

El producte fresc dels camps del Parc Agrari del Baix Llobregat potencia el sabor de les acurades propostes gastronòmiques dels restaurants de la xarxa El Prat, degusta'l.

No deixeu de tastar els plats amb Carxofa Prat i Pollastre Pota Blava.



El Pollastre Pota Blava

És el pollastre autòcton del delta del Llobregat. L'únic pollastre de l'Estat espanyol amb denominació Indicació Geogràfica Protegida (IGP) que atorga la Unió Europea als millors aliments.

De carn fina, melosa i amb un gust intens i persistent. Un sabor que evoca els pollastres d'abans.



La Carxofa Prat

La carxofa és la verdura més emblemàtica del Prat, amb una llarga tradició de conreu al municipi. La terra i el microclima del delta del Llobregat li confereixen frescor, qualitat i valor nutricional. Un sabor reconegut pels més exigents.



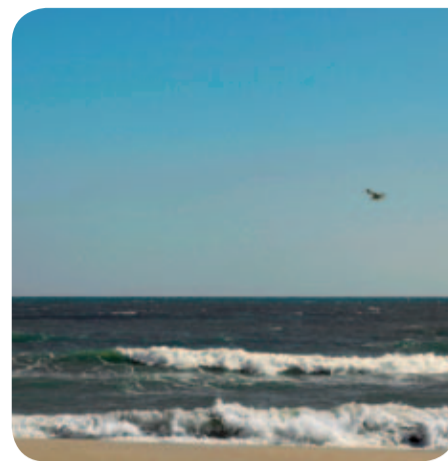
Ajuntament del  Prat de Llobregat

laPORTA del DELTA

Servei d'Informació i Promoció del Delta del Llobregat. Tel. 93 374 13 79. www.portadeldelta.cat



**GAUDEIX-LO
AMB ELS ULLS.
DEGUSTA'L
AMB EL PALADAR.**



Xarxa de restaurants amb producte local de qualitat. Tasta'ls!

www.portadeldelta.cat



Ajuntament del Prat de Llobregat

www.elprat.cat



Xarxa de restaurants amb producte local de qualitat

- | | | |
|--|---|--|
| 1 Restaurant Cal Ramon
Tel.: 93 370 99 12 | 6 Restaurant El Cortijo
Tel.: 93 379 35 54 / tancat dg. nit | 10 Restaurant Ona Nit
Tel.: 93 478 50 12 / tancat ds. migdia |
| 2 Marisqueria Capitán Garfio
Tel.: 93 370 97 41 / tancat dg. nit | 7 Restaurant La lluna en un cove
Tel.: 93 370 38 52 / tancat dg. nit | 11 Restaurant Pati Blau
Tel.: 93 478 77 31 / tancat ds. nit i dg. nit |
| 3 Restaurant Casa Alcaide
Tel.: 93 379 10 12 / tancat dg. | 8 Restaurant Mar i Muntanya
Tel.: 93 478 34 23 / tancat dg. nit | 12 Restaurant Rustic & Co
Tel.: 93 370 14 03 / tancat dg. |
| 4 Restaurant Celler All i Oli
Tel.: 93 379 03 49 / tancat ds. nit i dg. nit | 9 Restaurant Mesón Galicia
Tel.: 93 478 10 14 / tancat ds. nit i dg. | 13 Restaurant Sinfonía (Hotel Ciutat del Prat)
Tel.: 93 378 83 33 |
| 5 Centric Gastrobar
Tel.: 93 379 56 00 | | 14 Restaurant La Sal (Hotel Renaissance)
Tel.: 93 378 32 00 |

Altres restaurants d'interès amb producte local

- | | | |
|--|---|---|
| 15 Restaurant Cal Pau Baró
Tel.: 93 478 64 71 / tancat ds. tot el dia i dg. nit | 21 Restaurant El Regust
Tel.: 93 478 32 71 | 27 Restaurant Onuba
Tel.: 93 479 10 20 / tancat ds. nit i dg. nit |
| 16 Restaurant Catalunya i Aragón
Tel.: 93 370 22 50 / tancat dg. | 22 Restaurant Guisjarro
Tel.: 93 379 41 55 / tancat dg. nit | 28 Restaurant el Porxo de la Maria
Tel.: 93 478 96 87 / tancat dg. |
| 17 Casa Ramón
Tel.: 93 379 03 81 | 23 Restaurant de l'isma
Tel.: 93 370 05 03 / tancat dg. nit | 29 Restaurant del Parc
Tel.: 93 370 60 08 |
| 18 Restaurant De Repente
Tel.: 93 178 13 27 | 24 Restaurant La Moreneta
Tel.: 93 379 62 60 / tancat dg. nit | 30 Celler Txapó
Tel.: 93 378 96 34 |
| 19 Restaurant El Corralillo
Tel.: 93 478 88 10 | 25 Restaurant Los Naranjos
Tel.: 93 379 89 51 / tancat dg. nit | 31 Zurito
Tel.: 93 479 52 00 / tancat dg. |
| 20 Restaurant El Gall i La Gallina
Tel.: 93 378 99 38 | 26 Restaurant Mediterráneo (Hotel Tryp Barcelona)
Tel.: 93 378 10 00 | 32 Restaurant Mercat (Hotel Alfa Aeroport)
Tel.: 93 336 25 64 / tancat dg. |

El Prat no s'acaba fins que no el tastes.

Al Prat podràs gaudir d'uns espais naturals privilegiats amb una gran diversitat d'espècies. Però si el vols conèixer de veritat, no pots deixar de tastar la seva cuina amb productes autòctons de qualitat com ara la Carxofa Prat i el Pollastre Pota Blava.



