



- 1 RIO DE ORO  
EL PORC  
EL GUARRO
- 2 LA TROBADA  
CRESTA O CROQUETA
- 3 BAR LA PLAÇA  
MARICONADES  
MARICONADAS
- 4 FOMENT HORTENC -  
DA ANDREA  
BARQUETA A LA ITALIANA  
MONTADITO A LA ITALIANA
- 5 LA BODEGUETA D'HORTA  
BROQUETA BODEGUETA  
BROCHETA BODEGUETA
- 6 ATENEU HORTENC  
XISTORRA, PATATES FREGIDES  
I OUS  
CHISTORRA, PATATAS FRITAS  
Y HUEVOS
- 7 BAR PRATS  
PATATES A L'ESTIL D'EN PAU  
PATATAS AL ESTILO D'EN PAU
- 8 DESTAPAT  
CREUANT EL PARADÍS  
CRUZANDO EL PARAISO
- 9 EL PESSIC  
TORRADA MORCICABRA  
TOSTA MORCICABRA
- 10 LA PANERA  
BROQUETA LA PANERA  
MONTADITO LA PANERA
- 11 LA TABERNA D'ALIBABÀ  
AMANIDA ALÍ BABÀ  
ENSALADA ALÍ BABÀ
- 12 FRANKFURT JULIA  
BROQUETA MORUNA  
BROCHETA MORUNA
- 13 LA BACARDINA  
SECRET  
SECRETO
- 14 DUPLEX  
TORRADA D'ESTIU TRUFADA  
TOSTADA DE VERANO TRUFADA
- 15 CASA LETO  
TATAKI DE TERNERA AMB  
VINAGRETA MEDITERRÀNIA  
TATAKI DE TERNERA CON  
VINAGRETA MEDITERRÀNIA
- 16 LA FILOMENA  
LA REVOLTA
- 17 CASA DE LOS NAVARROS  
XISTORRA D'ARBIZU  
CHISTORRA DE ARBIZU
- 18 CANTINA MEXICANA  
CHIHUAHUA  
XUPA-XUPS DE POLLASTRE  
CROCANT  
CHUPA-CHUPS DE POLLO  
CRUJIENTE
- 19 MARC'S ENTREPANS  
CIGALÓ DE CIGRONS  
CHUPITO DE GARBANZOS
- 20 EL RACÓ DE L'OPA  
PEIXET FREGIT  
PESCADITO FRITO
- 21 EL TIMBALET  
MINITIMBALET SERRÀ  
MINITIMBALET SERRANO
- 22 L'OBRADOR DELS 15  
COCA D'ESPINACS AMB  
FORMATGE DE CABRA  
COCA DE ESPINACS CON  
QUESO DE CABRA
- 23 2Q2DSPUMA  
ENBIRRACOXINA  
ENBIRRACOXINA
- 24 BOCADIA.COM  
CRESTA TRIADA
- 25 BAR CAPRICHIO GALLEGO  
BROQUETA CAPRICIOSA  
CAPRIPINCHO
- 26 BAR RESTAURANT SMITH  
MINI POLLASTRE BOIG  
MINI POLLO LOCO
- 27 NOU SANLLEHY  
XAMPINYO FARCIT  
CHAMPINÓN RELLENO
- 28 MICHAEL'S BAR  
CRESTAS BRASILEÑAS  
CRESTAS BRASILERES



Tots els dimecres,  
de 19 a 22 hores,  
TAPA +  
BEGUDA  
1,95 €

# Tasts

DEL DISTRICTE  
LES RUTES DE TAPES  
d'Horta-Guinardó

Descobrir la Ciutat de l'Aigua

bon profit  
mmm  
NYAM

Comparteix la teva experiència de les rutes de tapes perquè ningú s'ho perdi:

- [twitter.com/Bcn\\_HG](https://twitter.com/Bcn_HG)  
#ruteshg
- [facebook.com/DistricteHortaGuinardo](https://facebook.com/DistricteHortaGuinardo)
- [@hortaguinardo](https://instagram.com/hortaguinardo)  
#ruteshg

[laCiutatdelAigua.Cat](https://www.laCiutatdelAigua.cat)

Horta-Guinardó os ofrece un territorio con lugares desconocidos que explican la historia de sus once barrios.  
Se trata de una historia en la que el agua ha tenido un papel destacado que ha configurado el paisaje y su crecimiento. Es por este motivo que decimos que Horta-Guinardó es "La Ciudad del Agua".  
Con esta guía, os invitamos a descubrir todo esto por medio de los sabores que nos ofrecen nuestros establecimientos de restauración y probar las rutas que os proponemos.  
Bien provecho!

