

PROGRAMA 2023





# Índex

1. INTRODUCCIÓ
2. ACTIVITATS
3. MAPA GASTRONÒMIC
4. RESTAURANTS
5. DISSENY DEL CARTELL



# 1.INTRODUCCIÓ



**Santa Perpètua de Mogoda** destaca per la seva riquesa arquitectònica, arqueològica i artística i vol convertir-se també en un punt de trobada dels amants de la Gastronomia, situant al mapa la seva amplia oferta de restauració.

**Del 20 d'octubre i fins el 05** de Novembre es celebraran activitats a diversos punts de la ciutat amb la gastronomia com a protagonista.

**Una vintena de restauradors** cuinaran propostes gastronòmiques úniques per l'ocasió incorporant productes de temporada i de proximitat a un preu especial.

## 2.ACTIVITATS

### PROPOSTES GASTRONÒMIQUES ESPECIALS

**20 OCT**  
**5 NOV**



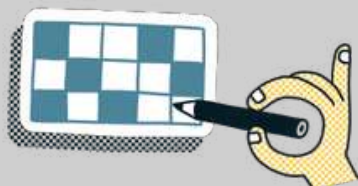
### SHOWCOOKING AMB ADA PARELLADA

**21 OCT**



### CONCURS DE CROQUETES

**28 OCT**



**BINGO  
GASTRONÒMIC**

# 3. MAPA GASTRONÒMIC



**LA MOGUDA GASTRONÒMICA**

## 1. RESTAURANT MONTSENYA

- ▶ Sopars (de 21h - 23h)
- ▶ Dv. i Ds. del 20/10 al 4/11

## 2. PREMSA DE CAN VINYALETES

- ▶ Dinars (de 13h a 16h)
- ▶ De Dl. a Ds. del 20/10 al 4/11

## 3. CAN LLOBET

- ▶ Dinars (de 13h a 16h)
- ▶ Ds. i Dg. del 21/10 al 5/11

## 4. CAN PERICO

- ▶ Berenars i Sopars (de 19h - 21h; 21h - 23h)
- ▶ De Dl. a Dg. del 20/10 al 4/11

## 5. ESCOLA GRANJA SOLDEVILA

- ▶ Sopars amb reserva prèvia
- ▶ Dv. del 20/10 al 3/11 (de 20:30h a 22:30h)

## 6. RESTAURANT GENSÓ BY IZAKAYA

- ▶ Dinars i sopars (de 13h a 16h i de 20h a 23h)
- ▶ De Dl. a Ds. del 20/10 al 4/11

## 7. RESTAURANT MAKKERONI

- ▶ Sopars (de 20:30h a 23h)
- ▶ Dj. del 19/10 al 2/11

## 8. RESTAURANT 80'S VUITANTA

- ▶ Dinars i Sopars (de 13h a 16h i de 19:30h a 23h)
- ▶ De Dt. a Dg. del 20/10 al 5/11

## 9. KEBAB LA ESQUINA

- ▶ Dinars i Sopars (de 12h a 23h)
- ▶ De Dm. a Dg. del 20/10 al 5/11

## 10. EL REBOST DE MAS COSTA

- ▶ Vermut (de 12h a 15:30h)
- ▶ De Dt. a Dg. del 20/10 al 5/11

## 11. ROSTISSERIA CHEF CHICKEN

- ▶ Dinar (de 10h a 15:30h)
- ▶ Dj. i Dv. del 20/10 al 3/11

## 12. LA JIJONENCA

- ▶ Esmorzar i Berenar (de 9h a 13h i de 16h a 19:30h)
- ▶ Dj. i Dv. del 20/10 al 3/11