El Prat, degusta'! és un segell que distingeix els restaurants del Prat que elaboren plats amb producte local de qualitat. Aquest producte, que arriba ben fresc dels camps de l'entorn del Prat, arrodoneix les acurades propostes gastronòmiques dels restaurants de la xarxa El Prat, degusta'!.

Descobreix els restaurants de la xarxa El Prat, degusta'!



* CAL RAMON

Bones tapes, assortit d'ibèrics, bona carn i bon peix. Sempre amb propostes interessants de plats cuinats amb producte local de qualitat.

No et perdís: el rodó de pota blava amb trompetes de la mort i pernil ibèric.
C. Pablo Neruda, 56 / Tel.: 93 370 99 12
www.calramon.es



* CAPITÁN GARFIO

Degusta el millor peix i marisc del Prat. Plats d'elaboració acurada que mantenen sempre el sabor del producte original. Sempre hi trobaràs propostes amb producte local de qualitat.

No et perdís: l'arròs del Delta amb pollastre pota blava i verdures del Parc Agrari.
Carretera de la Marina, 105 / Tel.: 93 370 97 41
www.elcapitangarfio.net



* CASA ALCAIDE

Bona cuina de mercat amb l'experiència d'un restaurant centenari.

No et perdís: el pota blava amb carxofes a l'estil casa Alcaide.
C. Nicolàs Maria Urgoiti, 16 / Tel.: 93 379 10 12
www.casaalcaide.com



* CELLER ALL I OLI

Restaurant tradicional, amb més de 40 anys d'història, especialitzat en carns i peix a la brasa.

No et perdís: el rostit de pota blava i les carns de caça.
C. Ferran Puig, 36 / Tel.: 93 379 03 49



* CENTRIC GASTROBAR

Un nou concepte que uneix gastronomia, cultura, responsabilitat social i ambiental.

No et perdís: l'arròs D0 del delta de l'Ebre amb pota blava i bolets.
Plaça Catalunya, 39-41 / Tel.: 93 379 56 00
www.centricgastrobar.com



* LA LLUNA EN UN COVE

Cuina catalana amb productes seleccionats del seu propi hort. Amb un especial protagonisme dels plats de pollastre pota blava.

No et perdís: el milfulls de pota blava i carxofa Prat.
C. Frederic Soler, 48 / Tel.: 93 370 38 52
www.lallunaenuncove.com



* EL CORTIJO

Restaurant emblemàtic i històric del Prat, on podràs assaborir el millor pernil ibèric de gla i triar entre un gran assortit de tapes i carns a la brasa.

No et perdís: el rodó de pota blava amb foie.
C. Estany de la Magarola, 5-7 / Tel.: 93 379 35 54
www.mesoncortijo.com



* MAR I MUNTANYA

Plats elaborats i tradicionals per celebrar ocasions especials o simplement fer-li un regal al teu paladar. Sempre amb la garantia del millor producte local.

No et perdís: la cassoleta mar i muntanya.
Av. Sarajevo, 12 / Tel.: 93 478 34 23
www.restaurantmarimuntanya.com



* MESON GALICIA

Les millors receptes i els millors productes de Galícia i del Prat perquè els comensals gaudeixin del plaer d'un bon menjar.

No et perdís: pota blava amb escamarlans i bolets.
C. Matagalls, 3 / Tel.: 93 478 10 14
www.mesongalicia.com



* ONA NUIT

Cuina mediterrània de mercat amb tocs creatius amb una bona base de producte fresc i local de temporada. Sempre en constant experimentació per sorprendre tots els teus sentits.

No et perdís: confit de pota blava amb estofat de bolets i porro.
C. Joan Cirera i Pons, 13-15 / Tel.: 93 478 50 12
www.onanuit.com/agenda



* PATI BLAU

Cuina tradicional amb plats elaborats amb el millor producte local.

No et perdís: el pota blava rostit i el capipota.
C. Esplugues, 49 / Tel.: 93 478 77 31



* RUSTIC & CO

La llum, la música i la decoració són la font d'inspiració de la seva cuina. Una cuina moderna i actual que ens delecta amb plats sinuosos i saborosos. Cada nit és una vetllada per recordar.

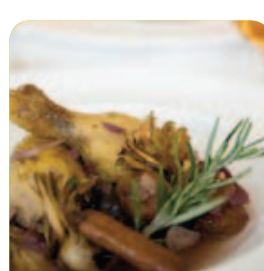
No et perdís: laminat l'albergínia farcit de pota blava confitat, poma i salsa d'erició de mar.
C. Castilla, 33 / Tel.: 93 370 14 03
www.rusticrestaurant.com



* SINFONÍA (HOTEL CIUTAT DEL PRAT)

D'ambient refinat i acollidor, al restaurant Simfonia es pot assaborir una extensa gama de plats inspirats en la cuina mediterrània amb tocs d'avantguarda i amb les especialitats pròpies de cada temporada.

No et perdís: pota blava amb gambes de Roquetes.
Av. Remolar, 46 / Tel.: 93 378 83 33
www.salleshotels.com



* LA SAL MARINA (HOTEL RENAISSANCE)

Cuina mediterrània i espanyola, amb influències de la regió, elaborada amb el producte més fresc del mercat.

No et perdís: mar i muntanya amb pota blava i carxofa Prat.
Pl. de la Volateria, 3 (Mas Blau) / Tel.: 93 378 32 00
www.marriott.com