



FOOD EXPLORERS DE RUTA

EXPLORA NOVES FORMES DE MENJAR AMB SAN MIGUEL

III RUTA DE LA TAPA A LLEIDA
del 8 al 11 de juny i del 15 al 18 de juny

Explora una fusió de sabors
del món amb els utensilis més
originals i San Miguel.

5,4º. San Miguel recomana el consum responsable.





FOOD EXPLORERS DE RUTA

III RUTA DE LA TAPA A LLEIDA

del 8 al 11 de juny i del 15 al 18 de juny

2,40 €
TAPA + QUINTO

PVP. MÀXIM RECOMANAT

Organització:



Hostaleria
de Lleida

Amb la col·laboració de:



Ajuntament de Lleida



TURISMEdeLLEIDA



CCAM
Consorci de Comerç,
Artesania i Moda
de Catalunya



DIA MUNDIAL
DE LA TAPA

BARS I RES- TAURANTS

ENDINSA'T EN UN UNIVERS
NOU DE SABORS AMB ELS
ESTRIS MÉS ORIGINALS.



ÍNDEX

- 1 ALAIZ
- 2 AQUÍ MATEIX
- 3 LA BAMBOLA
- 4 BILENEF
- 5 BONUM NO RULES
- 6 BBQ REST-BOWLING
- 7 BRASA D'OR
- 8 BRUTUS
- 9 I203 TURÓ DE LA SEU VELLA
- 10 CENT VINT-I-TRES
- 11 CARLITO'S HAM
- 12 CASA RONDA
- 13 BUFFET LIBRE CORAL
- 14 CRUIX TAPES
- 15 DUCAL
- 16 EL LAGO
- 17 CAFETERIA EUROPA
- 18 ESPAI FUNATIC
- 19 GALAXIA
- 20 RESTAURANT GALINDO
- 21 GAUDIUM
- 22 GENIAL
- 23 BAR GILDA
- 24 IRUÑA
- 25 JARANA
- 26 RESTAURANTE JULIÁN
- 27 LA FUSTA
- 28 LA MASIA
- 29 LA MARIETA
- 30 LA REPÚBLICA DEL FUM
- 31 LA RIBERA CAPPONT
- 32 LA TASCA SECÀ
- 33 LA TOSCA
- 34 LIZARRAN
- 35 SUMMER LOUNGE
- 36 LA MITJANA HARDROCK BAR
- 37 CLUB MORRISON
- 38 MOSTAZA&CO
- 39 NATHI KRONYEN
- 40 NAVARRA
- 41 NEMO
- 42 NEW CLASS TALLER DEL BOCATA

- 43 NEW CLASS TALLER DEL BOCATA
- 44 MR. NYAM NYAM
- 45 L'ORDRE DEL TEMPLE
- 46 PAÏSOS CATALANS
- 47 PARÍS
- 48 PASKU
- 49 PETIT TONELET
- 50 EL PORTÓN
- 51 EL RACÓ DEL FORMATGE
- 52 SISBRIS
- 53 STRADALLE
- 54 VAPORETTO
- 55 LO CHAMPANYET
- 56 EL CAU DE SANT LLORENÇ
- 57 QUEEN'S CAFE
- 58 ON THE ROCKS
- 59 LA BIRRERIA DEL CLOT DE LES MONGES
- 60 JAMAICA COFFEE SHOP
- 61 BAR SAM

ALAIZ



C/ Ramon Soldevila, 4

dl. a dj. 7.30-16.00 i 19.00-23.00 / dv. 7.30-16.00 i 19.00-00.00 /
ds. 9.00-16.00 i 19.00-00.00

Tancat: Diumenge (excepte 18-06-2017)

Tel. 606422504

QUINA GALTA

Galta estofada amb poma confitada.

CAFETERIA, TAPES, RACIONS I CUINA TRADICIONAL.



AQUÍ MATEIX

2

Pl. Orvepard, 3
dl. a dg. 6.30-23.00
Tancat: Cap
Tel. 973222993

MOS DE POP

Bomba de pop.



BAR DE CERVESES
ESPECIALITZAT EN
ENTREPANS XXL,
HAMBURGUESES I
TAPES.

LA BAMBOLA

3



C/ Doctor Fleming, 5
dl. a dg. 8.00-00.00
Tancat: Cap
Tel. 973220921

BROQUETA YAKITORI

Broqueta de pollastre yakitori amb salsa barbacoa i una base de pa cruixent.

AQUESTA CAFETERIA MODERNA DESTACA PER LA SEVA UBICACIÓ A LA ZONA ALTA DE LA CIUTAT. TÉ UNA GRAN TERRASSA I DISPOSA D'UNA ÀMPLIA CARTA RENOVADA DE TAPES I ENTREPANS.

BILENEF

4



RESTAURANT AMB TERRASSA QUE SERVEIX CUINA CASOLANA FETA AL MOMENT.