## 13. BAR CAFÈ MOGUDA

- ▶ Tapes (de 8h a 22h)
- ▶ De Dl. a Dg. del 20/10 al 5/11

## 14. DOLÇ CAFÈ LA FÀMÍLIA

- ▶ Esmorzar i platets (de 8h a 22h)
- ▶ De Dl. a Ds. del 20/10 al 5/11

## 15. BAR BUS STOP

- ▶ Vermut (de 11:30h a 13h)
- ▶ Dv. del 20/10 al 3/11

## 16. FORN LA CARMEN

- ▶ Esmorzar (de 8h a 12h)
- ▶ De Dl. a Dv. del 20/10 al 5/11

## 17. CAFETERIA PROTAGONISTAS

- ▶ Esmorzar (de 8h a 12h)
- ▶ De Dl. a Dv. del 20/10 al 5/11

## 18. NARDI'S CO. COFFEE & BAKERY

- ▶ Esmorzar (de 8:30h a 13h)
- ▶ De Dt. a Dv. del 20/10 al 5/11

## 19. RESTAURANT LA DONA

- ▶ Sopar (a les 20h)
- ▶ Ds. 4/11 (amb reserva prèvia)

## 20. LA BODEGA FOLGUERA

- ▶ Maridatge amb Can Perico: 26/10
- ▶ Lots: del 20/10 al 5/11

**Menús Degustació Duo**  
**Cuines d'Arreu**  
**Esmorzars Gastronòmics**  
**Vins**

# 4.RESTAURANTS



# MENÚ DEGUSTACIÓ DUO



Us convidem a explorar aquests menús únics que combinen la creativitat i el talent dels restauradors de Santa Perpètua. Ja sigui que estiguen buscant una experiència gourmet o simplement desitgeu gaudir d'un àpat especial els Menús Degustació Duo de la Moguda Gastronòmica us oferiran una oportunitat imperdible per descobrir una autèntica festa gastronòmica. Bon profit!

# MONTSENYA

## Menú Degustació Duo

- ▶ Sopars (de 21h - 23h)
- ▶ Dv. i Ds. del 20/10 al 4/11

**Situat en una atmosfera única, rústica i moderna, on ofereixen una elaborada oferta mediterrània i de mercat per a tots els paladars.**

### - PER PICAR:

- \*Croquetes de ceps.
- \*Bombó de salmó i mascarpone
- \*Llagostins amb tempura i salsa de soja i romesco.
- \*Cruixent de pasta de full amb verdures i formatge brie.
- \*Torradeta de pernil ibèric i tomàquet.

### - PRINCIPAL ( a escollir):

- \*Magret d'ànec amb reducció de Pedro Ximenez.
- \*Bacallà amb salsa de poma i allioli.
- \*Calamarset a la planxa o amb ceba confitada.
- \*Suprema daurada al forn amb patates.

### - POSTRES (a escollir):

- \*Pastís de formatge casolà.
- \*Gelat de turró amb xocolata i crema cremada.
- \*Sorbet de llimona.
- \*Tiramisú.

-Aigua i pa inclòs / Beguda no inclosa.



35€



# PREMSA DE CAN VINYALET



## Menú Degustació Duo

- ▶ Dinars (de 13h a 16h)
- ▶ De Di. a Ds. del 20/10 al 4/11

**Ens trobem en una masia que es va adquirir durant el segle XIX amb finalitats agrícoles. La tradició familiar va continuar fins a poder convertir-la en un restaurant. Fan una cuina mediterrània, de mercat i de proximitat.**

- PER PICAR:

- \*Pa de coca amb tomàquet.
- \*Daus de cansalada cuita a baixa temperatura.
- \*Bunyols de bacallà.
- \*Caneló de carn amb crema de foie.

- PRINCIPAL (a escollir):

- \*Tarrina de xai a baixa temperatura amb cebetes perla confitades en moscatell.
- \*Bacallà a la planxa amb samfaina.

- POSTRES:

- \*Crema catalana

-Beguda no inclosa.



