

V RUTA DE LA TAPA LLEIDA

DEL 12 AL 22 DE SETEMBRE

CERVEZAS

SanMiguel

SINCE 1890

Food



2,75 €
TAPA + QUINTO

PVP RECOMANAT

Vine a descobrir la V Ruta Gastronòmica de San Miguel a Lleida. Descobreix tots els establiments i tapes que pots gaudir a estamosdetapas.com

5,7° San Miguel recomana el consum responsable.





V RUTA DE LA TAPA LLEIDA

DEL 12 AL 22 DE SETEMBRE

2,75 €
TAPA + QUINTO
PVP RECOMANAT

Organitza:



Amb la col·laboració de:



INDEX

- | | | | | | |
|-----------|--|---------------------------------|-----------|--|--------------------------------|
| 1 | | Bar Génesis | 21 | | Bistrot |
| 2 | | Paisos Catalans | 22 | | 1203 Restaurant |
| 3 | | La República del Fum | 23 | | Bar Bodega Blasi |
| 4 | | Brutus 2 | 24 | | Sisbris |
| 5 | | Il Capriccio | 25 | | Bar Gilda |
| 6 | | Cafeteria Restaurant London Eye | 26 | | La Carbonera |
| 7 | | New Class | 27 | | La Terrasetta dels Vins |
| 8 | | Tk Restaurant | 28 | | Brutus |
| 9 | | La Masia | 29 | | Galindo |
| 10 | | Espai Funatic | 30 | | L'Ordre del Temple |
| 11 | | Cafeteria Europa | 31 | | Restaurant Espai Insòlit |
| 12 | | Chef Moule - Muscleria | 32 | | Restaurant Julián |
| 13 | | Villa Ferrara - Cuina italiana | 33 | | Vermuteria La Federica |
| 14 | | + Que Tapas | 34 | | Braseria Casa Tere |
| 15 | | Carlito's Ham | 35 | | Brasa d'or |
| 16 | | New Class | 36 | | Cent Vint-i-tres |
| 17 | | Mo.Na.Da Sweet & Coffee | 37 | | Restaurant Braseria Bbq Lleida |
| 18 | | La Bámbola | 38 | | El Corral de Tortichef |
| 19 | | L'àlzarum | 39 | | Sícoris Restaurant |
| 20 | | Mostaza & Co. | | | |



Benvolguts amics,

Ens complau convidar-vos a la **V Ruta de la Tapa a Lleida**, que celebrarem del **12 al 22 de setembre de 2019**, amb la col·laboració d'un gran nombre d'establiments hostalers de la nostra localitat.

Aquest projecte és un concurs amb el qual volem donar a conèixer la varietat gastronòmica i cultural de la nostra localitat, que constarà dels següents premis en la categoria **“MILLORS TAPES 2019”**:

- **Premi a la millor tapa, atorgat per un jurat gastronòmic**
- **Premi a la segona millor tapa, atorgat per un jurat gastronòmic**
- **Premi a la millor tapa, valorada pel jurat popular a través de la plataforma www.estamosdetapas.com.**

Aquests premis seran atorgats per un jurat format per professionals de l'àmbit gastronòmic. Els consumidors també podran valorar les tapes atorgant d'1 a 5 punts a través de l'aplicació mòbil estamosdetapas.com, propietat de Mahou San Miguel, o bé accedint a la pàgina web del mateix nom. L'organització tindrà en compte les valoracions rebudes a través de l'app **estamosdetapas.com** per designar el guanyador.

Aquest tipus d'iniciativa, a més d'una activitat lúdica, també és una manera de promocionar els nostres establiments hostalers i de contribuir a la millora dels seus recursos i serveis, alhora que es fomenta la creació d'una ocupació estable i de qualitat a la nostra ciutat.

Confiem que aquesta acció sigui del vostre interès, i us animem a gaudir d'aquesta celebració gastronòmica.a.

Lleida, setembre de 2019

SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

1

BAR GÉNESIS

📍 Carrer de la Llibertat, 17

🕒 dt. a dg. 12.00-14.00 i 19.00-21.00

📅 Tancat: Dilluns

Bar funcional amb una gran oferta de tapes, racions, entrepans i torrades. Ideal per venir-hi a gaudir en qualsevol moment com a lloc de convivència.



LLESCA VEGETARIANA

Llesca de pa amb rostit d'albergínia, carabassó, formatge de cabra en rotlle i ceba caramel·litzada.