Pl. Ricard Vinyes, 10
dc. a dl. 8.30-23.30
Tancat: Dimarts
Tel. 649261781

BACALLÀ PARXÍS

Bacallà macerat amb base d'espínacs, tomàquet fresc, pèla de llimona ratllada i gelatina de bacallà.

BONUM NO RULES

5

**KASTROACTITUD: TOT EL QUE ENVOLTA LA GASTRONOMIA
AMB LA NOSTRA ACTITUD, PASSIÓ I BOGERIA. CUINA
SENSE NORMES.**



C/ Sant Martí, 55
dt. a ds. 9.00-2.00
Tancat: Diumenge i dilluns
Tel. 626463127

CROQUETÓ DE FORQUILLA

Croquetó de forquilla i ganivet amb poma de Lleida, magret d'ànec, vi Costers del Segre, carxofes a la llauna i romesco d'all negre.

BBQ REST-BOWLING

6

BUFET I BURGER BBQ, CUINA TRADICIONAL,
MEDITERRÀNIA, DE MERCAT I AVANTGUARDISTA
ESPECIALITAT EN CARN A LA BRASA.



Av. Garrigues, 39
dl. a dg. 8.00-01.00
Tancat: Cap
Tel. 973210517

CORRUPTES FINS I TOT A LA CUINA

El bon rotllo dels corruptes cuinat i enrotllat en forma de
faixetes amb el nostre toc BBQ i elaborat amb la nostra millor
selecció de carn.

BRASA D'OR

7

Av. Antoni Guix i Ribelles, 25
dl. a dj. 6.00-17.00 / dv. a ds. 6.00-17.00
i 20.00-00.00
Tancat: Diumenge
Tel. 973203057

PINTXO D'OR

Torrada de cecina de Lleó amb scamorza gratinada,
ruca i oli de tòfona negra.



MENÚ DIARI, SERVEI DE CARTA, ESMORZAR DE
FORQUILLA I GANIVET...



LA MILLOR TERRASSA DE LA ZONA, AMB
GENT AMABLE I MILLOR CUINA.

Pl. de les Missions, 8
dl. a dg. 7.45-00.00
Tancat: Cap
Tel. 630151699

CARXOFA AMB PERNIL I OU FERRAT

Carxofa al forn amb pernil del país a la planxa i ou ferrat de guatlla.

1203 TURÓ DE LA SEU VELLA

9

Ronda de la Seu Vella, s/n

dl. a dg. 10.30 a 1.00

Tancat: Cap

Tel. 973195840

CASSOLETA DE PARMENTIER TRUFADA

Cassoleta de parmentier de patata trufada amb caviar d'oli.



TERRASSA AL CENTRE DE LA SEU VELLA, AMB VISTES A TOTA LA CIUTAT, ON PODREU GAUDIR DE LA CIUTAT ACOMPANYATS D'APERITIUS I BONA CERVESA.

CENT VINT-I-TRES

10

Av. València, 19
dc. a dl. 8.30-23.00
Tancat: Dimarts
Tel. 973830130

123

Pintxo amb llit de pebrot vermell escalivat i pebrot verd a la planxa, làmina de bacó, hamburguesa especial amb formatge, terra de pernil i vinagreta de mostassa amb mel.

UNA CAFETERIA AMB MOLT D'ENCANT, ON
PODRÀS GAUDIR A CADA MOMENT ENS
AGRADA TENIR CURA DE TOTS ELS DETALLS
PERQUÈ ET SENTIS COM A CASA.



CARLITO'S HAM



CERVESA DE CELLER, EMBOTITS IBÈRICS I TAPES.



C/ Fleming, 10
dl. a dg. 8.00-00.00
Tancat: Cap
Tel. 652066546

POP A LA GALLEGA ESTIL HAM

Pop amb patata, amanit amb pebre vermell, oli d'oliva i sal, acompanyat amb pernil ibèric.



RESTAURANT ON PODEM TROBAR VARIETAT DE TAPES, ENTREPANS, AMANIDES, TORRADES, MENÚ DIARI I MENÚ DE FESTIUS.

Passeig de Ronda, 145
dl. a dg. 8.00-00.00
Tancat: Cap
Tel. 973041551

SEGRÀ

Cruixent làmina de pa de vidre amb base de poma golden caramel·litzada, filet de porc i encenalls de foie gras.

BUFFET LIBRE CORAL 13



C/ Alfred Perenya, 89

dt. a dg. 8.00-23.00

Tancat: Dilluns

Tel. 973234250

LA BRUIXA

Barqueta d'enciam, pollastre, formatge fresc i salsa picant.

EL TEU LOCAL IDEAL PER A REUNIONS FAMILIARS
BUFET LLIURE I GRAN VARIETAT DE TAPES

CRUIX TAPES

14

EL LLOC PERFECTE PER GAUDIR DE LES TAPES
AL COR DE CAP PONT.