21,50€

\*+IVA

# CAN LLOBET



## Menú Degustació Duo

- Dinars (de 13h a 16h)
- Ds. i Dg. del 21/10 al 5/11

**S'identifica per tenir una cuina tradicional Mediterrània amb producte de primera qualitat i amb un toc del seu cuiner, Sergi Griso.**

### - PER PICAR:

- \*Croqueta de Ceps amb allioli d'alls negres.
- \*Taco de xai confitat amb guacamole casolà, ceba encurtida i romesco.
- \*Anxoves del Cantàbric amb pebrot escalivat i pa de coca torrat amb tomàquet.
- \*Carxofa fregida amb encenalls de foie.

### - PRINCIPAL:

- \*Magret d'ànec filetejat i fet a la brasa amb ceba confitada.
- \*Bacallà a la brasa gratinat amb muselina d'allioli amb fons d'espinacs.

### -POSTRES:

- \*Caneló de pinya farcit de gelat de mascarpone i crema catalana caramel·litzada.
- \*La "Torrija" amb crema catalana caramel·litzada.

-Cafè i beguda no inclosa.



40€

# CAN PERICO



## Menú Degustació Duo

- ▶ Berenars i Sopars (de 19h - 21h; 21h - 23h)
- ▶ De Dl. a Dg. del 20/10 al 4/11

**Fa 32 anys, l'Emma i la Mònica van passar de ser només amigues d'adolescència a ser sòcies i van crear Can Perico.**

### -ENTRANTS

- \*Platet d'olives extres
- \*Tapeta de brie i poma amb codony i oli de pinyons
- \*Amanida de raïm, magrana, nous, sèsam i vinagreta.
- \*Rotllet d'escalivada i brandada

### -SEGONS

- \*Coca de delícies de salmó
- \*Coca de botifarra de Camprodon i bolets de temporada

### -POSTRES

- \*Crep de xocolata amb gelat d'avellanes o gelat de vainilla o gelat de rom macerat amb canyes de sucre i panses

-Beguda no inclosa.

-Un tast de la millor selecció vins d'en Jaume de Bodega Folguera maridats amb plats de tardor de Can Perico el 26 d'octubre a les 20h

-Un berenar dolç que consta de 2 crepes elaborades amb farines ecològiques d'ous i llet ecològics



25€/40€/7,50€

# GRANJA SOLDEVILA



## Menú Degustació Duo

- ▶ Sopars amb reserva prèvia
- ▶ Dv. del 20/10 al 3/11 (de 20:30h a 22:30h)

**És un projecte on tenen l'objectiu d'aconseguir la inserció laboral de joves en risc social i on ens ofereixen una varietat de plats cuinats amb productes de proximitat.**

### -APERITIU:

\*Xarrup de crema de bolets.

### -PRIMERS:

\*Amanida de figues, tomàquet i parmesà.

\*Caneló d'espínacs i llagostins.

\*Timbal d'escalivada amb musclos escabetsxats.

### -SEGONS:

\*Salmó fresc amb salsa teriyaki sobre verdures.

\*Confit d'ànec amb peres.

\*Melós de xai amb parmentier.

### -POSTRES:

\*Marquise de xocolata amb fruits vermells.

\*Mousse de cítrics.

\*Perles de meló amb suc de taronja.

-Pa, aigua i una beguda inclòs.



22€

# GENSŌ BY IZAKAYA



## Menú Degustació Duo

- ▶ Dinars i sopars (de 13h a 16h i de 20h a 23h)
- ▶ De Dl. a Ds. del 20/10 al 4/11

**Ells han volgut crear un concepte on l'experiència, no només sigui culinària sinó també única. Amb una carta basada en la cuina oriental, passant per sabors típics de la Xina, el Japó, Corea, Taiwan i Tailàndia, però sempre amb tocs mediterranis.**

### -MENÚ:

1 variat especial Genso de 16 peces

\*1 bao de vedella

\*1 bao de pollastre,

\*Gyozes de cua de bou

\*2 nigiris de peix mantega

\*2 nigiris de foie.