Viana Valls  
Franca Rigolón  
d'Horta-Guinardó

Bon profit!  
rutes que us proposem.  
nostres establiments de restauració i a "tastar" les mltigants els sabors que ens ofereixen els Amh aquesta guia, us convidem a descobrir-la dem que Horta-Guinardó és "La Ciutat de l'Aigua".  
Es tracta d'una història en la qual l'aigua ha tingut un paper destacat que n'ha configurat el paisatge i el creixement. És per aquest motiu que diem que Horta-Guinardó és "La Ciutat de l'Aigua".  
Horta-Guinardó us ofereix un territori amb indrets desconeguts que expliquen la història dels seus onze barris.

mmm NYAM

LES RUTES DE TAPES DEL DISTRICTE

# Tasts d'Horta-Guinardó

Tots els dimecres, de 19 a 22 hores

TAPA + BEGUDA 1,95 €

NYAM

bon profit que bo

**1** RÍO DE ORO  
Recinte Mercat d'Horta (carrer Tajo, 77 - parada, 1). Tel. 610 580 070

**HORARI PROMOCIÓ: de 10 a 13 h**



**EL PORC**  
Massa de pa elaborada amb oli d'oliva, carbassó, albergínia i tomàquet, coberta amb un llit d'espinacs i formatge de cabra cruixent

**EL GUARRO**  
Massa de pan elaborada con aceite de oliva, calabacín, berenjena y tomate. Cubierta de un lecho de espinacas y queso de cabra crujiente.