C/ Marquès de Leganés, 12
dt. a dg. 9.00-23.00
Tancat: Dilluns
Tel. 973800309

BACALLÀ CONFITAT CRUIX

Bacallà confitat en oli amb
all, brots d'alfals, romesco i oli
d'alvocat.



DUCAL

15

C/ Prat de la Riba, 49

dl. a dg. 8.00-16.30 i 19.00-00.00

Tancat: Cap

Tel. 973236279

MILFULLES DE BACALLÀ

Pasta fil·lo cruixent amb brandada de bacallà, crema de salsa biscaïna i gotes de pesto.

LOCAL DE TAPES I MENÚS D'ESTIL RÚSTIC I MODERN
AMB BRASA I MENJADOR A L'ENTRESOLAT, CARTA DE
TAPES, CUINA DE MERCAT I CUINA MEDITERRÀNIA.



SI T'AGRADA MENJAR BÉ I APRECIES UNA CANYA TIRADA AMB MESTRATGE, EL LAGO ÉS EL TEU BAR, SEGUR. GAUDEIX DE LA SEVA CUINA CASOLANA, LES SEVES TAPES, BONÍSSIMES, I UNS PINTXOS SORPRENENTS. PER REPETIR.



Passeig de Ronda, 159

dt. a dg. 7.30 -00.00

Tancat: Dilluns

Tel. 973247619

HUMUS D'ALVOCAT AMB SALMÓ

Base d'enciam amb humus d'alvocat,
salmó i ous de peix.

CAFETERIA EUROPA

17

Av. Príncep de Viana, 104

dl. a dg. 8.00-00.00

Tancat: Cap

Tel. 973246838

POP AMB BABIES

Favetes baby confitades amb popets.



TERRASSA SEMPRE DISPOSADA
A SERVIR TAPES I BON AMBIENT.

ESPAI FUNATIC

18

C/ Pi i Margall, 26
dl. a dg. 9.00-23.30
Tancat: Cap
Tel. 620286065

BROQUETES DE POLLASTRE A L'ESTIL TAILANDÈS

Broquetes de pollastre marinades amb diversos ingredients a la graella i amb salsa de cacauets.



TÉ UNA DE LES CARTES MÉS COMPLETES DE LLEIDA, AMB AMANIDES, TORRADES, PIZZES, ENTREPANS, TAPES I POSTRES.

GALAXIA

19



Av. Rovira Roure, 4
dl. a dg. 7.00-2.00
Tancat: Cap
Tel. 973220132

TASTA'M

Torrada amb botifarra negra, formatge de cabra i pebrot escalivat.

CAFETERIA AMB ÀMPLIA TERRASSA, TANT PER A
L'HIVERN COM PER A L'ESTIU, PER PODER GAUDIR
D'UNES CERVESES EN UN AMBIENT RELAXAT.

RESTAURANT GALINDO

20



RESTAURANT FAMILIAR.

C/ Cardenal Cisneros, 30

dc. a dl. 9.00-23.00

Tancat: Dimarts

Tel. 973273104

BACALLÀ CONFITAT

Bacallà confitat i crema de nous i fruits del bosc.

GAUDIUM

21

C/ Ricard Vinyes, 3
dt. a dg. 8.00-00.00
Tancat: Dilluns
Tel. 654393345

L'ANXOVA BLAVA 2.0

Fulla d'endívia amb crema de formatge blau, anxova del Cantàbric, nous i remolatxa.



ESTABLIMENT ON DONEM
MOLTA IMPORTÀNCIA AL
PRODUCTE I ON COMBINEM LA
CUINA TRADICIONAL DE LLEIDA
AMB LA CUINA DEL MAR.

L'APEL·LATIU DE "GENIAL" JA US DEU DONAR UNA IDEA BASTANT CLARA DE LES INTENCIONS DEL CUINER. PLATS ENTRE LA TRADICIÓ I LA MODERNITAT QUE ES BASEN EN EL PRODUCTE FRESC I DE TEMPORADA. UNA BONA OPCIÓ PER A TOTS ELS GUSTOS I IDEAL PER A ÀPATS DE COMPROMÍS QUE NO VOLEN RISCOS, COM ELS DINARS D'EMPRESA I LES CELEBRACIONS FAMILIARS. AMB UNA BONA TERRASSA EXTERIOR I CINC SALES PER A GRUPS.



Av. Navarra, 1
dg. 13.00-16.00 / dt. a ds. 13.00-16.00 i 20.30-23.30
Tancat: Dilluns
Tel. 973241471

CHICKEN GENIAL

Pollastre cruixent, nachos i salsa tai.

BAR GILDA

23

C/ del Rei, s/n
dt. a dg. 11.00-16.30 i 19.00-00.00
Tancat: Dilluns
Tel. 973272037

PATATES A LA HUANCAÍNA

Patates amb crema de formatge aromatitzada amb xili groc, olives d'Aragó i ous de guatlla.



LOCAL DE TAPES AL CENTRE HISTÒRIC. LLOC AMB ENCANT I
AMB TAPES DE L'ÀVIA.



