



Jornades Gastronòmiques
POTA BLAVA, CARXOFA PRAT

i producte fresc del Parc Agrari

XVI Març Gastronòmic
Del 20 de març al 21 d'abril 2025

marcgastronomic.com





16^a edició de les Jornades Gastronòmiques

Una edició més, i ja són setze, el mes de març rep les Jornades Gastronòmiques de la Carxofa Prat, el producte fresc de temporada del Parc Agrari del Baix Llobregat i el Pota Blava. El Prat torna a ser la capital d'una gastronomia arrelada als valors de la sostenibilitat i el territori, sent l'activitat degana de la comarca i, segurament, del nostre país.

L'edició d'enguany coincideix amb la celebració de **Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025**, un reconeixement que confirma la consolidació d'un model turístic innovador i regeneratiu, on la revolució gastronòmica del País va molt més enllà del restaurant i obre les portes a descobrir el territori i la producció alimentària local i singular. **El Prat és part protagonista d'aquesta revolució**, per la seva lluita en la preservació del territori a través de la seva tradició agrícola, amb una aposta gastronòmica que és una expressió profunda de la nostra cultura i identitat. Els plats que trobareu en aquesta activitat –i que s'han pogut tastar en edicions anteriors– narren històries antigues i apunten a un futur prometedor, malgrat les dificultats a les quals ens enfrontem diàriament.

Les Jornades Gastronòmiques són el reflex d'una cuina diversa i rica en aquesta

petita Gàl·lia gastronòmica que és el Prat i la comarca del Baix Llobregat. Des de la seva primera edició en 2010, l'activitat manté una mirada oberta de la cuina, on els plats reflecteixen també la necessitat d'una sostenibilitat territorial i ambiental.

En les accions que impulsa l'Ajuntament del Prat, treballant estretament amb el sector de la restauració local i amb la col·laboració de l'AGT, les Jornades Gastronòmiques són clau per la continuïtat, el futur dels nostres productes autòctons i un turisme gastronòmic responsable. Precisament, aquest darrer serà un dels eixos de la campanya d'enguany, que coincidirà amb Setmana Santa: les jornades seran l'excusa per perfecta per gaudir d'un oci actiu, familiar i gastronòmic al Prat, amb una oferta vinculada als Espais Naturals del Riu, la pineda de Can Camins i Carrabiners i el Semàfor, el Parc Agrari del Baix Llobregat, la platja,... i el nucli urbà, amb un relleu pla, que afavoreix la fàcil mobilitat a peu i en bicicleta.

Amb aquesta activitat es dona el tret de sortida a les Festes de la Carxofa Prat, que s'allargaran fins a finals d'abril i en les que el Prat compartirà la seva oferta agrícola i gastronòmica de proximitat.

Bon profit!

Ajuntament del Prat

Xavier Pellicer, padrí 2025

Qui fos successor de Santi Santamaria, avui practica una gastronomia arrelada a la terra i promou l'ús de matèria primera vegetal acabada de recollir. **Xavier Pellicer** defensa que, el que és sa, també dóna plaer, motiu pel qual, serà un excellent ambaixador de les Jornades Gastronòmiques 2025. En la seva trajectòria professional destaca la seva **elecció dos cops com a millor restaurant verd del món** (2018-2019), sent el primer xef del món reconegut amb la categoria d'“Intocable” a la llista We're Smart® Plant-Based Untouchable, que reuneix els millors restaurants vegetals del món. La seva gastronomia, reconeguda actualment amb dos sols Repsol, integra tot el seu coneixement de la cuina ecològica, l'agricultura biodinàmica i la nutrició ayurveda, i una llarga trajectòria en restaurants com Can Fabes (***), Abac (** Michelin), Jacques



Maximin (** Michelin) o Feuillants (** Michelin).

Els fogons de Xavier Pellicer condensen la seva història personal, des de la infantesa al Liceu de Barcelona, als plats de l'àvia francesa, i el sabor de la tata andalusa. Però el que l'ha convertit en un referent de la cuina actual **és la seva aposta radical pel producte de temporada i del Parc Agrari del Baix Llobregat**: els seus plats es nodreixen de petits productors que es deixen tot al camp, de sol a sol, i aquesta feina s'ha de respectar. En Pellicer sempre afirma que les mans

de les persones que treballen la terra, transmeten energia positiva als qui cuinen i que, aquests, la traslladen als comensals.

La màxima d'aquest cuiner és la mateixa que va regir la seva estada a Can Fabes: respecte absolut pels aliments amb què es treballa. Per això ens emociona que ens acompanyi com a padrí a les Jornades Gastronòmiques 2025.

