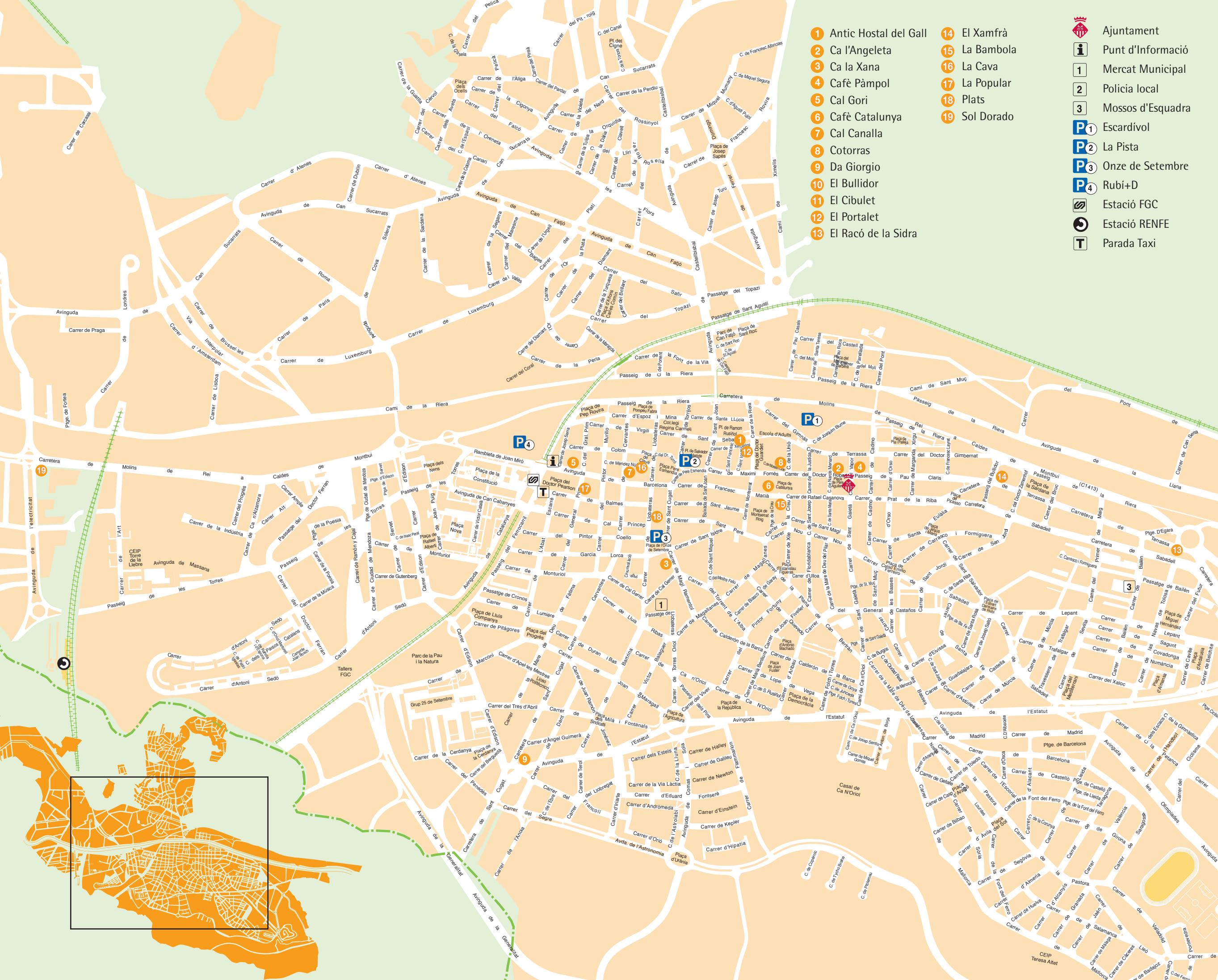




- 1 Antic Hostal del Gall
- 2 Ca l'Angeleta
- 3 Ca la Xana
- 4 Cafè Pàmpol
- 5 Cal Gori
- 6 Cafè Catalunya
- 7 Cal Canalla
- 8 Cotorras
- 9 Da Giorgio
- 10 El Bullidor
- 11 El Cibulet
- 12 El Portalet
- 13 El Racó de la Sidra
- 14 El Xamfrà
- 15 La Bambola
- 16 La Cava
- 17 La Popular
- 18 Plats
- 19 Sol Dorado

- Ajuntament
- Punt d'Informació
- Mercat Municipal
- Policia local
- Mossos d'Esquadra
- Escardívol
- La Pista
- Onze de Setembre
- Rubi+D
- Estació FGC
- Estació RENFE
- Parada Taxi





Rubí i l'agricultura han anat de bracet des de molt antic.

La indústria i el pas de poble a ciutat han anat deixant enrere les vinyes, els camps i els horts.

Per sort, encara queden uns quants valents que es dediquen a l'agricultura i ens poden oferir fruita i verdura de la millor qualitat. També s'han creat nous projectes, com l'Agropecuària Ecobòdum, una iniciativa de l'Associació d'Aturats de Rubí que promou l'agricultura ecològica com una de les formes d'ocupació laboral.