LOCAL DE TAPES ESPECIALITZAT EN TAPES BASQUES I NAVARRESES.

Pl. Sant Llorenç, 3
dl. a dg. 12.00-15.30 i 20.00-23.30
Tancat: Cap
Tel. 973274755

PINTXO DONOSTIARRA

Pintxo de chaka amb gules i gambes.

JARANA

25

Av. Balmes, 38

dl. a dg. 9.00-16.00 i 20.30-23.30

Tancat: Cap

Tel. 629386138

RÚSTIC FONDUE DE FORMATGES

Minipà de pagès farcit de formatges i porc.



EL NOU CONCEPTE DE TAPES DE LLEIDA AL·LUCINARÀS
AMB ELS NOSTRES SET ENTREPANS GOURMET,
VINT TAPES ORIGINALS I SIS HAMBURGUESES. T'HI
ATREVEIXES?

RESTAURANTE JULIAN

26

C/ Alcalde Costa, 10
dt. a dg. 8.00-00.00
Tancat: Dilluns
Tel. 973270984

RAVIOLI DE BOTIFARRA I BOLETS.

Ravioli de botifarra i bolets amb cruixent de
verdures i salsa agredolça.

RESTAURANT TÍPIC.



LA FUSTA

27

CUINA CASOLANA I CUINA DE MERCAT.



C/ Comtes d'Urgell, 62
dl. a ds. 13.00-16.00 i 21.00-23.00
Tancat: Diumenge

TORRADA DE FOIE, GERDS I "QUICOS"

Torrada de foie, gerds i "quicos".



C/ Democràcia, 16

dt. a dj. 13.00-16.00 / dv. a dg. 13.00-16.00 i 21.00-23.00

Tancat: Dilluns

Tel. 973234224

PRINCESA DE MAR SOBRE LLIT CRUIXENT A LA SAN MIGUEL

Fina base de pa fet amb cervesa San Miguel, quinoa, alvocat i acabat amb sardina fumada.

RESTAURANT AMB MÉS DE 60 ANYS
D'EXPERIÈNCIA CUINA CATALANA.

LA MARIETA

29

C/ Jaume II, 5

dl. a dv. 8.00-22.30 / ds.10.00-00.00

Tancat: Diumenge

Tel. 666750493

DELÍCIA D'AMOR

Base de ricotta i pesto amb rotllet de filet de porc, ceba caramel·litzada, formatge blau i bollet de card.



LA MARIETA OFEREIX AMB UN MATÍS ACTUAL I ACURAT PLATS I TAPES CLÀSSICS QUE RECORDEN SABORS ITALIANS.

LA REPÚBLICA DEL FUM

30



C/ Corregidor Escofet, 67
dc. a dl. 9.00-00.00
Tancat: Dimarts
Tel. 670512633

CRACKER DEL FUM

Cracker de tàrtar de truita del Pirineu fumada
amb poma deshidratada de Lleida.

BAR RESTAURANT AMB SERVEI AMABLE GRAN
VARIETAT DE TAPES I PLATS (ESPECIALITATS EN
FUMATS, ENTRE D'ALTRES).

LA RIBERA CAPPONT

31



AMPLI ASSORTIT DE TAPES, MENÚ DIARI, VERMUTS
I ESPECIALITAT EN TRUITES.

C/ Doctora Castells, 32

dc. a dl. 6.00-23.00

Tancat: Dimarts

Tel. 622809301

TIGRETOSTÓN

Efecte de torrada de pa que simula un Tigretón.

LA TASCA SECÀ

32

DES DE 1996 UN LLOC FAMILIAR ON FAREM QUE ET SENTIS COM A CASA. DES D'UN BON ESMORZAR A LA BRASA FINS A UN BON SOPAR.



Av. Sant Pere, 38
dl. a dg. 7.00-22.00
Tancat: Diumenge (vespre)
Tel. 973235545

CHAMPIBÉRIC

Pintxo de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge extra, làmina de pernil ibèric, xampinyó a la brasa farcit de crema de formatge i acabat amb pebrot de Padrón.

TOSCA

33

TRADICIÓ I BONA FEINA DEFINEIXEN AQUEST MAGNÍFIC RESTAURANT DE CUINA CATALANA TRADICIONAL. UNA INVITACIÓ A GAUDIR DELS MILLORS SABORS DEL MATÍ AL VESPRE. NO ET PERDIS LES SEVES ESPECIALITATS: GUSTOSOS CARGOLS I CARN A LA BRASA MOLT TENDRA.



Pol. Ind. Segre La Fusta, 26
dl. a dv. 7.30-22.00 / ds. 8.00-13.00
Tancat: Dissabte tarda i diumenge
Tel. 973212177

DELÍCIA DE MAR

Pa de vidre torrat amb brandada de bacallà i gules saltejades amb all i pebre de Caiena.