AGT @AGTKmO
agtkmO.com

**Els
protagonistes**

Pota Blava

Parlar del pollastre de la Raça Prat és parlar d'un pollastre cuidat amorosament pels criadors del Baix Llobregat. El Pota Blava creix a l'aire lliure i se li dona una alimentació ecològica a base de productes naturals (blat de moro, pa amb segó i verd). Necessita disset setmanes de cria abans de ser sacrificat per al consum i la seva producció s'estén durant tot l'any. La IGP (Indicació Geogràfica Protegida) garanteix la seva qualitat.

La carn del Pota Blava és de color intens i textura més forta, i ha de ser cuinada d'una forma especial: necessita una bona estona de cocció (aproximadament dues hores). Les carns del pollastre i el capó Prat destaquen per la seva major intensitat de sabor i aroma, una menor pastositat i major duresa i fibrositat respecte d'altres pollastres. Un sabor que evoca el gust dels pollastre d'abans, naturals, ben criats. Una carn rica en proteïnes i contingut molt baix de greixos. Destaca en els greixos insaturats per damunt dels saturats, la qual cosa li dona un valor dietètic afegit.

elpotablava.com

La cria del Pota Blava està perfectament regulada. Han de ser criats a l'aire lliure, en galliners on no poden superar els 8 animals per metre quadrat i alimentació natural, amb pinsos sense greixos d'origen animal. En la seva alimentació hi ha, com a mínim, un 65 % de cereals.

El període de cria no pot ser inferior als 120 dies i està prohibit fer servir factors de creixement com antioxidants, espessants o altres de similars. Aquest procés dona com a resultat una carn uniforme, melosa i fina, molt preuada pels restauradors, sense greixos excessius i en què destaquen els sabors a fruits secs.

#PotaBlava

Carxofa Prat

La Carxofa Prat, amb gairebé 100 anys d'història, és la reina dels cultius del Delta central i assoleix un sabor i paladar de gran qualitat. Per tot això, actualment s'està treballant en l'obtenció del distintiu europeu de qualitat d'Indicació Geogràfica Protegida (IGP).

El tipus de terreny del Delta del Llobregat, profund i fèrtil; el clima ben temperat per la protecció de les muntanyes i l'acció marina de la Mediterrània fan que la carxofa sigui aquí més dolça i tendra.

La Carxofa Prat és «lleugerament àcida, fresca, intensa, dolça i bellutada. Gustosa i suau». Aquestes característiques contrasten amb les carxofes d'altres procedències, especialment per la suavitat del seu gust, i el seu caràcter menys oxidatiu, així com per la seva textura fina, i la suau astringència produïda per la tenacitat de la carxofa.

Des del punt de vista nutricional, la Carxofa Prat destaca pel seu contingut en hidrats de carboni, en forma d'inulina i fibra. El mineral més abundant és el potassi, si bé es pot considerar la carxofa com una de les verdures amb major contingut en magnesi, fòsfor i calci, i amb quantitats mitjanes de sodi.

Destaca el seu contingut en fibra, però el més remarcable en la composició de la carxofa és un seguit de substàncies que tenen notables efectes fisiològics, com ara la cinarina i la cinaropicrina (que faciliten la formació i l'eliminació de bilis), els esterols (que regulen el colesterol), els cinaròsids i els tanins (que tenen efectes antiinflamatoris).

#CarxofaPrat



XVI Jornades Gastronòmiques

Carxofa Prat Pota Blava

I PRODUCTE FRESC DEL PARC AGRARI



QUINTO ESTRELLA DAMM + CARXOFA PRAT + POTA BLAVA

Per gaudir de la festa gastronòmica al 100 %, fes un consum responsable i moderat

L'Ajuntament del Prat de Llobregat, amb la producció de l'Associació de Gastronomia i Turisme, tornem a organitzar el **Març Gastronòmic · Jornades Gastronòmiques del Pota Blava i la Carxofa Prat**. Donen l'oportunitat de degustar menús elaborats amb Pota Blava, Carxofa Prat i productes de temporada del Parc Agrari del Baix Llobregat a vint-i-sis restaurants del Prat de Llobregat, Barcelona, Cerdanyola del Vallès, Esparraguera, Gavà, L'Hospitalet de Llobregat, La Palma de Cervelló, Martorell, Sant Andreu de la Barca, Sant

Boi de Llobregat, Sant Just Desvern, Sant Feliu de Llobregat, i Vilanova i la Geltrú.

En aquesta guia que tens a les mans, podràs veure tots els menús. En l'edició 2025, podreu gaudir dels vostres àpats amb un Quinto Estrella Damm (a l'aperitiu).

marcgastronomic.cat
agtkmo.com

   @AGTKmO

El Pota Blava, un patrimoni gastronòmic!

Pollastre i capó del Prat, un pollastre únic amb IGP

Tasta'li! Tens tres bons motius per fer-ho_____

- 1** És un aviram criat de manera tradicional, sostenible i respectuosa pel benestar animal
- 2** Un pollastre de sabor intens i carn melosa, com els d'abans
- 3** Un aliment d'origen i qualitat certificada, per a compartir i gaudir a taula tot l'any

Una festa a la teva taula

+INFO elpotablava.com
Pots comprar-ho a
granjatorres.com



 **Generalitat
de Catalunya**


Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix a les zones rurals

 **Ajuntament del
Prat de Llobregat**

01

9Cèntric

De dilluns a diumenge
de 13 a 15.30 h.