**2** LA TROBADA  
Recinte Mercat d'Horta (carrer Tajo, 77 - parades, 23-24). Tel. 620 636 502

**HORARI PROMOCIÓ: de 10 a 13 h**



**CRESTA O CROQUETA**  
Cresta de tonyina, ou i tomàquet o croqueta

**EMSPANADILLA O CROQUETA**  
Empanadilla de atún, huevo y tomate o croqueta

**3** BAR LA PLAÇA  
Recinte Mercat d'Horta (carrer Tajo, 77 - parades, 28-29). Tel. 652 640 287

**HORARI PROMOCIÓ: de 10 a 13 h**



**MARICONADES**  
Ous de guatl'a amb pebrot verd ceba caramel·litzada i bacó.

**MARICONADAS**  
Huevos de codorniz con pimienta verde, cebolla caramelizada y beicon.

**4** FOMENT HORTENC - DA ANDREA  
Carrer Alt de Mariner, 15  
Tel. 934 291 040



**BARQUETA A L'ITALIANA**  
Boleta d'arròs amb "speck arancino" sobre base de coca de tomàquet amb mozarella.

**MONTADITO A LA ITALIANA**  
Bola de Arroz con "speck arancino" sobre una base de foccacia "rossa" con mozarella.

**5** LA BODEGUETA D'HORTA  
Carrer Pere Pau, 4



**BROQUETA BODEGUETA**  
Cansalada fumada de poltre de Villarramiel (Palència) amb formatge d'ovella.

**BROCHETA BODEGUETA**  
Cecina de Poltre de Villarramiel (Palencia) con queso de oveja.

**6** ATENEU HORTENC  
Carrer Pere Pau, 8  
Tel. 933 573 040



**XISTORRA, PATATES FREGIDES I OUS**  
Xistorra, patates, ous i vi blanc sec.

**CHISTORRA, PATATAS Y HUEVOS**  
Chistorra, patatas, huevos y vino blanco seco.

**7** BAR PRATS  
Plaça Eivissa, 8  
Tel. 931 728 255



**PATATES A L'ESTIL D'EN PAU**  
Patates condimentades amb julivert, pebre vermell i el toc secret d'en Pau.

**PATATAS AL ESTILO DE PAU**  
Patatas condimentadas con perejil, pimentón rojo y el toque secreto de Pau.

**8** DESTAPA'T  
Carrer Chapí, 56  
Tel. 930 044 661



**CREUANT EL PARADÍS**  
Trufa de botifarró d'ametlles sobre galera de parmesà.

**CRUZANDO EL PARAÍSO**  
Trufa almadrada de "morcilla" sobre galera de parmesano.

**9** EL PESSIC  
Carrer Fulton, 12  
Tels. 931 920 854 / 650 377 091



**TORRADA MORCICABRA**  
Torrada amb botifarró i formatge de cabra sobre un llit de ceba caramel·litzada calenta.

**TOSTA MORCICABRA**  
Tostada con morcilla y queso de cabra sobre un lecho de cebolla caramelizada calentada.

**10** LA PANERA  
Carrer Tajo, 44  
Tel. 934 292 103



**BARQUETA LA PANERA**  
Coca torrada amb una base de paté de formatge cremós i escopinyes, coronada amb una sardineta en escabech i rondanxes de ceba fregida amb "coullis" de salsa romesco.

**MONTADITO LA PANERA**  
Foccacia tostada con una base de pate de queso cremoso y berberechos, coronado con una sardinita en escabeche y aros de cebolla frita con "coullis" de salsa de romesco.

**11** LA TABERNA D'ALIBABÀ  
Carrer Tajo, 23  
Tel. 934 205 073



**AMANIDA ALÍ BABÀ**  
Patata cuita, tonyina, barretes de peix, llagostins cuits i maionesa.

**ENSALADA ALÍ BABÀ**  
Patata cocida, atún, krissia, langostinos cocidos y mayonesa.

**12** FRANKFURT JULIA  
Plaça Bacardí, 4  
Tel. 934 070 109



**BROQUETA MORUNA**  
Broqueta casolana amb pebrots de Padrón.

**BROCHETA MORUNA**  
"Pincho" Casero con pimientos del Padrón.

**13** LA BACARDINA  
Plaça Bacardí, 11-12  
Tel. 933 587 831



**SECRET**  
Broqueta de secret de porc ibèric amb ceba confitada, mostassa antiga i formatge Brie.

**SECRETO**  
Pincho de secreto ibérico con cebolla confitada, mostaza antigua y queso brie.

**14** DUPLEX  
Plaça Bacardí, 8  
Tel. 931 253 060



**TORRADA D'ESTIU TRUFADA**  
Torrada d'escalivada amb tonyina i vinagreta de trufa blanca.

**TOSTADA DE VERANO TRUFADA**  
Tostada de escalivada con atún y vinagreta de trufa blanca.

**15** CASA LETO  
Carrer Cartellà, 195  
Tel. 620 699 794



**TATAKI DE VEDELLA**  
Tataki de vedella amb vinagreta mediterrània.

**TATAKI DE TERNERA**  
Tataki de ternera con vinagreta mediterranea.

**16** LA FILOMENA  
Carrer Santa Amàlia, 34  
Tel. 932 508 932



**LA REVOLTA**  
Filet amb agredolç de ximurri en llit de patata.

**LA REVOLTA**  
Solomillo con agridulce de chimichurri en lecho de patata.

**17** CASA DE LOS NAVARROS  
Passeig Maragall, 375  
Tel. 934 293 048



**XISTORRA D'ARBIZU**  
Broqueta de llesca de pa de llenya amb xistorra d'Arbizu.

**CHISTORRA DE ARBIZU**  
Pincho de rebanada de pan de leña con chistorra de Arbizu.

**18** CANTINA MEXICANA CHIHUAHUA  
Passeig Maragall, 107  
Tel. 934 460 391



**XUPA-XUPS DE POLLASTRE CROCAN**  
Boqueta petita de pollastre amb crocant de blat de moro i melmelada de xilis de Jalapa.