C/ Torres de Sanuí, 24
dl. a dg. 12.00-00.00
Tancat: Cap
Tel. 607511955

CARPACCIO DE POP LIZARRAN

Pa de coca amb base de guacamole, carpaccio de pop i pico de gallo.



EXPERTS EN PINTXÓS, TAPES I MOLT MÉS.

SUMMER LOUNGE

35



ZONA CHILL OUT DAVANT DEL RESTAURANT MIRADOR DELS CAMPS
ELISIS, ESPECIAL PER A VERMUTS I GINTÒNICS.

Av. President Josep Tarradellas, 45-47
dv. a ds. 18.00-3.00 / dg. 12.00-15.00
Tancat: De dilluns a dijous
Tel. 973216280

CROQUETÓ DE POLLASTRE DE CORRAL

Croquetó de pollastre de corral.



**FOOD
EXPLORERS
DE RUTA**

LA MITJANA HARDROCK BAR

36

Av. Pearson, 21
dt. a dg. 8.00-15.00 i 18.00-00.00
Tancat: Dilluns
Tel. 973222368

PRIMAVERA MEDITERRÀNIA

Carbassó amb tomàquet concassé, formatge feta, tapenade d'alfàbrega, all, anxova, oliva negra, cibulet i oli d'oliva.



BAR AMB UNA MAGNÍFICA TERRASSA AMB ACTUACIONS EN DIRECTE, IDEAL PER FER-HI UN APERITIU I PASSAR UNA BONA TARDA I NIT ESCOLTANT UNA MICA DE ROCK.

CLUB MORRISON

37

Av. Rovira Roure, 195
dt. a dg. 17.00-2.00
Tancat: Dilluns
Tel. 608466964

NÜREMBERG MORRISON

Salsitxa Nüremberg amb pa bao, xucrut i ceba cruixent.

A LA ZONA D'OCI DE LLEIDA, EL CLUB MORRISON T'OFEREIX UNA VARIETAT DE CERVESES ARTESANES I INTERNACIONALS ENTRE LES QUALS DESTAQUEN CERVESES EXCLUSIVES ELABORADES PER SAN MIGUEL (DINS DEL PROJECTE "DESTINOS Y CERVEZAS"). A LA CUINA, DESTAQUEN ELS IBÈRICS I LES TAPES GOURMET. COM A NOVETAT, ESPECTACULAR TERRASSA D'ESTIU.





A LLEIDA HI FEIA FALTA UN LOCAL DE BONS ENTREPANS ELABORATS AMB UN BON PRODUCTE, RECEPTES IMAGINATIVES I EL NOSTRE ELEMENT SORPRESA: LA SALSA DE MOSTASSA DE LA CASA. HI TROBAREU UN BON PRODUCTE A PREU ASSEQUIBLE EN UN LLOC MOLT, MOLT AGRADABLE, D'ESTIL CREATIU I JOVE, SENSE FLORITURES. TÉ UNA TERRASSA EXTERIOR I ÉS IDEAL PER FER-HI LA PRIMERA COPA. A QUÈ ESPERES?

C/ Sant Martí, 55

dt. a dg. 9.00-23.45 / dl. 9.00-16.45

Tancat: Cap

Tel. 649578979

"POR HUEVOS"

Ous estrellats amb encenalls de pernil i foie.

NATHI KRONYEN

39



AMB MÚSICA EN DIRECTE I CUINA CASOLANA:
TRIPES, CUA DE TORO, I CHULETÓN DE CANTÀBRIA.

C/ Tarragona, 1
dt. a ds. 9.00-00.00 / dg. 9.00-16.00
Tancat: Diumenge tarda i dilluns
Tel. 633354762

TASTET DE TRIPES CASOLANES

Tripes a l'estil Nathi Kronyen.

NAVARRA

40

C/ Corregidor Escofet, 89

dl. a ds. 08.00-00.00

Tancat: Diumenge

Tel. 973235258

MINI SERRANITO

Pintxo de tomàquet natural,
llom, pernil i pebrot verd.



ESPECIALITAT EN BRASA, ESMORZARS I MENÚS
PER A GRUPS.

NEMO

41

BAR FAMILIAR AMB SERVEI DE MENÚ DIARI, SOPARS DE PLATS COMBINATS, TORRADES I ENTREPANS. OFEREIX UNA GRAN VARIETAT DE TAPES.



C/ Tarragona, 31
dt. a dg. 8.00-23.00
Tancat: Dilluns
Tel. 973730632

SOL CRUIXENT

Base cruixent de penil, patates fregides casolanes, ou estrellat i cruixent de ceba.

NEW CLASS TALLER 42 DEL BOCATA

C/ Baró de Maials, 2

dl. a dg. 7.30-1.00

Tancat: Cap

Tel. 873991308

VOLCÀ DE SEITONS MARINATS

Volcà de seitons marinats en vinagreta teriyaki, amb ceba glacejada, cruixent d'espínacs i tomàquet cherry.