De dilluns a dissabte
de 19.30 a 22.30 h.


Plaça Catalunya 39-41

El Prat de Llobregat

Tel. 933 795 600

9centric.com

hola@9centric.com

 @9centric

 /9centric

Xef i gerent

José Luís Pol Vaquera



APERITIU

Gyozas de Carxofa Prat i botifarra eco amb verduretes saltades i salsa ponzu

PRIMER

Coca fullada de Carxofa Prat i calçots del Parc Agrari confitats amb romesco i brots tendres

SEGON (a escollir)

Tournedó de Pota Blava farcit de carn amb pinyons i orellanes, parmentier de porros del Parc Agrari i demiglace de vi ranci

o

Caneló de Pota Blava amb beixamel de tòfona i suc del rostit

o

Arròs de Pota Blava i Carxofa Prat (Mínim 2 persones) Supl. 6€

LES POSTRES

Croissant planxat amb crema de canyella i xocolata blanca

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

32 € (IVA inclòs)

02

Bart Burger Gastronòmic

De dimecres a
diumenge de 20 a 23 h.

Divendres i dissabte
de 20 a 23.30 h.


De dijous a diumenge
de 13 a 15.30 h


Miguel de Cervantes 2,
Local

Sant Boi de Llobregat

Tel. 930 500 170

santboi@bartgastronomic.com

 @bartgastronomic

 /BartBurgerGastronomic

Xef i gerent

Toni Romero

APERITIU

Iogurt de Carxofa Prat amb
romesco i avellanes

PRIMER

Rigattoni de Pota Blava amb
bolets i suc de tòfona

SEGON

Hamburguesa de porc Duroc
amb carxofes, pa de quicos,
saltat de Carxofa Prat amb
pernil, maionesa de tomaquet
sec en la hamburguesa
escuma de carxofa i cruixent
de pernil

LES POSTRES

Tatín de poma amb crema de
garrofes i cítrics

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

26,95 € (IVA inclòs)



03

Bitxo · Experiències Gastronòmiques

Tres úniques sessions
per 12 persones

27 març a les 21 h.

6 abril a les 14 h.


9 abril a les 21 h.

c. Carreretes, 2
Sant Feliu de Llobregat

Tel. 676 18 14 37

bitxo.cat

hola@bitxo.cat

 @bitxo_gastroexperiencias

Xef

Carlos Campos



Menú degustació monogràfic de productes del Parc Agrari, una proposta que inclou la Carxofa Prat, el Pota Blava i el producte fresc de la comarca del Baix Llobregat.

PLAT AMB CARXOFA PRAT

Cocotxes de bacallà amb pil pil de Carxofa Prat

PLAT AMB POTA BLAVA

Tall rodó de Pota Blava, desossat i cuinat amb xocolata, amb un puré de celerí

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

58 € (IVA inclòs)





04

Cal Vitus

De dimarts a dissabte
de 13 a 17 h.

Rambla Rafael Casanova, 29
Sant Boi de Llobregat
Tel. 936 529 613
calvitus.com
cal.vitus@hotmail.com

 @cal.vitus

 /cal.vitus

Xef

José Romero

Cap de sala

Pedro Romero

APERITIU

Croquetes de bolets i Carxofa
Prat

Amanida de Carxofa Prat
encurtida, llagostins i fons de
salsa romesco

Ensaladilla rusa amb verdures
i Carxofa Prat

Milfulles d'escalivada amb
anxoves i xips de Carxofa Prat

Flor de Carxofa Prat amb ou
Pota Blava i pernil ibèric

Calamar farcit de lluç i
gambes amb arròs thai i
Carxofa Prat

Caneló de Pota Blava,
Carxofa Prat i salsa de curri

LES POSTRES

Pastís de xocolata o
pastís de formatge

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

36 € (IVA inclòs)



05

Can Rafel · Hotel Golf

De dilluns a diumenge
de 13 a 15.30 h.

De dilluns a dissabte
de 19.30 a 22.30 h.

C. de Can Rafel S/N
Cervelló

Tel. 936 501 005

canrafel.com

hotel@canrafel.net

 @hotelcanrafel

 /Hotel Golf Can Rafel

Xef i gerent

Enric Roig



MENÚ DEGUSTACIÓ

Croqueta de Pota Blava
amb ceps

Amanida de Carxofa Prat

Caneló de Pota Blava a la
catalana amb espinacs,
panses i pinyons

Llobarro amb albergínia
fumada i bolets

Filet de vedella amb xirivia
i escal·lònies al vi

Tatín de poma amb gelat de
vainilla

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

41,80 € (IVA inclòs)

06

Delta Restaurant

Dissabte i diumenge
de 13 a 16 h.