JORGINA BERNAT FARRAN

Dedicada al món de l'hostaleria des de fa 20 anys i especialitzada en cuina tradicional.

2

PAÏSOS CATALANS

📍 Plaça dels Països Catalans, 2

🕒 dl. a ds. 19.00-00.00

📅 Tancat: Diumenge

Taverna restaurant basada en cuina tradicional amb arrels andaluses que s'aprecien en tota l'oferta gastronòmica.



ANYELL A L'ALBAICÍN

Anyell recental guisat a l'estil tradicional de la zona de l'Albaicín de Granada amb all, espècies i un toc de vinagre.

ROSA SANCHEZ AGUILERA

Fa 40 anys que cuino. La meua cuina destaca per traslladar l'escalfor de la llar al meu local a cadascun de clients, perquè se sentin com a casa.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

3

LA REPÚBLICA DEL FUM

📍 Carrer del Corregidor Escofet, 67

🕒 dc. a dl. 12.00-16.00 i 21.00-23.00

📅 Tancat: Dimarts

Amanides, cargols, carn... Sense oblidar els magnífics fumats, la seva autèntica especialitat. En aquest bar restaurant trobaràs una gran varietat de tapes i plats i un servei amigable. T'hi apuntes?



EL MISTERI DE TOUS

Saquet de melós de cua de bou fumat amb poma golden de Lleida i botifarra negra amb salsa de tòfona i boletus i reducció balsàmica de moscatell.

ALBERT FARRE TOUS

Titulat tècnic especialitzat en hostaleria i xef de la República del Fum.



4

BRUTUS 2

📍 Plaça de Josep Piñol, 1

🕒 dj. 20.00-23.00 | dv. 12.00-16.00 i 20.00-23.00
ds. 12.00-16.00 i 20.00-23.00
dm. 12.00-16.00 i 20.00-23.00

La millor terrassa al cor del barri de Pardinyes on pots degustar durant tot el dia una gastronomia de proximitat.



BLACK COUNTRY ROCK

Cruixent de pasta fil-lo amb liquat d'espínacs, base de salsa tàrtara i delícies de calamars en dos guisats: salsa americana i en la seva tinta.

PEDRO HERNÁNDEZ ALGARRA

M'encanta reinventar la cuina tradicional.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

5

IL CAPRICCIO

📍 Carrer del Corregidor Escofet, 45
🕒 dt. a dc. 12.00-22.00 | dj. a ds. 12.00-00.00
📅 Tancat: Diumenge

Cafeteria-cerveseria amb bon humor: un lloc per gaudir de la gastronomia i de la bona cervesa.



CAPRITX EN TRES TEMPS

Cruixent de brie i nous sobre un gotet de salmorejo. Pintxo en 3 temps per gaudir de 3 cerveses en una.

MARTA MASSÉ VILLACHICA

Apassionada de la cervesa i del bon menjar, ara em dedico a l'hostaleria perquè em fa feliç.



6

CAFETERIA RESTAURANT LONDON EYE

📍 Carrer de Manuel de Montsuar, 6
🕒 dt. a ds. 13.00-16.00 i 19.00-23.00
📅 Tancat: Diumenge

El London Eye és un local per gaudir de la bona música, amb bones converses i bon menjar de proximitat.



ROSTES DE SALMÓ

Salmó en dues cocccions adobat amb maionesa de curri i mostassa.

RAFA RODRÍGUEZ

20 anys d'experiència en l'hostaleria oferint un tracte proper i d'amistat amb una molt bona qualitat de producte.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

7

NEW CLASS “TALLER DEL BOCATA”

📍 Carrer del Baró de Maiats, 2

🕒 dl. a dg. 20.00-00.00

T'agrada la cervesa? Adores els entrepans? Llavors t'encantarà new class, un local modern especialitzat en aquest entrepà 10, amb un ampli assortiment de cerveses de tot tipus.



COCA DE TRUITA D'ESPINACS

Pa de coca amb truita d'espínacs sobre mostassa d'herbes amb ceba caramel·litzada i canonges.



JEISON CANO

Fa 5 anys que em dedico a l'hostaleria i m'encanta fusionar la gastronomia mediterrània amb l'asiàtica.

8

TK RESTAURANT

📍 Plaça de Ramon Berenguer IV, 8

🕒 dl. a dg. 10.00-20.00

🗓️ Tancat: Dimarts a la tarda

Un local modern i agradable, situat al costat de l'estació de tren, amb ambients diferents a cada planta. Destaca per la seva cuina tradicional casolana.

SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER



A-BOSC

Cràquer de pa d'espelta amb llonganissa de Balaguer, samfaina de verdures i pera de Lleida, amb un toc de maionesa picant de xili.

MARIANA

Dedicada a l'hostaleria des de fa una dècada. La meva especialitat és la gastronomia tradicional de proximitat.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

9

LA MASIA

📍 Carrer de la Democràcia, 16

🕒 dt. a dj. 13.00-15.30
dv. a ds. 13.00-15.30 i 21.00-22.30

📅 Tancat: Dilluns

Restaurant La Masia, essència d'ofici.



EL CRUIXENT DE PONENT

Cruixent de carn del rostit amb poma golden.



MODESTO RIBES MESEGUÉ

Vaig començar l'ofici a casa, al costat del meu pare. En acabar els estudis de batxillerat, vaig anar a l'escola d'hostaleria de Madrid de la Casa de Campo a formar-me. També vaig fer diferents estades a Barcelona i Venècia per aprofundir-hi més, i vaig estudiar a l'Escola d'Hostaleria Hofmann-Restaurant i a l'Escola CETT Barcelona.

SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

10

ESPAI FUNATIC

📍 Carrer de Pi i Margall, 26

🕒 dl. a dg. 10.00-14.00 i 19.00-21.00

Aquest local és perfecte per a un pla amb família o amb amics. No us perdeu les seves propostes d'entrepans, torrades, amanides, plats combinats i pizzas. Repetireu.



TEMPTACIÓ

Torrada de pa, mermelada de tomàquet, formatge de cabra, pebrot verd confitat.

JUANA MESÍA

12 anys en la restauració. Destaquem per la nostra cuina local i tradicional.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

11

CAFETERIA EUROPA

📍 Carrer del Príncep de Viana, 104
dl. a dg. 12.00-14.00 i 19.00-21.00



Gràcies a la seva situació estratègica i més de dues dècades de bona feina, aquesta cafeteria és el punt de trobada de molts lleidatans amants de les seves delicioses i generoses tapes. No et perdís les seves famoses patates braves amb xistorra.



BARRES DE SANT MIQUEL

Torrada de formatge de cabra en rotlle amb pebrots i albergínia escalivats.



IGNASI BARÉS

Més de 40 anys en l'hostaleria.

12

CHEF MOULE - MUSCLERIA

📍 Carrer d'Alfred Perenya, 36

🕒 dt. a ds. 11.00-16.00 i 20.00-00.00 | dm. migdia

🗓️ Tancat: Dilluns

Local modern centrat en el musclo com a proposta principal i també amb opcions de peix, marisc i arrossos.



MUSCLO TRUFAT

Musclos dàtil de bouchot a la tartufata.

CRISTIAN RAMÍREZ

Des de fa 19 anys em dedico al servei de l'hostaleria de manera apassionada. Estic especialitzat en servei de sala i cocteleria.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

13

VILLA FERRARA - CUINA ITALIANA

📍 Av. de Navarra, 1

🕒 dl. a dg. 12.00-14.00 i 20.00-22.00

🗓️ Tancat: Dilluns i dimarts al matí

Restaurant italià en un ambient modern amb terrassa privada a la zona alta de Lleida. Totes les masses de pizza són casolanes.



PIZZA CREP DEL SEGRÀ

Base de crep amb un sofregit de tomàquet natural, orenga, tàrtar d'escalivada i llonganissa esparracada acabat amb formatge de cabra i mozzarella.

ORIOI VILCHES

Experiència en el món gastronòmic des de fa 25 anys, amb un ampli coneixement en un gran ventall culinari.



14

SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

+ QUE TAPAS

📍 Carrer del Pintor Morera i Galícia, 4 baixos

🕒 dc. a dl. 12.00-13.30 i 20.00-22.00
el dia 18 només de 12.00 a 13.30

🗓️ Tancat: Dimarts

Local funcional amb espais oberts i cuina amb sabors brasilers en format de tapes i racions juntament amb entrepans i torrades tradicionals.



BOMBETA DE POLLASTRE

Pollastre adobat amb espècies brasileres en una massa de farina i ou, arrebossat amb salsa emulsionada de julivert.