EL MILLOR DE LLEIDA EN ENTREPANS.



NEW CLASS TALLER DEL BOCATA

43

EL MILLOR DE LLEIDA EN ENTREPANS.



C/ Rovira Roure, 18
dl. a dj. 7.30-00.30 / dv. a dg. 7.30-1.30
Tancat: Cap
Tel. 973246000

CEVICHE DE GAMBES

Cassoleta salada de ceviche i gambes.

MR. NYAM NYAM

44

C/ Rovira Roure, 1

dl. a dv. 8.00-1.00 / ds. 10.00-2.00 / dg. 11.00-1.00

Tancat: Cap

Tel. 696982818

L'ESCALA

Barqueta de pa sucat amb tomàquet raf, oli d'arbecuina, llit d'enciam, formatge manxec semicurat i anxova de l'Escala.

GAUDEIX DE LA MÉS EXQUISIDA VARIETAT DE MENJAR AMERICÀ QUE POTS TROBAR A LLEIDA EN AQUEST CÈNTRIC BAR, OBERT EL 1981. DEMANA'T UN ENTREPÀ I PATATES FREGIDES I DEVORA'LS A LA SEVA FANTÀSTICA TERRASSA.



L'ORDRE DEL TEMPLE

45

C/ Cardenal Cisneros, 28

dl. a dg. 8.00-22.30

Tancat: Cap

Tel. 656645723

DELÍCIES DEL CANTÀBRIC

Base de sípia, gamba, musclos, patata i pop, coronat amb una gamba.



LOCAL FAMILIAR, PER A AMICS DEL FUTBOL I DE LES TAPES.



CUINA TRADICIONAL D'ANDALUSIA, FESTES
TEMÀTIQUES, ANIVERSARIS I REUNIONS
FAMILIARS.

C/ Països Catalans, 2
dl. a dv. 8.00-23.00 / ds. a dg. 9.00-00.00
Tancat: Cap
Tel. 642219734

SABOR DEL SUD

Broqueta de porc amb vinagreta.



C/ Prat de la Riba, 32
dl. a dv. 7.00-00.00 / ds. 08.00-15.00 i
19.30-00.00
Tancat: Diumenge
Tel. 973231040

ASSORTIT DE COQUES PARÍS

Assortit de coques casolanes.

UN CLÀSSIC DE LLEIDA. BONA MÚSICA, BON
CAFÈ I CUINA 100% CASOLANA. ET SENTIRÀS
COM A CASA.

Plaça Josep Pinyol, 1
dt. a dg. 7.00-00.00
Tancat: Dilluns
Tel. 639125910

CROQUETA SORPRESA

Calamar farcit a la Villeroy sobre cruixent de wanton, amb crema de porro i carbassó i salsa de calamar.



LOCAL MOLT ACOLLIDOR I FAMILIAR, ESPECIALITZAT EN TAPES, ENTREPANS I TORRADES. DISPOSA D'UNA SALA PRIVADA PER A CELEBRACIONS.

PETIT TONELET

49

C/ Torres de Sanuí, 28

dl. a ds. 8.00-00.00 / dg. 17.00-00.00

Tancat: Diumenge matí

Tel. 665777748

PECAT CARNAL

Carn de porc rostida a baixa temperatura, macerada amb herbes provençals i el seu propi suc, amanida amb chimichurri o mojo picón.

CERVESERIA FRANKFURT AMB
ÀMPLIA TERRASSA I BON AMBIENT.



EL PORTÓN

50

SI AVUI T'HAS LLEVAT AMB GANES DE CUINA BASCA, TENS DUES OPCIONS: O AGAFES EL COTXE I FAS UNS QUANTS QUILÒMETRES DIRECCIÓ EUSKADI, O VENS A EL PORTÓN, UN RESTAURANT AL BELL MIG DE LLEIDA, AMB UNS PLATS DE CARN VERMELLA EXCEL·LENTS, PER NO PARLAR DEL SEU PEIX I MARISC.



C/ Sant Martí, 53
dc. a dl. 13.00-16.00 i 19.30-00.00
Tancat: Dimarts i diumenge a la tarda
Tel. 661257792

CUA DE BOU

Cua de bou amb el seu suc i parmentier de patata trufada.

EL RACÓ DEL FORMATGE

51



EL TEU RACÓ PERFECTE PER COMPRAR I DEGUSTAR UNA
ÀMPLIA GAMMA DE VINS, FORMATGES I MOLT MÉS.

Rambla d'Aragó, 5
dl. a ds. 8.00-16.00 i 17.00-22.00
Tancat: Diumenge
Tel. 600650343

CHEESE VOLCANO
Volcà de formatges.

C/ Sant Martí, 16
dt. a dg. 11.00-2.00
Tancat: Dilluns
Tel. 616238601

GILDA NIPONA. APTA PER A CELÍACS

Pintxo amb dau de tonyina vermella marinada, bitxo basc i olives.