Amb reserva prèvia de
24 hores.

Parc del riu, 3
El Prat de Llobregat
Tel. 931 702 140
deltarestaurant.
reserves@gmail.com

 @deltarestaurantelprat

 /deltarestaurantelprat

Xef

Juan Carlos Valle

APERITIU

Crestes de Carxofa Prat amb
pols de pernil

PRIMER

Arròs cremós de Carxofa Prat
amb torrezno, gelle calent de
clorofil·la i rovell d'ou curat

SEGON

Confit de Pota Blava a la
taronja amb pinyons i mil
fulles de pinya amb moniato

o

Daurada planxa amb salsa de
cítrics amb Carxofa Prat en
tempura

LES POSTRES

Tap de xocolata fosca amb
salsa de xocolata blanca

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

37 € (IVA inclòs)




07

El Brot de L'Hospitalet

De divendres a diumenge
de 13.30 a 16:30 h

De dijous a dissabte de
20.30 a 23.30 h

Passatge de la Pau, 3-5
L'Hospitalet de Llobregat
Tel. 93 338 61 13
elbrotdehospitalet.cat

 @elbrot_lh

 /El Brot de l'Hospitalet

Xef

Evelyn Ocampo

Gerent

Montse Rofes



PLAT AMB CARXOFA PRAT

Carxofa Prat confitada amb una crema de foie i pernil ibèric

12,90 € (IVA inclòs)

PLAT AMB POTA BLAVA

Timbal de Pota Blava al vi negre DO Terra Alta, amb cremós de moniato i encenalls de Calçots del Parc Agrari i Carxofa Prat

16,90 € (IVA inclòs)

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm


08

El Celler del Nou Priorat

Dilluns a dissabte de
20 a 23.30 h.

Divendres, dissabte
diumenge de 13 a
16.30 h.

Vallespir, 19
BARCELONA
Tel. 93 490 59 52
elcellerdelnoupriorat.cat
elcellerdelnoupriorat@
gmail.com

 @elcellerdelnoupriorat

 /elcellerdelnoupriorat

 @cnoupriorat

Gerent

Josep Maria Sumalla



PLAT AMB CARXOFA PRAT

Carxofa Prat al forn amb vinagreta de cítrics (dues unitats)

10 € (IVA inclòs)

PLAT AMB POTA BLAVA

Cebes de Figueres farcida de rostit de Pota Blava amb bolets en escabetx i nous (dues cebes)

15,50 € (IVA inclòs)

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm




09


El Mirador de Sant Just

De dilluns de dissabte
13 a 15.30 h i de 20.30
a 22.45 h.

Diumenge i festius de
13 a 15.30 h.

Avinguda Indústria, 12
Sant Just Desvern
Tel. 934 990 342
www.elmirador.cat
reserves@elmirador.cat

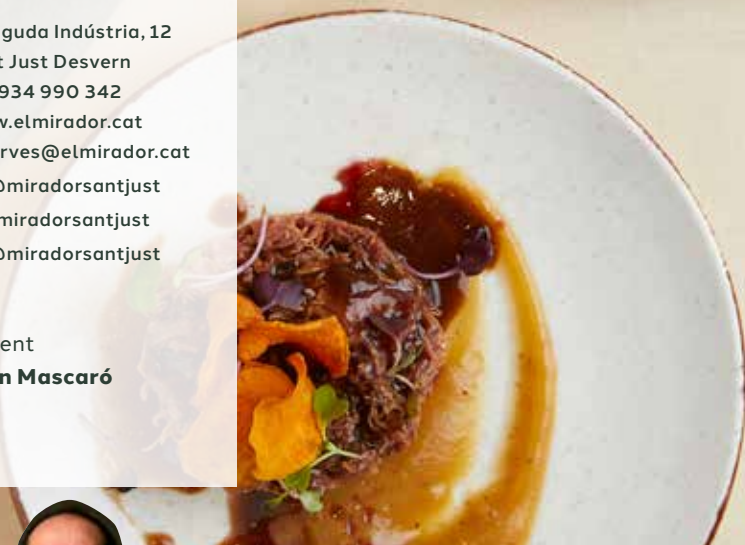
 @miradorsantjust

 /miradorsantjust

 @miradorsantjust

Gerent

Joan Mascaró



APERITIU

Paté de Carxofa Prat

ENTRANT

Amanida de Carxofa Prat i
seitons marinats amb cítrics

PRIMER

Cor de Carxofa Prat farcida
de carbassa i pop

SEGON

Timbal de Pota Blava rostit
amb poma especiada

LES POSTRES

Bescuit gelat d'avellanes amb
xocolata

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

44,95 € (IVA inclòs)

10

El Palau Vell

De dilluns a diumenge
10 a 18 h.