DAVID MIR

Lleidatà de 46 anys que, després de 4 anys vivint al Brasil, ha volgut compartir els sabors brasilers a la seva ciutat natal.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

15

CARLITO'S HAM

📍 Carrer del Doctor Fleming, 10

🕒 dl. a dg. 13.00-15.00 i 19.00-22.00

Local amb gran terrassa especialitzat en cerveseria i pernileria.



TORRADETA DE TONYINA A LA CATALANA

Torrada de bonítol del nord a la catalana, amb pebrot de morro de bou, porro i vinagreta.



FÁTIMA EZZHRA

Em dedico a l'hostaleria des de fa 6 anys i la meua especialitat és tallar pernil.

SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

16

NEW CLASS

“TALLER DEL BOCATA”

📍 Av. de l'Alcalde Rovira Roure, 18

🕒 dl. a dg. 20.00-00.00

T'agrada la cervesa? Adores els entrepans? Llavors t'encantarà new class, un local modern especialitzat en aquest entrepà 10, amb un ampli assortiment de cerveses de tot tipus.



COCA DE TRUITA DE SAMFAINA

Pa de coca amb truita de samfaina sobre mostassa de Dijon amb cirerols i ruca.

ISABEL MEJIA

Fa 13 anys que treballo a l'hostaleria, però fa 7 anys, a Menorca, vaig descobrir que la cuina és part de la meua vida. No hi ha res que em satisfaci més que veure com els meus clients gaudeixen mos a mos.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

17

MO.NA.DA SWEET & COFFEE

📍 Carrer del Doctor Fleming, 2

🕒 dl. a dg. 17:00- 20:00

Cafeteria a la zona alta de Lleida, amb una gran selecció de bocades dolces i salades per gaudir-ne en un local amb encant.



PECADET DE L'EST

Panet amb carn de boví i porc especiada, acompanyat de mostassa.



MÓNICA BALEA

Soc una persona simple i curiosa i així vaig arribar a interessar-me per les elaboracions dolces i salades. Sempre m'han dit que quino bé i que les postres em surten d'allò més bé. M'agrada provar coses noves i diferents. Mai no faig menjar amb una recepta, sempre m'invento sobre la marxa què portarà cada plat. No soc cuinera, però m'agrada molt i provo de fer de tot quan puc.

SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

18

LA BÁMBOLA

📍 Carrer del Doctor Fleming, 5

🕒 dl. a dg. 12.00-16.00 i 19.00-21.00

Aquesta cafeteria moderna destaca per la seva ubicació a la zona alta de la ciutat i la seva gran terrassa. Disposa d'una àmplia carta renovada de tapes i entrepans.



CASSOLETA DE TÀRTAR DE SALMÓ

Cruixent de pasta de fil-lo farcida de salmó amb alvocat.

MAR SOLÉ

Autodidacta dedicada a l'hostaleria des de fa més de 20 anys i a La Bàmbola des de fa 9 anys.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

19

L'ÀLZUMAR

📍 Carrer de Sant Martí, 59

🕒 dt. a dg. 12.00-14.00 | dj. a ds. 20.00-22.00

🗓️ Tancat: Dilluns

Local al centre que ofereix cuina de mercat tradicional amb plats del món elaborats al seu estil.



TÀRTAR DE FUET L'ÀLZUMAR

Steak tàrtar de fuet de Lleida amb xip de patata violeta.



LANA DOBRIC

Des del 2013 que treballa a l'hostaleria. Primer al vegetarià Paradís, després al Classual, a L'Hípica Champion Horse, al Platz i finalment a L'Àlzumar. Faig una cuina en què el més important és el producte. Receptes del món amb un toc personal.

20

MOSTAZA & CO.

📍 Carrer de Sant Martí, 45

🕒 dl. a dg. 11.00-23.00 | dl. i dt. tarda

🗓️ Tancat: Dilluns i dimarts al matí

Local al centre de Lleida, a la zona de tapes, amb terrassa. Street food.



LA BOMBA PICANT DEL MOSTAZA & CO.

Patata bullida, sofregit de tomàquet casolà, carn de vedella, pebrot picant havà, farcit de formatge gorgonzola i arrebossat a la milanesa.