**BONA CERVESA ACOMPANYADA D'UN PERNIL
EXCEPCIONAL I CUA DE TORO AL CARRER SANT MARTÍ.**

STRADALLE

53

C/ Comerç, 4

dl. a dc. 7.15-17.00 / dj. a ds. 20.00-23.00

Tancat: Diumenge

Tel. 622174740

TÀRTAR DE VEDELLA

Tàrtar de vedella amb pasta cruixent.



LA NOSTRA PASSIÓ PER LA RESTAURACIÓ ENS VA PORTAR A CREAR EL NOSTRE PRIMER LOCAL, L'STRADALLE, UN RESTAURANT-CAFÈ FÀCIL D'ENTENDRE I GAUDIR. VINE I GAUDEIX-NE!



RESTAURANT DE CUINA MEDITERRÀNIA ALTAMENT CREATIVA FOMENTADA EN LA TRADICIÓ I ELS PRODUCTES DE LA MILLOR QUALITAT I DE LA NOSTRA TERRA.

C/ Magí Morera, 59

dl. a dc. 12.00-16.00 / dj. a dg. 12.00-16.00 i 20.00-00.00

Tancat: Dilluns, dimarts i dimecres al vespre

Tel. 615555556

FOCACCIA DE TONYINA I FORMATGE

Fina focaccia cruixent amb tomàquet escalivat, tonyina i formatge de cabra amb oli marinat.

LO CHAMPANYET

55

"AL PEU DE LA SEU VELLA, AL CENTRE HISTÒRIC. IDEAL PER PRENDRE DELICIOSES TAPES ACOMPANYADES D'UNA CERVESA A LA VORA DE LA ROMÀNTICA FONT DELS TRITONS".

Pl. dels Tritons, 1

dl. 11.00-16.00 / dt. a dg. 11.00-16.00 i 19.00-00.00

Tancat: Dilluns a la tarda

Tel. 629722416

PATACHAMP

Emulsió de patata amb pernil, formatge, un toc d'allioli i picant servit en copa romàntica.



EL CAU DE SANT LLORENÇ

56

Pl. Sant Josep, 4

Dt. 12.00-16.00 / dc. a ds. 12.00-16.00 i 20.30-23.00 / dg. 12.00-16.00

Tancat: Dilluns, dimarts a la tarda i diumenge a la tarda

CROQUETA DE PLÀNCTON, TONYINA VERMELLA I TÒFONA

Croqueta semilíquida de plàncton amb tonyina vermella semipicant i cítric i caviar de tòfona.



LOCAL AMB ENCANT SITUAT AL CASC ANTIC DE LA CIUTAT. DISPOSA D'UN SALÓ PRINCIPAL PER A 25 COMENSALS I DUES SALES AL SOTERRANI DE PEDRA PER A DUES I VUIT PERSONES, RESPECTIVAMENT. CUINA TRADICIONAL PERÒ AMB UN TOC CREATIU.

QUEEN'S CAFE

57



Av. Llibertat, 42
dl. a dg. 9.00-23.00
Tel. 660727451

MICI QUEEN'S

Broqueta de mici amb mostassa i bitxo.

CAFETERIA BAR RESTAURANT ON ENS ADAPTEM
A LES TEVES NECESSITATS.

ON THE ROCKS

58

C/ Pere Cabrera, 12

dl. a dj. 8.00-00.30 / dv. 8.00-2.00 / ds. 10.00-2.00 / dg. 16.30-00.30

Tancat: Cap

VIENA OTR

Miniviena amb xucrut i ceba cruixent en pa bao.



CERVESERIA INTERNACIONAL
AMB GRAN VARIETAT EN ESTILS
DE CERVESES, SALSITXES ESTIL
ALEMANY, ENTREPANS, TAPES
I PLATS A LA CARTA. DISPOSA
D'UNA ÀMPLIA TERRASSA.

LA BIRRERIA DEL CLOT DE LES MONGES

59

ANTIC CONVENT SITUAT AL CASC ANTIC DE LLEIDA AMB DOS AMBIENTS DIFERENCIATS. BOTIGA ESPECIALITZADA EN CERVESES INTERNACIONALS I ARTESANES. AMBIENT MOLT ACOLLIDOR. TENIM LA TERRASSA MÉS FRESCA DE LLEIDA!



C/ Clot de les Monges, 2
dt. a dg. 12.00-00.00
Tancat: Dilluns

FRIKANDELE CLOT

Minifrikandele amb ceba caramel·litzada i xucriut en pa bao.

JAMAICA ⁶⁰ COFFEE SHOP

Pl. Paeria, 4
dl. a dg. 8.00-21.00
Tancat: Cap

WANTON FARCIT

Wanton farcit de brandada de bacallà, amb romesco, reducció de vinagre de Mòdena i vinagreta de gerds.

CAFETERIA AMB SET TIPUS DE CAFÈ
DIFERENTS MOLTLS A L'INSTANT.