Divendres i dissabtes
de 10 a 23.45 h.

Carretera del Palau, 6
Sant Andreu de la Barca
Tel. 936 532 015
elpalauvell.com
elpalauvell@elpalauvell.com

 elpalauvellrestaurant

 /elpalauvellrestaurant

Xef
Karlos Garcia

APERITIU

Crema lleugera de Carxofa
amb cruixent de pernil ibèric

ENTRANT

Carxofa Prat confitades
amb vel de cansalada i salsa
romesco

PRIMER

Arròs melós de Carxofa Prat i
encenalls de Pota Blava

SEGON

Pota Blava i escalopa de foie
amb parmentier de Carxofa
Prat trufada

LES POSTRES

Pancake amb crema, fruits
vermells i escuma de Cynar

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

38 € (IVA inclòs)



11

Gran Mercat & Hotel Alfa Aeropuerto


De dilluns a diumenge
de 13 a 16 h. i de 20 a
23 h.

Zona Franca, carrer K,
s/n, 08040 Barcelona
Barcelona · El Prat de
Llobregat

Tel. 933 362 564

comercial@hotelalfa.com

 @restaurantgranmercat

 @bw_hotelalfa

Xef

Michael Jon

Assessora gastronòmica

Susana Aragón



APERITIU

Esfera farcida amb cremós de calçots confitats i salsa romesco

ENTRANT

Amanida de faves i escarola amb vinagreta de menta i trio de pernil ibèric

Carxofa Prat a baixa temperatura, cremós de formatge de la Garrotxa i xips de nyàmera

PRIMER

Ravioli farcit de papada ibèrica i Carxofa Prat, consomé de Pota

Blava, rovell curat i AOVE de Carxofa Prat

SEGON

Turnedó de Pota Blava farcit de botifarra del perol i poma, mil fulls de patata i col kale amb suc de la seva grassa amb ratafà

LES POSTRES

Menjar blanc, crumble de coco i ganache de xocolata blanca

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm


35 € (IVA inclòs)

12

Green Leka Can Valldaura

De dimecres a diumenge
de 13 h. a 15:45 h.

Carretera Bv 1415 Km 7.080
Cerdanyola del Vallès
Tel. 639 251 157
greenlekacanvalldaura.com
hello@
greenlekacanvalldaura.com

 @Green_Leka

Xef
Gustavo Suárez

APERITIU

Brioix de paté de Pota Blava i
la seva demiglacé

PRIMER

Carxofa Prat confitades, miso
del delta de l'Ebre, spicysoia i
olives negres

SEGON

Pota Blava marinat a la
brasa, amb salsa *guasacaca* i
patata hasselback amb *creme
fraiche*

LES POSTRES (a escollir)

Strudel de poma

o

Pastís de formatge al forn

o

Caramel salat

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

35 € (IVA inclòs)



13

L'Hac Restaurant

De dimarts a diumenge
de 13 a 15.30 h

Amb reserva prèvia
24 h

c. Pelegrí Ballester, 32
Vilanova i la Geltrú
Tel. 931 979 694
lhac.cat
restaurant@lhac.cat

 @lhacrestaurant
@lhacgastronomic

 /hacrestaurant

Xef i gerent

Héctor Holgado



MENÚ DEGUSTACIÓ

Snack de paté de Pota Blava amb la seva pell cruixent, poma envinagrada, gelée de Pedro Ximénez

Tàrtar de tonyina vermella, Carxofa Prat confitada i glacejada amb teriyaki i "migas" cruixents

Saam de Prat Fried Chicken; Pota Blava cruixent sobre fulla de cabdell amb els seus complementos

Morro de bacallà confitat, romesco de Kimchi i textures de Carxofa Prat (xips, escuma i confitada)

Mandonguilles de Pota Blava a la Catalana, fons de guisat tradicional de carreretes, vi ranci i notes de fruits secs

Cassoleta d'arròs melós de Pota Blava, aletes brasejades, Carxofa Prat confitada i allioli d'all escalivat

Paisatge primaveral; l'explosió de la primavera en estat pur

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

45 € (IVA inclòs)




14

La Garlanda

De dilluns a diumenge
de 13 a 16 h
(dimarts festiu)

c. Begues, 24
El Prat de Llobregat
Tel. 687 696 058
lagarlanda.elprat@gmail.com

 lagarlanda.elprat

Xef i gerent
**Carmel Rangel i
Jéssica Carmona**

PRIMER

Escalivada amb verdures del
Parc Agrari, pebre vermell de
la Vera i xips de Carxofa Prat

SEGON (a escollir)

Pota Blava amb salsa de
xocolata i poma

o

Bacallà a la llauna amb
mongetes i Carxofa Prat a la
brasa

LES POSTRES

Pastís de formatg

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

35 € (IVA inclòs)