-Beguda inclosa



30€

# MAKKERONI



## Menú Degustació Duo

- Sopars (de 20:30h a 23h)
- Dj. del 19/10 al 2/11

**Utilitzen només ingredients de primera qualitat, naturals i importats directament d'Itàlia. La seva cuina és tradicional, casolana i es caracteritza per una profunda passió pel bon menjar.**

### - PRIMERS:

- \*Mortadel·la trufada.
- \*Carpaccio de bresaola amb parmesà i ruca.
- \*Parmigiana d'alberginies.
- \*Flor de carbassó al forn amb mozzarella
- \*Porchetta d'ariccia.

### - SEGONS:

- \*Caramel de formatge i nous amb una salsa de formatge gorgonzola i speck. \*Tagliatelle a la bolonyesa.
- \*Spaghetti a la carbonara.

### - POSTRES:

- \*Tiramisú casolà
- \*Panna cotta casolana.

-Cafè inclòs, beguda no inclosa.



24,90€

# CUINA D'ARREU



Prepara't per un viatge per diferents cuines del món sense sortir de Santa Perpètua. Enguany hem reunit una selecció de restaurants que representen la diversitat i la riquesa de la gastronomia internacional.

Prepareu-vos per una aventura culinària única.

# 80's VUITANTA



## Cuina d'arreu

- ▶ Dinars i Sopars (de 13h a 16h i de 19:30h a 23h)
- ▶ De Dt. a Dg., del 20/10 al 5/11

**Nascuts el 2015 la seva petita família va començar aquesta nova aventura i des de llavors, han anat creixent oferint cada dia els millors productes, posant èmfasi en el que millor se'ls dona: fer hamburgueses!**

Gràcies a tot aquest esforç van aconseguir el premi a la Millor Hamburguesa de la Província de Barcelona del Campionat d'Espanya d'Hamburgueses.

L'hamburguesa Mogoda porta 2 medallons de 90gr. de vedella de Girona, salsa casolana de pebrots del piquillo, ceba blanca confitada a la planxa i pa de brioix.



12€



# KEBAB LA ESQUINA



## Cuina d'arreu

- ▶ Dinars i Sopars (de 12h a 23h)
- ▶ De Dm. a Dg. del 20/10 al 5/11

**Trobareu moltes varietats diferents del típic Dürüm que tots coneixem i les salses casolanes que fan servir us semblaran d'escàndol.**

Combina gastronomia turca i índia i per a l'esdeveniment, us ofereixen la Pita La Mogoda, un plat ple de misteri que no us deixarà indiferents

La Pita La Mogoda combina patates fregides amb carn de kebab mixt (de pollastre i de vedella), formatge grec, salsa de iogurt casolana, salsa barbacoa artesana i el pa de pita.



5€

# EL REBOST DE MAS COSTA



## Cuina d'arreu

- ▶ Vermut (de 12h a 15:30h)
- ▶ De Dt. a Dg. del 20/10 al 5/11

**Està situat a La Florida de Santa Perpètua de Mogoda us sentireu com a casa: productes de proximitat, cuina casolana, de tota la vida i un equip immillorable que farà que no et falti mai de res.**

Gaudeixen d'un equip proper i molt enrotllat i amb una atenció al client de 10. Per a l'esdeveniment, deixen preparat un parell de tapes per gaudir a l'hora de fer el vermut.

\*Callos de la yaya amb sofregit de tomàquet picant i una bona estona de xup xup.

\*Patates naturals monalisa amb suculent a crema de rocafort.



6,95€

# CHEF CHICKEN



## Cuina d'arreu

- ▶ Dinar (de 10h a 15:30h)
- ▶ Dj. i Dv. del 20/10 al 3/11

**Disposen d'un local a plena avinguda de Santiga molt acollidor i amb un equip ben canyer! Fan els millors pollastres de Santa Perpètua, i també d'altres plats que us sorprendran!**

L'anomenada Patata de fira consta d'una patata rostida farcida amb els ingredients que més t'agradin i la salsa que t'hi combini més.

Els us recomanen que la farciu de tonyina, blat de moro, oliva i maionesa.