**CHUPA-CHUPS DE POLLO CRUJIENTE**  
Pinchito de pollo en crocante de maiz y mermelada de jalapeños.

**19** MARC'S ENTREPANS  
Passeig Maragall, 140  
Tels. 629 559 039 / 933 402 190



**CIGALÓ DE CIGRONS**  
Cigrons flamejats a la planxa amb conyac, amb salsa de verdures, bocins de llom, xistorra i una truita de ceba per sobre.

**CHUPITO DE GARBANZOS**  
Garbanzos flambeados a la plancha con coñac, con salsa de verduras, trocitos de lomo, chistorra y una tortilla de cebolla por encima.

**20** EL RACÓ DE L'OPA  
Plaça Maragall, 7  
Tels. 934 086 071 / 934 086 091



**PEIXET FREGIT**  
Peixet fresc arrebossat amb farina.

**PESCADITO FRITO**  
Pescadito fresco con harina.

**21** EL TIMBALET  
Carrer Trinxant, 144  
Tel. 933 405 142



**MINITIMBALET SERRÀ**  
Pa de coca amb pernil serrà, brie i cruixent de pernil.

**MINITIMBALET SERRANO**  
Pan de coca con jamón serrano, brie y crujiente de jamón.

**22** L'OBRAJOR DELS 15  
Passeig Maragall, 209  
Tel. 933 519 907

**HORARI PROMOCIÓ: de 12 a 20 h**



**COCA D'ESPINACS AMB FORMATGE DE CABRA**  
Massa de pa elaborada amb oli d'oliva, carbassó, albergínia i tomàquet, coberta amb un llit d'espinacs i formatge de cabra cruixent.

**COCA DE ESPINACS CON QUESO DE CABRA**  
Masa de pan elaborada con aceite de oliva, calabacín, berenjena y tomate, cubierta de un lecho de espinacas y queso de cabra crujiente.

**23** 2D2DSPUMA  
Carrer Manigua, 8  
Tels. 661 230 209 / 654 241 581



**ENBIRRACOXINA**  
Torrada amb humus de carbassó amb fruites seques, formatge blau i cervesa de blat amb bacó a la brasa.

**ENBIRRACOXINA**  
Tostada con humus de calabacín con frutos secos, queso azul y cerveza de trigo con beicon "xurrascalt".

**24** BOCADIA.COM  
Carrer Vinyals, 19  
Tel. 935 359 998



**CRESTA TRIADA**  
Massa casolana farcida de carn de vedella, pollastre, botifarró, formatge i ceba.

**CRESTA TRIADA**  
Masa casera rellena de carne de ternera, pollo, morcilla, queso y cebolla.

**25** BAR CAPRICHO GALLEGO  
Plaça Isop, 8-10  
Tel. 934 297 214



**BROQUETA CAPRICIOSA**  
Broqueta moruna amb pebrots de Padrón.

**CAPRIPINCHO**  
Brocheta moruna con pimientos del Padrón.

**26** BAR RESTAURANT SMITH  
Carrer dels Cortada, 32  
Tel. 933 583 942



**POLLASTRE BOIG MINI**  
Entrepà de pollastre, ceba caramel·litzada, formatge, bacó amb tres salses amb un chorricito mini i un bouquet d'amànida.

**POLLO LOCO MINI**  
Sanwich de pollo con beicon, cebolla caramelizada, queso, beicon a tres salsas con un chorrito mini y un "bouquet" de ensalada.

**27** NOU SANLLEHY  
Avinguda Mare de Déu de Montserrat, 22



**XAMPINYÓ FARCIT**  
Xampinyons farcits de pernil serrà.

**CHAMPIÑON RELLENO**  
Champiñones rellenos de jamón serrano.

**28** MICHAEL'S BAR  
Avinguda Mare de Déu de Montserrat, 83  
Tel. 936 674 786



**CRESTES BRASILERES**  
Crestes de pollastre, de pernil i formatge, i de carn.

**CRESTAS BRASILEÑAS**  
Crestas de pollo, de jamón y queso, y de carne.