Col·laborarem amb tots ells per poder oferir els millors productes de temporada i de proximitat que, elaborats pels nostres restauradors, ens permetran gaudir del millor que ens dona la nostra terra.



17 La Popular

Pollastre tenduri amb tomàquet cremat amb pesto i botifaró

Tel. 93 008 33 35

Pl. Doctor Pearson, 2

Sopa Bloody Mary amb gamba llagostinera

Pralinè de patata amb ou, xitakes i cansalada

C. Llobateras, 61

Tel. 93 588 28 22

19 Sol Dorado

Tomàquet cor de bou, sardina marinada i alfàbrega

Av. Electricitat, 2

Tel. 93 699 57 96



13 El Racó de la Sida

Amanida de tomàquet

amb tonyina del nord, olivada

patata tomàquet amb

mongeta tendra amb

fruita seca i Grana

Padano

(Plats alternats en els

menús diaris)

Bacallà amb puré de

patata nova i tomàquet

amb patata de morter

(suggeriments fora de la

carta)

Ctra. de Terrassa, 106

Tel. 93 697 91 51

14 El Xamfrà

Supremes de tomàquet

amb formatge de cabra

esmicolat

Ctra. Terrassa, 7

Tel. 93 699 63 36

15 La Bambola

Pizza de tomàquet amb

anxoves i mozzarella

Pl. Doctor Guàrdiet, 14

Tel. 93 588 54 68

16 La Cava

Salmorejo

(Se'n podrà tastar una tape-

ta amb una canya per 2 €)

Pl. Anselm Clavé, 11

Tel. 93 588 4784

10 El Bullidor

Amanida tèbia de

patata tomàquet amb

mongeta tendra amb

fruita seca i Grana

Padano

(Plats alternats en els

menús diaris)

Bacallà amb puré de

patata nova i tomàquet

amb patata de morter

(suggeriments fora de la

carta)

Ctra. de Terrassa, 106

Tel. 93 697 91 51

11 El Cibulet

Trinxat de tomàquet

Copa de cava de

benvinguda

Pl. Josep Sapés, 6-8

Tel. 93 587 52 72

12 El Portalet

Amanida de tomàquet

cor de bou amb

acompanyament de mató

Pl. Doctor Guàrdiet, 14

Tel. 93 588 54 68

6 Café Catalunya

Amanida de tomàquet

amb bonifol en escabech

i ceba tendra

Pl. Catalunya, 14

Tel. 93 588 66 91

7 Cal Canalla

Bacallà amb puré de

patata nova i tomàquet

amb perfum d'all

C. Cervantes, 39

Tel. 93 124 61 99

8 Cotorras

Amanida d'estiu amb

patata i mongeta tendra

Pipirrana

C. Mossèn Cinto, 2

Tel. 93 699 70 63

9 Da Giorgio

Amanida fresca de

patata, tomàquet i pop,

a l'estil italià

Av. de l'Estatut, 229

Tel. 93 699 62 31

1 Antic Hostal del Gall

Seques amb pota de

calamar i xips de casa

C. Xercavins, 8

Tel. 650 314 431

2 Ca l'Angeleta

Timbal de patata i

mongeta tendra en

un llit de tomàquet i

cruixent de pernil ibèric

C. Doctor Robert, 29

Tel. 93 587 41 00

3 Ca la Xana

Porra d'Antequera

C. Magí Ramentol, 6

Tel. 93 588 99 83

4 Café Pàmpol

Gaspaxos de remolatxa

o bé amb aigua de mar

o bé amb kombutxh

(inclosos en el menú)

Pg. Pau Claris, 2

Tel. 93 699 10 11

5 Cal Gori

Gaspaxo amb guarnició

Ensalada russa de

Cal Gori

Av. Barcelona, 66

Tel. 93 699 10 27



Cuina local
elaborada amb
producte de
proximitat.



El sector de la restauració és una peça fonamental per fer una ciutat més atractiva i un excel·lent complement per a la seva activitat comercial i d'oci. Una ciutat moderna i amb uns bons eixos comercials a l'aire lliure demana una bona oferta gastronòmica.

Per això avui us presentem Tasta Rubí, una iniciativa que neix amb la voluntat de donar a conèixer la restauració de la nostra ciutat que ha crescut en qualitat i varietat als darrers anys. Aquest projecte us permetrà descobrir un sector que combina en la seva tasca diària tradició i modernitat.

D'aquesta qualitat us adonareu quan visiteu els nostres restaurants i, sobretot, quan tasteu els plats que us proposen els seus professionals. Durant aquest mes, un total de 19 establiments us oferiran diferents àpats que tenen com a base culinària els productes frescos de la temporada d'estiu: les varietats de tomàquet i de patata.

Us trobareu davant d'una gastronomia que reflecteix àmpliament els contrastos culturals, el colorit i la varietat de l'entorn més proper.

Tenim, doncs, tots els ingredients necessaris per degustar la gastronomia rubinenca. Us convido a tastar Rubí i a gaudir de la ciutat i de l'estiu.

Bon profit!

Ana M. Martínez
Alcaldessa de Rubí

MASDISSENY / B 17905-2015

Informació: www.rubi.cat / www.rubicomerç.cat



Ajuntament
de Rubí



Diputació
Barcelona

Ho organitza:

Amb el suport de:

La cuina d'estiu

Del 6 al 19 de juliol de 2015