ORIOL VILCHES

Experiència en el món gastronòmic des de fa 25 anys, amb un ampli coneixement en un gran ventall culinari.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

21

BISTROT

📍 Carrer del General Brito, 21

🕒 dl. a ds. 12.00-16.00 i 20.00-23.00

🗓️ Tancat: Diumenge

El restaurant de l'hotel zènit et sorprendrà per la seva acurada carta, per gaudir-ne en parella o amb la família. Si ho prefereixes, també tenen menú del dia. Un altre dels seus punts a favor és l'amabilitat del personal, que fa que t'hi sentis com a casa.



TORRADA DE CALAMARSET, ROMESCO I CÍTRICS

Torrada de calamaret, micromèscum, romesco i un toc de llima.

LAURA MARTÍNEZ MARTÍNEZ

Xef des de fa 5 anys. Desenvolupo la meva creativitat en la cuina d'autor i vegana.



22

1203 RESTAURANT

📍 Raval de la Seu Vella

🕒 dl. a dg. 12.00-14.00 i 18.00-21.00

Per gaudir amb els cinc sentits, començant per la vista, ja que l'estampa del conjunt monumental de la seu vella que s'observa des de la seva terrassa és una meravella. Ideal per a una canya entre amics

SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER



PITA DE POLLASTRE 1203

Minipita de pollastre especiat amb salsa de iogurt i llima.

SAMIA OUAZINE

Samia Ouazine, d'origen algerià i formada al Centre Alins. Des de la seva arribada a 1203 Restaurant ha aportat una carta autòctona de Lleida amb tocs mediterranis barrejats amb els seus orígens. Fa 5 anys que és a l'empresa.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

23

BAR BODEGA BLASI

- 📍 Carrer de Sant Martí, 2
- 🕒 dt. a dg. 09.00-23.30
- 📅 Tancat: Diumenge tarda/nit

Bodega mítica, al nucli antic i amb una gran terrassa.



XATONADA VERTICAL

Escarola amb bacallà i anxoves, olives negres, romesco de la casa i cirerols.

ORIOI SOLER CALVET

Fa 7 anys que treballa a l'hostaleria i m'apassiona la cuina clàssica amb un toc d'autor.



24

SISBRIS

- 📍 Carrer de Sant Martí, 16
- 🕒 dt. a dg. 18.00-03.00
- 📅 Tancat: Dilluns

Gastropub que ofereix música en directe, amb terrassa.

SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER



CAPRICI DE LLEIDA

Torrada de formatge de cabra en rotlle amb poma confitada, préssec, anxova i cibulet.

JOAN DOMÍNGUEZ VILCHES

Pelacanyes al Sisbris



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

25

BAR GILDA

📍 Carrer del Rei, s/n

🕒 dt. a dv. 19.00-00.00 | ds. i dg. 11.00-16.00 i 19.00-00.00

📅 Tancat: Dilluns

Vermuteria amb una gran terrassa al centre històric, perfecte per anar-hi després de la feina i gaudir d'una àmplia carta de vins.



TORRADETA AL CUB

Torrada amb confitura de mango i pebrots verds amb pernil, confitura de ceba caramel·litzada amb formatge parmesà i confitura de pebrot amb anxova.

ENRIC CALVET

Cuiner format en el món professional que ha passat des dels càrrecs més bàsics fins al de cuiner, passant per tota mena i categoria de locals que l'han format com el professional que és ara.



26

LA CARBONERA

📍 Ronda de Sant Martí, 24 | 25002 | Lleida

🕒 dc. a dg. 12.00-16.00 i 20.00-00.00

📅 Tancat: Dilluns i dimarts

Braseria de barri especialitzada en carbó vegetal i alta cuina, amb terrassa exterior.



LLAGOSTÍ MARINAT AMB HUMMUS D'ALVOCAT

Base d'hummus amb alvocat amb broqueta de llagostí marinat amb soja i fornejat amb carbó vegetal i arròs salvatge.

ÓSCAR GONZÁLEZ RUBIO

Cuiner de nova professió amb molta ambició i creativitat, que aposta pels arrossos i una cuina tradicional.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

27

LA TERRASSETA DELS VINS

📍 Carrer Panera, 10

🕒 dt. a ds. 20.00-23.00 | dg. 12.00-15.00

📅 Tancat: Diumenge tarda i dilluns

Terrassa a l'estil d'un pati andalús, agradable i tranquil·la, al cor del centre històric, al costat del Trivial Bar.



CRUIXENT DE CALAMARS AL CURRI

Base de pa batbot, untada amb maionesa de curri, i calamars a l'andalusa casolans acabats amb ceba cruixent i cibulet.