15

La Masia Emilio Sánchez

De dilluns a diumenge
de 13 a 16 h

Amb reserva prèvia
de 24h

Km 191, C-31, 08820 El
Prat de Llobregat


El Prat de Llobregat


Tel. 934 791 616


lamasiaemiliosanchez.com

restaurant@

emiliosanchezacademy.com

 @Lamasiaemiliosanchez

 /La Masia Emilio Sánchez

 @LaMASiaES

Xef

David Esteve



APERITIU

Croqueta de Calçot del Parc
Agrari amb el nostre romesco

PRIMER

Caneló de Carxofa Prat i
pollastre de pagès amb la
seva beixamel

SEGON

El nostre arròs de Pota Blava
i Carxofa Prat amb fum de
Romaní i el seu alloli

LES POSTRES

Coulant de xocolata amb
gelat de vainilla

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

35 € (IVA inclòs)

16


La Pineda


De dilluns a diumenge
de 13 a 16.30 h.

Autovia de Castelldefels
Km 15,5
(Camí Labors Agrícoles, 8)
Gavà

Tel. 936 330 446

restaurantlapineda.com
reservas@restaurantlapineda.com

 @restaurantlapineda

 /Restaurantlapineda

Xef

Xavi Garmendia

PLAT DE POTA BLAVA

Cuixa de Pota Blava amb panses i pinyons

25,5 € (IVA inclòs)

PLAT DE CARXOFA PRAT

Xip de Carxofa Prat amb encenalls de foie

12,5 € (IVA inclòs)

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm



17

La Revolta Esparreguera

De dimecres a diumenge
de 13 a 15.30 h.

Carrer de la Fresas, s/n

Esparreguera

Tel. 931 371 313

larevoltarestaurant.com

silsiterrazas002@gmail.com

 @larevoltaesparreguera

 /larevoltaesparreguera

Xef i gerent

Silsi Terrazas



APERITIU

Carpaccio de Carxofa Prat
amb salsa de rovell, tòfona i
encenalls de parmesà

ENTRANT

Royale de Carxofa Prat amb
vieires a la brasa i el seu
velouté

PRIMER

Burrata amb Pota Blava,
tomàquet, pesto i perles
d'alfàbrega

SEGON

Mar i muntanya de cap d'any
de la Charo amb Pota Blava i
carabiner

LES POSTRES

Taronja confitada, gelat
d'ametlla i bergamota amb
infusió d'herba llúisa

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

39 € (IVA inclòs)



18


Les Vinyes Restaurant


De dimarts a dissabte
de 13 a 15.30 h.

c. Francesc Pujols, 4
Martorell

Tel. 937 755 845

lesvinyesrestaurant.com

 @lesvinyesrestaurant

 /Lesvinyesrestaurant

 @Lesvinye

Xef i gerent

Antonio Adamuz

APERITIU

Pètals de tomàquet amb xips
de Carxofa Prat cruixents i
parmesà, perfumat amb oli
d'alfàbrega

ENTRANT

Cors de Carxofa Prat saltades
amb pernil ibèric

PRIMER

Arròs melós amb costelles de
porc i Carxofa Prat

SEGON

Pota Blava rostit a la cervesa
Damm

LES POSTRES

Torrija amb gelat de torró

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

40 € (IVA inclòs)



19

Mar de Pins

De dimecres a
diumenge de 10 a 16 h.


Avinguda Europa, 4

Gavà

Tel. 932 509 909

mardepins.es

info@mardepins.es

 @mardepinsrestaurant

Xef

Carles Hernández



APERITIU

Croquetes de Calçots de
Gavà a la brasa amb romesco

PRIMER

Flor de Carxofa Prat
confitada amb pernil ibèric

SEGON

Paella de muntanya amb Pota
Blava, ceps i allioli de romaní

LES POSTRES

Crema catalana

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

39,90 € (IVA inclòs)


20


Marimorena Restaurant


De dilluns a diumenge
de 13 a 15.30 h.

Divendres i dissabte
de 20 a 22.30 h.

Ctra. Santa Creu de
Calafell, 73, 1^a Planta
Sant Boi de Llobregat
Tel. 936 306 606
marimorena.es
reservas@marimorena.es

 @marimorena_restaurant

 /marimorenarest

 @marimorenarest

Xef i gerent

Albert Mendiola



APERITIU

Bunyol de Carxofa Prat amb
xips i infusió de Carxofa Prat

PRIMER

Ou de "pollita" Pota Blava,
empanat i guisat de Carxofa
Prat amb ceba

SEGON

Rostit de Pota Blava amb
cruixent d'orella i morro

LES POSTRES

Crumble de xocolata, Carxofa

Prat al vi i gelat de poma
rostita

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

42 € (IVA inclòs)




21

Mésdevi

De dimarts a dissabtes
13 a 16 h.

c. Castanys, 2
Poblenou · Barcelona
Tel. 722 366 222
restaurantemesdevi.es
poblenou@restaurantemesdevi.es