5€

# LA JIJONENCA



## Cuina d'arreu

- ▶ Esmorzar i Berenar (de 9h a 13h y de 16h a 19:30h)
- ▶ Dj. i Dv. del 20/10 al 3/11

**Els mateixos es fan dir la Jijo i ja només per això, deixar clar que són un team ben divertit i sempre tenen un somriure per a tu.**

La seva proposta gastronòmica consta de dues parts que podreu gaudir a l'hora d'esmorzar i per berenar:

\*El vegetal de la Jijo", un entrepà de pollastre o tonyina que inclou una beguda i un cafè.

\*El berenar llatí, que consta d'una empanada de formatge i un cafè americà.



6,50€/2,95€

# CAFÈ MOGODA



## Cuina d'arreu

- ▶ Tapes (de 8h a 22h)
- ▶ De Dl. a Dg, del 20/10 al 5/11

**La Mimi i la Martha han obert el Bar Cafè Mogoda i han obert fa molt poc amb moltes ganes de fer possible el seu somni!**

Estan molt il·lusionats amb aquest nou projecte i, per continuar donant-se a conèixer, han decidit formar part de la Moguda Gastronòmica.

Realitzaran un plat típic del seu país, l'anomenada la medialuna latina, una mena d'empanades farcides.



3,65€

# DOLÇ CAFÈ LA FAMILIA



## Cuina d'arreu

- ▶ Tapes (de 8h a 22h)
- ▶ De Dl. a Dg. del 20/10 al 5/11

**Aquesta família tan dolça us dona la benvinguda al seu local acollidor i agradable Dolç Cafè La Família.**

Els hi encanta donar a conèixer el seu producte i alguns menjars típics del seu país. Han volgut fer dos plats únics i un esmorzar amb el qual et lleparàs els dits:

\*La Salteña, una empanada de pollastre originari de Bolívia, acompanyat d'un suc d'ampolla.

\*El Mini Tamal, una combinació de carns, farina de blat de moro i sofregit embolicat en fulles de plàtan i acompanyat d'una arepa de blat de moro

\*Pa de pessic casolà (que varia de gust cada dia) amb un cafè amb llet.



4€/6€/3,50€

# BUS STOP



## Cuina d'arreu

- ▶ Vermut (de 11:30h a 13h)
- ▶ Dv. del 20/10 al 3/11

**Té més de 50 anys d'experiència, cuina de mercat i treballen sempre productes de proximitat, mantenint la filosofia del km0.**

Els tenen una proposta gastronòmica enfocada a l'hora del vermut que l'anomenen "les Tapes de Córdoba", concretament, provinent de Villaviciosa de Córdoba.

Es podrà escollir entre un fresc salmorejo, una gustosa truita de patates o bé un cruixent flamenquin; tot això acompanyat del vi amontillao de Villaviciosa de Córdoba.



5€

# ESMORZARS GASTORNÒMICS



Diuen que un dels àpats més importants del dia és l'esmorzar i si a banda és tan excepcional com aquestes propostes que et presenten a La Moguda, el dia no pot sortir més rodó.



# FORN LA CARMEN



## Esmorzar gastronòmic

- ▶ Esmorzar (de 8h a 12h)
- ▶ De Dl. a Dv. del 20/10 al 5/11

**El Forn la Carmen és un dels forns predilectes per anar a esmorzar a Santa Perpètua, amb productes fets per la Maika amb molt de carinyo.**

Es podrà gaudir de la seva "Caixeta Mixta" i constarà d'una ampolleta d'aigua, un cafè amb llet o Cacaolat (a escollir), una empanadeta salada i 2 croissants petits dolços.



4,10€

# CAFÈ PROTAGONISTAS



## Esmorzar gastronòmic

- ▶ Esmorzar (de 8h a 12h)
- ▶ De Dl. a Dv. del 20/10 al 5/11

**La Cafeteria Protagonistas es caracteritza per oferir esmorzars de forquilla complets i perfectes per aquells que volen començar bé el dia.**

Es podrà gaudir del millor esmorzar de forquilla només pels més protagonistes! Constarà d'un ou ferrat amb pernil ibèric acompanyat de mongetes i orella de kimchi, incloent una copa de vi i un cafè.