EDUARD BARRUFET GOÑI

Després de 20 anys en l'hostaleria, he descobert certa inquietud en el món gastronòmic, i faig tot el possible per sorprendre amb cada plat.



28

BRUTUS

📍 Plaça de les Missions, 8

🕒 dl. a dg. 11.00-23.00

Diuen que és una de les millors terrasses de la zona... I tenen tota la raó. Bon ambient, un servei amable i una cuina excel·lent fan a Brutus un trio guanyador.

SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER



CRUIXENT DOS SENTITS

Dos cruixents farcits de fideus de moniato, shiitake, ceba tendra, llonganissa i gambes.

NORMA

Professional de l'hostaleria des de fa 18 anys. Combinació gastronòmica entre cuina mediterrània i asiàtica.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

29

GALINDO

📍 Carrer del Cardenal Cisneros, 30

🕒 dl. a dg. 07.00-00.00

📅 Tancat: Dimarts

Tot el que busques en un restaurant: un ambient acollidor, un tracte agradable i una cuina tradicional de màxima qualitat. Si busques un lloc per celebrar una data especial, no ho dubtis, aquest és el lloc.



PARMENTIER CRUIXENT AMB CUA DE TORO

Guisat de cua de toro tradicional amb hortalisses sobre una base de parmentier de patata fornejada, pastanaga glacejada al forn i porro cruixent.

MONTSE GALINDO

20 anys de trajectòria al restaurant fent cuina tradicional.



30

L'ORDRE DEL TEMPLE

📍 Carrer del Cardenal Cisneros, 28

🕒 dl. a dg. 08.00-22.00

📅 Tancat: Dilluns tarda

Un local familiar per gaudir entre amics del futbol i les tapes, elaborades amb amor i les millors matèries primeres del mercat. Se t'acut un pla més desitjable? A nosaltres, no.



CALAMARSETS AL NIU

Niu de patata palla amb guisat de calamarsets amb salsa marinera amb pètals de musclos al natural i gamba.

MELCHOR FERNÁNDEZ

Fa 35 anys que treballa al món de l'hostaleria en l'àmbit nacional i estic especialitzat en cuina casolana i tapes.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

31

RESTAURANT ESPÀI INSÒLIT

📍 Carrer de la Unió, 8

🕒 dt. a dg. 09.00-16.00 i 20.30-22.30

Espai gastronòmic de l'hotel obert a la degustació amb una oferta culinària moderna i actual basada en la carn.



TAC-TAR

Tortilla cruixent de blat de moro blau amb un steak tàrtar de vaca vella pinta de Cantàbria, amb el seu adob tradicional i sriracha, cremós de ceba caramel·litzada i gel de rovell d'ou.



GERMANS PEREIRA

Després de diferents trajectòries individuals en el món de la gastronomia, ens hem unit per dur a terme aquest nou projecte basat en carns selectes.

SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

32

RESTAURANT JULIÁN

📍 Carrer de l'Alcalde Costa, 10

🕒 dt. a dg. 11.00-15.30 i 20.00-23.00

🗓️ Tancat: Dilluns

Un restaurant per a tots els gustos gràcies a la varietat dels seus plats. Sabors diferents entre ells, sí, però amb un punt de coincidència en la qualitat de la matèria primera i el mestratge en la seva elaboració.



COQUETA DE PASTA DE FULL AMB VENTRESCA

Base de pasta de full amb verdures escalivades, ventresca i olives.

MIGUEL GOMEZ GOMEZ

Més de 40 anys dedicats al món de l'hostaleria i al restaurant des de fa 30 anys. Passió i vocació.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

33

VERMUTERIA LA FEDERICA

- 📍 Avinguda de Blondel, 14
- 🕒 dt. a ds. 11.00-14.00 | 18.00-21.00
- 📅 Tancat: Diumenge i dilluns

Espai gurmet per gaudir de la cervesa, del bon vi i del vermut, situat al centre de Lleida.



COCA FEDERICA

Base de pasta de full, hummus de cigrons, salaó d'anxova amb el seu oli adobat amb pebrots rostits en el seu suc.

ALBERT CALAFELL COMES

Jove emprenedor amb 10 anys d'experiència en l'hostaleria. Busco diferents moviments gastronòmics.

SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

34

BRASERIA CASA TERE

- 📍 Carrer del Cògul, 6
- 🕒 dt. a dg. 11.00-15.00
- 📅 Tancat: Dilluns

Un restaurant magnífic que et robarà el cor amb la seva cuina casolana sense pretensions i el seu ambient agradable. Hi destaquen la carn i les verdures a la brasa. El seu menú del dia és excel·lent.



ROTLLETS D'ANYELL

Rotllets d'anyell amb niuet de verdures, reducció de poma i poma golden de Lleida caramel·litzada.

LIS I RAMÓN

Treballem junts des de fa gairebé una dècada, com a part de l'equip de la Braseria Casa Tere.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

35

BRASA D'OR

📍 Carrer d'Antoni Guix i Ribelles, 25

🕒 dt. a dj. 08.00-17.00
dv. a ds. 08.00-17.00 i 20.00-23.00

📅 Tancat: Diumenge

Cuina catalana tradicional, moderna i d'autor. Des de 2002 oferim el millor servei als nostres clients i amics, i som punt de referència a la ciutat de Lleida gràcies al nostre treball, esforç, producte de qualitat i atenció acurada. Menú diari, menús de grup, carta, celebracions i esdeveniments a mida.



LA BOMBA

Bomba de patata farcida de calamarsets en la seva tinta, amb base de parmentier de patata i alloli suau i salsa brava del xef.

ÓSCAR RUIZ GAJATE

Desenvolupo cuina de mercat amb productes de proximitat i tocs d'autor.



36

CENT VINT-I-TRES

📍 Carrer de València, 19

🕒 dt. a dg. 12.00-14.00 i 19.00-22.00

📅 Tancat: Dilluns

Una cafeteria amb molt d'encant. Ve de gust anar-hi a qualsevol hora del dia. Tenen molta cura de cada detall perquè t'hi sentis com a casa, des de la cuina fins al servei i la decoració. En resum, una cafeteria per a menjar dolç i salat.

SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER



321 ROLLING

Rotllet de pernil dolç farcit de pollastre amb encenalls de bacó, cobert de formatge, salsa de mel i mostassa i ceba caramel·litzada, sobre un llit de vidre.

ADAM SORIANO RUBIO

Amb 8 d'experiència en hostaleria, especialitzat en cuina tradicional catalana i entrepans.



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

37

RESTAURANT BRASERIA BBQ LLEIDA

📍 Avinguda Garrigues, 39

🕒 dl. a dg. 12.00-23.00

Aquí trobaràs un bufet amb plats per a tots els gustos: des d'hamburgueses fins a cuina tradicional, mediterrània o avantguardista. No et perdis la carn a la brasa, la seva autèntica especialitat. Strike!



FUSIÓ CATALANA I FRANCESA

Ravioli de pasta wanton farcit amb botifarra negra i poma caramel·litzada i base de llàgrima de vichyssoise.

FRANCISCO EXPÓSITO FRIAS

En Fran va néixer a Fraga (Osca) el 1994. És una jove promesa de la nostra gastronomia, entre d'altres especialitats. Es tracta d'una nova incorporació a J. Pinyol, un grup hotel·ler i alimentari amb més de 45 anys d'experiència a la ciutat de Lleida. Aquest grup té el restaurant Bbq Lleida i la discoteca Bicoba.



38

EL CORRAL DE TORTICHEF

📍 Avinguda de Miquel Batllori, 31

🕒 dl. a dg. 12.30-16.30 i 08.00-11.00

Especialitzat en truites i tapes variades amb productes ecològics, amb terrassa.



TRUITA DE PERNIL IBÈRIC

Truita de pernil, amb pa amb tomàquet i guarnició de pernil.

KENNETH LÓPEZ

Falta reseña chef



SanMiguel

MAGNA

CERVEZA GOLDEN LAGER

39

SÍCORIS RESTAURANT

📍 Carrer de Sícoris, 45

🕒 dl. a dg. 19.00-23.00

Restaurant ubicat al Sícoris Club. Tenim una gran terrassa i servei durant tot el dia. Oferim menús, tapes, brasa, entrepans i torrades.



BUNYOL DE LLEIDA

Bunyol farcit de caragols i allioli

SERGI MELCION

Graduat en Direcció de Cuina i Serveis de Restauració, amb una experiència de més de 3 anys. La meva especialitat són els arrossos.



TASTA I VALORA

CERVEZAS

SanMiguel

SINCE 1890



👉 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.

www.estamosdetapas.com



Organitza:



Amb la col·laboració de:

LA PAERIA



Ajuntament de Lleida