 @mesdevi

 /mesdevi

Gerent

Raquel Riol

Xef

Lissa Manuela Alarcon



APERITIU

Flor de Carxofa Prat,
formatge de llet crua d'ovella i
llavors de mostassa adobades

PRIMER

Crema de Carxofa Prat amb
cruixent d'avellanes de Reus

SEGON (a escollir)

Rodó de Pota Blava a la
taronja i mel en el seu
suc, farcit de botifarra del
Perol amb cremós de col
llombarda

o

Corbina en papillote, cremós
de carbassa i sàlvia amb xips
de Carxofa Prat

o

Truita oberta d'ous Pota Blava
amb Carxofa Prat, porros
rostitos, romesco i brots frescos

LES POSTRES

Mil fulls de pera al cava amb
confitura de regalèssia

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

o

45 € (IVA inclòs)

22

Mesón El Cortijo · Posa't Morat

De dimarts a diumenge
de 13 a 15:45 h.

Divendres i dissabtes
de 20 a 23:30 h.

Reserva prèvia

c. Estany de la Magarola, 5
El Prat de Llobregat

933 793 554

mesonelcortijo.com

jcruzru8@gmail.com

 @mesonelcortijoposatmorat

 /mesonelcortijoposatmorat

 @elcortijomeson

Xef

Maria Chaves

Gerent

Juan Luis Cruz

ENTRANT

Mil fulls amb escalivada i
anxova

PRIMER

Nius de Carxofa Prat amb
camembert i vel d'ibèric

SEGON (a escollir)

Cruixent de Pota Blava rostit
a l'Antiga

o

Bacallà a l'estil de la xef, amb
Carxofa Prat

LES POSTRES

Torrija casera amb crema
cremada i gelat de vainilla

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

39 € (IVA inclòs)



23

Mise en place

Dissabte i diumenge
de 13 a 16 h.

c. Monflorit, 76
Gavá
935 160 234
restaurantmisenplace.com
rafa.cheff@icloud.com

 @restaurantmisenplace

 /restaurantmisenplace

Xef i gerent
**Rafael Ángel
Fernández**



ENTRANT

Maduixes amb brots tendres, daus de formatge de cabra i pipes caramel·litzades, amb vinagreta de cítrics, mel i mostassa antiga

APERITIU

Bastonets d'albergínies fregides banyades en mel de canya de sucre

PRIMER

Pètals de Carxofa Prat i bacallà confitats amb AOVE de Jaén, i aire de cítrics

SEGON

Pota Blava estofat amb salsa espanyola sobre niu de patates, puré de pastanaga, carbassa i pernil cruixent

LES POSTRES

Leche frita de la padrina amb gelat de vainilla

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

39,90 € (IVA inclòs)

24


Rústic


De dilluns a diumenge
de 13 a 15.30 h.


Divendres i dissabtes
de 21 a 23 h.

Amb reserva prèvia

c. Castella, 33
El Prat de Llobregat
Tel. 933 701 403
rusticrestaurant.com

 @rusticdolmar

 /RusticDolmar

 @RusticDolmar

Xef i gerent

Virgilio Contero

APERITIU

Sorpresa del xef

PRIMER

Carxofa Prat en textures

SEGON (a escollir)

Farcellet de Pota Blava amb
llagostins, castanyes i salsa
de moniatos i pastanaga

o

Peix de la Llotja del dia

LES POSTRES

Tiramisú de maduixes

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

43 € (IVA inclòs)



25

Simple Brunch

Dissabtes i diumenges
de 13.30 a 15.30 h.

c. Riera Basté, 43 (Mercat
de la Muntanyeta)

SANT BOI DE LLOBREGAT

Tel. 650 153 819

simplebrunch.es

simplebrunch@hotmail.com

 @SimpleBrunch

Xef

Rafa Fernández

Gerent

Marco Úbeda



PLAT DE POTA BLAVA

Caneló cruixent de Pota Blava rostit, beixamel de bolets i demi-glace de carn amb formatge parmesà

17,50 € (IVA inclòs)

PLAT DE CARXOFA PRAT

CarxoBrava Prat: Patates Braves i cruixent de Carxofa Prat amb salsa romesco picant i allioli trufat

9,50 € (IVA inclòs)

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm




26

Simfonia restaurant · Sallés Hotels Ciutat del Prat

De dilluns a diumenge
de 13 a 15.30 h. i de
19.30 a 22.30 h.

Amb reserva prèvia 24 h

Avinguda del Remolar, 46
El Prat de Llobregat
Tel. 933 788 333
salleshotels.com
restcdp@salleshotels.com

 @sunsetciutatdelprat
 @joan_chef

Xef

Joan Figueras

APERITIU

Croqueta de Carxofa Prat i
calçots amb salsa romesco

PRIMER

Ous Pota Blava estrellats
amb pèril ibèric

SEGON (a escollir)

Pota Blava rostit a la cassola
amb gambes

o

Bacallà confitat amb
escalivada

LES POSTRES

Carxofa Prat amb mousse de
xocolata i avellana en pa de
pessic

BEGUDA

Inclou 1 Quinto Estrella Damm

43 € (IVA inclòs)



Descobreix la natura del Delta al Prat

Visites guiades gratuïtes.
No cal inscripció prèvia.