7€

# NARDI'S CO. COFFEE & BAKERY



## *Esmorzar gastronòmic*

- ▶ Esmorzar (de 8:30h a 13h)
- ▶ De Dt. a Dv. del 20/10 al 5/11

**A Nardi's Co. Coffee & Bakery són especialistes en pastissos, cafès i frappés, fets amb delicadesa, cura i procuren donar-li al client la millor dolçura.**

Es podrà gaudir i degustar el pastís de xocolata amb Oreo casolà i un cappuccino o Cacaolat a escollir.



5€

# VINS



Amb aquestes propostes de vins que us ofereixen aquests 2 restaurants, gaudireu d'una experiència única. La beguda que es tasta mentre menges és crucial per aguditzar els sabors. Aquí, podreu tenir l'oportunitat d'experimentar-ho!

# LA DONA



## Vins

- ▶ Sopar (a les 20h)
- ▶ Ds. 4/11 (amb reserva prèvia)

**Al Restaurant La Dona es podrà gaudir d'una tast de vins Laus el dia 4 de novembre amb reserva prèvia. El tast es farà amb vi blanc, negre i rosat del celler Laus.**

Els vins aniran acompanyats amb:

\*Aperitius freds: Seitons en vinagre amb llit de patata.

\*Muntadets freds: Empanada de pernil i formatge.

\*Aperitius calents: naxos amb guacamole i cheddar, cruixent de cornes, croquetes, truita de patates i reixos.

\*Muntadets calents: mini hamburguesa de pulled pork i gyozas de pollastre

\*Postres: pastissos variats.



30€

# BODEGA FOLGUERA



## Vins

- ▶ Maridatge amb Can Perico: 26/10
- ▶ Lots: del 20/10 al 5/11

**A la Bodega Folguera es podrà venir a comprar 2 lots de vins diferents amb un gust excel·lent molt especials.**

### -LOT LA MOGUDA GASTRONÒMICA:

- \*O Luar do Sil - Pago de los Capellanes
- \*José Pariente - Bodega José Pariente
- \*Xarel·lo - Finca Valldosera
- \*Les Sorts Jove - Celler Masroig
- \*Somdino - Celler Cooperatiu de Gandesa
- \*Brigo Vendimia - Alberto Benito.

### -LOT D'ELABORACIÓ PRÒPIA:

- \*El Repatani
- \*El Repatani els 3 turons
- \*El Repatani Perpetus

-Un tast de la millor selecció vins d'en Jaume de Bodega Folguera maridats amb plats de tardor de Can Perico el 26 d'octubre a les 20h.



45€/30€

# 5. DISSENY DEL CARTELL



Miguel Bustos és l'il·lustrador i dissenyador gràfic creador del cartell d'aquesta primera edició de La Moguda Gastronòmica.

Amb una creativitat a cavall entre l'humor i la contundència visual les seves creacions una obra reconeixible que conjuga còmic, il·lustració i disseny.

Al 2013 va publicar el seu primer còmic, El senyor romaní (EDT), amb guió de Carme Pons, amb què va ser mereixedor d'un premi Junceda el 2014.

Actualment complementa el seu treball com a il·lustrador exercint de mestre de taller a l'escola Eina de Barcelona, al taller de gravat i serigrafia. A més, té temps per crear les seves tires còmiques en el seu projecte personal "Humor s'escriu amb llapis".

Si vols descobrir més sobre els seus projectes, segueix-lo a través d'Instagram a [@miguel.bustos](https://www.instagram.com/miguel.bustos).

# LA MOGUDA GASTRO- NÒMICA

[lamogudagastronomica.cat](http://lamogudagastronomica.cat)

 [@lamogudagastronomica](https://www.instagram.com/lamogudagastronomica)



AJUNTAMENT DE  
SANTA PERPÈTUA  
DE MOGODA



Diputació  
Barcelona