Bacallà a l'all traginer amb pebrot vermell i ceba tendra.

Horari en què s'oferirà la tapa:
de dilluns a dissabte, de 10 a 20 h.

Al·lèrgens:  



7


El Far

Ctra. Sant Boi, 52 local 1
935 252 388

Sandvitx Brooklyn

Minibrioix farcit de carn de porc guisada, tomàquet natural, col llombarda i poma àcida, amb un toc de salsa barbacoa.

Horari en què s'ofereix la tapa:
divendres i dissabte, de 19.30 a 22.30 h.
Diumenge, de 12 a 16.30 h.

Al·lèrgens: 



8




Feel the burgerer

Ctra. Sant Boi, 63-67. C.C. La Vailet
934 619 665

Minihamburguesa

Minihamburguesa de vedella amb salsa de mel i mostassa, barreja d'enciams, tomàquet, bacó i ceba cruixent.

Horari en què s'ofereix la tapa:
de dilluns a diumenge, de 12.30 a 23 h.

Al·lèrgens:   



9

Bar Quimeta

Pl. de la Vila, 20
683 550 285

Torrada de bacallà

Torrada de bacallà confitat amb sala especial Quimeta.

Horari en què s'oferirà la tapa:
de dilluns a dissabte, de 12 a 15 h i de
19.30 a 22 h.

Al·lèrgens:    



10




La Taska Taverna

C. Mossèn Jacint Verdaguer, 101
936 560 518

Pa de moña (pa gallec)

Pa de moña (pa gallec) farcit de saltat de gambes, bacó i verdures gratinades. Se n'ofereix una variant per a vegetarians.

Horari en què s'oferirà la tapa:
de dilluns a dissabte de 19.30 a 22.30 h.
Dissabte, també de 13 a 15 h.

Al·lèrgens:   



11

MA Baker

C. Rafael Casanova, 195
932 473 006













Al·lèrgens:

Pa torrat amb braó de porc

Pa torrat, braó de porc, tomàquet,
oli d'oliva i pebre vermell.

Horari en què s'ofereix la tapa:
de dilluns a divendres, d'11.30 a 15.30 h
i de 17 a 19 h. Dissabte i diumenge,
d'11.30 a 13.30 h.

Al·lèrgens:  

-  Ous
-  Peix
-  Soja
-  Lactis
-  Mostassa
-  Sèsam
-  Gluten
-  Crustacis



ORGANITZACIÓ



AJUNTAMENT
Sant Vicenç dels Horts



Sant
Vicenç
dels
Horts



Unió de Botiguers
Sant Vicenç dels Horts

COL-LABORADORS



Generalitat
de Catalunya



CCAM
Consorci de Comerç,
Artisanat i Moda
de Catalunya



Federació Intercomercial
d'Hostaleria, Restauració
i Turisme

**DESCARREGA'T L'APP GRATUÏTA SANTVICARD SVH
PER ACUMULAR DESCOMPTE**



SantviCard



IOS



Android



[Unio.Botiguers.Sant.Vicenc.Horts](https://www.facebook.com/Unio.Botiguers.Sant.Vicenc.Horts)



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



[@AjuntamentSVH](https://twitter.com/AjuntamentSVH)



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



www.svh.cat