Els Espais Naturals del Riu
Segon diumenge de mes



Fins al 15 de juny

Consulta tota l'agenda d'activitats a
www.deltallobregat.cat



**Consorci per a la Protecció
i la Gestió dels Espais Naturals
del Delta del Llobregat**

Carrabiners i Semàfor
Tercer diumenge de mes



La Pineda de Can Camins
Primer diumenge de mes



ESPARRAGUERA

La Revolta p. 24

MARTORELL

Les Vinyes p. 25

SANT ANDREU DE LA BARCA

El Palau Vell p. 17

CERVELLÓ

Can Rafel p. 12

GAVÀ

La Pineda p. 23

Mar de Pins p. 26

Mise en place p. 30

SANT JUST DESVERN

El Mirador de Sant Just p. 16

SANT FELIU DE LLOBREGAT

Bitxo p. 10

Entra a

marcgastronomic.com



i trobaràs tota la informació
dels participants:
Com arribar, horaris,...

   @AGTKm0

REGAT

BARCELONA I RODALIES

BARCELONA

El Celler del Nou Priorat p. 15
Gran Mercat - Best Western Plus
Hotel Alfa Aeropuerto p. 18
Mésdevi p. 28

L'HOSPITALET DE LLOBREGAT

El Brot de L'Hospitalet p. 14

CERDANYOLA DEL VALLÈS

Green Leka p. 19

VILANOVA I LA GELTRÚ

L'Hac restaurant p. 20

SANT BOI DE LLOBREGAT

Bart Burger Gastronòmic p. 9
Cal Vítus p. 13
Marimorena Restaurant p. 27
Simple Brunch p. 32

EL PRAT DE LLOBREGAT

9Cèntric p. 8
Delta Restaurant p. 13
La Garlanda p. 21
La Masia Emilio Sánchez p. 22
Mesón el Cortijo · Posa't Morat p. 29
Rustic p. 31
Sinfonia · Hotel Ciutat del Prat p. 33

ORGANITZA:



Ajuntament del
Prat de Llobregat

PRODUUEIX:



Associació de
Gastronomia
i Turisme

PATROCINADOR:



AGT té, des de fa cins anys, el **certificat Biosphere de Compromís per a la Sostenibilitat Turística Comarques de Barcelona** adreçat a empreses, serveis i entitats públiques que volen millorar la seva gestió en sostenibilitat turística i el seu posicionament com a destinació turística.

Defensem una economia justa, solidària i responsable

- L'oferta gastronòmica dels projectes és amb producte de temporada i proximitat.
- Apostem per l'agricultura local i la conservació del territori com a referent diferenciador.

- Fomentem l'economia local, amb autònoms, cooperatives i petites pynes del territori.
- Col·laborem amb entitats d'inserció social que treballen amb persones en risc d'exclusió social.

COL-LABORADORS:



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix a les zones rurals



Generalitat
de Catalunya

AMB EL SUPORT:



Parc Agrari
del Baix Llobregat



PORTA del DELTA
Servei d'informació i promoció
turística del Prat de Llobregat



BAIX
LLOBREGAT
CONSORCI DE TURISME



FOTOGRAFIES PLATS: ELENA ÁLVAREZ • FOTOGRAFIES XEFS: MONTSE SAHUQUILLO
DISSENY: JON SABÍN • AUDIOVISUAL: BITLAB • INNOVACIÓ CULTURAL SOCIAL



RECEPTA ORIGINAL DEL 1876

100% INGREDIENTS NATURALS. SENSE SULFITS AFEGITS, NI ADDITIUS, NI CONSERVANTS



Estrella Damm en recomana el consum responsable. 5,4°

El món de la *Cynara c. scolymus**

* Carxofa

Autor: David Airob



Del 20 de MARÇ al 21 d'ABRIL XVI Jornades Gastronòmiques
Pota Blava i Carxofa Prat, i producte fresc del Parc Agrari
6 d'ABRIL La Carxofada del Prat, parc del Fondo d'en Peixo
13 d'ABRIL Escarxofa&Jazz, plaça de Joan Garcia-Nieto
26 i 27 d'ABRIL La Carxofesta, granja de la Ricarda

A l'hivern floreix al Prat la *Cynara cardunculus scolymus*, que rep el nom de carxofa o escarxofa. Quan arriba la primavera, pratencues i pratenes acomiadem la temporada d'aquesta flor de card amb música, festes populars i propostes gastronòmiques.

elprat.cat/festescarxofa
f x i

Ajuntament del
Prat de Llobregat