BAR SAM

61

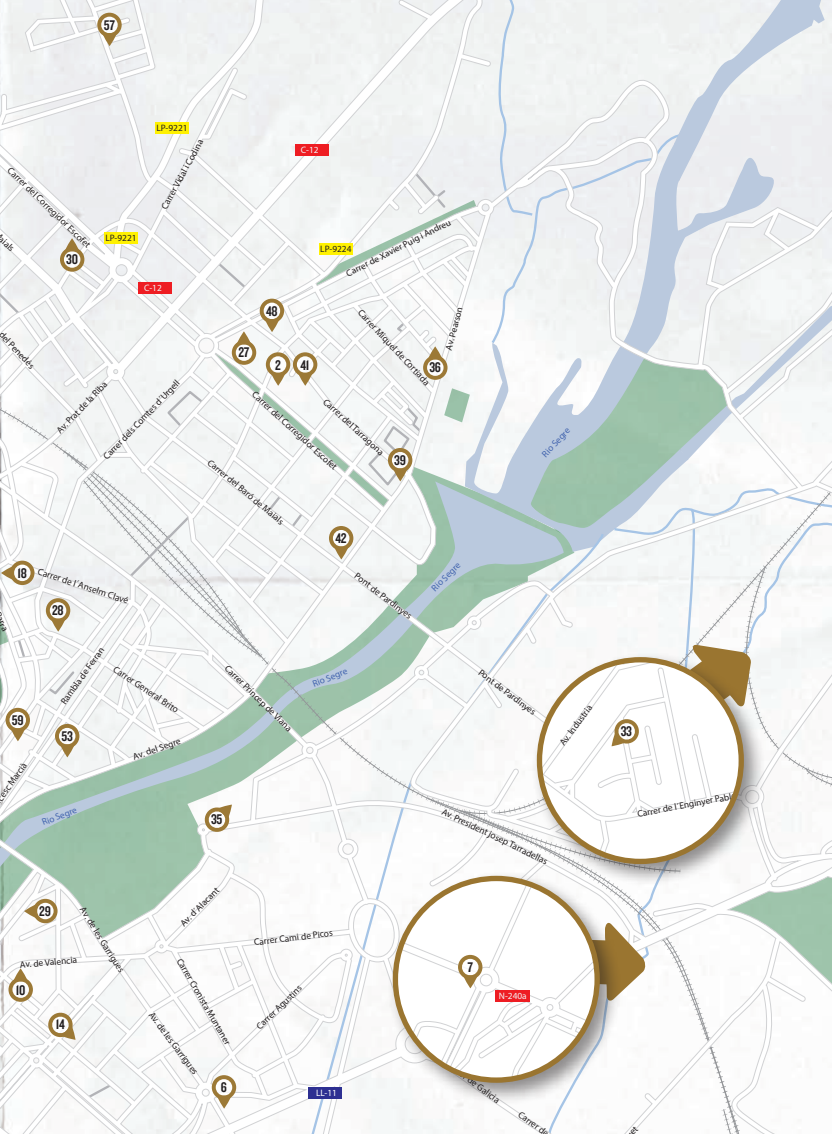
LOCAL FAMILIAR, ACOLLIDOR I SIMPÀTIC.

C/ Magí Morera, 19
dl. a dg. 8.30-1.30
Tancat: Cap

PINTXO ORIENTAL

Pa torrat, mango, salmó, formatge fresc, ous de truita i llavors de sèsam.





57

LP-9221

C-12

LP-9221

LP-9224

C-12

30

48

27

2

41

36

39

42

18

28

59

53

35

33

29

10

14

7

N-240a

6

LL-11

Carrer del Corredor Escotet

Carrer Vidal Cabanes

Carrer de Xavier Puig Andreu

Carrer Miquel de Corbiada

Av. Pàsson

Carrer del Corredor Escotet

Carrer del Taradugu

Carrer del Baró de Malís

Carrer dels Comtes d'Urgell

Av. Prò de la Ribà

Carrer de l'Anselm Clavé

Carrer General Brito

Av. del Segre

Carrer Príncep de Viena

Pont de Parinyeres

Pont de Parinyeres

Av. President Josep Tarradellas

Av. Indústria

Carrer de l'Enginyer Pabó

Av. d'Albent

Carrer Camí de Picos

Carrer Aquarins

Carrer Cronista Montaner

Av. de les Galpuzes

Av. de València

Av. de les Galpuzes

Av. de Galícia

Carrer de

TASTA I VALORA



www.estamosdetapas.com



Demana la teva tapa.



Entra a la pàgina web de
valoració amb aquest QR o
des de
www.estamosdetapas.com.

5

Valora la tapa en una
escala de 1 a 5. Hauràs de
fer-ho des de l'interior del
local perquè funcioni.



Repeteix el procés a
l'establiment següent.

Aquesta promoció només és vàlida per a majors de 18 anys.



**FOOD
EXPLORERS
DE RUTA**



Organització:



Amb la col·laboració de:

